

COSORI

User Manual

Smart 5.5-Litre Air Fryer



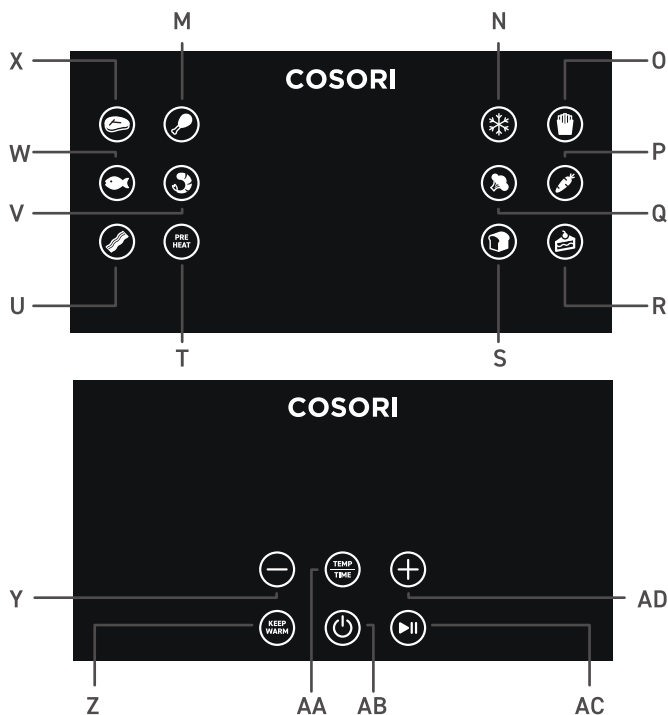
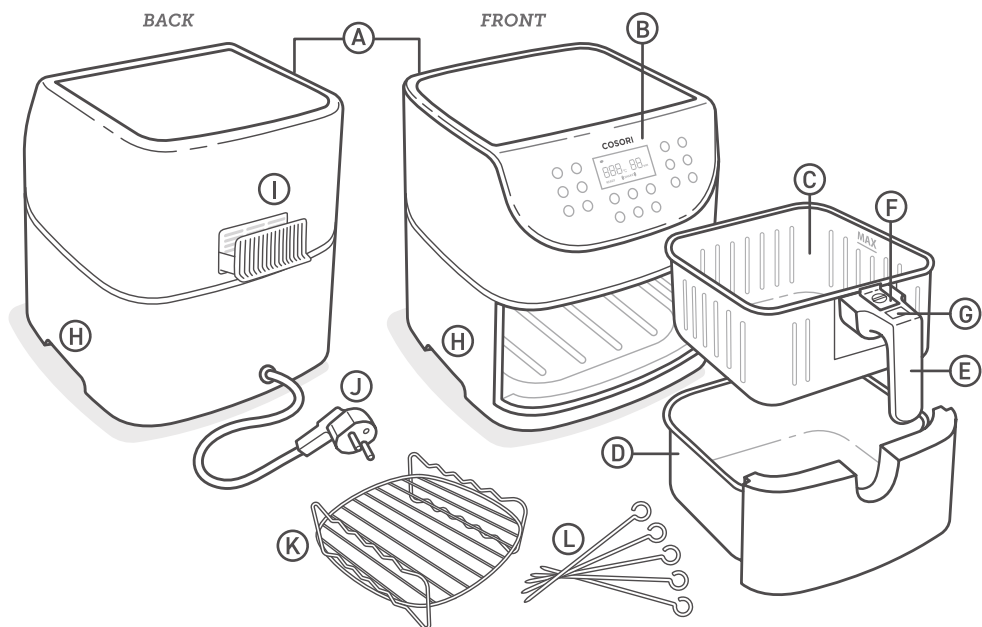
EN

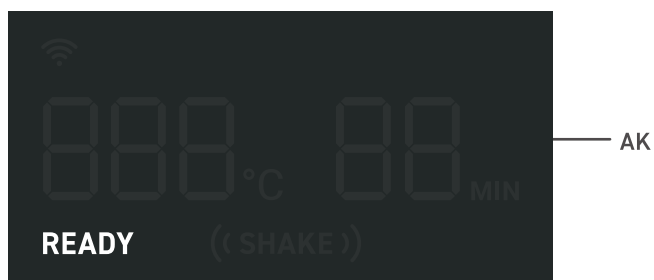
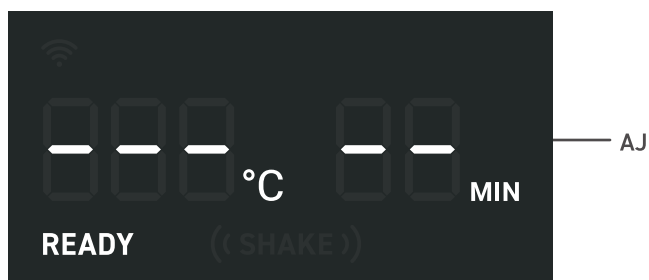
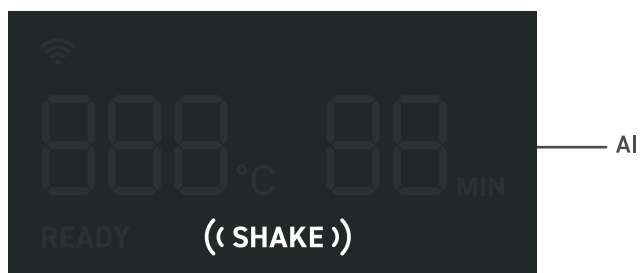
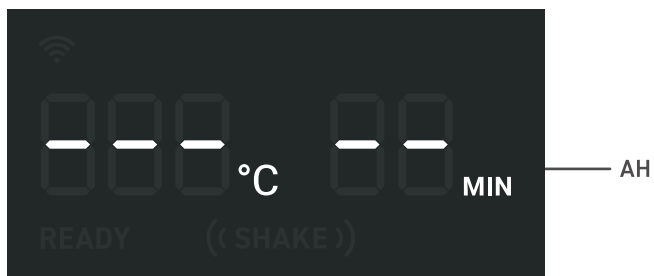
DE

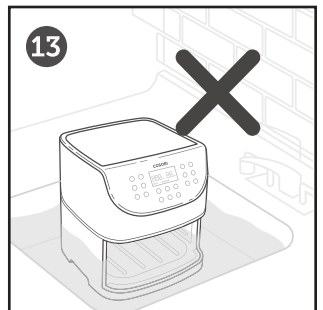
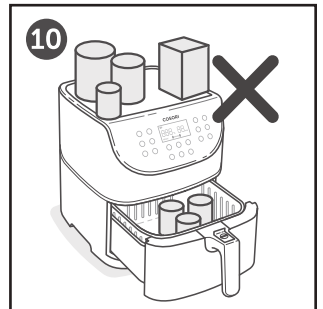
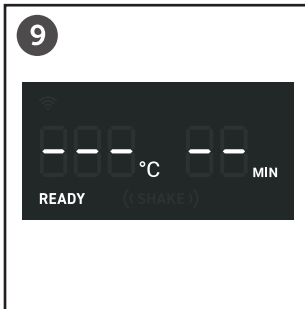
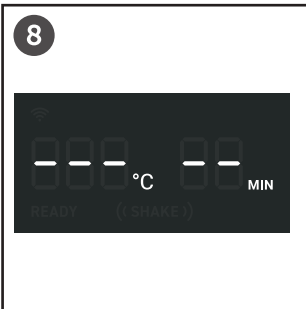
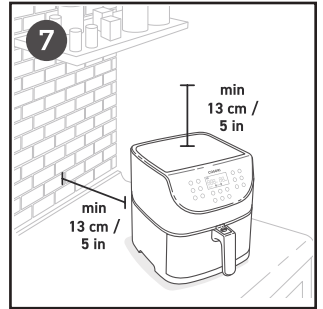
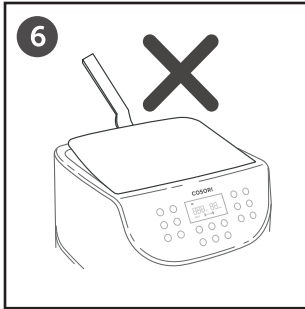
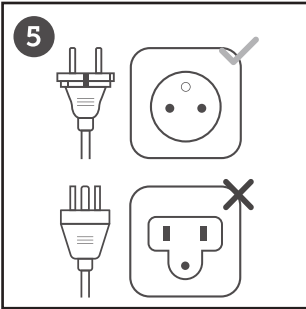
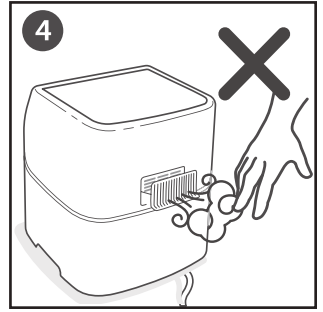
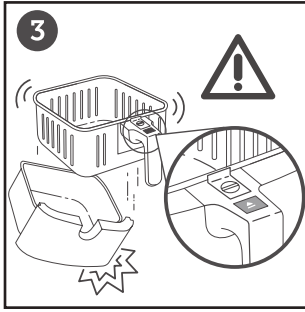
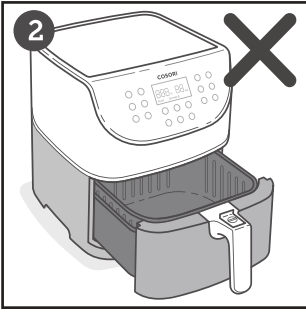
FR

ES

IT







 *Thank you for
your purchase!* 

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



Get Creative with COSORI

Download the free VeSync app to access original recipes and video tutorials from the COSORI chefs, interact with our online community, and more!



explore

our recipe gallery
www.cosori.com/recipes



enjoy

weekly, featured recipes
made exclusively by our in-house chefs



CONTACT OUR CHEFS

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

Email: recipes@cosori.com

On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!

Table of Contents

Package Contents	2
Specifications	2
Important Safeguards	3
• Key Safety Points	3
• General Safety	3
• While Air Frying	3
• Plug and Cord	4
Getting to Know Your Air Fryer	5
Display Diagram	5
Display Messages	5
Before First Use	6
• Setting Up	6
• Test Run	6
• Basket Tips	6
• VeSync App Setup	7
Using Your Air Fryer	7
• Preheating	7
• Air Frying	8
• Shaking Food	10
• Cooking Guide	11
• More Functions	11
Care & Maintenance	12
Troubleshooting	12
Customer Support	13
Warranty Information	14

Package Contents

- 1 x Smart 5.5-Litre Air Fryer
- 1 x Recipe Book
- 1 x Quick Start Guide / Quick Reference Guide
- 1 x User Manual
- 1 x Skewer Rack
- 5 x Skewers

Specifications

Model	CS158-AF
Power Supply	AC 220–240V, 50/60Hz
Rated Power	1700W
Capacity	5.5 L / 5.8 qt (serves 3–5 people)
Temperature Range	75°–205°C / 170°–400°F
Time Range	1–60 min
Dimensions (including handle and air outlet spacer)	39.8D x 29.9W x 32.1H cm / 15.7D x 11.8W x 12.7H in
Weight	5.4 kg / 11.9 lb
Skewer Rack Dimensions	20 x 20 x 9.1 cm / 7.9 x 7.9 x 3.6 in
Skewer Dimensions	21 cm / 8.3 in
Wi-Fi Frequency Range	2412–2472MHz
Maximum transmit power	15.0 dBm (E.I.R.P)
Power Consumption	
Networked Standby	<2.0W
Standby	<0.8W

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Key Safety Points

Do not touch hot surfaces. Use handle. *[Figure 2]*

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

The handle is attached to the inner basket, not the outer basket. When you press the basket release button, the outer basket will **drop**. *[Figure 3]*

Do not block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings. *[Figure 4]*

General Safety

- **Do not** immerse the 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** (see page 13).
- **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 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.
- **Only** use your air fryer as directed in this manual.
- Not for commercial use. Household use **only**.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This air fryer can be used by children 8 years and older as well as persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the air fryer in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- **Note:** See Care & Maintenance for instructions on how to clean accessories (Page 12).

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 if directed, and make sure it did not contact the heating elements, that can cause overheating and risk of fire.

While Air Frying (CONT.)

- **Never** put baking or parchment paper into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.
- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- Keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloths, etc). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- Immediately turn off and unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. White smoke is normal, caused by heating fat or food splashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the baskets out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (page 13).
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

CAUTION: Hot surface.



This symbol means the product must not be discarded as household waste, and should be delivered to an appropriate collection facility for recycling. Proper disposal and recycling helps protect natural resources, human health and the environment. For more information on disposal and recycling of this product, contact your local municipality, disposal service, or the shop where you bought this product.

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.

Plug and Cord [Figure 5]

- **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 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. The cord set or extension cord shall be a grounding-type 3-wire cord.
- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Electromagnetic Fields (EMF)

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



GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

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

Air Fryer Diagram [Figure 1.1]

- Note:** [Figure 6]
- **Do not** try to open the top of the air fryer. It is not a lid.
 - The baskets are made of aluminium metal with nonstick coating.
 - Tested against deep-fried french fries.
- | | | |
|--------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| A. Air Inlet | E. Basket Handle | I. Air Outlet |
| B. Control Screen | F. Sliding Button Guard | J. Power Cord |
| C. Inner Basket | G. Basket Release Button | K. Skewer Rack |
| D. Outer Basket | H. Housing Handles | L. Skewers |

DISPLAY DIAGRAM

Note: When you press a button to use a function or program, it will turn blue to show that it's active. [Figure 1-AL]

Presets [Figure 1.1]

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| M. Chicken | S. Bread |
| N. Frozen Foods | T. Preheat |
| O. French Fries | U. Bacon |
| P. Root Vegetables | V. Shrimp |
| Q. Vegetables | W. Seafood |
| R. Desserts | X. Steak |

Display [Figure 1.1]

- AE.** Temperature display
- AF.** WiFi Indicator*
- AG.** Time display

***Note:** This indicates app configuration status. See extended digital manual.

Control Panel [Figure 1.1]

- Y.** Decrease time/temperature
- Z.** Keep Warm
- AA.** Switch between controlling time and temperature
- AB.** On/Off
- AC.** Start/Pause
- AD.** Increase time/temperature

DISPLAY MESSAGES [Figure 1.2]

- | | |
|--|---|
| AH. Cooking program has ended. | AJ. Air fryer is preheated and ready to start cooking. |
| AI. Reminder to shake or flip food. | AK. Air fryer is standby mode and ready to start. |

BEFORE FIRST USE

Setting Up

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

Note: Leave 13 cm / 5 in of space behind and above the air fryer. [Figure 7] Leave enough room to remove the baskets.

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

Test Run

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

- 1. Make sure the air fryer baskets are empty and plug in the air fryer.
- 2. Press **Preheat**. The display will show "205°C" and "5 MIN".
- 3. Press **▶||** to begin preheating. When preheating is done, the air fryer will beep.
- 4. Pull out the baskets and let them cool for 5 minutes. Then place the empty baskets back in the air fryer.

- 5. Press  to select the **Steak** preset. The display will show "205°C" and "6 MIN".
- 6. Press **Temp/Time** twice. The time will blink on the display. Press the **-** button once to change the time to 5 minutes.
- 7. Press **▶||** to begin. When finished, the air fryer will beep.
- 8. Pull out the baskets. This time, let the baskets cool completely for 10–30 minutes.

Basket Tips

- **Only** separate the baskets to clean or after cooking.
- The button guard protects the release button from being pressed accidentally. Slide the button guard forward to press the release button.
- **Never** press the release button while carrying the baskets.
- **Only** press the basket release button with the baskets resting 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**.

Note:

- **Do not** unscrew the basket handle from the baskets.
- To order accessories, please contact **Customer Support** (see page 27).

VeSync App Setup

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



- 2. Open the VeSync app. If you already have an account, tap **Log In**. To create a new account, tap **Sign Up**.
- 3. Follow the in-app instructions to finish setting up your air fryer.

Note: You can connect to the VeSync app by selecting model **CS158-AF-RXB** or **CS158-AF**.

Wi-Fi Connection:

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

USING YOUR AIR FRYER

Note: You can use the VeSync app to control all functions of your air fryer, follow in-app recipes, and more. For full instructions, see the extended digital manual (QR code on page 2).

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 "205°C" and "5 MIN".
- 3. Optionally, press the **+** or **-** buttons to change the temperature. The time will adjust automatically.

Temperature	Time
205°C	5 minutes
200°C	5 minutes
195°C	5 minutes
190°C	4 minutes

Temperature	Time
185°C	4 minutes
180°C	4 minutes
170°C	4 minutes
165°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:[Figure 9]

Note: If no buttons are pressed for 3 minutes, the air fryer will clear all settings and go into standby.

Air Frying

Note:

- **Do not** place anything on top of your air fryer. This will disrupt airflow and cause poor air frying results. [Figure 10]
- An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the baskets with oil, frying fat, or any liquid.
- When taking the baskets out of the air fryer, be careful of hot steam, and **do not** press the basket release button.

Preset Settings

- You can customise time (1–60 minutes) and temperature (75°–205°C / 170°–400°F), unless noted.
- Results may vary. Check out our Reference Guide and Recipe Book for a guide to customising presets for perfect results.

Preset	Symbol	Default Temperature	Default Time	Shake Reminder?*
Steak		205°C	6 minutes	-
Chicken		195°C	25 minutes	-
Seafood		175°C	8 minutes	-
Shrimp		190°C	6 minutes	((SHAKE))
Bacon		160°C	8 minutes	-
Frozen Foods		175°C	10 minutes	((SHAKE))
French Fries**		195°C	25 minutes	((SHAKE))
Vegetables		150°C	10 minutes	((SHAKE))
Root Vegetables		205°C	12 minutes	((SHAKE))
Bread		160°C	8 minutes	-
Desserts		150°C	30 minutes	-
Preheat		205°C	5 minutes	-
Keep Warm		75°C	5 minutes	-

* See **Shaking Food** (page 21).

