

COSORI

User Manual

Smart 5.5-Litre Air Fryer

Model: CP158-AF-RXB



EN

FR

NL

Questions or Concerns?

cosori@innovational.nl

Table of Contents

Package Contents

Specifications

Important Safeguards

- Key Safety Points
- General Safety
- While Air Frying
- Plug and Cord

Getting to Know Your Air Fryer

Display Diagram

Display Messages

Before First Use

- Setting Up
- Test Run
- Basket Tips

Using Your Air Fryer

- Preheating
- Air Frying
- Shaking Food
- Cooking Guide
- More Functions

Care & Maintenance

Troubleshooting

Specifications

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)	29.9 x 39.8 x 32.1cm / 11.8 x 15.7 x 12.7 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)

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

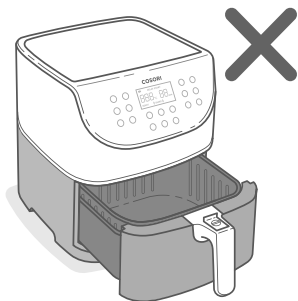
1 x Skewer Rack

5 x Skewers

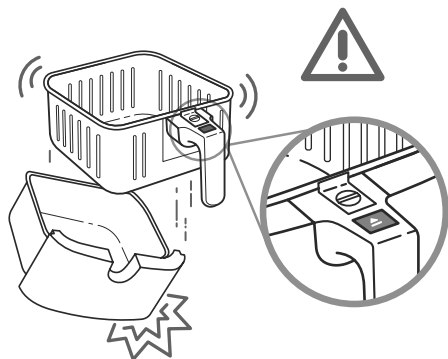
IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Key Safety Points

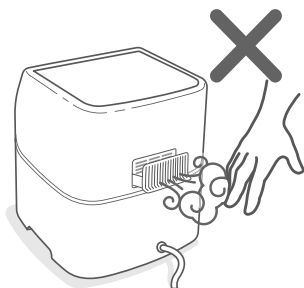


Do not touch hot surfaces.
Use handle.



Only press the 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**.



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

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**.
- **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 equipment 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 purifier in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.

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, 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**.
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

Plug and Cord

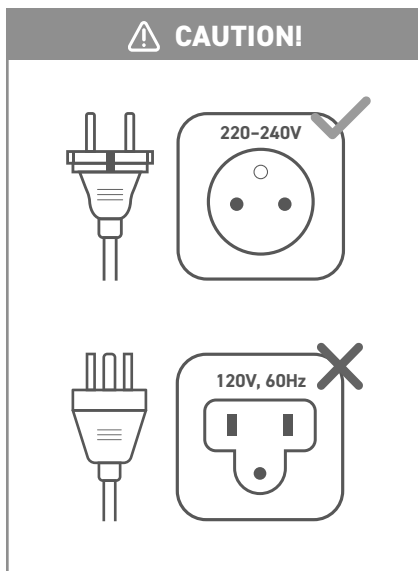
- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.

Note: This 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.

- 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.



SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

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

This product is RoHS compliant.

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

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

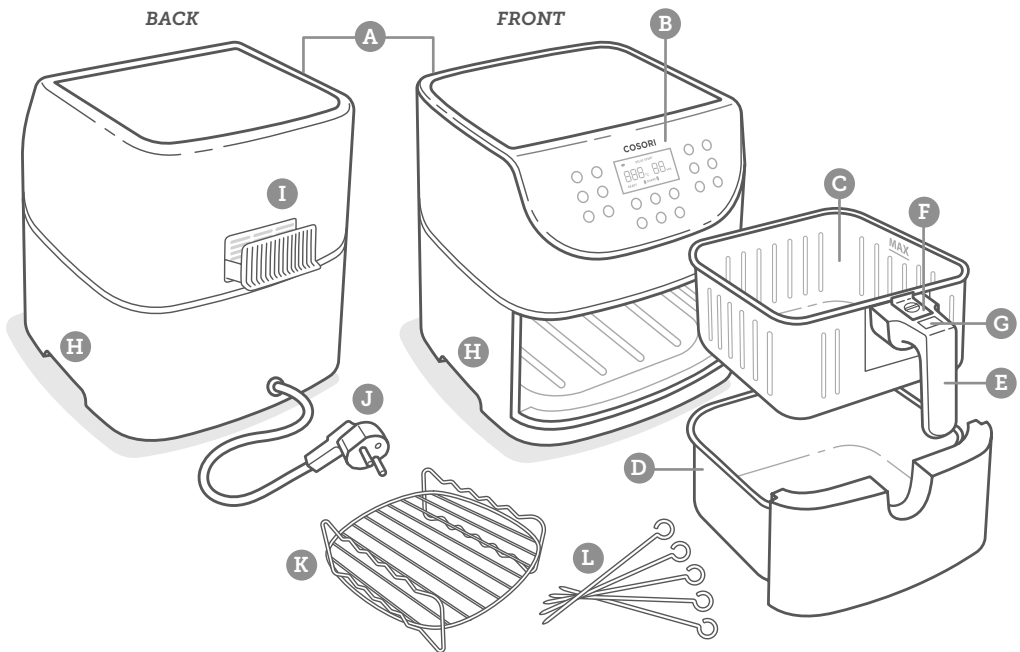
Your Cosori Air Fryer uses rapid 360° air circulation technology to cook with little-to-no oil for quick, crispy, delicious food with up to 85% fewer calories than deep fryers. With user-friendly, one-touch controls, nonstick baskets, and an intuitive, safe design, the Cosori Air Fryer is the star of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

Air Fryer Diagram



Note:

- **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. They are PFOA-free and BPA-free.



