COSORI

User Manual

Premium 3.5-Litre Air Fryer

Model No.: CP137-AF



EN DE FR

Questions or Concerns?

support.eu@cosori.com

EN ENGLISH

Table of Contents

Package Contents **2**
Specifications **2**
Important Safeguards **5**
Getting to Know Your Air Fryer **7**
- Air Fryer Diagram **7**
- Display **8**
- Display Messages **8**

Before First Use **9**
Using Your Air Fryer **10**
- Preheating **10**
- Air Frying **11**
- Shaking Food **13**
- Cooking Guide **14**
- More Functions **15**

Care & Maintenance **16**
Troubleshooting **17**
Warranty Information **18**

Package Contents

1 x Premium 3.5-Litre Air Fryer CP137-AF
1 x Recipe Book
1 x Reference Guide
1 x User Manual
1 x Warranty Card

Specifications

Power Supply	AC 220-240V 50/60Hz
Rated Power	1500W
Capacity	3.5 Litres / 3.7 Quarts (serves 2-3 people)
Temperature Range	75°C-205°C

DE DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang **2**
Technische Daten **2**
Wichtige Sicherheitshinweise **21**
Kennen Sie Ihre Heißluftfritteuse **23**
- Abbildung der Heißluftfritteuse **23**
- Bedienfeld **24**
- Displaymeldungen **24**

Vor der ersten Anwendun **25**
Verwenden Ihre Heißluftfritteuse **26**
- Vorwärmen **26**
- Heißluftfrittieren **27**
- Speisen Schütteln **29**
- Kochanleitung **30**
- Mehr Funktionen **31**

Pflege & Wartung **32**
Problembehandlung **33**
Garantie Informationen **34**

Lieferumfang

1 x Premium 3,5 Liter Heißluftfritteuse CP137-AF
1 x Rezeptbuch
1 x Referenzhandbuch
1 x Bedienungsanleitung
1 x Garantiekarte

Technische Daten

Stromversorgung	AC 220-240V 50/60Hz
Nennleistung	1500W
Kapazität	3,5 Liters / 3,7 Quarts (für 2-3 Personen)
Temperaturbereich	75°C-205°C

FR FRANÇAIS

Table des Matières

Contenu du Colis **3**
Spécifications **3**
Consignes de sécurité importantes **37**
Connaître votre Friteuse à Air **39**
- Schéma de la Friteuse à Air **39**
- Affichage **40**
- Affichage des messages **40**

Avant la première utilisation **41**
Utilisation de votre Friteuse à Air **42**
- Préchauffage **42**
- Cuisson à l'Air **43**
- Secouer les Aliments **45**
- Guide de Cuisson **46**
- Plus de Fonctions **47**

Entretien **48**
Dépannage **49**
Information de Garantie **50**

ENGLISH
DEUTSCH
FRANÇAIS
ESPAÑOL
ITALIANO

Contenu du Colis

1 x Friteuse à Air Premium 3,5 litres CP137-AF
1 x Livre de Recettes
1 x Guide de Référence
1 x Mode d'Emploi
1 x Carte de Darantie

Spécifications

Alimentation Électrique	AC 220-240V 50/60Hz
Puissance Nominale	1500W
Capacité	3,5 Litres / 3,7 Quarts (2-3 personnes)
Fourchette de température	75°C-205°C

EN

Thank you for your purchase!

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



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



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



explore our recipe gallery
www.cosori.com/recipes



CONTACT OUR CHEFS

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

Email: recipes@cosori.com

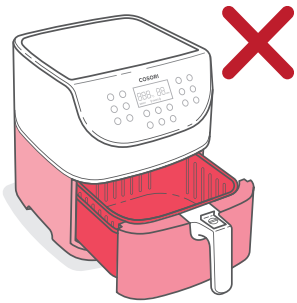
On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Key Safety Points



Do not touch hot surfaces.
Use handle.



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

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



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

General Safety

- **Do not** immerse your air fryer housing or plug in water or liquid.
- Closely supervise children near your air fryer.
- Unplug when not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **Do not** use your air fryer if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact Customer Support (page 18).
- **Do not** use replacement third-party parts or accessories, as this may cause injuries.
- **Do not** use your air fryer outdoors.
- **Do not** place your air fryer on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- Be extremely cautious when moving your air fryer (or removing the baskets) if it contains hot oil or other hot liquids.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- **Do not** place anything on top of your air fryer. **Do not** store anything inside your air fryer.
- Your air fryer is designed for household use and may not be safe for commercial use.
- **Only** use your air fryer as directed in this manual.

While Air Frying

- An air fryer works with hot air only. **Never** fill the baskets with oil or fat.
- **Never** use your air fryer without the baskets in place.
- **Do not** place oversized foods or metal utensils into your air fryer.
- **Do not** place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials, into your air fryer. You may use parchment paper or foil.
- **Never** put baking or parchment paper into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.
- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- Keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloth, etc). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- Immediately unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. Food is burning. Wait for smoke to clear before pulling the baskets out.
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

Plug and Cord

- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.

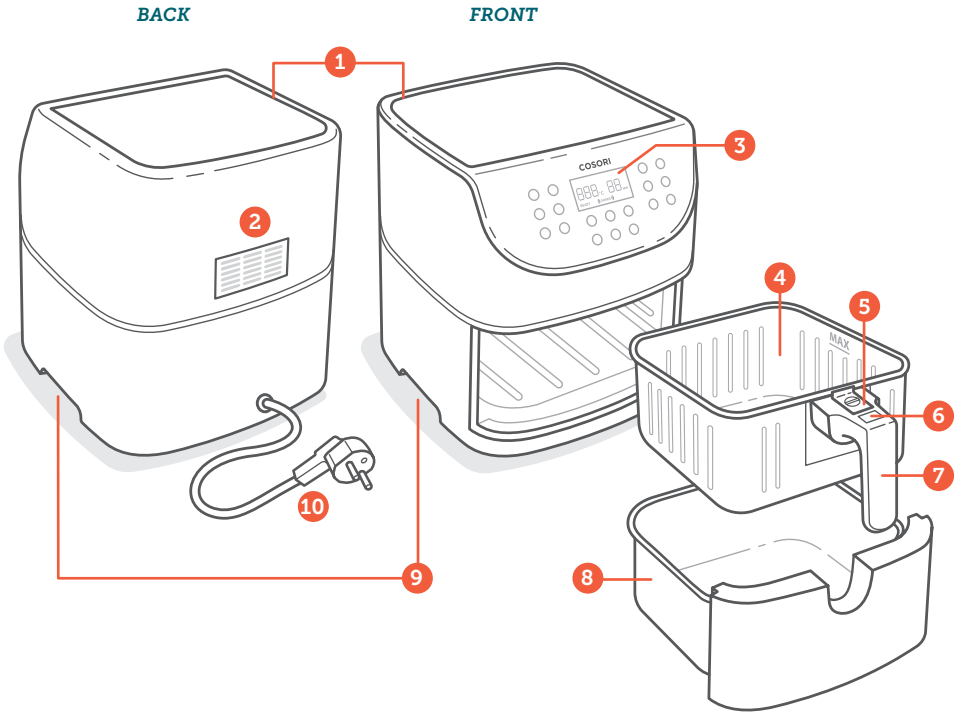
NOTE: *This fryer uses a short power-supply cord to reduce the risk of entangling or tripping. Use extension cords with care. The marked electrical rating of the extension cord must be as great as the rating of the fryer (see page 2).*

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

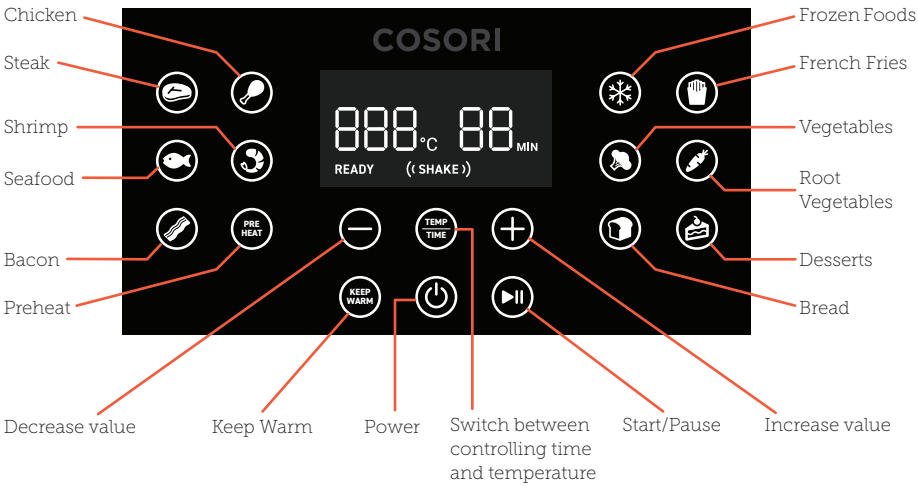
Your Cosori Air Fryer uses rapid 360° air circulation technology to cook with little to no oil, for quick, crispy, delicious food with 75% fewer calories than deep fryers. With user-friendly, one-touch controls and an intuitive, safe design, the Cosori Air Fryer is the star of your kitchen.