** See **Cooking Guide** (page 22) for tips on air frying french fries.

Air Frying (CONT.)

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 17).
2. When your air fryer displays **"READY"**, add food to the baskets.
3. Select a preset cooking program (see page 8).
4. Optionally, customise the temperature and time. 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 (75°–205°C / 170°–400°F).
 - b. Press **Temp/Time** a second time. The time will blink on the display. Press the **+** or **-** buttons to change the time (1–60 minutes).
7. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show: [Figure 9]
8. Optionally, press **Keep Warm**. Press the **+** or **-** buttons to change the time (1–60 minutes).
9. Take the baskets out of the air fryer, being careful of hot steam.
10. Remove the inner basket from the 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 11]
11. Allow to cool before cleaning.

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

5. Press **▶||** to begin air frying.
6. When using certain presets, the Shake Reminder will appear halfway through cooking time. The air fryer will beep 5 times, and **"((SHAKE))"** will blink on the display.
 - a. Take the baskets 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 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** (page 21).

Manual Air Frying

1. **Preheat your air fryer** (see page 17).
2. When your air fryer displays **"READY"**, add food to the baskets.
3. Set the temperature and time. You can change this any time during cooking.
 - a. Press **Temp/Time** once. The temperature will blink on the display. Press the **+** or **-** buttons to change the temperature (75°–205°C / 170°–400°F).
 - b. Press **Temp/Time** a second time. The time will blink on the display. Press the **+** or **-** buttons to change the time (1–60 minutes).

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

Air Frying (CONT.)

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 page 8) and change the time and temperature as desired.

5. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show: [Figure 9]

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

7. Take the baskets out of the air fryer, being careful of hot steam.

8. Remove the inner basket from the 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 11]

9. Allow to cool before cleaning.

Shaking Food

How to Shake

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

A. To shake food:

1. Hold the baskets just above a heat-resistant surface for safety purposes. **Do not** press the basket release button.
2. Shake the baskets.

B. If the baskets are too heavy to shake:

1. Place the baskets on a heat-resistant holder or surface.
2. Separate the baskets. Make sure no liquids are dripping from the inner basket.
3. Carefully shake the inner basket.

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

C. If the baskets are too heavy to shake and there are hot liquids present:

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

What to Shake

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

When to Shake

- Shake or flip food once halfway through cooking, or more if desired.
- Certain presets use a Shake Reminder (see **Preset Settings**, page 18).

Shaking Food (CONT.)

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

Overfilling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.
- Food should not be filled over the “MAX” line of the inner basket. [Figure 12]
Do not pack in food.

Using Oil

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

Food Tips

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

French Fries

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

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

More Functions

Pausing

- Press ►|| to pause cooking. The air fryer will stop heating, and ►|| will blink until you press ►|| to resume cooking.
- After 20 minutes of inactivity, the air fryer will enter standby.
- This function allows you to pause the cooking program without removing 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 Standby

- If the air fryer has no active cooking programs, the air fryer will clear all settings and enter standby after 3 minutes of inactivity. 🔌 turn to orange and display will show “READY”.

CARE & MAINTENANCE

Note:

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

1. Turn off and unplug the air fryer. Allow it to cool completely before cleaning. Pull out the baskets for faster cooling.
2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth, if necessary.
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: The baskets have a nonstick coating. Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.

4. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix 30 mL / 2 US tbsp of baking soda and 15 mL / 1 US tbsp of water to form a spreadable paste.
 - b. Use a sponge to spread the paste on the baskets and scrub. Let the baskets sit for 15 minutes before rinsing.
 - c. Wash baskets with soap and water before using.
5. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. **Do not** immerse in water. [Figure 13] If needed, clean the heating coil to remove food debris.
6. Dry before using.

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

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 food items into the inner basket. If the basket is overstuffed, then foods will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Foods are cooked unevenly.	Foods that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken or flipped during cooking (see Shaking Food , see page 10).
Foods are not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see Cooking Guide , see page 11).
French fries are not cooked correctly.	See French Fries , see page 11.

TROUBLESHOOTING (CONT.)

Baskets will not slide into the air fryer securely.	Make sure the inner 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 baskets and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to leak into the outer basket. This oil will produce white smoke, and the baskets may be hotter than usual. This is normal, and should not affect cooking. Handle baskets with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the baskets out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support (see page 13).
The air fryer has a plastic smell.	Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a Test Run (see page 6) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support (see page 13).
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 13).
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 13).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 13).

CUSTOMER SUPPORT

Email: support.europe@cosori.com

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

DECLARATION OF CONFORMITY

Arovast Corporation hereby declares that this product is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU, UK Radio Equipment Regulations 2017 and

all other applicable EU and UK directive requirements.

The complete declaration of conformity can be found at: <https://cosori.com/euro/compliance>.

This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20cm between the radiator & your body. This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

WARRANTY INFORMATION

Product Name	Smart 5.5-Litre Air Fryer
Model	CS158-AF
For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.	
Date of Purchase	
Order ID	

Cosori Limited Product Warranty

Two (2) Year* Limited Consumer Product Warranty

Etekcitcity GmbH ("Etekcitcity") 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, Etekcitcity 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. Etekcitcity's limited warranty only extends to products purchased from authorized dealers or sellers that are subject to Etekcitcity'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 Etekcitcity 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?

- Normal wear and tear, including normal wearing parts, or damages due to misuse.
- 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 Etekcitcity.
- 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 ETEKCITCITY 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 ETEKCITCITY 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, ETEKCITCITY CORPORATION PROVIDES THE PRODUCTS YOU PURCHASE FROM ETEKCITCITY CORPORATION 'AS IS' AND ETEKCITCITY 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 ETEKCITCITY 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 ETEKCITCITY 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 ETEKCITCITY 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, ETEKCITCITY 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:

Etekcitcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Germany

Trademark Information

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

Google and Google Play are trademarks of

Google LLC.

Apple App Store is a trademark of Apple Inc.

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!

#iCookCosori



@cosoricooks



Cosori Appliances

 **Vielen Dank für Ihren Kauf!**

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

 **Entdecken Sie** unsere Rezeptgalerie
www.cosori.com/recipes

 **Genießen Sie** wöchentlich neue Rezepte, *exklusiv vorbereitet*
von unseren hauseigenen Küchenchefs



KONTAKTIEREN SIE UNSERE KÖCHE

Unsere hilfsbereiten hauseigenen Köche sind
gerne bereit, alle Ihre Fragen zu beantworten!

E-Mail: recipes@cosori.com

Im Namen aller Mitarbeiter von Cosori
Fröhliches Kochen!

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	2
Technische Daten	2
Wichtige Sicherheitshinweise	3
• Wesentliche Sicherheitshinweise	3
• Allgemeine Sicherheit	3
• Beim Frittieren mit Heißluft	3
• Stecker und Kabel	4
Ihre Heißluftfritteuse	5
Display-Diagramm	5
Meldungen auf dem Display	5
Vor dem ersten Gebrauch	6
• Einstellung	6
• Testlauf	6
• Hinweise zu Körben	6
• Einrichten der VeSync-App	7
Der Gebrauch Ihrer Heißluftfritteuse	7
• Vorheizen	7
• Frittieren mit Heißluft	8
• Schütteln von Kochgut	10
• Kochanleitung	11
• Weitere Funktionen	12
Pflege und Wartung	12
Problemlösung	13
Kundendienst	14
Garantie	15

Lieferumfang

- 1 5,5 Liter Smart-Heißluftfritteuse
- 1 Rezeptheft
- 1 Schnellstartanleitung / Kurzanleitung
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Spießgestell
- 5 Spieße

Technische Daten

Modell	CS158-AF
Stromversorgung	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Leistung	1700 W
Fassungsvermögen	5,5 l / 5,8 qt (für 3–5 Personen)
Temperaturbereich	75–205 °C / 170–400 °F
Zeitspanne	1–60 Minuten
Abmessungen (inklusive Griff und Luftauslass- Distanzstück)	39,8D x 29,9W x 32,1H cm / 15,7D x 11,8W x 12,7H Zoll
Gewicht	5,4 kg / 11,9 lb
Abmessungen des Spießgestells	20 x 20 x 9,1 cm / 7,9 x 7,9 x 3,6 Zoll
Abmessungen der Spieße	21 cm / 8,3 Zoll
WLAN- Frequenzbereich	2412–2472MHz
Maximale Übertragungskraft	15.0 dBm (E.I.R.P)
Stromverbrauch	
Vernetzter Standby	<2.0W
Standby	<0.8W

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Wesentliche Sicherheitshinweise

Heiße Oberflächen **nicht** berühren!
Benutzen Sie den Griff. **[Abbildung 2]**
Drücken Sie die Auswurfaste **nur**, wenn die Körbe auf einer Arbeitsplatte oder einer anderen ebenen, hitzebeständigen Fläche stehen.

Die Griffe befinden sich nicht am Außenkorb, sondern am Innenkorb. Wenn Sie die Auswurfaste drücken, **senkt** sich der Außenkorb. **[Abbildung 3]**
Blockieren Sie **keine** der Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern. **[Abbildung 4]**

Allgemeine Sicherheit

- Tauchen Sie das Gehäuse oder den Stecker der Heißluftfritteuse **nicht** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie Kinder in der Nähe der Heißluftfritteuse nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung ab und wenn der Automat nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Benutzen Sie die Heißluftfritteuse **nicht**, wenn sie beschädigt ist, nicht funktioniert oder der Stecker schadhaft ist. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 49).
- Verwenden Sie **ausschließlich** Originalzubehör und -ersatzteile. Zubehör und Ersatzteile von Drittanbietern können zu Verletzungen führen.
- Benutzen Sie das Gerät **nicht** im Freien.
- Stellen Sie **weder** die Heißluftfritteuse **noch** einzelne Geräteteile auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen.

- Gehen Sie beim Bewegen der Heißluftfritteuse (oder Herausnehmen der Körbe) besonders vorsichtig vor, wenn sie heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Reinigen Sie die Fritteuse **nicht** mit Metallschwämmchen. Metallfragmente können vom Schwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- Legen Sie **keine** Gegenstände auf Ihre Heißluftfritteuse. Bewahren Sie **keine** Gegenstände in Ihrer Heißluftfritteuse auf.
- Verwenden Sie Ihre Heißluftfritteuse **ausschließlich** in Übereinstimmung mit dieser Bedienungsanleitung.
- Nicht für den gewerblichen Gebrauch. **Nur** für den Haushaltsgebrauch.
- Diese Heißluftfritteuse kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen über die sichere Verwendung der Heißluftfritteuse erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Gestatten Sie Kindern nicht, die Heißluftfritteuse zu reinigen oder Pflege- und Wartungsarbeiten durchzuführen.
- Halten Sie die Heißluftfritteuse und ihr Kabel von Kindern fern.
- **Hinweis:** Siehe „Pflege und Wartung“ für Anweisungen zur Reinigung des Zubehörs (Seite 12).

Beim Frittieren mit Heißluft

- Heißluftfritteusen arbeiten **ausschließlich** mit heißer Luft. Füllen Sie **niemals** Öl oder Fett in die Körbe.
- Nutzen Sie Ihre Heißluftfritteuse **nur**, wenn die Körbe ordnungsgemäß eingesetzt sind.
- Geben Sie **niemals** zu große Kochgutteile oder Metallgegenstände in Ihre Heißluftfritteuse.
- Geben Sie **weder** Papier, Pappe, nicht hitzebeständige Kunststoffteile **noch** ähnliche Materialien in Ihre Heißluftfritteuse. Sie können Pergamentpapier oder Folie benutzen, wenn Sie dazu aufgefordert werden, und sicherstellen, dass es nicht mit den Heizelementen in Berührung

Beim Frittieren mit Heißluft (FORTS.)

- kommt, da dies zu Überhitzung und Brandgefahr führen kann.
- Geben Sie Back- oder Pergamentpapier **niemals** ohne Kochgut in Ihre Heißluftfritteuse. Andernfalls könnte sich das Papier durch die Luftzirkulation bewegen und mit den Heizspulen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie **stets** hitzebeständige Behälter. Besondere Vorsicht ist bei der Verwendung von Behältern geboten, die nicht aus Metall oder Glas bestehen.
- Halten Sie Ihre Heißluftfritteuse von flammbaren Materialien (Vorhängen, Tischdecken usw.) fern. Stellen Sie die Heißluftfritteuse zum Betrieb auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche und halten Sie sie von Wärmequellen oder Flüssigkeiten fern.
- Schalten Sie Ihre Heißluftfritteuse umgehend aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung, wenn dunkler Rauch austritt. Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett oder spritzendem Kochgut verursacht und ist normal, dunkler Rauch deutet hingegen auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie die Körbe herausnehmen. Wenn er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 14).
- Lassen Sie Ihre Heißluftfritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt.

ACHTUNG: Heiße Oberfläche.



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

Stecker und Kabel **[Abbildung 5]**

- Lassen Sie das Kabel (oder ein verwendetes Verlängerungskabel) **nicht** über die Seite eines Tisches oder einer Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.

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

- Diese Heißluftfritteuse darf nicht über einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem betrieben werden.

Elektromagnetische Felder (EMF)

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

DIESE ANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN

IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE

Ihre Cosori Heißluftfritteuse nutzt die 360° Rapid-Air-Heißluft-Technologie für Garvorgänge ohne oder mit nur wenig Öl, sodass Sie schnelle, krosse und köstliche Speisen mit bis zu 85 % weniger Kalorien als in anderen Fritteusen zubereiten können. Dank der benutzerfreundlichen One-Touch-Bedienung, der antihafbeschichteten Körbe wie auch des intuitiven, sicheren Designs wird die Cosori Heißluftfritteuse zum Star in Ihrer Küche.

Diagramm der Heißluftfritteuse [Abbildung 1.1]

Hinweis: [Abbildung 6]

- Versuchen Sie **nicht**, die Oberseite der Heißluftfritteuse zu öffnen. Es handelt sich hier nicht um einen Deckel.
- Die Körbe bestehen aus Aluminium mit Antihafbeschichtung.
- Getestet mit frittierten Pommes frites.

A. Lufteinlass	E. Korbgriff	I. Luftauslass
B. Betriebsanzeige	F. Schiebetastenschutz	J. Stromkabel
C. Innenkorb	G. Auswurfaste	K. Spießgestell
D. Außenkorb	H. Gehäusegriffe	L. Spieße

DISPLAY-DIAGRAMM

Hinweis: Wenn Sie eine Taste für eine Funktion oder ein Programm drücken, färbt sie sich blau, um anzuzeigen, dass sie aktiviert ist. [Abbildung 1-AL]

Vorgaben [Abbildung 1.1]

M. Hühnchen	S. Brot
N. Tiefkühlkost	T. Vorheizen
O. Pommes	U. Speck
P. Wurzelgemüse	V. Garnele
Q. Gemüse	W. Meeresfrüchte
R. Nachspeisen	X. Steak

Bedienfeld [Abbildung 1.1]

- Y.** Verringern der Zeit/Temperatur
- Z.** Warmhalten
- AA.** Umstellung zwischen Zeit- und Temperatursteuern
- AB.** Ein/Aus
- AC.** Start/Pause
- AD.** Erhöhen der Zeit/Temperatur

MELDUNGEN AUF DEM DISPLAY [Abbildung 1.2]

- AH.** Das Kochprogramm ist beendet.
- AI.** Erinnerung, das Kochgut zu schütteln oder zu wenden.
- AJ.** Die Heißluftfritteuse ist vorgeheizt und kochbereit.
- AK.** Die Heißluft-Fritteuse befindet sich im Standby-Modus und ist für den Start bereit.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Einstellung

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien einschließlich aller Aufkleber von der Heißluftfritteuse.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche. Halten Sie sie von Bereichen fern, die durch Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schränke).

Hinweis: Achten Sie darauf, dass hinter und über der Heißluftfritteuse ein Abstand von 13 cm / 5 Zoll gewahrt wird. [Abbildung 7] Sorgen Sie dafür, dass Sie genug Freiraum haben, um die Körbe herauszunehmen.

- Ziehen Sie am Griff, um die Körbe herauszunehmen. Entfernen Sie das gesamte Kunststoffmaterial von den Körben.
- Drücken Sie die Auswurfaste, um den Innenkorb vom Außenkorb zu lösen.
- Reinigen Sie beide Körbe gründlich entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch.
- Setzen Sie die Körbe in die Heißluftfritteuse ein.

Testlauf

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

- Vergewissern Sie sich, dass die Frittierkörbe leer sind, und schließen Sie die Heißluftfritteuse an das Stromnetz an.
- Drücken Sie auf **Vorheizen**. Auf dem Display werden „205 °C“ und „5 MIN“ angezeigt.
- Drücken Sie auf **▶||**, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Wenn die Fritteuse vollständig vorgeheizt ist, ertönt ein Signalton.

- Nehmen Sie die Körbe heraus und lassen Sie sie fünf Minuten lang abkühlen. Setzen Sie die leeren Körbe anschließend wieder in die Heißluftfritteuse ein.
- Drücken Sie auf , um die Vorgabe **Steak** auszuwählen. Auf dem Display werden „205 °C“ und „6 MIN“ angezeigt.
- Drücken Sie zweimal auf **Temp/Time** (Temperatur/Zeit). Die Zeit blinkt auf dem Display auf. Drücken Sie die Taste **-**, um die Zeit auf fünf Minuten zu ändern.
- Drücken Sie auf **▶||**, um die Kochzeit zu starten. Die Heißluftfritteuse gibt einen Signalton ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist.
- Nehmen Sie die Körbe heraus. Lassen Sie die Körbe dieses Mal 10–30 Minuten lang vollständig auskühlen.

Hinweise zu Körben

- Trennen Sie die Körbe **ausschließlich** zur Reinigung oder nach dem Gebrauch.
- Der Tastenschutz verhindert das versehentliche Drücken der Auswurfaste. Schieben Sie den Tastenschutz nach vorn, wenn Sie die Auswurfaste drücken möchten.
- Drücken Sie die Auswurfaste **niemals**, während Sie die Körbe tragen.
- Drücken Sie die Auswurfaste **nur**, wenn die Körbe auf einer Arbeitsplatte oder einer anderen ebenen, hitzebeständigen Fläche stehen.
- Die Griffe befinden sich nicht am Außenkorb, sondern am Innenkorb. Wenn Sie die Auswurfaste drücken, **senkt** sich der Außenkorb.