- | | | |
|-------------------|--------------------------|----------------|
| 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 |

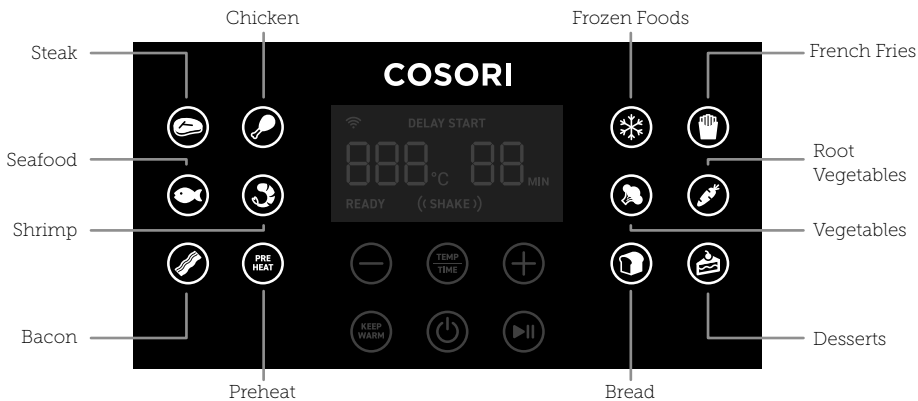
DISPLAY DIAGRAM

Note: When you press a button to use a function or program, it will turn blue to show that it's active. [Figure 1.1]

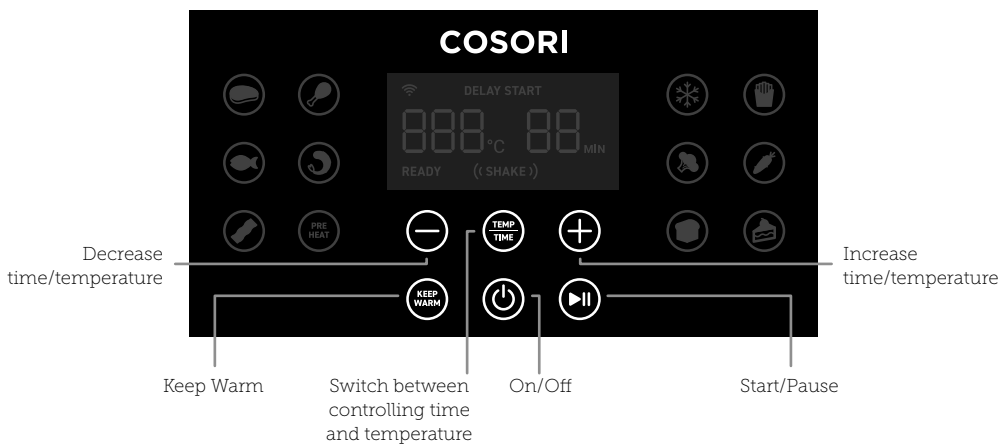


Figure 1.1

Presets

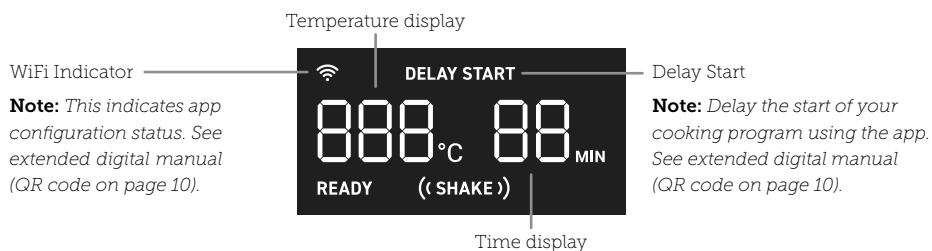


Control Panel

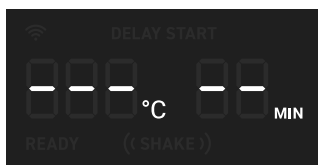


DISPLAY DIAGRAM (CONT.)

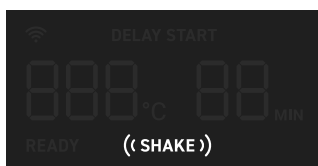
Display



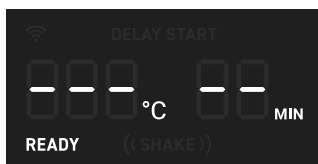
DISPLAY MESSAGES



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. 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 2.1] 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.