Air Fryer Diagram



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

DISPLAY



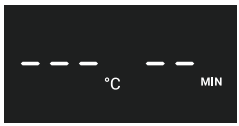
NOTE:

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



Figure 1.1

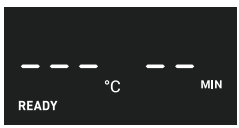
DISPLAY MESSAGES



Cooking program has ended



Reminder to shake or flip food



Air fryer is preheated and ready to start cooking

BEFORE FIRST USE

Setting Up

1. Remove all packaging from the air fryer, including any temporary stickers.
2. Pull the handle to remove the baskets.
3. Press the Basket Release Button to separate the inner basket from the outer basket.
    - Separate baskets **only** after cooking, to serve food and wash baskets.
    - The button guard protects the release button from being pressed accidentally. Slide the button guard forward to press the release button. [*Figure 2.1*]
    - **Never** press the release button while carrying the baskets.
    - **Only** press the release button with the baskets resting flat on a counter (or any level, heat-resistant surface).
    - The handle is attached to the inner basket, not the outer basket. [*Figure 2.2*] When you press the release button, the outer basket will **drop**.
4. Wash both baskets, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
5. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
6. Put the baskets back inside the air fryer.
7. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface, away from areas that can be damaged by steam (such as walls or cupboards).
8. Leave 13 cm (5 inches) of space behind and above the air fryer. [*Figure 2.3*] Leave enough room to remove the baskets.

NOTE: *To order replacement parts, please contact Customer Support (page 18).*

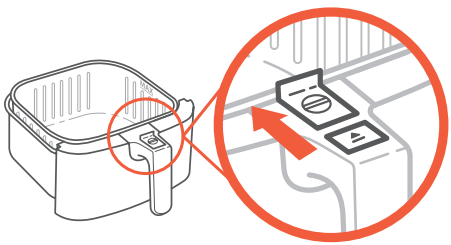


Figure 2.1

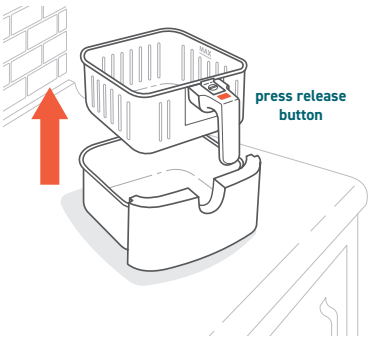


Figure 2.2

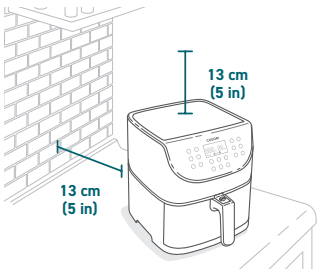


Figure 2.3

USING YOUR AIR FRYER

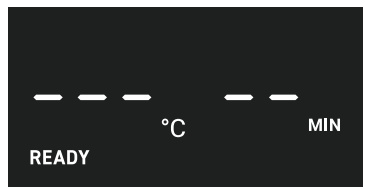
Preheating

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

1. Plug in. Press ⏻ to turn on the air fryer.
2. Press **Preheat**. The display will show "**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
185°C	4 minutes
180°C	4 minutes
175°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:



Air Frying

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

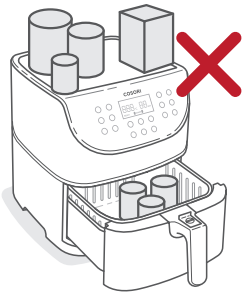


Figure 3.1

Preset Settings

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

Preset	Symbol	Default Temperature	Default Time	Shake Reminder?*
Steak		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	PRE HEAT	205°C	5 minutes	-
Keep Warm	KEEP WARM	75°C	5 minutes	-

** See **Shaking Food** (page 13)* *** See **Cooking Guide** (page 14) for more tips on air frying French fries.*

Preset Air Frying Programs

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

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

   NOTE: *You can do this anytime during cooking.*

   a. Press **Temp/Time** once. The temperature will blink on the display. Press the **+** or **–** buttons to change the temperature (between 75°C-205°C).

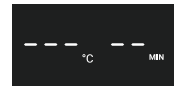
   b. Press **Temp/Time** a second time. The time will blink on the display. Press the **+** or **–** buttons to change the time (between 1-60 minutes).
5. Press ▶II to begin air frying.
6. When using some presets, the Shake Reminder will appear halfway through cooking time. The air fryer will beep 5 times, and "**((SHAKE))**" will blink on the display. Follow these steps:

   a. Take the baskets out of the air fryer, being careful of hot steam. The air fryer will pause cooking automatically. The display will turn off until baskets are replaced.

   b. Shake or flip the food. Be careful not to press the Basket Release Button.

   c. Put the baskets back into the air fryer.

   NOTE: *See* ***Shaking Food*** *on page 13.*
7. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show:



8. Optionally, press **Keep Warm**. Press the **+** or **–** buttons to change the time (between 1-60 minutes).
9. Take the baskets out of the air fryer, being careful of hot steam.
10. Remove inner basket from outer basket to serve food. When separating baskets:

    a. Make sure the baskets are resting on a flat surface.

    b. Watch for hot oil or fat collected in the outer basket. To avoid splashing, drain oil before replacing inner basket. [*Figure 4.1*]
11. Allow to cool before cleaning.

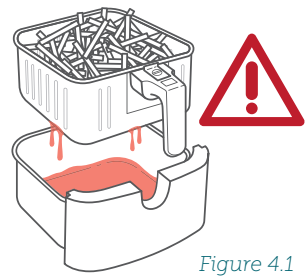


Figure 4.1

Manual Air Frying

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

   NOTE: *You can adjust this anytime during cooking.*

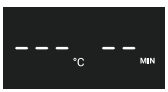
   a. Press **Temp/Time** once. The temperature will blink on the display. Press the + or – buttons to change the temperature (between 75°-205°C).

   b. Press **Temp/Time** a second time. The time will blink on the display. Press the + or – buttons to change the time (between 1-60 minutes).
4. Press ▶II to begin air frying.

NOTE:

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

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



6. Optionally, press **Keep Warm**. Press the + or – buttons to change the time (between 1-60 minutes).
7. Take the baskets out of the air fryer, being careful of hot steam.
8. Remove inner basket from outer basket to serve food. When separating baskets:

   a. Make sure the baskets are resting on a flat surface.

   b. Watch for hot oil or fat collected in the outer basket. To avoid splashing, drain oil before replacing inner basket. [*Figure 4.1*]
9. Allow to cool before cleaning.

Shaking Food

How to Shake

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

What to Shake

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

Shaking Food (cont.)

When to Shake

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

Shake Reminder

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

Cooking Guide

Over-Filling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly. [*Figure 5.1*]
- Food should not be filled over the "**MAX**" line of the inner basket. **Do not** pack in food. [*Figure 5.2*]



Figure 5.1

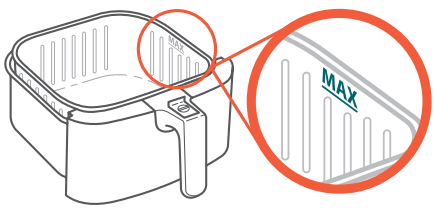


Figure 5.2

Using Oil

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

French Fries

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

Cooking Guide (cont.)

Food Tips

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

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

More Functions

Pausing

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

Overheat Protection

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

Automatically Resume Cooking

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

Automatic Shutoff

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

CARE & MAINTENANCE

NOTE:

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

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

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

4. For stubborn grease:

   a. In a small bowl, mix 118 mL of baking soda and a few tablespoons of water (1 tbsp = 15 mL) until forming a spreadable paste.

   b. Use a sponge to spread the paste on the baskets and scrub. Before rinsing, let the baskets sit for 15 minutes.

   c. Wash baskets with soap and water before using.

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

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

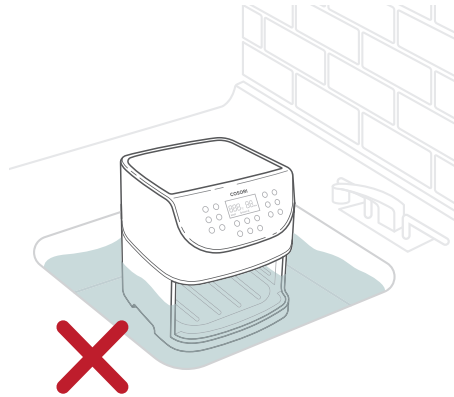


Figure 6.1

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the baskets securely into the air fryer.
Foods are not completely cooked.	Place smaller batches of ingredients into the inner basket. If the basket is overstuffed, then ingredients will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Foods are cooked unevenly.	Ingredients that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken during cooking (see **Shaking Food**, page 13).
Foods are not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see **Cooking Guide**, page 14).
French fries are not fried correctly.	See **French Fries**, page 14.
Baskets will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is not overfilled with food.
	Make sure the inner basket is securely inside the outer basket.
White smoke is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke when you use it for the first time. This is normal.
	Make sure the pan is cleaned properly and not greasy.
	Frying greasy foods will cause oil to leak into the outer basket. This oil will produce white smoke, and the baskets may be hotter than usual. This is normal, and should not affect cooking. Handle baskets with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Food is burning. Wait for smoke to clear before pulling the baskets out.
Display shows Error Code "E1".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (page 18).
Display shows Error Code "E2".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (page 18).

WARRANTY INFORMATION

Cosori warrants all products to be of the highest quality in material, craftsmanship, and service for a minimum of 2 years, effective from the date of purchase. Warranty lengths may vary between product categories.