Hinweis:

- Schrauben Sie den Korbgriff **nicht** von den Körben ab.
- Bitte wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 49), um Ersatzteile zu bestellen.

Einrichten der VeSync-App

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



- 2. Öffnen Sie die VeSync-App. Wenn Sie bereits ein Konto haben, wählen Sie **Anmelden**. Um ein neues Konto einzurichten, berühren Sie **Registrieren**.
- 3. Befolgen Sie die Anweisungen in der App, um Ihre Heißluftfritteuse einzurichten.

Hinweis: Sie können eine Verbindung zur VeSync-App herstellen, indem Sie das Modell **CS158-AF-RXB** oder **CS158-AF** auswählen.

WiFi-Verbindung:

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

DER GEBRAUCH IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE

Hinweis: Mit der VeSync-App können Sie alle Funktionen Ihrer Fritteuse steuern, In-App-Rezepten folgen und vieles mehr. Eine vollständige Anleitung finden Sie im erweiterten digitalen Handbuch (QR-Code auf Seite 3).

Vorheizen

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

- 1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Drücken Sie , um die Heißluftfritteuse einzuschalten.
- 2. Drücken Sie auf **Vorheizen**. Auf dem Display werden „205 °C“ und „5 MIN“ angezeigt.
- 3. Sie können die Tasten **+** oder **-** drücken, um die Temperatur zu ändern. Die Zeit passt sich automatisch an.

Temperatur	Zeit
205 °C	5 Minuten
200 °C	5 Minuten
195 °C	5 Minuten
190 °C	4 Minuten

Temperatur	Zeit
185 °C	4 Minuten
180 °C	4 Minuten
170 °C	4 Minuten
165 °C und niedriger	3 Minuten

- 4. Drücken Sie auf **▶||**, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 5. Wenn die Fritteuse vollständig vorgeheizt ist, gibt sie einen dreifachen Signalton ab. Das Display zeigt an.[Abbildung 9]

Hinweis: Werden innerhalb von drei Minuten keine Tasten gedrückt, löscht die Heißluftfritteuse die Einstellungen und begibt sich in den Standby-Modus.

Frittieren mit Heißluft

Hinweis:

- Legen Sie **keine** Gegenstände auf Ihre Heißluftfritteuse. Dadurch wird der Luftstrom beeinträchtigt, was zu schlechten Frittierergebnissen führt. [Abbildung 10]
- Heißluftfritteusen unterscheiden sich von Ölfritteusen. Füllen Sie **weder** Öl, Frittierfett **noch** andere Flüssigkeiten in die Körbe.
- Achten Sie beim Herausnehmen der Körbe aus der Fritteuse auf heißen Dampf und drücken Sie **keinesfalls** die Auswurfaste.

Voreinstellungen

- Vorbehaltlich gegenteiliger Angaben können Sie die Zeit (1-60 Minuten) und Temperatur (75-205 °C / 170-400 °F) individuell einstellen.
- Die Ergebnisse können variieren. Richtlinien für persönliche Voreinstellungen und perfekte Ergebnisse finden Sie in unserer Anleitung und unserem Rezeptheft.

Vorgabe	Symbol	Vorgabetemperatur	Vorgabezeit	Schüttelerinnerung?*
Steak		205 °C	6 Minuten	-
Hähnchen		195 °C	25 Minuten	-
Meeresfrüchte		175 °C	8 Minuten	-
Garnele		190 °C	6 Minuten	((SCHÜTTELN))
Speck		160 °C	8 Minuten	-
Tiefkühlkost		175 °C	10 Minuten	((SCHÜTTELN))
Pommes**		195 °C	25 Minuten	((SCHÜTTELN))
Gemüse		150 °C	10 Minuten	((SCHÜTTELN))
Wurzelgemüse		205 °C	12 Minuten	((SCHÜTTELN))
Brot		160 °C	8 Minuten	-
Nachspeisen		150 °C	30 Minuten	-
Vorheizen		205 °C	5 Minuten	-
Warmhalten		75 °C	5 Minuten	-

* Siehe **Schütteln von Kochgut** (Seite page 10).
** Siehe **Kochanleitung** (Seite 11) für Tipps zum Heißluftfrittieren von Pommes.

Mit Vorgaben könnte Frittieren mit Heißluft nicht einfacher sein. Vorgaben sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Frittieren bestimmten Kochguts vorprogrammiert.

1. **Heizen Sie Ihre Heißluftfritteuse vor** (siehe Seite 39).
2. Wenn auf Ihrer Heißluftfritteuse „**BEREIT**“ angezeigt wird, geben Sie Kochgut in die Körbe.
3. Wählen Sie ein vorgegebenes Kochprogramm aus (siehe Seite 8).
4. Passen Sie Temperatur und Zeit ggf. individuell an. Dies ist jederzeit während des Kochvorgangs möglich.
 - a. Drücken Sie einmal auf **Temp/Zeit**. Die Temperatur blinkt auf dem Display auf. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Temperatur zu ändern (75–205 °C / 170–400 °F).
 - b. Drücken Sie ein zweites Mal auf **Temp/Zeit**. Die Zeit blinkt auf dem Display auf. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).

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

5. Drücken Sie **►||**, um mit dem Frittieren zu beginnen.
6. Bei bestimmten Vorgaben erscheint nach halber Kochzeit die Schüttelerinnerung. Die Heißluftfritteuse piept fünfmal und „**((SCHÜTTELN))**“ blinkt auf dem Display auf.
 - a. Nehmen Sie die Körbe aus der Heißluftfritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Die Fritteuse hält den Kochvorgang automatisch an und das Display erlischt, bis die Körbe wieder eingesetzt werden.
 - b. Schütteln oder wenden Sie das Kochgut. Achten Sie darauf, dabei nicht die Auswurf Taste zu drücken.
 - c. Setzen Sie die Körbe wieder in die Heißluftfritteuse ein.

Hinweis: Siehe **Schütteln von Kochgut** (Seite 43).

7. Die Heißluftfritteuse gibt drei Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird Folgendes angezeigt: **[Abbildung 9]**
8. Drücken Sie ggf. auf **Warmhalten**. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).
9. Nehmen Sie die Körbe aus der Heißluftfritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf.
10. Nehmen Sie den Innenkorb aus dem Außenkorb und servieren Sie das Essen. Trennen der Körbe:
 - a. Achten Sie darauf, dass sich die Körbe auf einer flachen Oberfläche befinden.
 - b. Achten Sie auf heißes Öl oder Fett, das sich im Außenkorb angesammelt hat. Vermeiden Sie Spritzer, indem Sie das Öl ablassen, bevor Sie den Innenkorb wieder einsetzen. **[Abbildung 11]**
11. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Manuelles Frittieren mit Heißluft

1. **Heizen Sie Ihre Heißluftfritteuse vor** (siehe Seite 39).
2. Wenn auf Ihrer Heißluftfritteuse „**BEREIT**“ angezeigt wird, geben Sie Kochgut in die Körbe.
3. Stellen Sie die Temperatur und Zeit ein. Dies kann jederzeit während des Kochvorgangs geändert werden.
 - a. Drücken Sie einmal auf **Temp/Zeit**. Die Temperatur blinkt auf dem Display auf. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Temperatur zu ändern (75–205 °C / 170–400 °F).
 - b. Drücken Sie ein zweites Mal auf **Temp/Zeit**. Die Zeit blinkt auf dem Display auf. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).

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

Manuelles Frittieren mit Heißluft (FORTS.)

4. Drücken Sie **►||**, um mit dem Frittieren zu beginnen.

Hinweis:

- Beim manuellen Frittieren mit Heißluft erhalten Sie keine Schüttelerinnerung. Sie sollten das entsprechende Kochgut dennoch schütteln oder wenden.
 - Ist Ihnen an einer Schüttelerinnerung gelegen, wählen Sie ein vorgegebenes Programm mit der Erinnerung aus (siehe Seite 8) und ändern Sie Zeit und Temperatur nach Wunsch.
5. Die Heißluftfritteuse gibt drei Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird Folgendes angezeigt: **[Abbildung 9]**
 6. Drücken Sie ggf. auf **Warmhalten**. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).
 7. Nehmen Sie die Körbe aus der Heißluftfritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf.
 8. Nehmen Sie den Innenkorb aus dem Außenkorb und servieren Sie das Essen. Trennen der Körbe:
 - a. Achten Sie darauf, dass sich die Körbe auf einer flachen Oberfläche befinden.
 - b. Achten Sie auf heißes Öl oder Fett, das sich im Außenkorb angesammelt hat. Vermeiden Sie Spritzer, indem Sie das Öl ablassen, bevor Sie den Innenkorb wieder einsetzen. **[Abbildung 11]**
 9. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Schütteln von Kochgut

Schütteln von Kochgut

- Nehmen Sie die Körbe während des Kochvorgangs aus der Heißluftfritteuse heraus und schütteln, vermischen oder wenden Sie das Kochgut.

A. Schütteln von Kochgut:

1. Halten Sie Körbe aus Sicherheitsgründen knapp über eine hitzebeständige Fläche. Drücken Sie **nicht** die Auswurf Taste.
 2. Schütteln Sie die Körbe.
- B.** Für den Fall, dass die Körbe zum Schütteln zu schwer sind:
1. Stellen Sie die Körbe auf eine hitzebeständige Fläche.
 2. Trennen Sie die Körbe voneinander. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten aus dem Innenkorb tropfen.
 3. Schütteln Sie den Innenkorb vorsichtig.

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

- C.** Für den Fall, dass die Körbe zum Schütteln zu schwer sind und sie heiße Flüssigkeiten enthalten:
1. Stellen Sie die Körbe auf eine hitzebeständige Fläche.
 2. Vermischen oder wenden Sie das Kochgut mit einer Zange.

- Wenn Sie die Körbe herausnehmen, pausiert die Heißluftfritteuse den Kochvorgang automatisch. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Display aus, bis die Körbe wieder eingesetzt werden.
- Sobald die Körbe wieder eingesetzt werden, wird der Kochvorgang automatisch fortgesetzt.
- Schütteln Sie das Kochgut nicht länger als 30 Sekunden, da die Heißluftfritteuse sich sonst abkühlen könnte.

Zum Schütteln geeignetes Kochgut

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

Zeitpunkt des Schüttelns

- Schütteln oder wenden Sie das Kochgut je nach Präferenz einmal nach der halben Kochzeit oder auf Wunsch öfter.
- Bestimmte Vorgaben schließen eine Schüttelerinnerung ein (siehe **Voreinstellungen**, Seite 40).

Schüttelerinnerung

- Die Schüttelerinnerung besteht aus einem fünffachen Signalton und dem Aufblinken von **((SCHÜTTELN))** auf dem Display.
- Wenn Sie die Körbe nicht herausnehmen, wird nach einer Minute erneut die Schüttelerinnerung abgegeben und auf dem Display leuchtet **((SCHÜTTELN))** durchgehend auf.
- Die Schüttelerinnerung wird aufgehoben, sobald Sie die Körbe herausnehmen.

Kochanleitung

Überfüllen

- Wenn der Korb überfüllt ist, wird das Kochgut nicht gleichmäßig gegart.
- Füllen Sie einen Korb lediglich bis zur „MAX“-Markierung am Innenkorb. **[Abbildung 12]** Geben Sie **nicht** zu viel Kochgut in den Korb.

Verwendung von Öl

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

Hinweise zum Kochgut

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

Pommes

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

Hinweis: Für weitere Informationen aus der Cosori-Küche werfen Sie einen Blick in unser Rezeptheft oder lesen Sie die Tipps vom Küchenchef.

Weitere Funktionen

Anhalten

- Drücken Sie **▶II**, um den Kochvorgang anzuhalten. Die Heißluftfritteuse wärmt sich nicht weiter auf und **▶II** blinkt auf, bis Sie **▶II** drücken, um den Kochvorgang fortzusetzen.
- Nach einer Inaktivität von 20 Minuten wechselt die Heißluft-Fritteuse in den Standby-Modus.
- Diese Funktion bietet Ihnen die Möglichkeit, das Kochprogramm anzuhalten, ohne die Körbe aus der Fritteuse zu nehmen.

Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

- Wenn Sie die Körbe herausziehen, pausiert die Heißluftfritteuse den Kochvorgang automatisch. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Display vorübergehend automatisch aus.

- Sobald die Körbe wieder eingesetzt werden, setzt die Heißluftfritteuse den Kochvorgang gemäß Ihren vorherigen Einstellungen automatisch fort.

Automatischer Standby

- Falls die Heißluft-Fritteuse auf keine aktiven Kochprogramme eingestellt ist, löscht die Heißluft-Fritteuse alle Einstellungen und wechselt nach 3 Minuten Inaktivität in den Standby-Modus.  wechselt zu Orange und auf dem Display wird „READY (BEREIT)“ angezeigt.

PFLEGE UND WARTUNG

Hinweis:

- Reinigen Sie die Körbe und das Innere der Heißluftfritteuse **stets** nach jedem einzelnen Gebrauch.
- Ein Auslegen des Außenkorbs mit Folie kann die Reinigung erleichtern.

1. Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus und ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Wenn Sie die Körbe herausnehmen, kühlt sich das Gerät schneller ab.
2. Wischen Sie die Außenseite der Heißluftfritteuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.
3. Die Körbe sind spülmaschinengeeignet. Sie können die Körbe auch in heißem Seifenwasser mit einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.

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

4. Bei hartnäckigen Fettresten:

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

5. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Tauchen Sie die Fritteuse **nicht** in Wasser. **[Abbildung 13]** Entfernen Sie bei Bedarf Kochgutreste von den Heizspulen.
6. Trocknen Sie sie vor dem Gebrauch.

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

Problem	Mögliche Abhilfe
Die Heißluftfritteuse lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Setzen Sie die Körbe fest in die Heißluftfritteuse ein.
Das Kochgut ist nicht vollständig gegart.	Füllen Sie kleinere Kochgutmengen in den Innenkorb. Wenn ein Korb überfüllt ist, wird das Kochgut darin nicht vollständig gegart.
	Erhöhen Sie die Gartemperatur oder -zeit.
Das Kochgut ist ungleichmäßig gegart.	Wenn Kochgutteile aufeinander oder nah beieinander liegen, müssen sie während des Kochvorgangs geschüttelt oder gewendet werden (siehe Schütteln von Kochgut , Seite page 10).
Das Kochgut ist nicht kross.	Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe Kochanleitung , Seite 11).
Die Pommes sind nicht richtig gegart.	Siehe Pommes , Seite page 11.
Die Körbe lassen sich nicht fest in die Heißluftfritteuse einsetzen.	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Innenkorb befindet.
	Überprüfen Sie, ob der Innenkorb fest im Außenkorb sitzt.
Weißer Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	Die Heißluftfritteuse kann beim ersten Gebrauch weißen Rauch erzeugen. Dies ist normal.
	Achten Sie darauf, dass die Körbe und die Innenseite der Heißluftfritteuse ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind.
	Beim Kochen fettigen Kochguts tropft Fett in den Außenkorb. Dadurch entsteht weißer Rauch. Außerdem könnten die Körbe heißer sein als gewöhnlich. Das ist normal und dürfte keine Auswirkung auf den Kochvorgang haben. Handhaben Sie die Körbe mit Vorsicht.

Problem	Mögliche Abhilfe
Dunkler Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	Trennen Sie die Heißluftfritteuse unverzüglich von der Stromversorgung. Dunkler Rauch deutet auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie die Körbe herausnehmen. Wenn er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den Kundendienst (siehe Seite 14).
Die Heißluftfritteuse gibt einen Geruch von Kunststoff ab.	Eine Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen zum Testlauf (Seite 37), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Ist der Kunststoffgeruch immer noch vorhanden, kontaktieren Sie den Kundendienst (siehe Seite 14).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E1“.	Die Temperaturüberwachung weist einen offenen Stromkreis auf. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 14).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E2“.	Bei der Temperaturüberwachung ist ein Kurzschluss aufgetreten. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 17).

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, kontaktieren Sie bitte den **Kundendienst** (siehe Seite 14).

KUNDENDIENST

E-Mail: support.europe@cosori.com

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

Konformitätserklärung

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

Dieses Gerät muss mit einem Mindestabstand von 20 cm zwischen Radiator und Ihrem Körper installiert und betrieben werden. Dieser Transmitter darf nicht zusammen mit anderen Antennen oder Transmittern aufgestellt und betrieben werden.

INFORMATIONEN ZUR GARANTIE

Produktbezeichnung	Smart 5.5-Litre Air Fryer
Modell	CS158-AF
Wir empfehlen dringend, die Bestellnummer und das Kaufdatum aufzubewahren, da Sie diese Daten zu einem späteren Zeitpunkt ggf. benötigen könnten.	
Kaufdatum	
Bestellnummer	

Cosori Eingeschränkte Produktgewährleistung

Zwei (2) Jahre* eingeschränkte Produktgewährleistung für Verbraucher

Die Etekcity GmbH („Etekcity“) 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, Kauf 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 Etekcity nach eigenem und ausschließlichem Ermessen entweder (i) den Kaufpreis zurückerstatten, wenn der Kauf direkt im COSORI-Onlineishop 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 Etekcity erstreckt sich nur auf Produkte, die von autorisierten Händlern oder Verkäufern erworben wurden, die den Qualitätskontrollen von Etekcity 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 Etekcity 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 unsere Kundendienst-Team.