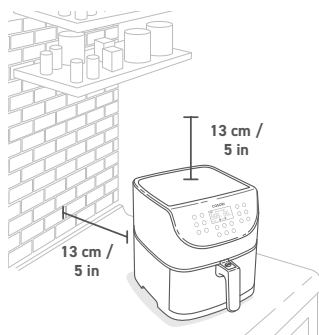


Figure 2.1

Test Run

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

1. Make sure the air fryer 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.



USING YOUR AIR FRYER

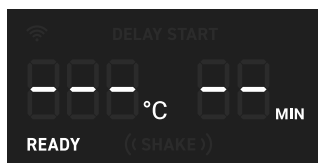
Preheating

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
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:



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 3.1]
- 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.

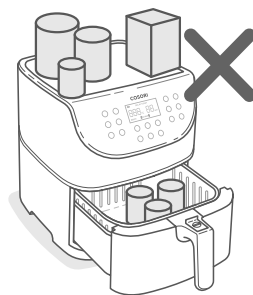















Figure 3.1

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 15).

** See **Cooking Guide** (page 16) for 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.

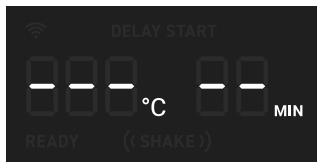
1. **Preheat your air fryer** (see page 11).
2. When your air fryer displays "READY", add food to the baskets.
3. Select a preset cooking program (see page 12).
4. Optionally, customise the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
 - a. Press **Temp/Time** once. The temperature will 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).

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 15).

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 (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 3.2]
11. Allow to cool before cleaning.

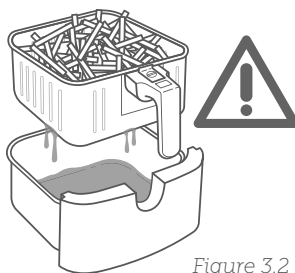


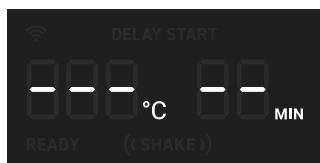
Figure 3.2

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).
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 12) 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 (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 2.2]
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 12).

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 3.3]
Do not pack in food.



Figure 3.3

Using Oil

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

Food Tips

- You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.
- To make cakes, hand pies, or any food with filling or batter, place food in a heat-safe container before placing in the 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 30 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.
- 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 Shutoff

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

Overheat Protection

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

CARE AND 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.

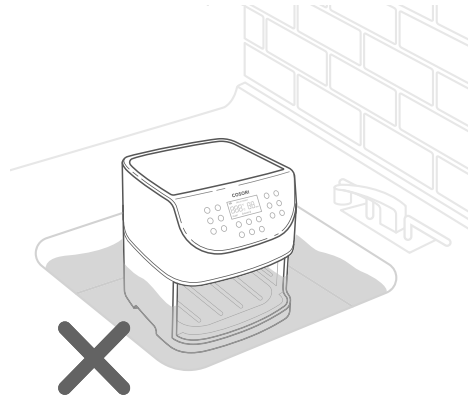


Figure 4.1

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 4.1] 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 , page 15).
Foods are not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see Cooking Guide , page 16).
French fries are not cooked correctly.	See French Fries , page 16.
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

TROUBLESHOOTING (CONT.)

Problem	Possible Solution
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 (page 9) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support

If your problem is not listed, please contact **Customer Support**

www.cosorishop.nl
cosori@innovational.nl

Table des matières

Contenu de l'emballage

Caractéristiques techniques

Consignes de sécurité importantes

- Consignes de sécurité clés
- Consignes générales de sécurité
- Pendant la cuisson sans huile
- Fiche et cordon d'alimentation

Prise en main de la friteuse sans huile

Schéma de l'écran

Messages à l'écran

Avant la première utilisation

- Installation
- Test de fonctionnement
- Conseils d'utilisation des paniers

Utilisation de votre friteuse sans huile

- Préchauffage
- Cuisson sans huile
- Secouer les aliments
- Guide de cuisson
- Plus de fonctions

Entretien et maintenance

Dépannage

Caractéristiques techniques

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)	29,9 x 39,8 x 32,1 cm (11,8 x 15,7 x 12,7 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)