Should you encounter any issues or have any questions regarding your new product, feel free to contact our helpful Customer Support Team. Your satisfaction is ours!

Customer Support

Email: support.eu@cosori.com

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

SHOW US WHAT YOU'RE MAKING

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

#iCookCosori

@cosoricooks

Cosori Appliances

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

MORE COSORI PRODUCTS

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

DE

Vielen Dank für Ihren Einkauf!

(Wir hoffen, dass Ihnen unsere neue Heißluftfritteuse genauso sehr gefällt, wie uns.)

kommen sie in die Cosori Cooks Gemeinschaft auf Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks

genießen Sie wöchentlich ausgewählte Rezepte
Penny Plates | *Quick Cuisines* | *Easy One-Pot*

entdecken Sie unsere Rezeptgalerie
www.cosori.com/recipes

KONTAKT ZU UNSEREN KÖCHEN

Unsere hilfsbereiten, hauseigenen Köche stehen Ihnen bei allen Fragen gerne zur Verfügung!

Email: recipes@cosori.com

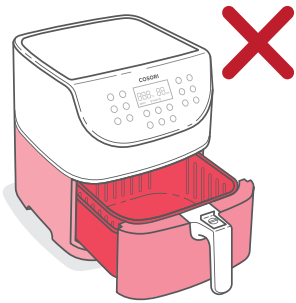
Im Namen von uns allen bei Cosori,

Fröhliches kochen!

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Befolgen Sie immer die grundlegenden Sicherheitshinweise, wenn Sie Ihre Heißluftfritteuse benutzen. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig.

Wichtige Punkte zur Sicherheit



Keine heißen Flächen berühren. Verwenden Sie die Griffe.



Nur den Entriegelungsknopf drücken, wenn die Körbe flach auf einer Arbeitsplatte (oder einer beliebigen ebenen, hitzebeständigen Fläche) aufliegen.

Der Griff ist am Innenkorb befestigt, nicht am Außenkorb. Wenn Sie den Entriegelungsknopf drücken, wird der äußere Korb **losgelassen**.



Lüftungsöffnungen **NICHT** blockieren. Heißer Dampf wird über die Luftauslässe abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.

DE

Allgemeine Sicherheit

- **Niemals** Ihr Heißluftfritteusengehäuse in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein- oder untertauchen.
- Beaufsichtigen Sie Kinder in der Nähe Ihrer Heißluftfritteuse.
- Trennen Sie das Gerät vom Strom, wenn es nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung. Gerät vor dem Anbringen und Abnehmen der Teile abkühlen lassen.
- **Niemals** die Heißluftfritteuse verwenden, wenn sie beschädigt ist, nicht funktioniert oder wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Wenden Sie sich in diesen Fällen an den Kundendienst (Seite 34).
- **Niemals** Ersatzteile oder Zubehör von Drittanbietern verwenden, da dies zu Verletzungen führen kann.
- **Niemals** die Heißluftfritteuse im Freien verwenden.
- Platzieren Sie Ihre Heißluftfritteuse **nicht** auf einem Herd, in der Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einem (beheizten oder unbeheizten) Backofen.
- Seien Sie besondes vorsichtig, wenn Sie Ihre Heißluftfritteuse bewegen (oder die Körbe entfernen), wenn sie heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- **Nie** mit einem Metallschwamm reinigen. Metallfragmente können sich dabei lösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- **Nichts** auf der Heißluftfritteuse ablegen. **Nichts** in der Heißluftfritteuse aufbewahren.
- Ihre Heißluftfritteuse ist lediglich für den Hausgebrauch bestimmt und für den gewerblichen Gebrauch möglicherweise nicht sicher.
- Die Heißluftfritteuse **nur** so verwenden, wie es in diesem Handbuch beschrieben wird.

Während dem Frittieren

- Eine Heißluftfritteuse arbeitet nur mit Heißluft. **Niemals** die Körbe mit Öl oder Fett befüllen.
- **Niemals** die Fritteuse ohne die Körbe benutzen.
- **Niemals** übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien in die Fritteuse geben.
- **Niemals** Papier, Pappe, nicht-hitzebeständige Kunststoffe oder ähnliche Materialien in die Heißluftfritteuse legen. Sie können Pergamentpapier oder -folie verwenden.
- **Niemals** Back- oder Pergamentpapier in die Fritteuse legen, wenn keine Lebensmittel darauf sind. Die Luftzirkulation kann dazu führen, dass das Papier sich anhebt und die Heizwendel berührt.
- **Immer** hitzebeständige Behälter verwenden. Seien Sie besondes vorsichtig, wenn Sie Behälter verwenden, die nicht aus Metall oder Glas sind.
- Halten Sie Ihre Heißluftfritteuse von brennbaren Materialien (Vorhänge, Tischdecken, etc.) fern. Auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, fern von Wärmequellen oder Flüssigkeiten aufstellen.
- Ziehen Sie sofort den Stromstecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus der Heißluftfritteuse sehen. Das Essen verbrennt. Warten Sie, bis sich der Rauch aufgelöst hat, bevor Sie die Körbe herausnehmen.
- **Niemals** die Heißluftfritteuse unbeaufsichtigt lassen, wenn sie in Gebrauch ist.

Stecker und Kabel

- **Niemals** das Netzkabel (oder ein Verlängerungskabel) über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren lassen.

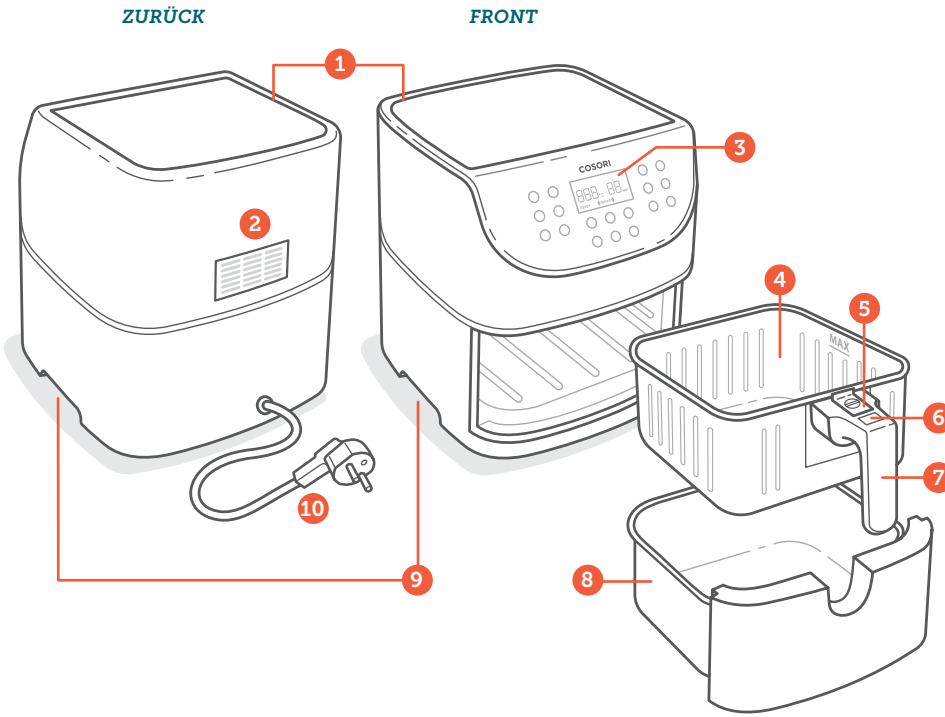
HINWEIS: *Diese Fritteuse verwendet ein kurzes Netzkabel, um die Gefahr des Verfangens oder Stolperns zu verringern. Verwenden Sie Verlängerungskabel mit Vorsicht. Die markierte elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss der Leistung der Fritteuse entsprechen (Seite 2).*

BEWAHREN SIE BITTE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

KENNEN SIE IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE

Ihre Cosori Heißluftfritteuse verwendet eine schnelle 360° Umlufttechnologie, um mit wenig oder keinem Öl zu kochen, für schnelles, knuspriges, leckeres Essen mit 75% weniger Kalorien als bei normalen Fritteusen. Mit einer benutzerfreundlichen Bedienung und einem intuitiven, sicheren Design ist die Cosori Heißluftfritteuse der Star in Ihrer Küche.