Was ist nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß, einschließlich dem normalen Bauteileverschleiß oder Schäden aufgrund von Zweckentfremdung.
 - 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 Mängel, die durch Unfälle, Missbrauch, Zweckentfremdung, 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 dritten Partei, die nicht Etekcity ist, 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 Mängel, 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 haben. Entsorgen Sie Ihr Produkt NICHT, bevor Sie sich mit uns in Verbindung gesetzt haben.
 4. Wenden Sie sich an unser Kundendienstteam.
 5. Sobald unser Kundendienstteam 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 ETEKCITY CORPORATION UND IHR EINZIGES UND AUSSCHLIESSLICHES RECHTSMITTEL FÜR JEGICHE VERLETZUNG DER GEWÄHRLEISTUNG ODER ANDERE NICHTKONFORMITÄT DES PRODUKTS DAR, DIE DURCH DIESE EINGESCHRÄNKTE PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG ABGEDECKT IST. DIESE EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG GILT EXKLUSSIV UND ANSTELLE ALLER ANDEREN GEWÄHRLEISTUNGEN. KEIN MITARBEITER DER ETEKCITY 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 ETEKCITY CORPORATION STELLT DIE PRODUKTE, DIE SIE VON ETEKCITY CORPORATION KAUFEN, IM VOLLEN UMFANG DES GELTENDEN RECHTS ZUR VERFÜGUNG, MIT AUSNAHME DER GEWÄHRLEISTUNGEN IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSRICHTLINIE, UND DIE ETEKCITY 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.

Haftungsbeschränkungen

IM VOLLEN UMFANG DES GELTENDEN RECHTS IST DIE ETEKCITY 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 ETEKCITY CORPORATION GEKAUFTEN PRODUKTEN ENTSTANDEN SIND UND DEN VOM KÄUFER FÜR DIESE PRODUKTE BEZAHLTEN KAUFFPREIS ÜBERSTEIGEN, ODER
(b) INDIREKTE, SPEZIELLE, ZUFÄLLIGE, FOLGESCHÄDEN ODER STRAFSCHÄDEN, SELBST WENN DIE ETEKCITY 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 ETEKCITY 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:
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Deutschland

Markenhinweise

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

Google und Google Play sind Marken von Google LLC.

Apple App Store ist eine Marke von Apple Inc.

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



Geräte von Cosori



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



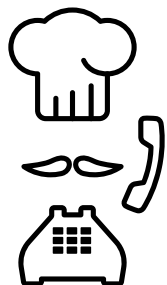
Rejoignez la communauté des utilisateurs Cosori sur Facebook : [facebook.com/CosoriFrance](https://www.facebook.com/CosoriFrance)



Découvrez notre galerie de recettes www.cosori.com/recipes



Bénéficiez chaque semaine de recettes illustrées réalisées en exclusivité par nos chefs



CONTACTEZ NOS CHEFS

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

Écrivez à l'adresse : recipes@cosori.com

De la part de toute l'équipe Cosori :

Bon appétit !

Table des matières

Contenu de l'emballage	4
Caractéristiques techniques	4
Consignes de sécurité importantes	3
• Consignes de sécurité clés	3
• Consignes générales de sécurité	3
• Pendant la cuisson sans huile	3
• Fiche et cordon d'alimentation	4
Prise en main de la friteuse sans huile	5
Schéma de l'écran	5
Messages à l'écran	5
Avant la première utilisation	6
• Installation	6
• Test de fonctionnement	6
• Conseils d'utilisation des paniers	6
• Configuration de l'application VeSync	7
Utilisation de votre friteuse sans huile	7
• Préchauffage	7
• Cuisson sans huile	8
• Secouer les aliments	10
• Guide de cuisson	11
• Plus de fonctions	12
Entretien et maintenance	12
Dépannage	15
Service client	14
Informations relatives à la garantie	14

Contenu de l'emballage

- 1 friteuse sans huile Premium 5,5 l
- 1 livre de recettes
- 1 guide de démarrage rapide / guide de référence rapide
- 1 notice d'utilisation
- 1 porte-brochettes
- 5 brochettes

Caractéristiques techniques

Modèle	CS158-AF
Alimentation électrique	220 à 240 V c.a., 50 à 60 Hz
Puissance nominale	1 700 W
Capacité	5,5 l (5,8 qt) (pour 3 à 5 personnes)
Plage de température	75 ° à 205 °C (170 ° à 400 °F)
Plage de durée de cuisson	1 à 60 minutes
Dimensions (comprend la poignée et l'entretoise de sortie d'air)	39.8D x 29.9W x 32.1H cm (15.7D x 11.8W x 12.7H po)
Poids	5,4 kg (11,9 lb)
Dimensions du porte-brochettes	20 x 20 x 9,1 cm (7,9 x 7,9 x 3,6 po)
Dimensions des brochettes	21 cm (8,3 po)
Gamme de fréquences Wi-Fi	2412-2472MHz
Puissance d'émission maximum	15.0 dBm (E.I.R.P)
Consommation d'énergie	
Veille en réseau	<2.0W
Veille	<0.8W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

FR

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

Consignes de sécurité clés

Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée de l'appareil. *[Figure 2]*

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

La poignée est attachée au panier interne et non au panier externe. Appuyez sur le bouton de déblocage des paniers, le panier externe sera libéré. *[Figure 3]*

Ne bloquez pas les ouvertures d'aération. De la vapeur brûlante sort des ouvertures. Prenez soin d'éloigner les ouvertures de vos mains et de votre visage. *[Figure 4]*

Consignes générales de sécurité

- **N'immergez pas** la friteuse sans huile, le boîtier ou la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou autres liquides.
- Surveillez de près les enfants à proximité de la friteuse sans huile.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
- **N'utilisez pas** la friteuse sans huile si elle est endommagée, si elle ne fonctionne pas, ou si le cordon ou la fiche sont endommagés. Contactez le **service client** (voir page 14).
- **N'utilisez pas** de pièces ou accessoires provenant d'une tierce partie pour remplacer des pièces d'origine de l'appareil, cela pourrait provoquer des blessures.
- **N'utilisez pas** l'appareil à l'extérieur.
- **Ne placez pas** la friteuse sans huile ou l'une de ses pièces sur une cuisinière, à proximité de brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chaud.
- Faites très attention lors de la manipulation de la friteuse sans huile (ou du retrait des paniers) si celle-ci contient de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
- **Ne nettoyez pas** l'appareil à l'aide d'un tampon à récurer en métal. Des fragments métalliques pourraient se détacher du tampon et entrer en contact avec les parties électriques, créant alors un risque de décharge électrique.
- **Ne placez rien** sur le dessus de la friteuse sans huile. **Ne stockez rien** à l'intérieur de la friteuse sans huile.
- Utilisez **uniquement** la friteuse sans huile conformément aux instructions de ce manuel.
- Non adapté à un usage commercial. Pour un usage domestique **seulement**.
- Cette friteuse sans huile peut être utilisée par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou assistés concernant l'utilisation en toute sécurité de la friteuse sans huile et qu'ils comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Ne laissez pas les enfants nettoyer ou effectuer des opérations d'entretien sur la friteuse sans huile.
- Conservez la friteuse à air et son cordon hors de portée des enfants.
- **Remarque** : Consultez Entretien et Maintenance pour obtenir des instructions sur la façon de nettoyer les accessoires (page 12).

Pendant la cuisson sans huile

- La friteuse sans huile cuit les aliments à l'air chaud **uniquement**. **Ne placez jamais** d'huile ou autres graisses dans les paniers.
- **N'utilisez jamais** votre friteuse sans huile sans les paniers en place.
- **Ne placez pas** d'aliments volumineux ou d'ustensiles en métal dans la friteuse sans huile.
- **Ne placez pas** de papier, carton, plastique non résistant à la chaleur ou autres matériaux similaires dans la friteuse sans huile. Vous pouvez utiliser du papier sulfurisé ou du papier aluminium si indiqué, et assurez-vous qu'il n'est pas en contact avec les éléments chauffants, ce qui peut provoquer une surchauffe et un risque d'incendie.
- **Ne placez jamais** de papier sulfurisé dans la friteuse sans huile sans placer d'aliments dessus. L'air circulant dans l'appareil pourrait soulever le papier, qui risquerait d'entrer en contact avec les serpentins de chauffage.
- Utilisez **toujours** des conteneurs résistant à la chaleur. Faites très attention si vous utilisez des conteneurs qui ne sont pas en métal ou en verre.
- Tenez la friteuse sans huile à l'écart des matières inflammables (comme les rideaux, nappes, etc.). Utilisez l'appareil sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur ou de l'écart de sources de chaleur ou de liquides.
- Éteignez et débranchez immédiatement la friteuse sans huile si celle-ci dégage de la fumée foncée. La présence d'une fumée blanche est normale, elle peut être provoquée par la matière grasse qui est chauffée ou des éclaboussures d'aliments, toutefois, une fumée noire indique que les aliments brûlent ou un problème de court-circuit. Attendez que la fumée ait complètement disparu avant de sortir les paniers. Si les aliments brûlés ne sont pas la cause de la fumée noire, contactez le **service client** (voir page 14).
- **Ne laissez pas** la friteuse sans huile fonctionner sans surveillance.



Ce symbole signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers et doit être livré à une installation de collecte appropriée pour être recyclé. Une élimination et un recyclage appropriés aident à protéger les ressources naturelles, la santé humaine et l'environnement. Pour plus d'informations sur l'élimination et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité locale, le service de mise au rebut ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Produit conforme à la directive RoHS.

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

Fiche et cordon d'alimentation *[Figure 2]*

FR

- **Ne laissez pas** le cordon d'alimentation (ou une rallonge électrique) pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, et éloignez-le des surfaces chaudes.

Remarque : cette friteuse est équipée d'un cordon d'alimentation court pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute. Utilisez les rallonges électriques avec précaution. La spécification électrique indiquée pour la rallonge électrique utilisée doit être au moins aussi élevée que celle de la friteuse sans huile. Le jeu de cordons ou la rallonge doivent être des cordons du type à 3 brins avec mise à la terre.

- Cette friteuse à air n'est pas destinée à être actionnée par une minuterie externe ou par un système de télécommande séparée.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ATTENTION : surfaces chaudes.



PRISE EN MAIN DE LA FRITEUSE SANS HUILE

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

Schéma de la friteuse sans huile [Figure 1.1]

Remarque : [Figure 6]

- **N'essayez pas** d'ouvrir le dessus de la friteuse sans huile. Cette partie de l'appareil n'est pas un couvercle.
- Les paniers sont en aluminium avec un revêtement antiadhésif.
- Testé face à des frites à la française.

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

SCHÉMA DE L'ÉCRAN

Remarque : lorsque vous appuyez sur une touche pour utiliser une fonction ou un programme, celle-ci s'allume en bleu lorsqu'elle est activée. [Figure 1-AL]

Préréglages [Figure 1.1]

M. Poulet	S. Pain
N. Aliments surgelés	T. Préchauffage
O. Frites	U. Bacon
P. Légumes-racines	V. Crevettes
Q. Légumes	W. Fruits de mer
R. Desserts	X. Steak

Panneau de commande [Figure 1.1]

Y. Réduire la durée de cuisson/ la température
Z. Garder au chaud
AA. Passer du contrôle de la température à la durée de cuisson
AB. Marche/arrêt
AC. Démarrage/Pause
AD. Augmenter la durée de cuisson/la température

MESSAGES À L'ÉCRAN [FIGURE 1.2]

AH. Le programme de cuisson est terminé.	AJ. La friteuse sans huile est préchauffée et prête à commencer la cuisson.
AI. Rappel de secouage ou de retournement des aliments.	AK. La friteuse à air est en mode veille et prête à démarrer.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Installation

1. Retirez la friteuse sans huile et ses accessoires de son emballage, y compris les autocollants temporaires.
2. Placez la friteuse sans huile sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur. Maintenez-la à l'écart des zones pouvant être endommagées par la vapeur (comme les murs ou les placards).

Remarque : laissez 13 cm (5 po) d'espace derrière et au-dessus de la friteuse sans huile. [Figure 7]
Laissez suffisamment d'espace pour pouvoir retirer les paniers.

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

Test de fonctionnement

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

1. Assurez-vous que les paniers de la friteuse sans huile sont vides et branchez la friteuse sans huile.
2. Appuyez sur **Preheat** (Préchauffage). La température de « **205 °C** » et la durée de « **5 MIN** » s'affichent à l'écran.
3. Appuyez sur ►|| pour démarrer le préchauffage. La friteuse sans huile sonne une fois le préchauffage terminé.

4. Sortez les paniers et laissez-les refroidir pendant 5 minutes. Puis, remplacez les paniers vides dans la friteuse sans huile.
5. Appuyez sur  pour sélectionner le préréglage **Steak**. La température de « **205 °C** » et la durée de « **6 MIN** » s'affichent à l'écran.
6. Appuyez deux fois sur **Temp/Time** (Température/Durée de cuisson). La durée de cuisson clignote alors à l'écran. Appuyez sur la touche - pour ramener le cadran au repère des 5 minutes.
7. Appuyez sur ►|| pour démarrer. La friteuse sans huile sonne lorsque la minuterie est terminée.
8. Sortez les paniers. Cette fois-ci, laissez-les refroidir complètement pendant 10 à 30 minutes.

Conseils d'utilisation des paniers

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

Remarque :

- **Ne dévissez pas** la poignée des paniers.
- Pour commander des accessoires, veuillez contacter le **service client** (voir page 14).

Configuration de l'application VeSync

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



2. Ouvrez l'application VeSync. Si vous possédez déjà un compte, appuyez sur **S'identifier**. Pour créer un compte, appuyez sur **S'inscrire**.
3. Suivez les instructions données dans l'application pour terminer la configuration de la friteuse sans huile.

Remarque : connectez-vous à l'application VeSync en sélectionnant le modèle **CS158-AF-RXB** ou **CS158-AF**.

Connexion au Wi-Fi :

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

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE SANS HUILE

Remarque : vous pouvez utiliser l'application VeSync pour contrôler toutes les fonctions de la friteuse sans huile, suivre des recettes intégrées à l'application, etc. Pour obtenir des instructions complètes, consultez le manuel numérique détaillé (QR code à la page 4).

Préchauffage

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

1. Branchez l'appareil. Appuyez sur  pour allumer la friteuse sans huile.
2. Appuyez sur **Preheat** (Préchauffage). La température de « **205 °C** » et la durée de « **5 MIN** » s'affichent à l'écran.
3. Vous pouvez également appuyer sur la touche **+** ou **-** pour changer la température. La durée de cuisson sera automatiquement ajustée.

Température	Durée de cuisson
205 °C	5 minutes
200 °C	5 minutes
195 °C	5 minutes
190 °C	4 minutes

Température	Durée de cuisson
185 °C	4 minutes
180 °C	4 minutes
170 °C	4 minutes
165 °C et moins	3 minutes

4. Appuyez sur **▶▶** pour démarrer le préchauffage.
5. La friteuse sans huile sonne 3 fois quand le préchauffage est terminé. L'écran affiche : **[Figure 9]**

Remarque : si vous n'appuyez sur aucune touche pendant 3 minutes, la friteuse sans huile effacera tous les réglages et passera en veille.

Cuisson sans huile

Remarque :

- **Ne placez rien** sur le dessus de la friteuse sans huile. Cela perturbe la circulation de l'air et provoque une cuisson de mauvaise qualité. **[Figure 10]**
- Une friteuse sans huile fonctionne différemment d'une friteuse classique. **Ne remplissez pas** les paniers d'huile, de graisse de cuisson ou autre liquide.
- Lorsque vous retirez les paniers de la friteuse sans huile, faites attention à la vapeur brûlante et **n'appuyez pas** sur le bouton de déblocage des paniers.

Paramètres des préréglages

- Sauf indication contraire, vous pouvez personnaliser la durée de cuisson (1 à 60 minutes) et la température (75 ° à 205 °C / 170 ° à 400 °F).
- Les résultats obtenus peuvent varier. Consultez notre guide de référence et notre livre de recettes afin de découvrir comment personnaliser les préréglages pour obtenir des résultats parfaits.

Préréglage	Symbole	Température par défaut	Durée de cuisson par défaut	Rappel de secouage des aliments ?*
Steak		205 °C	6 minutes	-
Poulet		195 °C	25 minutes	-
Fruits de mer		175 °C	8 minutes	-
Crevettes		190 °C	6 minutes	((SHAKE))
Bacon		160 °C	8 minutes	-
Aliments surgelés		175 °C	10 minutes	((SHAKE))
Frites**		195 °C	25 minutes	((SHAKE))
Légumes		150 °C	10 minutes	((SHAKE))
Légumes-racines		205 °C	12 minutes	((SHAKE))
Pain		160 °C	8 minutes	-
Desserts		150 °C	30 minutes	-
Préchauffage		205 °C	5 minutes	-
Garder au chaud		75 °C	5 minutes	-

* Voir la section **Secouer les aliments** (page 10).

** Découvrez nos astuces pour la cuisson des frites sans huile dans le **guide de cuisson** (page 11).

Programmes préréglés de cuisson sans huile

Utiliser un préréglage est le moyen le plus simple de cuire sans huile. Les préréglages sont programmés avec la température et la durée de cuisson idéales pour cuire certains aliments.

1. **Préchauffez votre friteuse sans huile** (voir page 61).
2. Lorsque « **READY** » (PRÊTE) s'affiche à l'écran, ajoutez les aliments dans les paniers.
3. Sélectionnez un programme de cuisson (voir page 8).
4. Vous pouvez également personnaliser la température et la durée de cuisson. Les modifications peuvent être apportées à tout moment lors de la cuisson.
 - a. Appuyez une fois sur **Temp/Time** (Température/Durée de cuisson). La température clignote alors à l'écran. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour changer la température (75 ° à 205 °C / 170 ° à 400 °F).
 - b. Appuyez une deuxième fois sur **Temp/Time** (Température/Durée de cuisson). La durée de cuisson clignote alors à l'écran. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour changer la durée de cuisson (de 1 à 60 minutes).
7. La friteuse sans huile sonne 3 fois quand la cuisson est terminée. L'écran affiche : **[Figure 9]**
8. Facultatif : appuyez sur **Keep Warm** (Garder au chaud). Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour changer la durée de cuisson (de 1 à 60 minutes).
9. Retirez les paniers de la friteuse sans huile en prenant soin d'éviter de vous brûler avec la vapeur.
10. Sortez le panier interne du panier externe pour servir les aliments. Lorsque vous séparez les paniers :
 - a. Assurez-vous que les paniers sont posés sur une surface plane.
 - b. Faites attention à l'huile ou autre graisse brûlante recueillie dans le panier externe. Pour éviter les éclaboussures, videz l'huile avant de remettre le panier interne en place. **[Figure 11]**
11. Laissez refroidir les paniers avant de les nettoyer.