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

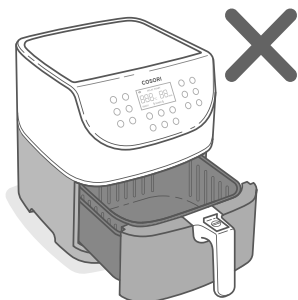
1 porte-brochettes

5 brochettes

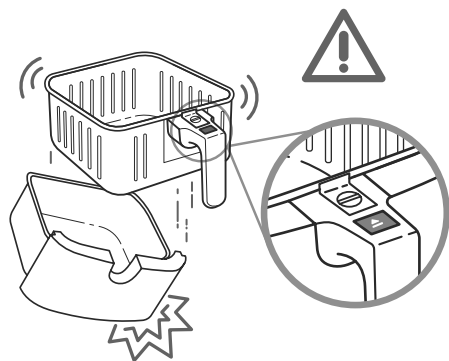
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

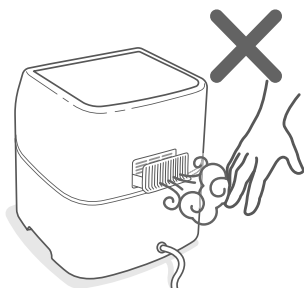


Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée de l'appareil.



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**.



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.

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**
- **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**.
- Cet appareil d'air peut être utilisé 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 du purificateur d'air et qu'ils comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

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.
- **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 à 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**
- **Ne laissez pas** la friteuse sans huile fonctionner sans surveillance.

Fiche et cordon d'alimentation

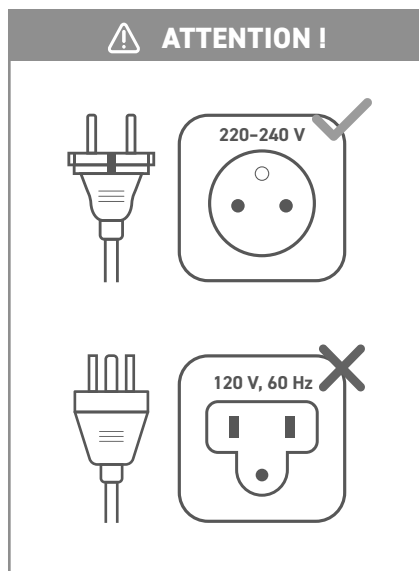
- **Ne laissez pas** le cordon d'alimentation (ou une rallonge électrique) pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, et éloignez-le des surfaces chaudes.

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

- 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



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.

PRISE EN MAIN DE LA FRITEUSE SANS HUILE

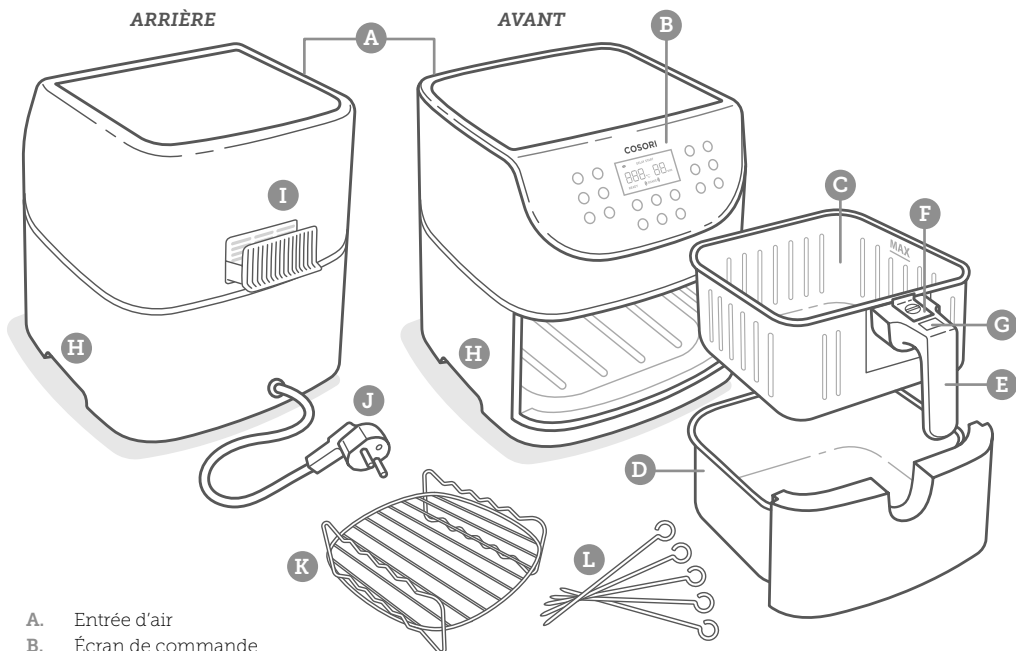
Votre friteuse sans huile Cosori utilise une technologie de circulation de l'air rapide à 360° pour cuisiner sans huile ou presque et obtenir rapidement de délicieux aliments croustillants tout en réduisant les calories jusqu'à 85 % par rapport à la cuisson à la friteuse classique. Avec ses commandes 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



Remarque :

- **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. Ils sont fabriqués sans APFO ni BPA.