Abbildung der Heißluftfritteuse



1. Lufteinlass
2. Luftauslass
3. Kontrollbildschirm
4. Innerer Korb
5. Knopfschutz
6. Korb-Entriegelungsknopf
7. Korbgriff
8. Äußerer Korb
9. Gehäusegriffe
10. Stromkabel

DE

BEDIENFELD



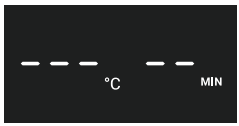
HINWEIS:

- *Um die Zeit oder Temperatur zu erhöhen oder zu verringern, halten Sie die Tasten + oder - gedrückt.*
- *Wenn Sie eine Taste drücken, um eine Funktion oder ein Programm zu verwenden, leuchtet sie blau. Das zeigt an, dass sie aktiv ist.* [*Abbildung 1.1*]



Abbildung 1.1

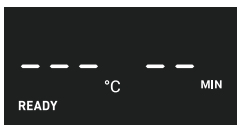
DISPLAYMELDUNGEN



Kochprogramm beendet



Erinnerung, Speisen zu schütteln oder zu wenden



Die Heißluftfritteuse ist vorgeheizt und bereit für den Kochvorgang

VOR DER ERSTEN ANWENDUNG

Vorbereitung

1. Entfernen Sie alle Verpackungen von der Heißluftfritteuse, einschließlich der temporären Aufkleber.
2. Ziehen Sie am Griff, um die Körbe zu entfernen.
3. Drücken Sie den Korb-Entriegelungsknopf, um den inneren Korb vom äußeren Korb zu trennen.
   - Körbe **nur** nach dem Kochen trennen, um Speisen zu servieren und die Körbe zu reinigen.
   - Der Knopfschutz schützt den Auslöseknopf vor versehentlichem Drücken. Schieben Sie den Knopfschutz nach vorne, um den Auslöser zu drücken. [*Abbildung 2.1*]
   - **Niemals** den Auslöser drücken, während Sie die Körbe tragen.
   - **Nur** dann den Entriegelungsknopf drücken, wenn die Körbe flach auf einer Arbeitsplatte (oder einer beliebigen ebenen, hitzebeständigen Fläche) aufliegen.
   - Der Griff ist am Innenkorb befestigt, nicht am Außenkorb. [*Abbildung 2.2*] Wenn Sie den Entriegelungsknopf drücken, wird der **äußere Korb losgelassen**.
4. Waschen Sie beide Körbe mit einem Spülmittel oder einem nicht scheuernden, weichen Schwamm.

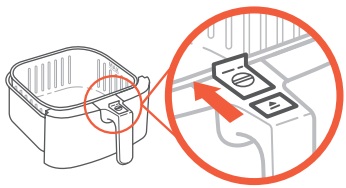


Abbildung 2.1

5. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem leicht feuchten Tuch ab. Mit einem weichen Tuch gut trocknen.
6. Legen Sie die Körbe wieder in die Heißluftfritteuse.
7. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, ebene, hitzebeständige Oberfläche, fern von Bereichen, die durch Dampf beschädigt werden können (z.B. Wände, Vorhänge oder Schränke).
8. Lassen Sie 13 cm (5 Zoll) Abstand hinter und über der Heißluftfritteuse. [*Abbildung 2.3*] Lassen Sie zudem genügend Freiraum, um die Körbe sicher zu entfernen.

HINWEIS: *Um Ersatzteile zu bestellen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst (Seite 34).*

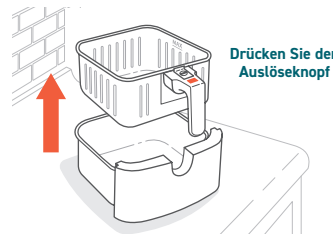


Abbildung 2.2

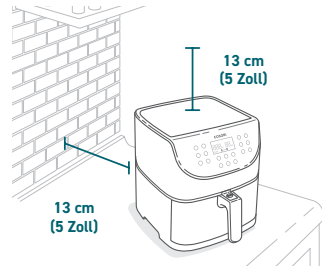


Abbildung 2.3

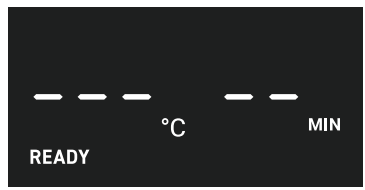
Vorwärmen

Wir empfehlen, die Speisen vor dem Einlegen in die Fritteuse vorzuwärmen, es sei denn, die Fritteuse ist bereits heiß. Ohne Vorwärmen kochen die Speisen nicht durch.

1. Einstecken. Drücken Sie ⏻, um die Heißluftfritteuse einzuschalten.
2. Drücken Sie **Preheat**. Das Display zeigt "**205°C**" und "**5 MIN**" an.
3. Drücken Sie optional die Tasten **+** oder **-** , um die Temperatur zu ändern. Die Zeit wird automatisch angepasst.

Temperatur	Zeit
205°C	5 minuten
200°C	5 minuten
195°C	5 minuten
190°C	4 minuten
185°C	4 minuten
180°C	4 minuten
175°C	4 minuten
170°C	4 minuten
165°C und unten	3 minuten

4. Drücken Sie ⏯, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
5. Wenn das Vorheizen beendet ist, piepst die Fritteuse dreimal. Das Display zeigt nun an.



Heißluftfrittieren

- Nichts auf der Heißluftfritteuse ablegen. Das behindert den Luftstrom und führt zu schlechteren Kochergebnissen. [*Abbildung 3.1*]
- Eine Heißluftfritteuse ist keine herkömmliche Fritteuse. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, Bratfett oder einer anderen Flüssigkeit.

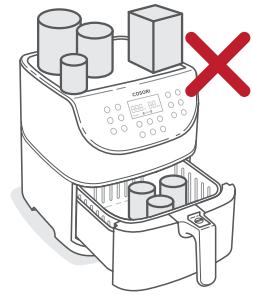


Abbildung 3.1

Voreinstellungen

- Sie können die Zeit (1-60 Minuten) und Temperatur (75°-205°C) anpassen, sofern nicht anders angegeben.
- Die Kochergebnisse können dadurch variieren.
- In unserem Referenzhandbuch und Rezeptbuch finden Sie eine Anleitung zum Anpassen der Voreinstellungen für perfekte Ergebnisse.

Voreinstellung	Symbol	Standard-Temperatur	Standardzeit (Minuten)	Schütteln Erinnerung?*
Steak		205°C	6 minuten	-
Huhn		195°C	25 minuten	-
Meeresfrüchte		175°C	8 minuten	-
Garnelen		190°C	6 minuten	((SHAKE))
Speck		160°C	8 minuten	-
Tiefkühlkost		175°C	10 minuten	((SHAKE))
Pommes frites**		195°C	25 minuten	((SHAKE))
Gemüse		150°C	10 minuten	((SHAKE))
Wurzelgemüse		205°C	12 minuten	((SHAKE))
Brot		160°C	8 minuten	-
Desserts		150°C	30 minuten	-
Vorheizen	PRE HEAT	205°C	5 minuten	-
Warmhalten	KEEP WARM	75°C	5 minuten	-

** Siehe **Speisen schütteln** (Seite 29).*

*** Siehe **Kochanleitung** (Seite 30) für weitere Tipps zum Heißluftfrittieren von Pommes.*

Voreingestellte Heißluftfritteusenprogramme

Die Verwendung einer Voreinstellung ist der einfachste Weg zum Heißluftfrittieren. Voreinstellungen sind mit einer idealen Zeit und Temperatur für das Kochen bestimmter Speisen programmiert.

1. **Vorwärmen der Heißluftfritteuse** (siehe Seite 26).
2. Wenn Ihre Heißluftfritteuse "**READY**", anzeigt, die Speisen vorsichtig in die Körbe geben.
3. Wählen Sie ein voreingestelltes Kochprogramm (Seite 27).
4. Optional können Sie die Temperatur und Zeit anpassen.

   HINWEIS: *Sie können das auch jederzeit während des Kochvorgangs ändern.*

   a. Drücken Sie **Temp/Time** einmal. Die Temperatur blinkt auf dem Display. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-** , um die Temperatur zu ändern (zwischen 75°-205°C).

   b. Drücken Sie **Temp/Time** ein zweites Mal. Die Uhrzeit blinkt auf dem Display. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-** , um die Zeit zu ändern (zwischen 1-60 Minuten)
5. Drücken Sie ▶II, um mit dem Heißluftfrittieren zu beginnen.
6. Wenn Sie Voreinstellungen verwenden, erscheint die Erinnerung zum Schütteln nach der Hälfte der Garzeit. Die Fritteuse piepst fünfmal und "**((SHAKE))**" blinkt auf dem Display auf. Gehen Sie dann folgendermaßen vor:

   a. Nehmen Sie die Körbe aus der Heißluftfritteuse und achten Sie auf heißen Dampf. Die Heißluftfritteuse pausiert automatisch. Das Display schaltet sich aus, bis die Körbe ausgetauscht werden.

   b. Schütteln oder wenden Sie die Speise. Achten Sie darauf, dass Sie nicht den Korb-Entriegelungsknopf drücken.

   c. Geben Sie die Körbe wieder in die Heißluftfritteuse.

   HINWEIS: *Siehe* ***Speisen schütteln*** *auf Seite 29.*
7. Die Heißluftfritteuse piepst dreimal, wenn sie fertig ist. Das Display zeigt nun an:

8. Drücken Sie optional auf **Keep Warm**. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-** , um die Zeit zu ändern (zwischen 1-60 Minuten).
9. Nehmen Sie die Körbe aus der Heißluftfritteuse und achten Sie auf heißen Dampf.
10. Entfernen Sie den inneren Korb aus dem äußeren Korb, um das Essen zu servieren. Beim Trennen von Körben:

    a. Stellen Sie sicher, dass die Körbe auf einer ebenen Fläche liegen.

    b. Achten Sie auf heißes Öl oder Fett, das im äußeren Korb gesammelt wird. Um Spritzer zu vermeiden, Öl ablassen, bevor der innere Korb wieder eingelegt wird. [*Abbildung 4.1*]
11. Vor der Reinigung abkühlen lassen.