Remarque : pour augmenter ou réduire rapidement la durée de cuisson ou la température, maintenez la touche **+** ou **-** enfoncée.

5. Appuyez sur **▶||** pour démarrer la cuisson sans huile.
6. Lorsque vous utilisez certains préréglages, le rappel de secouage des aliments peut apparaître à mi-cuisson. La friteuse sans huile sonne 5 fois et le témoin « **((SHAKE))** » (SECOUER) clignote à l'écran.
 - a. Retirez les paniers de la friteuse sans huile en prenant soin d'éviter de vous brûler avec la vapeur. La friteuse sans huile interrompra la cuisson automatiquement, et l'écran s'éteindra jusqu'à ce que les paniers soient remis en place.
 - b. Secouez ou retournez les aliments. Faites attention de ne pas appuyer sur le bouton de déblocage des paniers.
 - c. Remplacez les paniers dans la friteuse sans huile.

Remarque : consultez la section **Secouer les aliments** (page 10).

Cuisson sans huile manuelle

1. **Préchauffez votre friteuse sans huile** (voir page 61).
2. Lorsque « **READY** » (PRÊTE) s'affiche à l'écran, ajoutez les aliments dans les paniers.
3. Définissez la température et la durée de cuisson. Vous pouvez les modifier à tout moment lors de la cuisson.
 - a. Appuyez une fois sur **Temp/Time** (Température/Durée de cuisson). La température clignote alors à l'écran. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour changer la température (75 ° à 205 °C / 170 ° à 400 °F).
 - b. Appuyez une deuxième fois sur **Temp/Time** (Température/Durée de cuisson). La durée de cuisson clignote alors à l'écran. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour changer la durée de cuisson (de 1 à 60 minutes).
4. Appuyez sur **▶||** pour démarrer la cuisson sans huile.
5. La friteuse sans huile sonne 3 fois quand la cuisson est terminée. L'écran affiche : **[Figure 9]**
6. Facultatif : appuyez sur **Keep Warm** (Garder au chaud). Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour changer la durée de cuisson (de 1 à 60 minutes).
7. Retirez les paniers de la friteuse sans huile en prenant soin d'éviter de vous brûler avec la vapeur.
8. Sortez le panier interne du panier externe pour servir les aliments. Lorsque vous séparez les paniers :
 - a. Assurez-vous que les paniers sont posés sur une surface plane.
 - b. Faites attention à l'huile ou autre graisse brûlante recueillie dans le panier externe. Pour éviter les éclaboussures, videz l'huile avant de remettre le panier interne en place. **[Figure 11]**
9. Laissez refroidir les paniers avant de les nettoyer.

Remarque : pour augmenter ou réduire rapidement la durée de cuisson ou la température, maintenez la touche **+** ou **-** enfoncée.

Cuisson sans huile manuelle (SUITE)

5. La friteuse sans huile sonne 3 fois quand la cuisson est terminée. L'écran affiche : **[Figure 9]**

Remarque :

- Si vous n'utilisez pas de préréglage, vous ne recevrez pas de rappel de secouage des aliments. Certains aliments doivent tout de même être secoués ou retournés.
 - Si vous souhaitez recevoir un rappel de secouage des aliments, sélectionnez un programme de cuisson avec ce rappel (voir page 8) et changez la durée de cuisson et la température selon vos besoins.
6. Facultatif : appuyez sur **Keep Warm** (Garder au chaud). Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour changer la durée de cuisson (de 1 à 60 minutes).
 7. Retirez les paniers de la friteuse sans huile en prenant soin d'éviter de vous brûler avec la vapeur.
 8. Sortez le panier interne du panier externe pour servir les aliments. Lorsque vous séparez les paniers :
 - a. Assurez-vous que les paniers sont posés sur une surface plane.
 - b. Faites attention à l'huile ou autre graisse brûlante recueillie dans le panier externe. Pour éviter les éclaboussures, videz l'huile avant de remettre le panier interne en place. **[Figure 11]**
 9. Laissez refroidir les paniers avant de les nettoyer.

Secouer les aliments

Comment secouer les aliments

- Pendant la cuisson, sortez les paniers de la friteuse sans huile et secouez, mélangez ou retournez les aliments.
 - A. Pour secouer les aliments :
 1. Pour des raisons de sécurité, manipulez les paniers au-dessus d'une surface résistante à la chaleur. **N'appuyez pas** sur le bouton de déblocage des paniers.
 2. Secouez les paniers.
 - B. Si les paniers sont trop lourds pour être secoués :
 1. Placez les paniers sur une surface ou un support résistant à la chaleur.
 2. Séparez les paniers. Assurez-vous qu'aucun liquide ne coule du panier interne.
 3. Secouez soigneusement le panier interne.
 - C. Si les paniers sont trop lourds pour être secoués et qu'ils contiennent des liquides chauds :
 1. Placez les paniers sur une surface ou un support résistant à la chaleur.
 2. Utilisez des pinces pour mélanger ou retourner les éléments.

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

- Lorsque vous retirez les paniers, la friteuse sans huile met automatiquement en pause la cuisson. Par mesure de sécurité, l'écran s'éteint jusqu'à ce que les paniers soient remis en place.
- Lorsque vous remplacez les paniers, la cuisson reprend automatiquement.
- Évitez de secouer les paniers plus de 30 secondes, car la friteuse sans huile peut commencer à refroidir.

Secouer les aliments (SUITE)

Les aliments à secouer

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

Quand secouer les aliments

- Secouez ou retournez les aliments à mi-cuisson, ou plusieurs fois si vous le souhaitez.
- Certains pré-réglages émettent un rappel de secouage des aliments (voir la section **Paramètres des pré-réglages**, page 8).

Rappel de secouage des aliments

- Le rappel de secouage des aliments sonnera 5 fois et le témoin « **((SHAKE))** » (SECOUER) clignotera à l'écran.
- Si vous ne retirez pas les paniers, le rappel de secouage des aliments sonnera à nouveau au bout de 1 minute et le témoin « **((SHAKE))** » (SECOUER) s'affichera à l'écran.
- Le rappel de secouage des aliments cessera une fois que vous aurez retiré les paniers.

Guide de cuisson

Remplissage excessif

- Si le panier est trop rempli, les aliments ne cuiront pas uniformément.
- Les aliments ne doivent pas dépasser la ligne « MAX » du panier interne. **[Figure 12] Ne tassez pas** les aliments.

Utilisation d'huile

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

Conseils culinaires

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

Frites

- Ajoutez 8 à 15 ml (½ à 1 cuillère à soupe) d'huile pour rendre les aliments croustillants.
- Lorsque vous préparez des frites à partir de pommes de terre crues, faites-les tremper dans de l'eau pendant 15 minutes avant de les faire frire afin d'éliminer l'arnidon. Séchez les frites à l'aide d'un torchon avant d'ajouter l'huile.
- Pour obtenir des frites plus croustillantes, coupez les pommes de terre crues en morceaux plus fins. Essayez de couper les frites en lanières de 0,6 x 7,6 cm / 0,25 x 3 po.

Remarque : pour plus d'informations sur la cuisine Cosori, consultez notre livre de recettes et les conseils du chef.

Plus de fonctions

Mise en pause

- Appuyez sur ►|| pour interrompre la cuisson. La friteuse sans huile s'arrêtera de chauffer, et ►|| clignotera jusqu'à ce que vous appuyiez sur ►|| pour reprendre la cuisson.
- Après 20 minutes d'inactivité, la friteuse à air se met en veille.
- Cette fonction vous permet d'interrompre le programme de cuisson sans retirer les paniers de la friteuse sans huile.

Veille automatique

- Si la friteuse à air n'a aucun programme de cuisson actif, elle efface tous les réglages et entre en veille après 3 minutes d'inactivité.  devient orange et l'écran affiche « READY » (Prêt).

Reprendre automatiquement la cuisson

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

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Remarque :

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

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

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

4. Pour les résidus de graisse tenaces :

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

5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse sans huile à l'aide d'une éponge non abrasive ou d'un chiffon légèrement humide. **N'immergez pas** l'appareil dans l'eau. **[Figure 13]** Si nécessaire, nettoyez le serpentin de chauffage pour éliminer les débris d'aliments.
6. Séchez l'appareil avant de l'utiliser.

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

DÉPANNAGE

FR

Problème	Solution possible
La friteuse sans huile ne s'allume pas.	Assurez-vous que la friteuse sans huile est branchée. Enfoncez fermement les paniers dans la friteuse sans huile.
Les aliments ne sont pas complètement cuits.	Placez moins d'aliments dans le panier interne. Si le panier est trop plein, les aliments ne cuiront pas suffisamment. Augmentez la température ou la durée de cuisson.
Les aliments n'ont pas cuit uniformément.	Les ingrédients empilés les uns sur les autres ou proches les uns des autres doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson (voir Secouer les aliments , page 10).
Les aliments ne sont pas croustillants après la cuisson sans huile.	L'ajout d'une petite quantité d'huile au pinceau ou en spray sur les aliments peut augmenter le croustillant (voir Guide de cuisson , page 11).
Les frites n'ont pas cuit correctement.	Voir Frites , page 11.
Les paniers ne s'insèrent pas correctement dans la friteuse sans huile.	Assurez-vous que le panier interne n'est pas trop rempli d'aliments. Assurez-vous que le panier interne est bien en place dans le panier externe.
La friteuse sans huile émet de la fumée blanche.	La friteuse sans huile peut produire de la fumée blanche lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Il s'agit d'un phénomène normal. Assurez-vous que les paniers ainsi que l'intérieur de la friteuse sans huile sont correctement nettoyés et exempts de traces de graisse. La cuisson d'aliments gras peut provoquer des égouttements d'huile dans le panier externe. Cette huile entraîne la production de fumée blanche, et les paniers peuvent être plus chauds que d'habitude. Ce phénomène est normal et ne devrait pas affecter la cuisson. Manipulez les paniers avec soin.
La friteuse sans huile émet de la fumée foncée.	Débranchez immédiatement votre friteuse sans huile. La présence d'une fumée noire indique que les aliments brûlent ou un problème de court-circuit. Attendez que la fumée ait complètement disparu avant de sortir les paniers. Si les aliments brûlés ne sont pas la cause de la fumée noire, contactez le service client (voir page 17).

DÉPANNAGE (SUITE)

FR

Problème	Solution possible
La friteuse sans huile sent le plastique.	Les friteuses sans huile peuvent dégager une odeur de plastique provenant du processus de fabrication. Il s'agit d'un phénomène normal. Suivez les instructions sur le Test de fonctionnement (voir page 59) pour éliminer l'odeur de plastique. Si l'odeur de plastique est toujours présente, veuillez contacter le service client (voir page 17).
L'écran affiche le code d'erreur « E1 ».	Il y a un circuit ouvert dans le moniteur de température. Contactez le service client (voir page 17).
L'écran affiche le code d'erreur « E2 ».	Il y a un court-circuit dans le moniteur de température. Contactez le service client (voir page 17).

Si votre problème ne figure pas dans la liste, contactez le **service client** (voir page 14).

SERVICE CLIENT

E-mail : soporte@cosori.site

*Veuillez vous munir de votre facture et de votre numéro de commande avant de contacter le service client.

Déclaration de conformité

Arovast Corporation déclare par la présente que ce produit est conforme aux exigences essentielles et autres dispositions pertinentes de la Directive 2014/53/UE, Radio Equipment Regulations 2017 (R.-U.) et à toutes les autres exigences applicables de la directive européenne et au Royaume-Uni. Vous trouverez la version intégrale de la déclaration de conformité à l'adresse : <https://cosori.com/euro/compliance>.
Cet appareil doit être installé et utilisé en maintenant une distance minimale de 20 cm entre le radiateur et votre corps. Cet émetteur ne doit pas être installé à proximité d'une autre antenne ou d'un autre émetteur ni utilisé conjointement avec ces derniers.

INFORMATIONS RELATIVES À LA GARANTIE

Nom du produit	Smart 5.5-Litre Air Fryer
Modèle	CS158-AF
À toutes fins utiles, nous vous recommandons vivement de noter votre numéro de commande et la date d'achat.	
Date d'achat	
Numéro de commande	

Garantie limitée des produits Cosori

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

Etekcity GmbH (« Etekcity ») 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, Etekcity, 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, (ii) réparera tout défaut de matériau ou de fabrication, (iii) remplacera le produit par un autre produit de valeur égale ou supérieure, ou (iv) fournira un crédit de magasin au 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'Etekcity ne s'applique qu'aux produits achetés auprès de revendeurs ou de vendeurs agréés soumis aux contrôles de qualité d'Etekcity 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'Etekcity 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 ?

- L'usure normale du produit, notamment l'usure normale des pièces, ou les dommages dus à une mauvaise utilisation.
- 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'Etekcity .

- 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'ETEKCITY 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'ETEKCITY 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, ETEKCITY CORPORATION FOURNIT LES PRODUITS QUE VOUS ACHETEZ À ETEKCITY CORPORATION « TELS QUELS » ET ETEKCITY 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, 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, ETEKCITY 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 SUIIT :

(a) DES DOMMAGES DE QUELQUE NATURE QUE CE

SOIT DÉCOULANT DES PRODUITS ACHETÉS AUPRÈS D'ETEKCITY CORPORATION OU EN RAPPORT AVEC CEUX-CI ET DÉPASSANT LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR L'ACHETEUR POUR CES PRODUITS, OU

(b) DES DOMMAGES INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS OU PUNITIFS, MÊME SI ETEKCITY 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, ETEKCITY 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 SUIIT : (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 DISEPOSEZ 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 JURIDICITION. 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 JURIDICITION 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 :
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Allemagne

Informations relatives aux marques déposées

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

Google et Google Play sont des marques déposées de Google LLC.

Apple App Store est une marque déposée d'Apple Inc.

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 !

@cosori.fr



@Cosori France



Électroménager Cosori



Esperamos que tu nueva freidora por aire te guste tanto como a nosotros.



únete a la Comunidad Cosori Cooks en Facebook
facebook.com/CosoriSpain



explora nuestra galería de recetas
www.cosori.com/recipes



disfruta de recetas destacadas cada semana
preparadas exclusivamente por nuestros chefs



CONTACTA CON NUESTROS CHEFS

Nuestros chefs te ayudarán con cualquier duda que puedas tener.

Correo electrónico: recipes@cosori.com

El equipo de Cosori te desea

¡que disfrutes cocinando!

Índice

Contenido de la caja	2
Especificaciones	2
Precauciones importantes	3
• Aspectos clave de seguridad	3
• Seguridad general	3
• Mientras se fríe por aire	3
• Enchufe y cable	4
Componentes de la freidora por aire	5
Esquema de la pantalla	5
Mensajes en pantalla	5
Antes del primer uso	6
• Preparación	6
• Prueba de funcionamiento	6
• Consejos sobre las cestas	6
• Configuración de la aplicación VeSync	7
Uso de la freidora por aire	7
• Precalentamiento	7
• Freír por aire	8
• Remover los alimentos	10
• Guía de cocina	11
• Más funciones	12
Cuidado y mantenimiento	12
Solución de problemas	13
Atención al Cliente	14
Información sobre la garantía	14

Contenido de la caja

- 1 x freidora por aire inteligente de 5,5 litros
- 1 x libro de recetas
- 1 x guía de inicio rápido / guía de referencia rápida
- 1 x manual del usuario
- 1 x parrilla de brochetas
- 5 x brochetas

Especificaciones

Modelo	CS158-AF
Fuente de alimentación	CA 220-240 V, 50/60 Hz
Potencia nominal	1700 W
Capacidad	5,5 L (5,8 qt) (3-5 raciones)
Rango de temperaturas	75-205 °C (170-400 °F)
Rango de tiempo	1-60 min.
Dimensiones (incluye mango y espaciador de salida de aire)	39.8D x 29.9W x 32.1H cm (15.7D x 11.8W x 12.7H in)
Peso	5,4 kg (11,9 lb)
Dimensiones de la parrilla de brochetas	20 x 20 x 9,1 cm (7,9 x 7,9 x 3,6 in)
Dimensiones de las brochetas	21 cm (8,3 in)
Rango de frecuencia del Wi-Fi	2412-2472MHz
Potencia máxima de transmisión	15.0 dBm (E.I.R.P)
Consumo de energía	
Modo de espera y conectada a la red	<2.0W
Modo de espera	<0.8W

PRECAUCIONES IMPORTANTES

ES

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

Aspectos clave de seguridad

No toques las superficies calientes. Utiliza el asa. *[Figura 2]*

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

El asa está unida a la cesta interior, no a la exterior. Cuando pulses el botón para soltar la cesta, la cesta exterior se **separará**. *[Figura 3]*

No bloquee las rejillas de ventilación, ya que sale humo caliente de ellas. Mantén la cara y las manos alejadas de las rejillas. *[Figura 4]*

Seguridad general

- **No** sumerjas la carcasa ni el enchufe de la freidora por aire en agua u otros líquidos.
- Supervisa atentamente a los niños que estén cerca de la freidora por aire.
- Desconectar el deshidratador cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Dejar enfriar el deshidratador antes de colocar o retirar las piezas.
- **No** utilices la freidora por aire si está averiada, no funciona, o si el cable o el enchufe están dañados. Dirígete a **Atención al Cliente** (consulta la página 93).
- **No** utilices piezas ni accesorios de repuesto de otros fabricantes, pues podrían provocar lesiones.
- **No** la utilices en exteriores.
- **No** coloques la freidora por aire ni ninguno de sus componentes sobre la placa de la cocina, cerca de quemadores de gas o eléctricos o en un horno caliente.
- Ten especial cuidado al mover la freidora por aire (o al extraer las cestas) si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.