- A. Entrée d'air
- B. Écran de commande
- C. Panier interne
- D. Panier externe
- E. Poignée du panier
- F. Cache-bouton coulissant

- G. Bouton de déblocage des paniers
- H. Poignées du boîtier
- I. Sortie d'air

- J. Cordon d'alimentation
- K. Porte-brochettes
- L. Brochettes

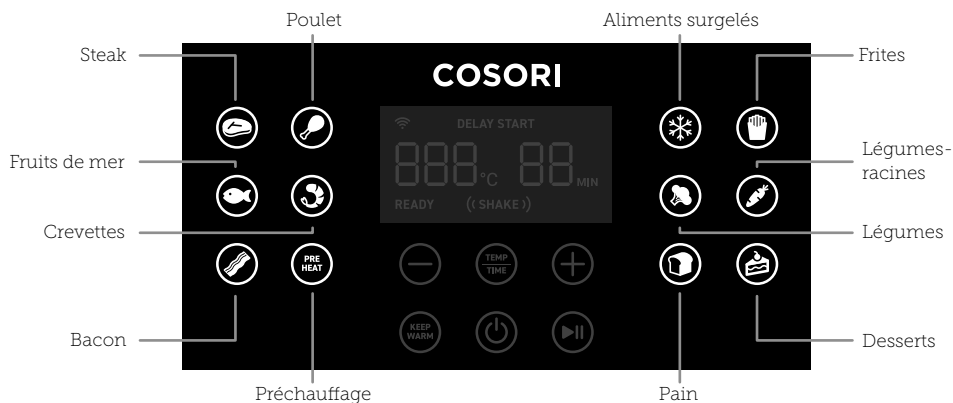
SCHÉMA DE L'ÉCRAN

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 1.1]



Figure 1.1

Préréglages



Panneau de commande

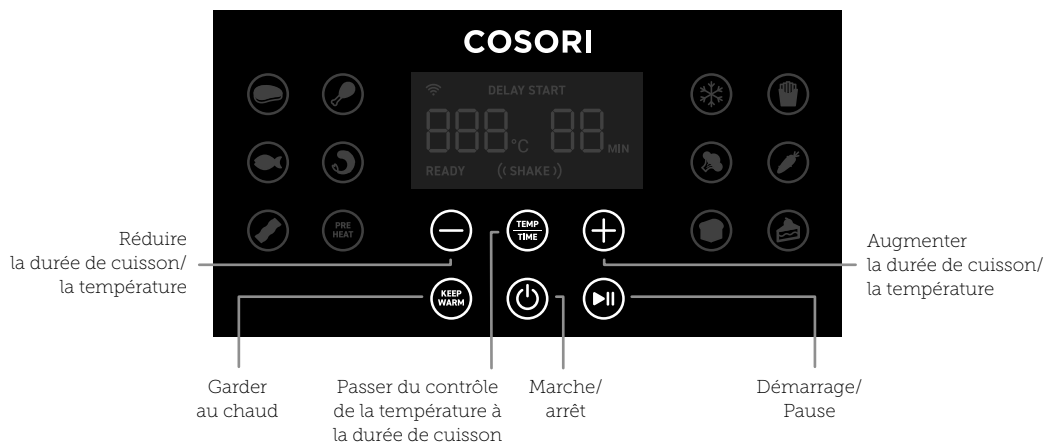
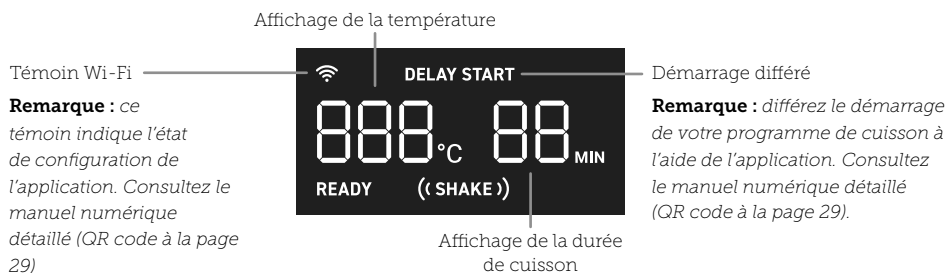
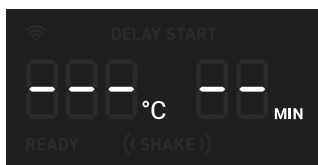


SCHÉMA DE L'ÉCRAN (SUITE)

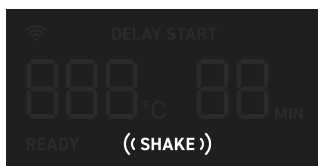
Écran



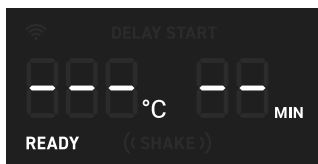
MESSAGES À L'ÉCRAN



Le programme de cuisson est terminé.



Rappel de secouage ou de retournement des aliments.



La friteuse sans huile est préchauffée et prête à commencer la cuisson.

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 2.1] 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.