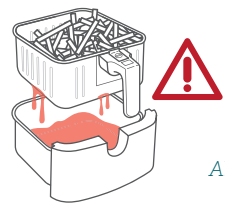


Abbildung 4.1

Manuelles Heißluftfrittieren

1. **Vorwärmen der Heißluftfritteuse** (siehe Seite 26).
2. Wenn Ihre Heißluftfritteuse "**READY**", anzeigt, die Speisen vorsichtig in die Körbe geben.
3. Temperatur und Zeit einstellen.

   HINWEIS: *Sie können das auch jederzeit während des Kochvorgangs anpassen.*

   a. Drücken Sie Temp/Time einmal. Die Temperatur blinkt auf dem Display. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Temperatur zu ändern (zwischen 75°-205°C).

   b. Drücken Sie Temp/Time ein zweites Mal. Die Uhrzeit blinkt auf dem Display. Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Zeit zu ändern (zwischen 1-60 Minuten).
4. Drücken Sie ▶II, um mit dem Heißluftfrittieren zu beginnen.

HINWEIS:

- *Beim manuellen Heißluftfrittieren gibt es keine Erinnerung zum Schütteln. Sie sollten geeignete Lebensmittel trotzdem schütteln oder umdrehen.*
- *Wenn Sie eine Erinnerung zum Schütteln möchten, wählen Sie ein voreingestelltes Programm mit Erinnerung (Seite 27) und ändern Sie Zeit und Temperatur wie gewünscht.*

5. Die Heißluftfritteuse piepst dreimal, wenn sie fertig ist. Das Display zeigt nun an:



6. Drücken Sie optional auf **Keep Warm**. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Zeit zu ändern (zwischen 1-60 Minuten).
7. Nehmen Sie die Körbe aus der Heißluftfritteuse und achten Sie auf heißen Dampf.
8. Entfernen Sie den inneren Korb aus dem äußeren Korb, um das Essen zu servieren. Beim Trennen von Körben:

   a. Stellen Sie sicher, dass die Körbe auf einer ebenen Fläche liegen.

   b. Achten Sie auf heißes Öl oder Fett, das im äußeren Korb gesammelt wird. Um Spritzer zu vermeiden, Öl ablassen, bevor der innere Korb wieder eingelegt wird.
9. Vor der Reinigung abkühlen lassen.

Speisen Schütteln

Wie man schüttelt

- Die Körbe während dem Kochen aus der Heißluftfritteuse nehmen und die Speisen schütteln oder wenden. Achten Sie darauf, dass Sie nicht den Korb-Entriegelungsknopf drücken.
- Wenn Sie die Körbe herausnehmen, pausiert die Heißluftfritteuse automatisch. Als Sicherheitsfunktion schaltet sich das Display aus, bis die Körbe wieder eingelegt werden.
- Wenn Sie die Körbe wieder einlegen, fährt die Heißluftfritteuse automatisch fort.
- Vermeiden Sie ein Schütteln, das länger als 30 Sekunden andauert, da die Heißluftfritteuse sonst abkühlt.

Was man schüttelt

- Kleine Lebensmittel, die aufeinander gestapelt sind, müssen in der Regel geschüttelt werden, wie Pommes oder Nuggets.

Was man schüttelt (cont.)

- Ohne Schütteln werden die Speisen weder knusprig noch gleichmäßig gegart.
- Sie können andere Lebensmittel, wie z.B. Steaks, wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.

Wann man schüttelt

- Einmal nach der Hälfte der Garzeit schütteln, auf Wunsch auch öfter.

Bestimmte Voreinstellungen verwenden eine Erinnerung zum Schütteln (siehe **Voreinstellungen**, Seite 27).

Erinnerung zum Schütteln

- Die Erinnerung zum Schütteln warnt Sie mit 5 Pieptönen und "**((SHAKE))**" blinkt auf dem Display.
- Wenn Sie die Körbe nicht entfernen, ertönt die Erinnerung zum Schütteln nach 1 Minute erneut und die Anzeige zeigt konstant "**((SHAKE))**".
- Die Erinnerung zum Schütteln erlischt, sobald Sie die Körbe herausnehmen.

Kochanleitung

Überfüllung

- Wenn der Korb überfüllt ist, kocht das Essen ungleichmäßig. [*Abbildung 5.1*]
- Lebensmittel sollten nicht über die "**MAX**" Linie des inneren Korbes gefüllt werden. Lebensmittel **nicht** einpacken. [*Abbildung 5.2*]



Abbildung 5.1

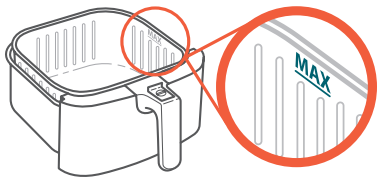


Abbildung 5.2

Verwendung von Öl

- Wenn Sie eine kleine Menge Öl zu Ihrem Essen geben, wird es knuspriger. Verwenden Sie nicht mehr als 2 Esslöffel Öl.
- Ölsprays eignen sich hervorragend, um kleine Mengen Öl gleichmäßig auf alle Zutaten aufzutragen.

Pommes Frites

- Geben Sie ½ bis 1 Esslöffel Öl für Knusprigkeit hinzu.
- Wenn Sie Pommes aus rohen Kartoffeln machen, weichen Sie die rohen Pommes vor dem Heißluftfrittieren 15 Minuten in Wasser ein, um die Stärke herauszuziehen. Vor der Zugabe von Öl mit einem Handtuch trocken tupfen.
- Rohe Pommes für knusprigere Ergebnisse klein schneiden. Versuchen Sie, sie in Streifen von 6,4 mm x 76 mm (¼ Zoll x 3 Zoll) zu schneiden.

Kochanleitung (cont.)

Lebensmittel-Tipps

- Sie können alle gefrorenen Lebensmittel oder Speisen heißluftfrittieren, die im Ofen gebacken odergebraten werden können.
- Um Kuchen, Tartes oder andere Speisen mit Füllung oder Teig herzustellen, legen Sie die Speisen in einen hitzebeständigen Behälter, bevor Sie es in die Körbe legen.
- Das Heißluftfrittieren von fetthaltigen Speisen führt dazu, dass Fett auf den Boden der Körbe tropft. Gießen Sie nach dem Kochen das abgetropfte Fett aus, um überschüssigen Rauch zu vermeiden.
- Flüssigmarinierte Speisen erzeugen Spritzer und überschüssigen Rauch. Tupfen Sie diese Lebensmittel trocken, bevor Sie sie heißluftfrittieren.

HINWEIS: *Weitere Informationen aus der Cosori-Küche finden Sie in unserem Rezeptbuch und den Tipps des Küchenchefs.*

Mehr Funktionen

Pausieren

- Drücken Sie ⏯, um das Kochen zu pausieren. Die Heißluftfritteuse stoppt das Erwärmen und ⏯ blinkt, bis Sie ⏯ drücken, um den Kochvorgang fortzusetzen.
    - Nach 30 Minuten Inaktivität schaltet sich die Heißluftfritteuse automatisch aus.
    - Mit dieser Funktion können Sie das Kochen unterbrechen, ohne die Körbe aus der Heißluftfritteuse herauszunehmen.

Automatische Abschaltung

- Wenn die Heißluftfritteuse keine aktiven Programme hat, schaltet sie sich nach 3 Minuten Inaktivität automatisch aus.

Automatisch Weiterkochen

- Wenn Sie die Körbe herausziehen, unterbricht die Fritteuse den Kochvorgang automatisch. Das Display schaltet sich zur Sicherheit vorübergehend aus.
- Wenn Sie die Körbe wieder einlegen, kocht die Heißluftfritteuse mit den vorherigen Einstellungen automatisch weiter.

Überhitzungsschutz

- Wenn die Heißluftfritteuse überhitzt wird, schaltet sie sich aus Sicherheitsgründen automatisch ab.
- Lassen Sie die Heißluftfritteuse abkühlen, bevor Sie sie wieder verwenden.

PFLEGE & WARTUNG

HINWEIS:

- *Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch.*
- *Wenn Sie den Außenkorb mit Folie auskleiden, kann das die Reinigung erleichtern.*

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Heißluftfritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen. Ziehen Sie die Körbe heraus, damit sie schneller abkühlen.

2. Wischen Sie die Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab.

3. Die Körbe sind spülmaschinenfest. Sie können die Körbe auch mit heißem Seifenwasser und einem nicht scheuernden Schwamm waschen. Einweichen ist erforderlich.

   HINWEIS: *Die Körbe haben eine Antihaftbeschichtung. Vermeiden Sie metallische Utensilien und scheuernde Reinigungsmittel.*

4. Bei hartnäckigem Fett:

   a. In einer kleinen Schüssel ½ Tasse (118 ml oder 90g) Backpulver und ein paar Esslöffel Wasser (1 EL = 15 ml) zu einer streichfähigen Paste verrühren.

   b. Mit einem Schwamm die Paste auf den Körben verteilen und schrubben. Vor dem Spülen die Körbe 15 Minuten einwirken lassen.

   c. Waschen Sie die Körbe vor Gebrauch mit Wasser und Seife.