- **No** la limpies con estropajos abrasivos metálicos. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse del estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas con el consiguiente riesgo de descargas eléctricas.
- **No** coloques nada encima de la freidora por aire. **No** guardes nada dentro de la freidora por aire.
- Utiliza la freidora por aire **solo** según se indica en este manual.
- No diseñado para uso comercial, Uso **exclusivamente** doméstico.
- Esta freidora por aire puede utilizarse por parte de niños de 8 años o mayores, al igual que personas con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y conocimiento, si están bajo supervisión o han recibido formación sobre el uso de la freidora por aire de forma segura y comprenden los peligros que entraña.
- Los niños no pueden jugar con el dispositivo.
- Mantén la freidora por aire y el cable fuera del alcance de los niños.:
- No permitas que los niños limpien ni lleven a cabo tareas de mantenimiento en la freidora por aire.
- **Nota:** Consulte Cuidado y mantenimiento para saber cómo limpiar los accesorios (página 12).

Mientras se fríe por aire

- La freidora por aire funciona **únicamente** con aire caliente. **No** llenes nunca las cestas de aceite o grasas.
- **No** utilices nunca la freidora por aire sin las cestas colocadas en su sitio.
- **No** introduces alimentos de grandes dimensiones ni utensilios de metal en la freidora por aire.
- **No** introduces objetos de papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares en la freidora por aire. Puedes utilizar papel de horno o

Mientras se fríe por aire (CONT.)

de aluminio si se le indica, y asegúrese de que no entre en contacto con los elementos calefactores, que pueden causar sobrecalentamiento y riesgo de incendio.

- **No** coloques nunca papel vegetal o de hornear en la freidora por aire sin alimentos encima de él. El aire que circula podría hacer que el papel se levante y entre en contacto con las bobinas de calentamiento.
- Utiliza **siempre** recipientes que resistan al calor. Ten especial cuidado si utilizas recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
- Mantén la freidora por aire alejada de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Colócala sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos calientes.
- Apaga la freidora por aire y desenchúfala inmediatamente si ves que sale humo oscuro de ella. El humo blanco es normal y se debe al calentamiento de la grasa o a las salpicaduras de los alimentos; sin embargo, el humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espera a que desaparezca el humo antes de extraer las cestas. Si la causa no es que se ha quemado la comida, dirígete a **Atención al Cliente** (página 93).
- **No** dejes la freidora por aire desatendida mientras la utilizas.

PRECAUCIÓN: Superficie caliente.



Este símbolo significa que el producto no debe desecharse como basura doméstica y debe entregarse en una instalación de recolección adecuada 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, comuníquese con su municipio local, el servicio de eliminación o la tienda donde compró este producto.

Este producto cumple la directiva RoHS.

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

Enchufe y cable *[Figure 5]*

- **No** dejes colgando el cable de alimentación (ni cualquier cable alargador) por el borde de la mesa o la encimera, ni permitas que entre en contacto con superficies calientes.

Nota: Esta freidora por aire utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredo o tropiezo. Usa los cables alargadores con cuidado. La potencia eléctrica que marque el cable alargador debe ser igual a la de la freidora (consulta la página 5). El juego de cables o el alargador son de 3 hilos con tipo de conexión a tierra.

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

Campos electromagnéticos (EMF)

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

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

ES

COMPONENTES DE LA FREIDORA POR AIRE

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

Diagrama de la freidora por aire [Figura 1.1]

Nota:

- **No intentes** abrir la parte superior de la freidora por aire. No es una tapa.
- Las cestas están hechas de aluminio con revestimiento antiadherente.
- Probado con patatas fritas.

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

ESQUEMA DE LA PANTALLA

Nota: Al pulsar un botón para utilizar una función o un programa, se encenderá de color azul para indicar que está activo [figura 1-AL].

Programas [Figura 1.1]

M.	Pollo	S.	Pan
N.	Alimentos congelados	T.	Precalentar
O.	Patatas fritas	U.	Beicon
P.	Hortalizas de raíz	V.	Gambas
Q.	Verduras	W.	Marisco
R.	Postres	X.	Filete

Pantalla [Figura 1.1]

AE.	Pantalla de la temperatura
AF.	Indicador Wi-Fi*
AG.	Indicador de tiempo

***Nota:** esto indica el estado de la configuración de la aplicación. Consulte el manual digital completo.

Panel de control [Figura 1.1]

Y.	Reducir tiempo/temperatura
Z.	Mantener caliente
AA.	Alternar entre tiempo de control y temperatura
AB.	Encender/apagar
AC.	Iniciar/pausar
AD.	Aumentar tiempo/temperatura

MENSAJES EN PANTALLA [FIGURA 1.2]

AH.	El programa de cocción ha finalizado.	AJ.	La freidora por aire está precalentada y lista para cocinar.
AI.	Recordatorio para remover o dar la vuelta a la comida.	AK.	La freidora por aire está en modo de espera y lista para iniciarse.

ANTES DEL PRIMER USO

Preparación

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

Nota: Deja un espacio de 13 cm (5 in) detrás y por encima de la freidora [figura 7]. Deja espacio suficiente para extraer las cestas.

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

Prueba de funcionamiento

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

1. Asegúrate de que las cestas estén vacías y enchufa la freidora por aire.
2. Pulsa **Preheat** (Precalentar). La pantalla mostrará **"205 °C"** y **"5 MIN"**.
3. Pulsa **▶||** para comenzar el precalentamiento. Una vez terminado el precalentamiento, la freidora emitirá un pitido.
4. Extrae las cestas y déjalas enfriar durante 5 minutos. A continuación, vuelve a colocar las cestas vacías en la freidora.
5. Pulsa  para seleccionar el programa **Filete**. La pantalla mostrará **"205 °C"** y **"6 MIN"**.

6. Pulsa dos veces **Temp/Time** (Temp/Tiempo). El tiempo parpadeará en la pantalla. Pulsa una vez el botón **-** para cambiar el tiempo a 5 minutos.
7. Pulsa **▶||** para comenzar. La freidora por aire emitirá un pitido cuando termine.
8. Extrae las cestas. Esta vez, deja que las cestas se enfrien del todo durante 10-30 minutos.

Consejos sobre las cestas

- Separa las cestas **solo** para limpiarlas o después de cocinar.
- El botón de liberación tiene una tapa que lo protege para no pulsarlo de manera accidental. Desliza la tapa del botón hacia delante para pulsar el botón de liberación (figura 2.2).
- No pulses **nunca** el botón de liberación mientras desplazas las cestas de un lado a otro.
- Pulsa **solo** el botón para soltar la cesta cuando las cestas estén sobre la encimera o cualquier otra superficie nivelada y resistente al calor.
- El asa está unida a la cesta interior, no a la exterior (figura 2.3). Al pulsar el botón de liberación, la cesta exterior se **separará**.

Nota:

- **No** desatornille el asa de las cestas.
- Para solicitar accesorios, dirígete a **Atención al Cliente** (consulta la página 93).

Configuración de la aplicación VeSync

1. Escanee el código QR o busque la aplicación "VeSync" para descargarla de Apple App Store® o de Google Play™Store.
2. Abra la aplicación VeSync. Si ya tiene una cuenta, pulse **Iniciar sesión**. Para crear una, pulse **Regístrate**.
3. Siga las instrucciones de la aplicación para acabar de configurar la freidora por aire.



Nota: puede conectarse a la aplicación VeSync seleccionando el modelo **CS158-AF-RXB** o **CS158-AF**.

Conexión Wi-Fi:

- Para desconectar el Wi-Fi, mantenga pulsado durante 15 segundos hasta que se apague el indicador Wi-Fi. Esto restablecerá los ajustes por defecto del freidora por aire inteligente y lo desconectará de la aplicación VeSync.
- Para volverlo a conectar, siga las instrucciones de la aplicación VeSync para añadir un dispositivo.

USO DE LA FREIDORA POR AIRE

Nota: Puede usar la aplicación VeSync para controlar todas las funciones de la freidora por aire, seguir las recetas en la aplicación y más. Para obtener instrucciones completas, consulte el manual digital completo.

Pre calentamiento

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

1. Enchúfala. Pulse para encender la freidora por aire.
2. Pulse **Preheat** (Precalentar). La pantalla mostrará **"205 °C"** y **"5 MIN"**.
3. También se pueden pulsar los botones **+** o **-** para cambiar la temperatura. El tiempo se ajustará de forma automática.

Temperatura	Tiempo
205 °C	5 minutos
200 °C	5 minutos
195 °C	5 minutos
190 °C	4 minutos

Temperatura	Tiempo
185 °C	4 minutos
180 °C	4 minutos
170 °C	4 minutos
165 °C y menos	3 minutos

4. Pulse para comenzar el precalentamiento.
5. Una vez terminado el precalentamiento, la freidora emitirá 3 pitidos. La pantalla mostrará los dígitos:[Figura 9]

Nota: Si no se pulsa ningún botón durante 3 minutos, la freidora por aire borrará todos los ajustes y pasará a modo de espera.

Freír por aire

Nota:

- **No** coloques nada encima de la freidora por aire. Esto interrumpe el flujo de aire, por lo que los alimentos no se cocinarán de la manera adecuada [figura 10].
- Una freidora por aire no es una freidora de aceite. **No** llenes las cestas de aceite, grasa para freír u otro líquido.
- Al extraer las cestas de la freidora por aire, ten cuidado con el humo caliente y **no** pulses el botón para soltar la cesta.

Configuración de los programas

- Es posible configurar el tiempo (1–60 minutos) y la temperatura (75–205 °C [170–400 °F]), a menos que se indique otra cosa.
- Los resultados pueden variar. Consulta nuestra Guía de referencia y Recetario si deseas saber cómo configurar los programas para obtener resultados perfectos.

Programa	Símbolo	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado	¿Recordatorio para remover?*
Filete		205 °C	6 minutos	-
Pollo		195 °C	25 minutos	-
Marisco		175 °C	8 minutos	-
Gambas		190 °C	6 minutos	((REMOVER))
Beicon		160 °C	8 minutos	-
Alimentos congelados		175 °C	10 minutos	((REMOVER))
Patatas fritas**		195 °C	25 minutos	((REMOVER))
Verduras		150 °C	10 minutos	((REMOVER))
Hortalizas de raíz		205 °C	12 minutos	((REMOVER))
Pan		160 °C	8 minutos	-
Postres		150 °C	30 minutos	-
Precalentar		205 °C	5 minutos	-
Mantener caliente		75 °C	5 minutos	-

* Consulta **Remover los alimentos** (página 87).

** Consulta la **Guía de cocina** (página 88) para obtener consejos sobre cómo hacer patatas fritas.

Programas predefinidos para freír por aire

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

1. **Precalienta la freidora por aire** (consulta la página 83).
2. Cuando la freidora indique **"READY"** (LISTO), añade la comida en las cestas.
3. Selecciona un programa de cocción predeterminado (consulta la página 8).
4. Existe la posibilidad de configurar la temperatura y el tiempo; puedes hacerlo mientras cocinas.
 - a. Pulsa una vez **Temp/Time** (Temp/Tiempo). La temperatura parpadeará en la pantalla. Pulsa los botones **+ o -** para cambiar la temperatura (75–205 °C [170–400 °F]).
 - b. Pulsa **Temp/Time** (Temp/Tiempo) una segunda vez. El tiempo parpadeará en la pantalla. Pulsa los botones **+ o -** para cambiar el tiempo (1–60 minutos).
8. Existe la opción de pulsar **Keep Warm** (Mantener caliente). Pulsa los botones **+ o -** para cambiar el tiempo (1–60 minutos).
9. Extrae las cestas de la freidora por aire. Ten cuidado con el humo caliente.
10. Separa la cesta interior de la exterior para servir los alimentos. Al separar las cestas:
 - a. Asegúrate de colocar las cestas sobre una superficie lisa.
 - b. Ten cuidado con el aceite o la grasa caliente acumulada en la cesta exterior. Para evitar salpicaduras, deja escurrir el aceite antes de volver a colocar la cesta interior **[figura 11]**.
11. Deja que la freidora se enfríe antes de limpiarla.

Nota: Para aumentar o reducir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantén pulsado los botones **+ o -**.

5. Pulsa **►||** para comenzar a freír.
6. Al utilizar determinados programas, el recordatorio de remover los alimentos aparecerá cuando se haya alcanzado la mitad del tiempo de elaboración. La freidora por aire emitirá 5 pitidos y en la pantalla parpadeará el mensaje **"((SHAKE))"** (REMOVER).
 - a. Extrae las cestas de la freidora por aire. Ten cuidado con el humo caliente. La freidora por aire se detendrá automáticamente y la pantalla se apagará hasta que se vuelvan a colocar las cestas.
 - b. Remueve o voltear la comida. Ten cuidado de no pulsar el botón para soltar la cesta.
 - c. Vuelve a colocar las cestas en la freidora por aire.

Nota: Consulta **Remover los alimentos** (página 87).

7. La freidora por aire emitirá 3 pitidos cuando termine. La pantalla mostrará: **[Figura 9]**

Freír por aire manualmente

1. **Precalienta la freidora por aire** (consulta la página 83).
2. Cuando la freidora indique **"READY"** (LISTO), añade la comida en las cestas.
3. Fija la temperatura y el tiempo; puedes cambiar estos valores mientras cocinas.
 - a. Pulsa una vez **Temp/Time** (Temp/Tiempo). La temperatura parpadeará en la pantalla. Pulsa los botones **+ o -** para cambiar la temperatura (75–205 °C [170–400 °F]).
 - b. Pulsa **Temp/Time** (Temp/Tiempo) una segunda vez. El tiempo parpadeará en la pantalla. Pulsa los botones **+ o -** para cambiar el tiempo (1–60 minutos).

Nota: Para aumentar o reducir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantén pulsado los botones **+ o -**.

Freír por aire manualmente (CONT.)

4. Pulsa **►||** para comenzar a freír.

Nota:

- Al freír por aire manualmente, no hay ningún recordatorio de remover los alimentos. Aun así, debes remover o dar la vuelta a los alimentos, según sea necesario.
 - Si quieres hacer uso del recordatorio para remover los alimentos, selecciona un programa con recordatorio (consulta la página 8) y cambiar el tiempo y la temperatura según tus preferencias.
5. La freidora por aire emitirá 3 pitidos cuando termine. La pantalla mostrará: **[figura 9]**
 6. De forma opcional, puedes pulsar **Keep Warm** (Mantener caliente). Pulsa los botones **+ o -** para cambiar el tiempo (1–60 minutos).
 7. Extrae las cestas de la freidora por aire. Ten cuidado con el humo caliente.
 8. Separa la cesta interior de la exterior para servir los alimentos. Al separar las cestas:
 - a. Asegúrate de colocar las cestas sobre una superficie lisa.
 - b. Ten cuidado con el aceite o la grasa caliente acumulada en la cesta exterior. Para evitar salpicaduras, deja escurrir el aceite antes de volver a colocar la cesta interior **[figura 11]**.
 9. Deja que la freidora se enfríe antes de limpiarla.

Remover los alimentos

Cómo remover los alimentos

- Mientras cocinas, extrae las cestas de la freidora por aire y remueve, mezcla o da la vuelta a los alimentos.
 - A. Para remover los alimentos:
 1. Por seguridad, sujeta las cestas sobre una superficie resistente al calor. **No** pulses el botón para soltar la cesta.
 2. Mueve las cestas.

- B. Si las cestas pesan demasiado para moverlas:

1. Coloca las cestas sobre un salvamanteles o una superficie resistente al calor.
2. Separa las cestas. Asegúrate de que no gotee ningún líquido de la cesta interior.
3. Mueve con cuidado los alimentos de la cesta interior.

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

- C. Si las cestas pesan demasiado para moverlas y hay líquidos calientes:

1. Coloca las cestas sobre un salvamanteles o una superficie resistente al calor.
2. Utiliza unas pinzas para mezclar o dar la vuelta a los alimentos.

- Cuando extraigas las cestas, la freidora por aire dejará de freír de forma automática. Como medida de seguridad, la pantalla se apagará hasta que se repongan las cestas.
- Al colocar las cestas, continúa friendo automáticamente.
- Evita remover los alimentos durante más de 30 segundos, ya que la freidora por aire podría empezar a enfriarse.

Qué alimentos se deben remover

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

Cuándo remover los alimentos

- Remueve los alimentos o dales la vuelta una vez en la mitad del proceso de cocción, o más si lo deseas.
- Algunos programas utilizan un recordatorio de remover los alimentos (consulta **Configuración de los programas**, página 84).

Recordatorio para remover

- El recordatorio para remover te alertará con 5 pitidos y el mensaje “((SHAKE))” (REMOVED) aparecerá de forma intermitente en la pantalla.
- Si no retiras las cestas, el recordatorio volverá a pitar tras 1 minuto y la pantalla mostrará el mensaje fijo “((SHAKE))” (REMOVED).
- El recordatorio para remover desaparecerá una vez que saques las cestas.

Guía de cocina

Llenado en exceso

- Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme.
- Los alimentos no deben sobrepasar la línea “MAX” de la cesta interior [figura 12].
No introduzcas los alimentos a presión.

Utilizar aceite

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

Consejos sobre los alimentos

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

Patatas fritas

- Añade 8–15 mL (½–1 cucharada, medida estadounidense) de aceite para que los alimentos estén crujientes.
- Cuando vayas a freír patatas, sumerge las patatas crudas en agua durante 15 minutos para quitarles el almidón antes de freírlas. Sécalas dando toquesitos con un paño antes de añadir el aceite.
- Para que las patatas estén más crujientes, córtalas en trozos pequeños; por ejemplo, en tiras de 0,6 × 7,6 cm (¼ × 3 in).

Nota: Si deseas conocer más detalles sobre la cocina Cosori, consulta nuestro recetario y los consejos del chef.