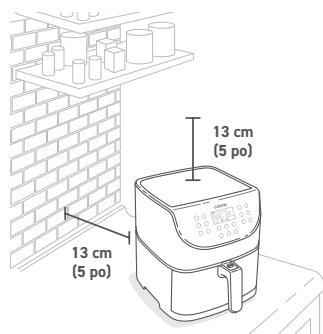



Figure 2.1

Test de fonctionnement

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

1. Assurez-vous que 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 pré-réglage **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**.




UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE SANS HUILE

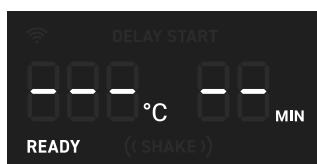
Préchauffage

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
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 :



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 3.1]
- 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.

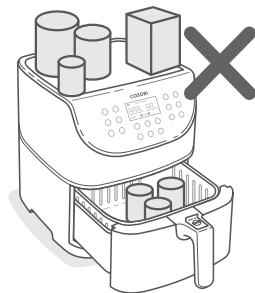















Figure 3.1

Paramètres des prééglages

- 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 prééglages 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 634).

** Découvrez nos astuces pour la cuisson des frites sans huile dans le **guide de cuisson** (page 35).

Programmes pré-réglés de cuisson sans huile

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

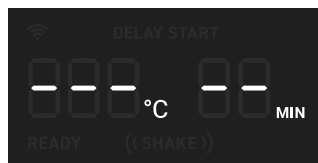
- 1. Préchauffez votre friteuse sans huile** (voir page 30).
- Lorsque « **READY** » (PRÊTE) s'affiche à l'écran, ajoutez les aliments dans les paniers.
- Sélectionnez un programme de cuisson (voir page 31).
- Vous pouvez également personnaliser la température et la durée de cuisson. Les modifications 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).

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

- Appuyez sur **▶||** pour démarrer la cuisson sans huile.
- Lorsque vous utilisez certains pré-réglages, 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 34).

- La friteuse sans huile sonne 3 fois quand la cuisson est terminée. L'écran affiche :



- Facultatif : appuyez sur **Keep Warm** (Garder au chaud). Appuyez sur la touche + ou – pour changer la durée de cuisson (de 1 à 60 minutes).
- Retirez les paniers de la friteuse sans huile en prenant soin d'éviter de vous brûler avec la vapeur.
- 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 3.2]
- Laissez refroidir les paniers avant de les nettoyer.

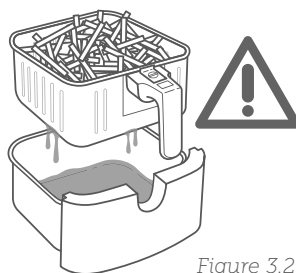


Figure 3.2

Cuisson sans huile manuelle

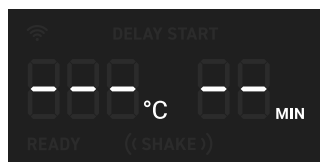
1. **Préchauffez votre friteuse sans huile** (voir page 30).
2. Lorsque « **READY** » (PRÊTE) s'affiche à l'écran, ajoutez les aliments dans les paniers.
3. Définissez la température et la durée de cuisson. Vous pouvez les modifier à tout moment lors de la cuisson.
 - a. Appuyez une fois sur **Temp/Time** (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).
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 3.2]
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.

4. Appuyez sur ►|| pour démarrer la cuisson sans huile.

Remarque :

- Si vous n'utilisez pas de pré-réglage, 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 et changez la durée de cuisson et la température selon vos besoins.
5. La friteuse sans huile sonne 3 fois quand la cuisson est terminée. L'écran affiche :



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 résistant 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.

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

- 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.
- 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.

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 31).

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 3.3] **Ne tassez pas** les aliments.



Figure 3.3

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 ($\frac{1}{2}$ 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'amidon. Séchez les frites à l'aide d'un torchon avant d'ajouter l'huile.
- Pour obtenir des frites plus croustillantes, coupez les pommes de terre crues en 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.
- Au bout de 30 minutes d'inactivité, la friteuse sans huile s'éteindra.
- Cette fonction vous permet d'interrompre le programme de cuisson sans retirer les paniers de la friteuse sans huile.

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 remettez les paniers en place, la friteuse sans huile reprendra automatiquement la cuisson en suivant les derniers réglages utilisés.

Arrêt automatique

- Si la friteuse sans huile n'a aucun programme de cuisson actif, l'appareil effacera tous les réglages et s'éteindra au bout de 3 minutes d'inactivité.

Protection contre la surchauffe

- En cas de surchauffe de la friteuse sans huile, l'appareil s'éteindra automatiquement par mesure de sécurité.
- Laissez la friteuse sans huile refroidir complètement avant de l'utiliser à nouveau.

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.