5. Reinigen Sie die Innenseite der Fritteuse mit einem leicht feuchten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Nicht in Wasser eintauchen oder untertauchen. [*Abbildung 6.1*]

6. Reinigen Sie die Heizwendel bei Bedarf, um Speisereste zu entfernen.

7. Vor Gebrauch vollständig trocknen lassen.

   HINWEIS: *Vergewissern Sie sich, dass die Heizwendel trocken sind, bevor Sie die Heißluftfritteuse einschalten.*

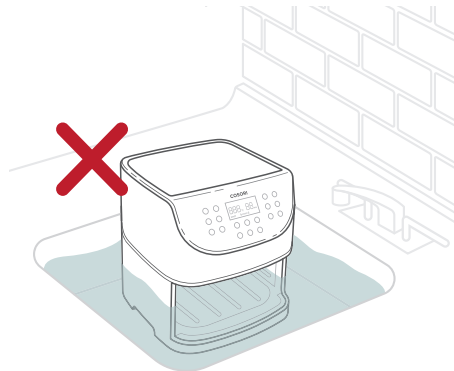


Abbildung 6.1

PROBLEMBEHANDLUNG

Problem	Mögliche Lösung
Die Heißluftfritteuse schaltet sich nicht ein.	Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse angeschlossen ist.
	Setzen Sie die Körbe sicher in die Heißluftfritteuse.
Speisen sind nicht vollständig gekocht.	Legen Sie kleinere Mengen in den inneren Korb. Wenn der Korb überfüllt ist, werden die Speisen nicht durchgegart.
	Erhöhen Sie die Kochtemperatur oder -zeit.
Die Speisen werden ungleichmäßig gekocht.	Zutaten, die übereinander oder nahe beieinander liegen, müssen beim Kochen geschüttelt werden (siehe **Speisen Schütteln**, Seite 29).
Nach dem Heißluftfrittieren sind die Speisen nicht knusprig.	Das Sprühen oder Beträufeln von einer kleinen Menge Öl auf die Speisen kann die Knusprigkeit erhöhen (siehe **Kochanleitung**, Seite 31).
Pommes werden nicht richtig gebacken.	Siehe **Pommes Frites**, Seite 30.
Körbe rutschen nicht sicher in die Heißluftfritteuse.	Stellen Sie sicher, dass der Korb nicht überfüllt ist.
	Vergewissern Sie sich, dass der innere Korb sicher im äußeren Korb sitzt.
Weißer Rauch kommt aus der Heißluftfritteuse.	Die Heißluftfritteuse kann beim ersten Gebrauch weißen Rauch erzeugen. Das ist normal.
	Stellen Sie sicher, dass die Pfanne richtig gereinigt und nicht mit Öl beschmutzt ist.
	Das Braten von fetthaltigen Lebensmitteln führt dazu, dass Öl in den äußeren Korb gelangt. Dieses Öl erzeugt weißen Rauch, und die Körbe können heißer als gewöhnlich sein. Das ist normal und sollte den Kochvorgang nicht beeinflussen. Gehen Sie vorsichtig mit den Körben um.
Dunkler Rauch kommt aus der Heißluftfritteuse.	Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Das Essen verbrennt. Warten Sie, bis sich der Rauch aufgelöst hat, bevor Sie die Körbe herausnehmen.
Auf dem Display erscheint der Fehlercode "E1".	Es liegt ein Kurzschluss im Temperaturbegrenzer vor. Kontaktieren Sie den Kundendienst (Seite 34).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode "E2".	Im Temperaturbegrenzer ist ein offener Stromkreis vorhanden. Kontaktieren Sie den Kundendienst (Seite 34).

DE

GARANTIE INFORMATIONEN

Cosori garantiert bei allen Produkte, dass wir die höchsten Standards bei den Materialien, der Verarbeitung und beim Service anlegen. Diese Garantie ist gültig für zwei Jahre ab Kaufdatum. Garantiezeiten können zwischen den Produktkategorien variieren.

Sollten eine Frage oder Probleme im Bezug auf eines unserer neuen Produkte auftreten, dann können Sie jeder Zeit Kontakt mit unserem Kunden-Support Team durch eine E-Mail aufnehmen. Ihre Zufriedenheit ist uns wichtig!

Kundendienst

Email: support.eu@cosori.com

* Bitte halten Sie Ihre **Bestellnummer** bereit, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren.

ZEIGEN SIE UNS WAS SIE KOCHEN

Wir hoffen, dass dies für Sie hilfreich ist. Wir können es kaum mehr erwarten, Ihre schönen Ergebnisse zu sehen, und wir glauben, dass Sie Glam Shots teilen wollen! Andere in der Community warten schon auf Ihre Uploads - wählen Sie einfach Ihre Plattform unten. Snap, Hashtag und Tag weg, Cosori Koch!

#iCookCosori

@cosoricooks

Cosori Appliances

Überlegen Sie, was zu kochen? Viele Rezeptideen stehen zur Verfügung, sowohl von uns als auch von der Cosori-Community.

MEHR COSORI PRODUKTE

Schließlich, wenn Sie mit dieser Heißluftfritteuse zufrieden sind, setzen Siediese Lust fort. Auf **www.cosori.com** finden Sie eine Auswahl all unserer schönen und durchdacht entworfenen Küchengeräte. Sie könnten auch Ihre Küche gut passen!

FR

Nous vous remercions de votre achat !

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



rejoignez la Communauté des Cuisiniers Cosori sur Facebook **facebook.com/groups/cosoricooks**



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



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



CONTACTEZ NOS CHEFS

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

Email: recipes@cosori.com

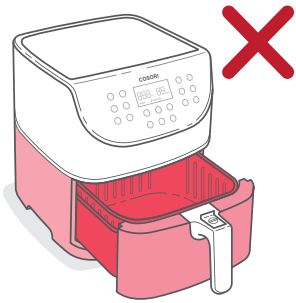
De notre part à tous chez Cosori,

Bonne cuisine !

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Points de Sécurité



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



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

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



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

FR

Sécurité Générale

- **N'**immergez **pas** le compartiment ou la prise électrique de votre friteuse à air dans de l'eau ou un liquide.
- Surveillez étroitement les enfants lorsqu'ils s'approchent de votre friteuse à air.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il est éteint et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de démonter ou remonter des pièces.
- **N'**utilisez **pas** votre friteuse à air si celle-ci est endommagée, ne fonctionne pas ou si le câble ou la prise sont endommagés. Contactez le Support Client (page 50).
- **N'**utilisez **pas** de pièces ou d'accessoires tiers de remplacement, ce qui pourrait provoquer des blessures.
- **N'**utilisez **pas** votre friteuse à air à l'extérieur.
- **N'**installez **pas** votre friteuse à air sur une cuisinière, près de brûleurs à gaz ou électriques ou dans un four chaud.
- Soyez très prudent lorsque vous déplacez votre friteuse à air (ou lorsque vous retirez les paniers) si celle-ci contient de l'huile ou un autre liquide chaud.
- **Ne** nettoyez **pas** avec des tampons abrasifs. Des fragments de métal pourraient se détacher et entrer en contact avec les parties électriques, provoquant ainsi un risque de choc électrique.
- **N'**installez **pas** d'objets sur votre friteuse à air. **Ne** rangez **rien** à l'intérieur de votre friteuse à air.
- Votre friteuse à air est conçue pour un usage domestique et peut ne pas être sûre pour un usage commercial.
- Utilisez **uniquement** votre friteuse à air dans les conditions indiquées dans ce mode d'emploi.

Lors de la Cuisson

- Une friteuse à air fonctionne uniquement à l'air. **Ne** remplissez **jamais** les paniers d'huile ou de gras.
- **N'**utilisez **jamais** votre friteuse à air si les paniers ne sont **pas** en place.
- **Ne** placez **pas** d'aliments trop gros ou ustensiles métalliques à l'intérieur de votre friteuse à air.
- **Ne** placez **pas** de papier, carton, plastique non résistant à la chaleur ou matériaux similaires à l'intérieur de votre friteuse à air. Vous pouvez utiliser du papier sulfurisé ou du papier aluminium.
- **Ne** mettez **jamais** de papier sulfurisé ou de papier de cuisson à l'intérieur sans aliments au-dessus. La circulation de l'air peut provoquer un soulèvement du papier, qui entrera alors en contact avec les résistances chauffantes.
- Utilisez **toujours** des récipients résistants à la chaleur. Soyez particulièrement prudent si vous utilisez des récipients qui ne sont ni en métal ni en verre.
- Conservez votre friteuse à air loin des matériaux inflammables (rideaux, nappes, etc). Utilisez sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et loin des sources de chaleur ou de liquides.
- Si vous constatez la présence de fumée noire, débranchez immédiatement votre friteuse à air, car les aliments sont en train de brûler. Attendez que la fumée se disperse avant de retirer les paniers.
- **Ne** laissez **pas** votre friteuse sans surveillance pendant l'utilisation.

Prise et Câble Électrique

- **Ne** laissez **pas** le câble d'alimentation électrique (ou une rallonge) pendre sur un bord de table ou sur le plan de travail de la cuisine, ni toucher de surfaces chaudes.