Más funciones

Pausar

- Pulsa ► para dejar de freír. La freidora por aire dejará de calentar y el símbolo ► parpadeará hasta que pulses ► para seguir friendo.
- Después de 20 minutos de inactividad, la freidora por aire entrará en modo de espera.
- Esta función permite detener el programa para freír sin retirar las cestas de la freidora.

Continuar friendo automáticamente

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

Modo de espera automático

- Si la freidora por aire no tiene programas de cocción activos, borrará todos los ajustes y entrará en modo de espera después de 3 minutos de inactividad. 🔌 brilla en color naranja y muestra “READY” (LISTA).

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Nota:

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

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

4. Para quitar la grasa más incrustada:

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

5. Limpia el interior de la freidora por aire con una bayeta o un estropajo no abrasivo ligeramente humedecido. **No** la sumerjas en agua [figura 13]. Limpia la bobina de calentamiento, si es necesario, para retirar los restos de alimentos.
6. Seca la freidora por aire antes de usarla.

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
La freidora por aire no se enciende.	Asegúrate de que la freidora por aire esté enchufada.
	Colo a las cestas en la freidora por aire e introdúcelas de manera segura.
Los alimentos no se cocinan por completo.	Introduce menos cantidad de alimentos en la cesta interior. Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán del todo.
	Aumenta el tiempo o la temperatura de cocción.
Los alimentos no se cocinan por igual.	Se debe remover o dar la vuelta a los alimentos que se apilan unos encima de otros mientras los cocina (consulta Remover los alimentos , página 87).
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos por aire.	Rocía o esparce una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos para que queden más crujientes (consulta Guía de cocina , página 88).
Las patatas fritas no se cocinan correctamente.	Consulta Patatas fritas , página 88.
Las cestas no se deslizan por la freidora por aire de manera segura.	Comprueba que la cesta interior no esté demasiado llena de alimentos.
	Comprueba que la cesta interior esté encajada correctamente dentro de la cesta exterior.
Sale humo blanco de la freidora por aire.	La freidora por aire puede echar algo de humo blanco la primera vez que se use. Esto es normal.
	Asegúrate de que las cestas y el interior de la freidora por aire se limpien correctamente y no estén grasientas.
	Si cocinas alimentos grasos, caerá aceite en la cesta exterior. Este aceite provocará humo blanco, y puede que las cestas estén más calientes de lo habitual. Esto es normal y no debe afectar al proceso de cocción. Maneja las cestas con cuidado.
Sale humo oscuro de la freidora por aire.	Desenchufa la freidora por aire inmediatamente. El humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espera a que desaparezca el humo antes de extraer las cestas. Si la causa no es que se ha quemado la comida, dirígete a Atención al Cliente (página 93).

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

Problema	Posible solución
La freidora por aire desprende olor a plástico.	Todas las freidoras desprenden olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Sigue las instrucciones de la Prueba de funcionamiento (página 81) para eliminar el olor a plástico. Si el olor a plástico persiste, dirígete a Atención al Cliente (consulta la página 93).
La pantalla muestra el código de error "E1".	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Dirígete a Atención al Cliente (consulta la página 93).
La pantalla muestra el código de error "E2".	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Dirígete a Atención al Cliente (consulta la página 93).

Si tu problema no aparece aquí, dirígete a **Atención al Cliente** (consulta la página 93).

ATENCIÓN AL CLIENTE

Correo electrónico: soporte@cosori.site

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

Declaración de conformidad

Arovast Corporation declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de la Directiva 2014/53/UE, los reglamentos de equipos de radio del Reino Unido de 2017 y cualquier otro

requisito aplicable de las directivas de la UE y del Reino Unido.
La declaración de conformidad completa está disponible en:
<https://cosori.com/euro/compliance>.
Debe instalar y utilizar el equipo con una distancia mínima de 20 cm entre el radiador y su cuerpo. El transmisor no debe ubicarse ni operarse junto con otras antenas o transmisores.

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

Nombre del producto	Smart 5.5-Litre Air Fryer
Modelo	CS158-AF
Para tu referencia, te recomendamos que anotes el número de identificación del pedido y la fecha de compra.	
Fecha de compra	
Número de identificación del pedido	

Garantía limitada del producto Cosori

Garantía limitada del producto de dos (2) años* para el consumidor
Etekcity GmbH ("Etekcity") garantiza que el producto estará libre de defectos de material y mano de obra durante un periodo de 2 años a partir de la fecha de compra original (el "Periodo 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 Periodo 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, Etekcity, 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 Etekcity solo se extiende a los productos comprados a distribuidores o vendedores autorizados que estén sujetos a los controles de calidad de Etekcity 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 Etekcity 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 nuestro equipo de Atención al cliente.

¿Qué no se cubre?

- Desgaste normal, incluidas piezas de desgaste habitual o daños ocasionados por el mal uso.
 - 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 Etekcity.
 - 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 deseché su producto antes de contactarnos.
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 ETEKCITY 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 ETEKCITY 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, ETEKCITY CORPORATION PROPORCIONA LOS PRODUCTOS QUE USTED COMPRE A ETEKCITY CORPORATION "EN LAS CONDICIONES EN QUE SE ENCUENTRAN" Y POR EL PRESENTE DOCUMENTO ETEKCITY 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 ETEKCITY 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 ETEKCITY 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 ETEKCITY 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, ETEKCITY 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:
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Alemania

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.

@cosori.es



@Cosori España



Electrodomésticos Cosori

Información sobre marcas registradas

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

Google y Google Play son marcas registradas de Google LLC.

Apple App Store es una marca registrada de Apple Inc.



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



iscriviti alla Cosori Cooks Community su Facebook
facebook.com/CosoriItaly



visita la nostra galleria di ricette
www.cosori.com/recipes



prova nuove ricette ogni settimana
preparate esclusivamente dai nostri chef



CONTATTA I NOSTRI CHEF

I nostri chef sono sempre disponibili a rispondere a tutte le tue domande!

E-mail: recipes@cosori.com

Tutti noi di Cosori ti auguriamo

il massimo divertimento in cucina!

IT ITALIANO

Indice

Contenuto della confezione	2
Specifiche	2
Importanti misure di sicurezza	3
• Punti chiave di sicurezza	3
• Sicurezza generale	3
• Durante la frittura ad aria	3
• Spina e cavo	4
Descrizione della friggitrice ad aria	5
Diagramma del display	5
Messaggi sul display	5
Prima del primo utilizzo	6
• Predisposizione dell'apparecchio	6
• Prova di funzionamento	6
• Consigli sui cestelli	6
• Configurazione dell'app VeSync	7
Uso della friggitrice ad aria	7
• Preriscaldamento	7
• Frittura ad aria	8
• Scuotimento del cibo	10
• Guida di cottura	11
• Funzioni aggiuntive	12
Cura e manutenzione	12
Risoluzione dei problemi	13
Informazioni sui marchi	17
Assistenza Clienti	14

Contenuto della confezione

- 1 friggitrice ad aria smart da 5,5 litri
- 1 libro di ricette
- 1 guida di avviamento rapido / guida di rapida consultazione
- 1 manuale di istruzioni
- 1 rack per spiedini
- 5 spiedini

Specifiche

Modello	CS158-AF
Alimentazione elettrica	c.a. 220-240 V, 50/60 Hz
Potenza nominale	1700 W
Capacità	5,5 L (5,8 quarti) (porzioni per 3-5 persone)
Gamma di temperature	75°-205°C (170°-400°F)
Intervallo di tempo	1-60 min.
Dimensioni (include maniglia e distanziale uscita aria)	39.8D x 29.9W x 32.1H cm (15.7D x 11.8W x 12.7H pollici)
Peso	5,4 kg (11,9 libbre)
Dimensioni rack per spiedini	20 x 20 x 9,1 cm (7,9 x 7,9 x 3,6 pollici)
Dimensioni spiedini	21 cm (8,3 pollici)
Banda di frequenza Wi-Fi	2412-2472MHz
Potenza di trasmissione max	15.0 dBm (E.I.R.P)
Consumo di corrente	
Standby di rete	<2.0W
Standby	<0.8W

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

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

Punti chiave di sicurezza

Non toccare le superfici calde. Utilizzare l'impugnatura. [Fig. 2]

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

La maniglia è attaccata al cestino interno e non a quello esterno. Quando si preme il pulsante di rilascio, il cestino esterno **si stacca**. [Fig. 3]

Non bloccare le aperture di ventilazione, poiché il vapore caldo viene rilasciato attraverso le prese d'aria. Tenere le mani e il viso lontani dalle aperture. [Fig. 3]

Sicurezza generale

- **Non** immergere l'alloggiamento della friggitrice ad aria o la spina in acqua o altri liquidi.
- Sorvegliare attentamente i bambini in prossimità della friggitrice ad aria.
- Staccare la spina in caso di non utilizzo e prima di pulire l'apparecchio. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di montare o smontare dei componenti.
- **Non** usare la friggitrice ad aria se è danneggiata, se non funziona o se il cavo o la presa sono danneggiati. Contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 14).
- **Non** utilizzare parti di ricambio o accessori di terze parti, in quanto potrebbero causare infortuni.
- **Non** utilizzare all'aperto.
- **Non** appoggiare la friggitrice ad aria o i suoi

componenti su fornelli, vicino a fornelli a gas o elettrici o in un forno caldo.

- Prestare la massima attenzione durante lo spostamento della friggitrice ad aria (o l'estrazione dei cestelli) se contiene olio bollente o altri liquidi caldi.
- **Non** pulire con spugnette abrasive di metallo. Dalla spugna potrebbero staccarsi frammenti metallici che, toccando i componenti elettrici della friggitrice, potrebbero causare una scossa.
- **Non** poggiare nulla sopra la friggitrice ad aria. **Non** conservare nulla al suo interno.
- Utilizzare la friggitrice ad aria **solo** come indicato in questo manuale.
- Il prodotto non può essere utilizzato per fini commerciali. Destinato **esclusivamente** all'uso domestico.
- Questa friggitrice ad aria può essere usata da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche e sensoriali o ridotte facoltà mentali da persone che non dispongono di esperienza e conoscenze sufficienti, solose la supervisione è garantita o se è stato spiegato loro l'uso sicuro della friggitrice e i rischi che comporta.
- Tenere la friggitrice ad aria e il cavo lontani dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non lasciare che i bambini puliscano o si occupino della manutenzione della friggitrice ad aria.

Durante la frittura ad aria

- Una friggitrice ad aria funziona **solo** con l'aria calda. **Non** riempire i cestelli di olio o grasso.
- **Non** utilizzare mai la friggitrice ad aria senza i cestelli in posizione.
- **Non** inserire cibi troppo grandi o utensili di metallo nella friggitrice ad aria.

Durante la frittura ad aria (CONT.)

- **Non** inserire carta, cartone, plastica non resistente al calore o materiali simili nella friggitrice ad aria. È possibile usare carta da forno o carta stagnola se indicato e assicurarsi che non venga a contatto con gli elementi riscaldanti, che possono causare surriscaldamento e rischio di incendio.
- **Non** inserire mai carta da forno nella friggitrice ad aria senza riporvi il cibo sopra. La circolazione dell'aria potrebbe sollevare la carta e farla toccare le serpentine di riscaldamento.
- Usare **sempre** contenitori termosensibili. Prestare attenzione durante l'uso di contenitori che non siano in metallo o in vetro.
- Tenere la friggitrice ad aria lontana da materiali infiammabili (tende, tovaglie, ecc). Utilizzarla su una superficie piana, stabile e resistente al calore e lontano da fonti di calore o liquidi.
- Spegnerne e scollegare immediatamente la friggitrice ad aria se si nota la fuoriuscita di fumo scuro: del fumo bianco, causato dal riscaldamento di grasso o da schizzi di cibo, è normale, ma se il fumo è scuro potrebbe significare che c'è del cibo che brucia oppure che il circuito è difettoso. Attendere che il fumo si schiarisca prima di estrarre i cestelli. Se la causa non è del cibo bruciato, contattare l'**Assistenza Clienti** (pag. 115).
- **Non** lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in uso.

ATTENZIONE: Superficie calda.



Questo simbolo significa che il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto domestico e deve essere consegnato a un centro di raccolta appropriato per il riciclaggio. Un corretto smaltimento e riciclaggio aiuta a proteggere le risorse naturali, la salute umana e l'ambiente. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il comune locale, il servizio di smaltimento o il negozio in cui è stato acquistato questo prodotto.

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

Spina e cavo [Fig. 5]

- **Non** lasciare che il cavo di alimentazione (o qualsiasi prolunga) penda oltre il bordo di un tavolo o bancone o che tocchi superfici calde.

Nota: questa friggitrice utilizza un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di inciampi o cadute. Utilizzare le prolunghie con cautela. Il valore nominale della prolunga deve essere pari a quello della friggitrice (v. pag. 6). Il cavo o la prolunga dovranno essere del tipo a 3 fili con messa a terra.

- Questa friggitrice ad aria non può essere azionata con un timer esterno o un sistema di controllo remoto.

Campi elettromagnetici (EMF)

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

**CONSERVARE
QUESTE
ISTRUZIONI**

DESCRIZIONE DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

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

Diagramma della friggitrice ad aria [Fig. 1.1]

Nota bene: [Fig. 5]

- **non** provare ad aprire la parte superiore della friggitrice ad aria, poiché non è un coperchio.
- I cestelli sono fatti di alluminio con rivestimento antiaderente.
- Prodotto testato con patatine cotte mediante frittura a immersione.

A. Ingresso dell'aria	E. Maniglia del cestello	I. Uscita dell'aria
B. Schermo di controllo	F. Protezione scorrevole del pulsante	J. Cavo elettrico
C. Cestello interno	G. Pulsante di rilascio del cestello	K. Rack per spiedini
D. Cestello esterno	H. Maniglie dell'alloggiamento	L. Spiedini

DIAGRAMMA DEL DISPLAY

Nota: quando si preme un pulsante per selezionare una funzione o un programma, esso diventa di colore blu a indicare che è attivo. [Fig. 1-AL]

Programmi preimpostati [Fig. 1.1]

M. Pollo	S. Pane
N. Surgelati	T. Preriscaldamento
O. Patatine fritte	U. Pancetta
P. Ortaggi a radice	V. Gamberi
Q. Verdure	W. Piatti di pesce
R. Dolci	X. Bisteche

Display [Fig. 1.1]

AE. Display della temperatura
AF. Indicatore WiFi*
AG. Display della durata

***Nota:** indica lo stato di configurazione dell'app. V. manuale digitale ampliato.

Pannello di controllo [Fig. 1.1]

Y. Diminuzione durata/temperatura
Z. Tenere in caldo
AA. Regolazione di durata e temperatura
AB. Acceso/Spento
AC. Avvio/Pausa
AD. Aumento durata/temperatura

MESSAGGI SUL DISPLAY [FIG. 1.2]

AH. Il programma di cottura si è concluso.	AJ. La friggitrice è preriscaldata e pronta per la cottura.
AI. Ricorda di scuotere o capovolgere il cibo.	AK. La friggitrice ad aria è in modalità standby ed è pronta per essere avviata.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Predisposizione dell'apparecchio

1. Rimuovere tutti gli imballaggi dalla friggitrice ad aria, compresi eventuali adesivi temporanei.
2. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, in piano e resistente al calore, lontana da aree che possono essere danneggiate dal vapore (come pareti o armadi).

Nota: lasciare 13 cm (5 pollici) di spazio dietro e sopra la friggitrice ad aria. [Fig. 7] Lasciare abbastanza spazio anche per rimuovere i cestelli.

3. Per estrarre i cestelli tirare la maniglia. Rimuovere tutta la plastica da questi ultimi.
4. Premere il pulsante di rilascio per separare il cestello interno da quello esterno.
5. Lavare accuratamente entrambi i cestelli, usando la lavastoviglie o una spugna non abrasiva.
6. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno leggermente umido e asciugare con uno strofinaccio.
7. Rimettere i cestelli all'interno della friggitrice.

Prova di funzionamento

Eseguendo una prova si potrà acquisire familiarità con la friggitrice ad aria, controllando che funzioni correttamente ed eliminando allo stesso tempo eventuali residui.

1. Controllare che i cestelli della friggitrice siano vuoti e inserire la spina nella presa.
2. Premere **Preheat** (Preriscaldamento). Sul display compare l'indicazione "205°C" e "5 MIN".
3. Premere ► per avviare il preriscaldamento. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
4. Estrarre i cestelli e farli raffreddare per 5 minuti. Reinserire quindi i cestelli vuoti nella friggitrice.

5. Premere  per selezionare il programma **Steak** (Bistecca). Sul display compare l'indicazione "205°C" e "6 MIN".
6. Premere **Temp/Time** (Temperatura/Durata) due volte. La durata lampeggia sul display. Premere il pulsante - una volta per cambiare la durata su 5 minuti.
7. Premere ► per iniziare. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
8. Estrarre i cestelli. Questa volta, lasciar raffreddare completamente i cestelli per 10–30 minuti.

Consigli sui cestelli

- Separare i cestelli **solo** dopo la cottura o per lavarli.
- La protezione del pulsante protegge il pulsante di rilascio dalla pressione accidentale. Far scorrere in avanti la protezione per premere il pulsante di rilascio.
- Non premere **mai** il pulsante di rilascio durante il trasporto dei cestelli.
- Premere il pulsante di rilascio **solo** con i cestelli appoggiati su un bancone o una superficie piana e resistente al calore..
- La maniglia è attaccata al cestino interno e non a quello esterno. Quando si preme il pulsante di rilascio, il cestino esterno **si stacca**.

Nota bene:

- **Non** svitare la maniglia dai cestelli.
- Per ordinare gli accessori, contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 14).

Configurazione dell'app VeSync

1. Per scaricare l'app VeSync, scansionare il codice QR o cercare "VeSync" sull'Apple App Store® o su Google Play™ Store.
2. Aprire l'app VeSync. Se si possiede già un account, toccare **Accedi**. Per crearne uno nuovo, toccare **Iscriviti**.
3. Seguire le istruzioni dell'app per completare la configurazione della friggitrice ad aria.