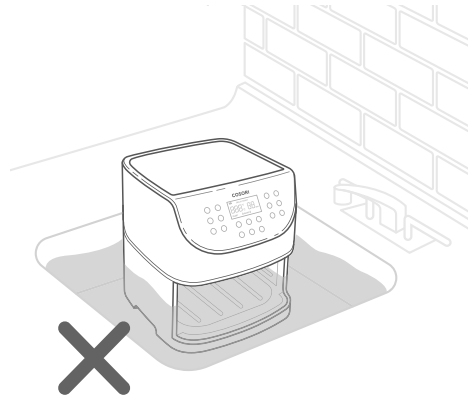


Figure 4.1

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 4.1] 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

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 34).
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 35).
Les frites n'ont pas cuit correctement.	Voir Frites , page 35.
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.

DÉPANNAGE (SUITE)

Problème	Solution possible
<p>La friteuse sans huile émet de la fumée foncée.</p>	<p>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</p>
<p>La friteuse sans huile sent le plastique.</p>	<p>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 28) pour éliminer l'odeur de plastique. Si l'odeur de plastique est toujours présente, veuillez contacter le service client</p>
<p>L'écran affiche le code d'erreur « E1 ».</p>	<p>Il y a un circuit ouvert dans le moniteur de température. Contactez le service client.</p>
<p>L'écran affiche le code d'erreur « E2 ».</p>	<p>Il y a un court-circuit dans le moniteur de température. Contactez le service client.</p>

Si votre problème ne figure pas dans la liste, contactez le **service client**
www.cosorishop.nl

Inhoudsopgave

Inhoud van de verpakking

Specificaties

Belangrijke veiligheidsopmerkingen

- Belangrijkste veiligheidspunten
- Algemene veiligheid
- Tijdens het gebruik van de airfryer
- Stekker en snoer

Kennismaking met uw airfryer

Displaydiagram

Displayberichten

Voor het eerste gebruik

- Instellen
- Testgebruik
- Tips voor gebruik van het mandje

Gebruik van uw airfryer

- Voorverwarmen
- Eten bereiden met de airfryer
- Het bereide eten schudden
- Kookgids
- Meer functies

Verzorging en onderhoud

Probleemoplossing

Garantie-informatie

Klantenservice

Specificaties

Voeding	AC 220–240V, 50/60Hz
Nominaal vermogen	1700W
Capaciteit	5,5 L / 5,8 qt (voor 3-5 personen)
Temperatuurbereik	75 °-205 °C/ 170 °-400 °F
Tijdbereik	1-60 min
Afmetingen (inclusief handgreep en afstandhouder voor luchtuitlaat)	29,9 x 39,8 x 32,1cm /11,8 x 15,7 x 12,7 inch
Gewicht	5,4 kg/11,9 lb
Afmetingen spiezenrek	20 x 20 x 9,1 cm/ 7,9 x 7,9 x 3,6 inch
Afmetingen spies	21 cm/8,3 inch
Wi-Fi-frequentiebereik	2412–2472MHz
Maximaal zendvermogen	15.0 dBm (E.I.R.P)

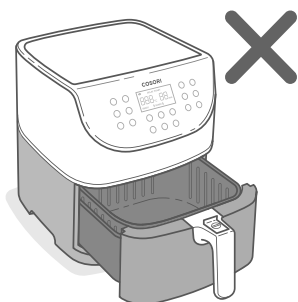
Inhoud van de verpakking

- 1 x Smart 5,5-liter airfryer
- 1 x Receptenboek
- 1 x Snelstartgids /
Naslaggids
- 1 x Gebruikershandleiding
- 1 x Spiesrek
- 5 x Spiezen

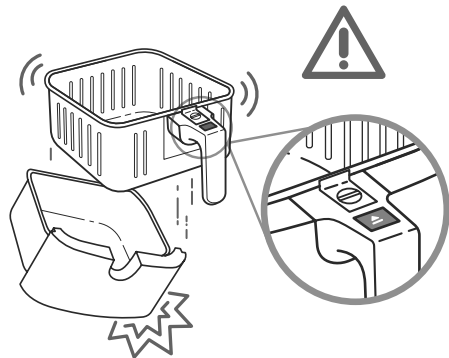
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSOPMERKINGEN

Volg de basisveiligheidsmaatregelen bij het gebruik van uw airfryer.
Lees alle instructies.

Belangrijkste veiligheidspunten

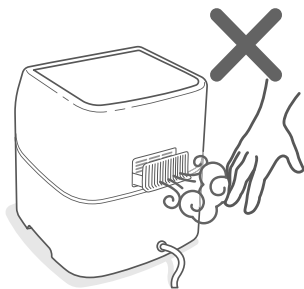


Raak **geen** hete oppervlakken aan.
Gebruik de handgreep.



Druk **alleen** op de ontgrendelingsknop van het mandje als de mandjes plat op het aanrecht of op een vlakke, hittebestendige ondergrond rusten.

De handgreep is bevestigd aan het binnenste mandje, niet het buitenste mandje. Wanneer u op de ontgrendelingsknop van het mandje drukt, **valt** het buitenste mandje.