REMARQUE: *Cette friteuse utilise un câble d'alimentation électrique court, ce qui réduit le risque d'emmêlement ou de trébuchement. Utilisez des rallonges électriques avec prudence. L'indice électrique de la rallonge doit être d'une valeur égale à celui de la friteuse (page 3).*

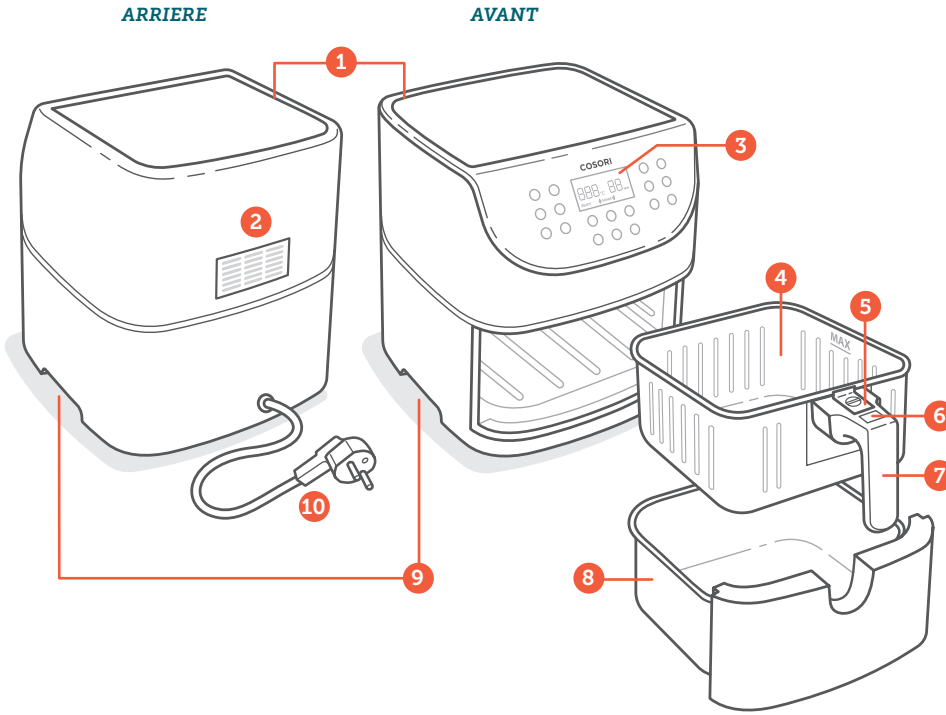
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR

FR

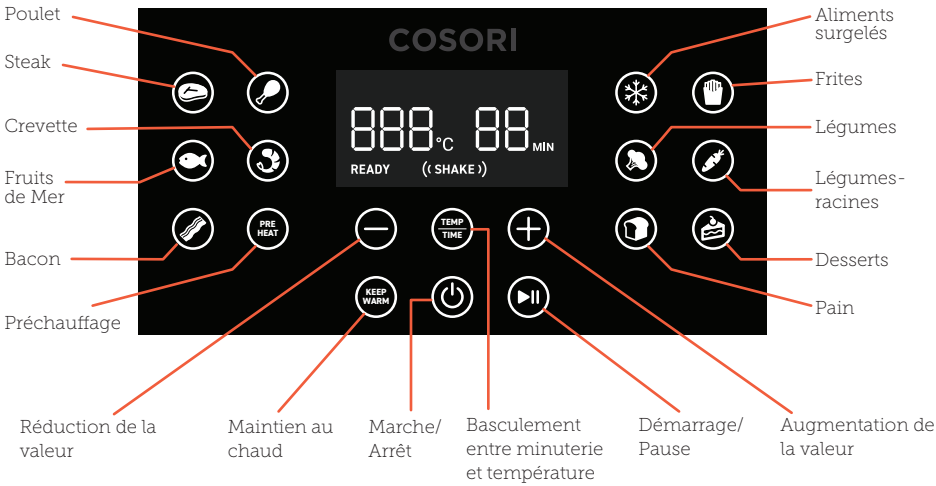
Votre Friteuse à Air Cosori fonctionne sur une technologie de circulation de l'air permettant de cuisiner sans huile pour une cuisson rapide et des aliments croustillants et délicieux contenant 75% moins de calories que les friteuses traditionnelles. Avec ses commandes à une touche et un design aussi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

Schéma de la Friteuse à Air



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

AFFICHAGE



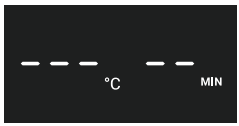
REMARQUE:

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



Figure 1.1

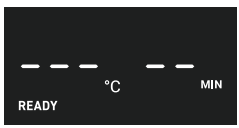
AFFICHAGE DES MESSAGES



Le programme de cuisson est terminé



Rappel de secouer ou retourner les aliments



La friteuse à air est préchauffée et prête à démarrer la cuisson

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Installation

1. Retirez tout l'emballage de la friteuse à air, y compris les autocollants temporaires.
2. Tirez sur la poignée pour retirer les paniers.
3. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier pour séparer le panier intérieur du panier extérieur.
    - Séparez les paniers **uniquement** après la cuisson. Servez les aliments puis lavez les paniers.
    - La protection de bouton protège le bouton de déverrouillage contre les appuis accidentels. Faites glisser le cache de protection vers l'avant pour appuyer sur le bouton de déverrouillage. [*Figure 2.1*]
    - **N**'appuyez **jamais** sur le bouton de déverrouillage lorsque vous portez les paniers.
    - Appuyez **uniquement** sur le bouton de déverrouillage lorsque les paniers sont à plat sur un plan de travail (ou toute autre surface plate et résistante à la chaleur).
    - La poignée est fixée au panier intérieur, et non au panier extérieur. [*Figure 2.2*] Lorsque vous appuyez sur le bouton de déverrouillage, le panier extérieur **tombe**.
4. Lavez les deux paniers soit à l'aide de produit vaisselle ou d'une éponge non abrasive.

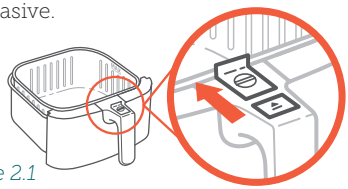


Figure 2.1

5. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez avec un torchon.
6. Remettez les paniers à l'intérieur de la friteuse à air.
7. Placez la friteuse à air sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur loin des zones susceptibles d'être endommagées par la vapeur (par exemple des murs ou placards).
8. Laissez une distance de 13 cm (5 pouces) derrière et au-dessus de la friteuse à air. [*Figure 2.3*] Laissez suffisamment d'espace pour retirer les paniers.

REMARQUE: *Pour commander des pièces de remplacement, veuillez contacter notre Support Client (page 50).*

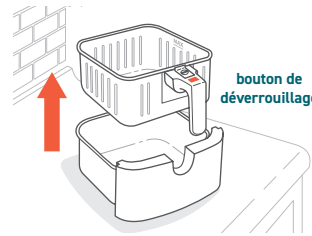


Figure 2.2

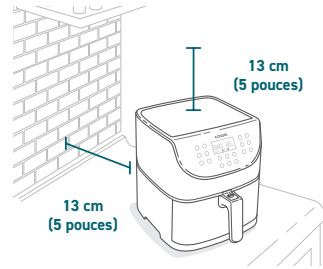


Figure 2.3

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR

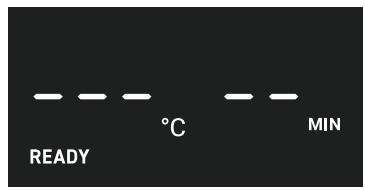
Préchauffage

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

1. Branchez l'appareil. Appuyez sur ⏻ pour allumer la friteuse à air.
2. Appuyez sur **Preheat**. L'écran affiche « **205°C** » et « **5 MIN** ».
3. Vous pouvez aussi appuyer sur les boutons **+** ou **–** pour changer la température. Le temps s'ajustera automatiquement.

Température	Temps
205°C	5 minutes
200°C	5 minutes
195°C	5 minutes
190°C	4 minutes
185°C	4 minutes
180°C	4 minutes
175°C	4 minutes
170°C	4 minutes
165°C et plus bas	3 minutes

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



Cuisson à l'Air

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

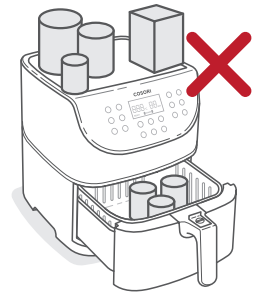


Figure 3.1

Programmation

- Vous pouvez personnaliser la minuterie (1-60 minutes) ainsi que la température (75°-205°C), sauf mention contraire.
- Les résultats peuvent varier.
- Consultez notre Guide de Référence et Livre de Recettes pour obtenir les programmes recommandés pour les meilleurs résultats possibles.

Programme	Symbole	Température par Défaut	Temps par Défaut	Rappel : Secouer ?*
Steak		205°C	6 minutes	-
Poulet		195°C	25 minutes	-
Fruits de Mer		175°C	8 minutes	-
Crevette		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	PRE HEAT	205°C	5 minutes	-
Maintien au Chaud	KEEP WARM	75°C	5 minutes	-

** Voir **Secouer les Aliments** (page 45)*

*** Voir **Guide de Cuisson** (page 46) pour plus de conseils concernant la cuisson des frites.*

Programmes de Présélection de Cuisson à l'Air

FR

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

1. **Préchauffez votre friteuse à air** (voir page 42).
2. Lorsque votre friteuse à air affiche « **READY** », ajoutez les aliments au panier.
3. Sélectionnez un programme de cuisson (voir page 43).
4. Vous pouvez aussi personnaliser la température et la durée de cuisson.