Nota: è possibile collegarsi all'app VeSync selezionando il modello **CS158-AF-RXB** o **CS158-AF**.

Connessione Wi-Fi:

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



USO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

Nota: è possibile utilizzare l'app VeSync per controllare tutte le funzioni della friggitrice ad aria, seguire le ricette in-app e altro. Per le istruzioni complete, v. il manuale digitale ampliato (codice QR a pag. 6).

Preriscaldamento

A meno che non sia già calda, si consiglia di preriscaldare la friggitrice ad aria prima di inserire il cibo. Senza il preriscaldamento, il cibo non viene cucinato completamente.

1. Inserire la spina nella presa di corrente. Per accendere la friggitrice ad aria, premere .
2. Premere **Preheat** (Preriscaldamento). Sul display compare l'indicazione "205°C" e "5 MIN".
3. In alternativa, premere i pulsanti **+ o -** per modificare la temperatura. La durata si regolerà automaticamente.

Temperatura	Tempo di cottura
205°C	5 minuti
200°C	5 minuti
195°C	5 minuti
190°C	4 minuti

Temperatura	Tempo di cottura
185°C	4 minuti
180°C	4 minuti
170°C	4 minuti
165°C e inferiore	3 minuti

4. Premere  per avviare il preriscaldamento.
5. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Sul display compare l'indicazione: [Fig. 9]

Nota: se non si preme alcun pulsante per 3 minuti, la friggitrice ad aria azzerà tutte le impostazioni e avvia la modalità standby (sospensione).

Frittura ad aria

Nota bene:

- **Non** poggiare nulla sopra la friggitrice ad aria per evitare di bloccare il flusso dell'aria e ottenere scarsi risultati di frittura. [Fig. 10]
- Una friggitrice ad aria non è una friggitrice classica. **Non** riempire i cestelli di olio, grasso per friggere o liquidi.
- Quando si estraggono i cestelli dalla friggitrice ad aria, prestare attenzione al vapore caldo e **non** premere il pulsante di rilascio del cestello.

Impostazioni dei programmi preimpostati

- Salvo indicazione contraria, è possibile regolare la durata (1–60 minuti) e la temperatura (75°–205°C / 170°–400°F) secondo i propri requisiti.
- I risultati potrebbero variare. Per ottenere risultati ottimali, consigliamo di consultare la guida di rapida consultazione e il libro di ricette per istruzioni sulla personalizzazione dei programmi.

Programma	Simbolo	Temperatura predefinita	Durata predefinita	Promemoria scuotimento?*
Bistecche		205°C	6 minuti	-
Pollo		195°C	25 minuti	-
Piatti di pesce		175°C	8 minuti	-
Gamberi		190°C	6 minuti	((SCUOTERE))
Pancetta		160°C	8 minuti	-
Surgelati		175°C	10 minuti	((SCUOTERE))
Patatine fritte**		195°C	25 minuti	((SCUOTERE))
Verdure		150°C	10 minuti	((SCUOTERE))
Ortaggi a radice		205°C	12 minuti	((SCUOTERE))
Pane		160°C	8 minuti	-
Dolci		150°C	30 minuti	-
Preriscaldamento		205°C	5 minuti	-
Tenere in caldo		75°C	5 minuti	-

* Vedi **Scuotimento del cibo** (pag. page 10).

** Vedi **Guida di cottura** (pag. page 11) per suggerimenti sulla frittura ad aria di patatine fritte.

Programmi preimpostati della friggitrice ad aria

Il metodo più semplice per usufruire della frittura ad aria è tramite l'uso di un programma preimpostato. Questi programmi sono programmati con una durata e una temperatura ideali per la cottura di certi tipi di alimenti.

1. Preriscaldare la friggitrice ad aria

(v. pag. 8).

2. Quando la friggitrice visualizza "READY"

(Pronta), aggiungere il cibo nei cestelli.

3. Selezionare un programma di cottura

preimpostato (v. pag. 8).

4. In alternativa, regolare la temperatura e la durata secondo le proprie esigenze. Tale azione può essere effettuata in qualsiasi momento durante la cottura.

- Premere **Temp/Time** (Temperatura/Durata) una volta. La temperatura lampeggia sul display. Premere i pulsanti **+ o -** per modificare la temperatura (75°–205°C / 170°–400°F).
- Premere **Temp/Time** una seconda volta. La durata lampeggia sul display. Premere i pulsanti **+ o -** per modificare la durata (1–60 minuti).

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

5. Premere ► per avviare la frittura ad aria.

6. Durante l'uso di certi programmi preimpostati, a metà della cottura compare il promemoria scuotimento. La friggitrice ad aria emette 5 segnali acustici e sul display lampeggia la dicitura "((SHAKE))" (Scuotere).

- Togliere i cestelli dalla friggitrice ad aria facendo attenzione al vapore caldo. La friggitrice sospenderà automaticamente la cottura e il display rimarrà spento fino al riposizionamento dei cestelli.
- Scuotere o capovolgere il cibo. Fare attenzione a non premere il pulsante di rilascio.
- Rimettere i cestelli all'interno della friggitrice.

Nota: vedi **Scuotimento del cibo** (pag. 10).

7. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Sul display compare l'indicazione: [Fig. 9]

8. In alternativa, premere **Keep Warm** (Tenere in caldo). Premere i pulsanti **+ o -** per modificare la durata (1–60 minuti).

9. Togliere i cestelli dalla friggitrice ad aria facendo attenzione al vapore caldo.

10. Estrarre il cestello interno da quello esterno per servire il cibo. Quando si separano i cestelli:

- Accertarsi che siano appoggiati su una superficie piana.
- Fare attenzione all'olio caldo o al grasso accumulatosi nel cestello esterno. Per evitare spruzzi, rimuovere l'olio prima di riposizionare il cestello interno. [Fig. 11]

11. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

Frittura ad aria manuale

1. Preriscaldare la friggitrice ad aria

(v. pag. 8).

2. Quando la friggitrice visualizza "READY"

(Pronta), aggiungere il cibo nei cestelli.

3. Impostare temperatura e durata, che possono essere modificate in qualsiasi momento durante la cottura.

- Premere **Temp/Time** (Temperatura/Durata) una volta. La temperatura lampeggia sul display. Premere i pulsanti **+ o -** per modificare la temperatura (75°–205°C / 170°–400°F).
- Premere **Temp/Time** una seconda volta. La durata lampeggia sul display. Premere i pulsanti **+ o -** per modificare la durata (1–60 minuti).

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

Frittura ad aria manuale (CONT.)

4. Premere ► per avviare la frittura ad aria.

Nota bene:

- Durante la frittura ad aria manuale, non comparirà alcun Promemoria di scuotimento. Si consiglia, tuttavia, di scuotere o capovolgere ugualmente certi cibi.*
- Se si desidera usufruire del Promemoria scuotimento, selezionare un programma preimpostato che includa il promemoria (v. pag. 8) e regolare la durata e la temperatura secondo le proprie esigenze.*

5. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Sul display compare l'indicazione: [Fig. 5]

6. In alternativa, premere **Keep Warm** (Tenere in caldo). Premere i pulsanti **+ o -** per modificare la durata (1–60 minuti).

7. Togliere i cestelli dalla friggitrice ad aria facendo attenzione al vapore caldo.

8. Estrarre il cestello interno da quello esterno per servire il cibo. Quando si separano i cestelli:

- Accertarsi che siano appoggiati su una superficie piana.
- Fare attenzione all'olio caldo o al grasso accumulatosi nel cestello esterno. Per evitare spruzzi, rimuovere l'olio prima di riposizionare il cestello interno. [Fig. 11]

9. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

Scuotimento del cibo

Come scuotere il cibo

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

A. Per scuotere il cibo:

- Per motivi di sicurezza, tenere i cestelli al di sopra di una superficie resistente al calore. **Non** premere il pulsante di rilascio.
- Scuotere i cestelli.

B. Se i cestelli sono troppo pesanti:

- Poggiare i cestelli su un supporto o una superficie resistente al calore.
- Separare i cestelli. Accertarsi che non gocciolino liquidi dal cestello interno.
- Scuotere il cestello interno con cura.

Nota: non utilizzare questo metodo se c'è rischio che i liquidi caldi possano creare spruzzi.

C. Se i cestelli sono troppi pesanti e si hanno liquidi caldi:

- Poggiare i cestelli su un supporto o una superficie resistente al calore.
- Usare delle pinze per mescolare o girare gli alimenti.

- Quando si estraiono i cestelli, la friggitrice ad aria sospende la cottura. Per sicurezza, il display rimane spento fino all'avvenuto riposizionamento dei cestelli.
- Quando si ricollocano i cestelli, la cottura riprende automaticamente.
- Evitare di scuotere per oltre 30 secondi, poiché la friggitrice ad aria potrebbe cominciare a raffreddarsi.

Cibi da scuotere

- Solitamente, bisogna scuotere i piccoli alimenti che vengono impilati, come patatine fritte o crocchette.
- Senza lo scuotimento, gli alimenti potrebbero non diventare croccanti o cuocersi in modo uniforme.
- Si possono capovolgere altri alimenti, come le bistecche, per garantire una doratura uniforme.

Quando scuotere il cibo

- Scuotere o girare il cibo a metà cottura o più volte, se desiderato.
- Alcuni programmi preimpostati includono un Promemoria scuotimento (v. **Impostazioni dei programmi preimpostati**, pag. 8).

Promemoria scuotimento

- Il Promemoria scuotimento si attiva con 5 segnali acustici e sul display lampeggia la dicitura “((SHAKE))” (Scuotimento).
- Se non si estraggono i cestelli, il Promemoria suona nuovamente dopo 1 minuto e sul display compare la dicitura “((SHAKE))” fissa.
- Il Promemoria scuotimento scompare quando si tolgono i cestelli.

Guida di cottura

Riempimento eccessivo

- Se il cestello è troppo pieno, il cibo non si cuocerà in modo uniforme.
- Il cibo non dovrebbe essere riempito oltre la linea “MAX” del cestello interno. **[Fig. 12]**
Non impilare il cibo.

Nota: per altre informazioni sulla cucina di Cosori, controllare il nostro libro di ricette e i consigli dello chef.

Utilizzo dell'olio

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

Consigli sugli alimenti

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

Patatine fritte

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

Funzioni aggiuntive

Sospensione

- Premere ►|| per sospendere la cottura. La friggitrice ad aria smette di riscaldarsi e il simbolo ►|| lampeggia fino a quando non si preme ►|| per avviare nuovamente la cottura.
- Dopo 20 minuti di inattività, la friggitrice ad aria entrerà in modalità standby.
- Questa funzione consente di sospendere il programma di cottura senza bisogno di estrarre i cestelli dalla friggitrice ad aria.

Ripresa automatica della cottura

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

Standby automatico

- Se la friggitrice non ha programmi di cottura attivi, cancella tutte le impostazioni ed entra in modalità standby dopo 3 minuti di inattività.  diventa arancione e sul display compare la dicitura “READY” (PRONTO).

CURA E MANUTENZIONE

Nota:

- Pulire **sempre** i cestelli e l'interno della friggitrice ad aria dopo ogni uso.
 - Rivestire il cestello esterno con carta stagnola può semplificare la pulizia.
1. Spegner e scollegare la friggitrice ad aria dalla presa elettrica. Lasciarla raffreddare completamente prima di pulirla. Estrarre i cestelli per un raffreddamento più veloce.
 2. Pulire l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido, se necessario.
 3. I cestelli sono lavabili in lavastoviglie. Inoltre, è possibile lavarli con acqua calda saponosa e una spugna non abrasiva. Mettere a bagno, se necessario.

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

4. Per il grasso ostinato:

- a. In una piccola scodella, mescolare 30 ml (2 cucchiaini USA) di bicarbonato di sodio in 15 ml (1 cucchiaino USA) d'acqua per formare una pastella spalmabile.
 - b. Usare una spugna per distribuire la pasta sui cestelli e strofinare. Prima di sciacquare, lasciare riposare i cestelli per 15 minuti.
 - c. Lavare i cestelli con acqua e sapone prima dell'uso.
5. Pulire l'interno della friggitrice ad aria con un panno o una spugna non abrasiva leggermente umida. **Non** immergere in acqua. **[Fig. 13]** Pulire la serpentina di riscaldamento, se necessario, per eliminare detriti di cibo.
 6. Asciugare prima dell'uso.

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile rimedio
La friggitrice ad aria non si accende.	Assicurarsi che la friggitrice sia collegata alla presa.
	Inserire i cestelli in modo sicuro nella friggitrice ad aria.
Gli alimenti non sono completamente cotti.	Mettere quantità di cibi più piccole nel cestello interno. Se il cestello è troppo pieno, i cibi rimarranno crudi.
	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.	I cibi impilati l'uno sull'altro o vicini l'uno all'altro devono essere scossi o girati durante la cottura (v. Scuotimento del cibo , pag. 10).
Gli alimenti non sono croccanti dopo la frittura ad aria.	Spruzzare o spazzolare una piccola quantità di olio sui cibi può aumentarne la croccantezza (pag. 11).
Le patatine fritte non sono cotte correttamente.	V. Patatine fritte , pag. page 11.
I cestelli non scivolano nella friggitrice ad aria in modo sicuro.	Assicurarsi che il cestello interno non sia eccessivamente pieno di cibo.
	Accertarsi che il cestello interno sia inserito saldamente in quello esterno.
Esce fumo bianco dalla friggitrice ad aria.	La friggitrice emette fumo bianco quando la si usa per la prima volta. Ciò è normale.
	Assicurarsi che i cestelli e l'interno della friggitrice siano puliti correttamente e non unti.
	La frittura di cibi grassi causa la fuoriuscita di olio nel cestello esterno. Questo olio produce fumo bianco e i cestelli potrebbero essere più caldi del solito. Questo è normale e non dovrebbe influire sulla cottura. Maneggiare i cestelli con cura.
Esce fumo scuro dalla friggitrice ad aria.	Scollegare immediatamente la friggitrice dalla presa. La presenza di fumo scuro indica che c'è del cibo che brucia o che il circuito è difettoso. Attendere che il fumo si schiarisca prima di estrarre i cestelli. Se la causa non è del cibo bruciato, contattare l' Assistenza Clienti (pag. 14).

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (CONT.)

Problema	Possibile rimedio
La friggitrice ad aria ha un odore di plastica.	La friggitrice ad aria potrebbe emanare un odore di plastica derivante dal processo di produzione. Ciò è normale. Per eliminare l'odore di plastica, seguire le istruzioni della Prova di funzionamento (pag. 6). Se, tuttavia, l'odore persiste, rivolgersi all' Assistenza Clienti (v. pag. 14).
Il display mostra il codice di errore "E1".	C'è un circuito aperto nel misuratore della temperatura. Contattare l' Assistenza Clienti (v. pag. 14).
Il display mostra il codice di errore "E2".	C'è un circuito aperto nel misuratore della temperatura. Contattare l' Assistenza Clienti (v. pag. 14).

Se il problema riscontrato non è riportato in questa tabella, contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 14).

ASSISTENZA CLIENTI

E-mail: soporte@cosori.site

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

Dichiarazione di conformità

Arovast Corporation dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti della Direttiva 2014/53/UE, alle Normative britanniche sulle apparecchiature radio del 2017 e ai requisiti di ogni altra direttiva Ue e britannica pertinente. Il testo integrale della dichiarazione di conformità è reperibile in: <https://cosori.com/euro/compliance>. Questo apparecchio deve essere installato e utilizzato a una distanza minima di 20 cm tra il radiatore e il corpo. Questo trasmettitore non deve essere collocato o utilizzato insieme ad altre antenne o trasmettitori.

INFORMAZIONI SUI MARCHI

Nome del prodotto	Smart 5.5-Litre Air Fryer
Modello	CS158-AF-RXB
Raccomandiamo vivamente di prendere nota del numero d'ordine e della data di acquisto a scopo di riferimento.	
Data di acquisto	
Numero d'ordine	

Garanzia limitata del prodotto Cosori

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

Etekcity GmbH ("Etekcity") 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, Etekcit, 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 Etekcit si estende solo ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori autorizzati che sono soggetti ai controlli di qualità di Etekcit 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 Etekcit 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?

- Normale usura, comprese le normali parti soggette a usura, o danni dovuti a un uso improprio.
 - 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 Etekcit.
 - 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 ETEKCITY, 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 ETEKCITY 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, ETEKCITY CORPORATION FORNISCE I PRODOTTI ACQUISTATI DA ETEKCITY CORPORATION "COSÌ COME SONO" E ETEKCITY CORPORATION DECLINA OGNI GARANZIA DI QUALSIASI TIPO, ESPRESSA O IMPLICITA, DI LEGGE O DI ALTRO TIPO, COMPRESE, MA NON SOLO, LE GARANZIE DI COMMERCIALIZZABILITÀ, NON VIOLAZIONE E IDONEITÀ A SCOPI PARTICOLARI.

Limitazioni di responsabilità

NELLA MISURA MASSIMA PREVISTA DALLA LEGGE APPLICABILE, IN NESSUN CASO ETEKCITY 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 ETEKCITY CORPORATION IN ECCESSO AL PREZZO DI ACQUISTO PAGATO DALL'ACQUIRENTE PER TALI PRODOTTI, O
- (b) DANNI INDIRETTI, SPECIALI, INCIDENTALI, CONSEQUENZIALI O PUNITIVI, ANCHE SE ETEKCITY 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 CONSEQUENZIALI, INCIDENTALI, SPECIALI O PUNITIVI, DIRETTI O INDIRETTI. FATTO SALVO QUANTO PREVISTO DALLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO, ETEKCITY 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 CONSEQUENZIALI; 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: Etekcit GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Germania

Informazioni sui marchi

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

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

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

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: datti da fare con scatti, hashtag e tag!

@cosori.it

@Cosori Italy



Elettrodomestici Cosori

Stai pensando a cosa cucinare? Ci sono tante ricette messe a disposizione da noi e dalla Cosori community.

COSORI



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