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

   a. Appuyez une fois sur **Temp/Time**. La température clignote sur l'écran. Appuyez sur les boutons **+** ou **–** pour modifier la température (entre 75°-205°C).

   b. Appuyez sur **Temp/Time** une seconde fois. La durée clignote sur l'affichage. Appuyez sur les boutons **+** ou **–** pour modifier la durée (entre 1 et 60 minutes).
5. Appuyez sur ⏯ pour démarrer la cuisson à l'air.
6. Lorsque vous utilisez des programmes, le rappel de déplacement et retournement d'aliment apparaît à la moitié du temps de cuisson. La friteuse à air émettra un « bip » et « **((SHAKE))** » clignotera sur l'écran. Suivez ces étapes :

   a. Retirez les paniers de la friteuse à air, en faisant attention à la vapeur chaude. La friteuse à air mettra la cuisson en mode « pause » automatiquement. L'affichage s'éteindra jusqu'à ce que les paniers soient remis en place.

   b. Secouez ou retournez les aliments. Prenez garde à ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage.

   c. Replacez les paniers dans la friteuse à air.

REMARQUE: *Voir* ***Secouer les Aliments*** *page 45.*

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



8. Vous pouvez aussi appuyer sur **Keep Warm**. Appuyez sur les boutons **+** ou **–** pour modifier la durée (entre 1 et 60 minutes).
9. Retirez les paniers de la friteuse à air en faisant attention à la vapeur chaude.
10. Retirez le panier intérieur du panier extérieur pour servir les aliments. Lorsque vous séparez les paniers :

    a. Assurez-vous que les paniers sont posés sur une surface plane.

    b. Prenez garde qu'aucune huile ou gras ne se soit accumulé sur le panier extérieur. Pour éviter les éclaboussures, retirez l'huile avant de remettre le panier intérieur en place. [*Figure 4.1*]
11. Laissez refroidir avant de laver.

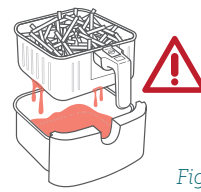


Figure 4.1

Cuisson à l'Air Manuelle

1. **Préchauffez votre friteuse à air** (voir page 42).
2. Lorsque votre friteuse à air affiche « **READY** », ajoutez les aliments aux paniers.
3. Programmez la température et la minuterie.

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

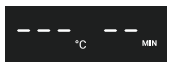
   a. Appuyez une fois sur **Temp/Time**. La température clignote sur l'écran. Appuyez sur les boutons **+** ou **–** pour modifier la température (entre 75°-205°C).

   b. Appuyez sur **Temp/Time** une seconde fois. La durée clignote sur l'affichage. Appuyez sur les boutons **+** ou **–** pour modifier la durée (entre 1 et 60 minutes).
4. Appuyez sur ▶II pour démarrer la cuisson à l'air.

REMARQUE:

- *Lors d'une cuisson manuelle, il n'y a pas de rappel de retournement des aliments. Vous devez mélanger ou retourner les aliments appropriés.*
- *Si vous souhaitez mettre le rappel en route, sélectionnez un programme contenant le rappel (voir* ***Programmation****, page 43) et modifierz le temps et la température désirés.*

5. La friteuse à air émettra 3 « bip » une fois la cuisson terminée. L'écran affichera :



6. Vous pouvez aussi appuyer sur **Keep Warm**. Appuyez sur les boutons **+** ou **–** pour changer la minuterie (entre 1 et 60 minutes).
7. Retirez les paniers de la friteuse à air, en faisant attention à la vapeur chaude.
8. Retirez le panier intérieur du panier extérieur pour servir les aliments. Lorsque vous séparez les paniers :

   a. Assurez-vous que les paniers reposent sur une surface plane.

   b. Vérifiez l'absence d'huile chaude ou de gras sur le panier extérieur. Pour éviter les éclaboussures, retirez l'huile avant de remettre le panier intérieur en place.
9. Laissez refroidir avant de nettoyer.

Secouer les Aliments

Comment Secouer les Aliments

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

Quels Aliments Secouer

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

Quels Aliments Secouer (suite.)

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

Quand Secouer

- Secouez une fois à mi-cuisson, ou plus souvent si vous le désirez.
- Certains programmes utilisent le système de rappel (voir **Programmation**, page 43).

Rappel de Retournement d'Aliments

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

Guide de Cuisson

Sur-Remplissage

- Si le panier est trop rempli, les aliments cuiront de manière non uniforme. [*Figure 5.1*]
- Les aliments ne doivent pas dépasser la ligne « **MAX** » du panier intérieur. **Ne** bourrez **pas** le panier. [*Figure 5.2*]



Figure 5.1

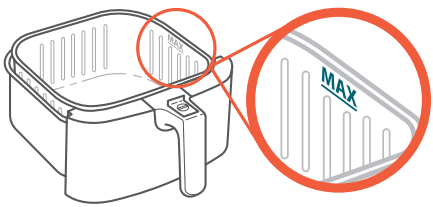


Figure 5.2

Utilisation d'Huile

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

Frites

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

Guide de Cuisson (suite.)

Conseils Alimentaires

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

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

Plus de Fonctions

Pause

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

Protection Contre la Surchauffe

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

Reprise Automatique de la Cuisson

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

Arrêt Automatique

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

ENTRETIEN

FR

REMARQUE:

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

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

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

4. Pour la graisse difficile :
   a. Dans un petit bol, mélangez ½ (118 mL) tasse de bicarbonate de soude et quelques cuillères à soupe d'eau (1 tbsp = 15 mL) jusqu'à l'obtention d'une pâte.
   b. Étalez la pâte sur les paniers avec une éponge et frottez. Laissez reposer le panier pendant 15 minutes avant de rincer.
   c. Lavez les paniers à l'eau et au savon avant utilisation.
5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air à l'aide d'une éponge légèrement humide et non abrasive ou d'un chiffon. **Ne pas** plonger dans l'eau. [*Figure 6.1*]
6. Si nécessaire, nettoyez le serpentin chauffant pour enlever les restes de nourriture.
7. Séchez avant utilisation.

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

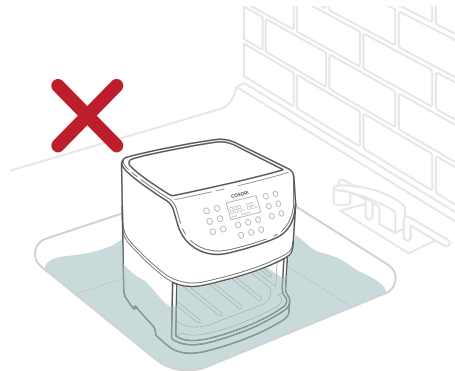


Figure 6.1

DÉPANNAGE

Problème	Solution Possible
La friteuse à air ne s'allume pas.	Vérifiez que la friteuse à air est branchée.
	Insérez les paniers correctement dans la friteuse à air.
Les aliments ne sont pas entièrement cuits.	Placez des portions d'aliments plus petites dans le panier intérieur. Si le panier est trop rempli, les aliments ne seront pas suffisamment cuits.
	Augmentez la température ou le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les ingrédients empilés les uns sur les autres ou proches les uns des autres doivent être secoués en cours de cuisson (voir **Secouer les Aliments**, page 45).
Les aliments ne sont pas croustillants après la cuisson à l'air.	Asperger ou brosser les aliments avec une petite quantité d'huile peut augmenter leur croustillant (voir **Guide de Cuisson**, page 46).
Les frites ne sont pas cuites correctement.	Voir **Frites**, page 46.
Les paniers ne glissent pas correctement dans la friteuse à air.	Assurez-vous que le panier n'est pas trop rempli.
	Assurez-vous que le panier intérieur est correctement installé à l'intérieur du panier extérieur.
De la fumée blanche s'échappe de la friteuse à air.	La friteuse à air peut produire de la fumée blanche lors de la première utilisation. Ceci est normal.
	Assurez-vous que le récipient a été correctement nettoyé et n'est pas gras.
	Cuire des aliments gras provoquera une fuite dans le panier extérieur. Cette huile génèrera de la fumée blanche et les paniers chaufferont plus que la normale. Ceci est normal, et ne devrait pas affecter la cuisson. Manipulez les paniers avec prudence.
De la fumée sombre sort de la friteuse à air.	Débranchez immédiatement votre friteuse à air. Les aliments brûlent. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer les paniers.
L'écran affiche Code Erreur "E1".	Il doit y avoir un court-circuit dans le contrôleur de température. Contactez le Support Client (page 50).
L'écran affiche Code Erreur "E2".	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température. Contactez le Support Client (page 50).

INFORMATION DE GARANTIE

FR

Cosori garantit que tous les produits sont de la plus haute qualité en ce qui concerne les matières utilisées, la fabrication et le service pour un minimum de 2 ans, à compter de la date d'achat. La durée de la garantie peut varier selon les catégories de produits.

Si vous rencontrez des problèmes ou avez des questions concernant votre nouveau produit, veuillez contacter notre équipe serviable et efficace de soutien à la clientèle. Votre satisfaction est la nôtre!

Service Client

Email: support.eu@cosori.com

* Munissez-vous de votre numéro d'identification de commande avant de contacter le service clientèle.

MONTREZ-NOUS CE QUE VOUS CUISINEZ

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

#iCookCosori

@cosoricooks

Cosori Appliances

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

PLUS DE PRODUITS DE COSORI

Enfin, si vous êtes satisfait de cette friteuse, nous avons d'autres options pour vous. Visitez **www.cosori.com** pour une gamme de tous nos ustensiles de cuisine magnifiquement conçus et soigneusement conçus. Ils pourraient également trouver une place dans votre cuisine!

COSORI

Questions or Concerns?
support.eu@cosori.com