Blokkeer **geen** ventilatie-openingen. Er komt hete stoom uit de openingen. Houd uw handen en gezicht uit de buurt van de openingen.

Algemene veiligheid

- Dompel de behuizing van de airfryer **niet** onder in water of een andere vloeistof.
- Houd toezicht op kinderen in de buurt van de airfryer.
- Trek de stekker uit het stopcontact als u de airfryer niet gebruikt en voor het schoonmaken. Laat de airfryer afkoelen voordat u onderdelen verwijdert of terug plaatst.
- Gebruik uw airfryer **niet** als deze is beschadigd, niet werkt of als het snoer of de stekker is beschadigd. Neem contact op met de **klantenservice**.
- Gebruik **geen** vervangende onderdelen of accessoires van derden, omdat dit letsel kan veroorzaken.
- **Niet** buitenshuis gebruiken.
- Plaats de airfryer of de onderdelen ervan **niet** op een fornuis, in de buurt van gas- of elektrische branders of in een warme oven.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van uw airfryer (of het verwijderen van de mandjes) als deze hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
- **Niet** reinigen met metalen schuursponsjes. Er kunnen metalen stukjes afbreken en elektrische onderdelen raken, waardoor er een risico op elektrische schokken ontstaat.
- Plaats **geen voorwerpen** bovenop uw airfryer. Bewaar **niets** in uw airfryer.
- Gebruik uw airfryer **alleen** zoals wordt aangegeven in deze handleiding.
- Niet voor commercieel gebruik. **Alleen** voor huishoudelijk gebruik.
- Deze apparatuur kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, alsmede door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van de airfryer en de daarmee verbonden gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met de airfryer spelen.

Tijdens het gebruik van de airfryer

- Een airfryer werkt **alleen** met hete lucht. **Nooit** olie of vet in de mandjes doen.
- **Nooit** de airfryer gebruiken zonder mandjes.
- **Geen** grote levensmiddelen of metalen voorwerpen in de airfryer plaatsen.
- **Geen** papier, karton, niet-hittebestendig plastic of gelijksoortig materiaal in de airfryer plaatsen. U kunt bakpapier of folie gebruiken.
- **Nooit** bakpapier in de airfryer plaatsen zonder levensmiddelen erop. Door de luchtcirculatie kan het papier opstijgen en de verwarmingsspiralen raken.
- **Altijd** hittebestendige bakjes gebruiken. Wees uiterst voorzichtig met het gebruik van bakjes die niet van metaal of glas zijn.
- Houd uw airfryer uit de buurt van brandbare materialen (gordijnen, tafelkleden, enz.). Gebruiken op een vlak, stabiel, hittebestendig oppervlak en uit de buurt van warmtebronnen of vloeistoffen.
- Schakel uw airfryer onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact als u donkere rook ziet. Witte rook is normaal. Dit wordt veroorzaakt door het verhitten van vet of het spatten van voedsel, maar donkere rook betekent dat er voedsel aanbrandt of dat er een probleem is met het circuit. Wacht tot de rook weg is voordat u de mandjes verwijdert. Als verbrand voedsel niet de oorzaak was, moet u contact opnemen met de **klantenservice**.
- Laat uw airfryer niet onbeheerd achter tijdens het gebruik.

Stekker en snoer

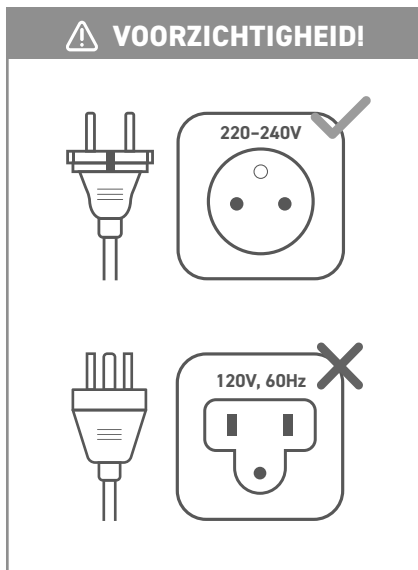
- Laat het netsnoer (of een verlengsnoer) **niet** over de rand van een tafel of het aanrecht hangen en zorg dat het geen hete oppervlakken aanraakt.

Opmerking: Deze airfryer maakt gebruik van een kort stroomsnoer om het risico op verstriking of struikelen te verminderen. Gebruik verlengsnoeren met zorg. Het gemarkeerde elektrische vermogen van het verlengsnoer moet even groot zijn als het vermogen van de airfryer).

- Deze airfryer is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Elektromagnetische velden (EMV)

De airfryer van Cosori voldoet aan alle normen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Als het apparaat op de juiste manier en volgens de instructies in deze gebruikershandleiding wordt gebruikt, kan het veilig gebruikt worden op basis van wetenschappelijke bewijs dat momenteel beschikbaar is.



BEWAAR DEZE INSTRUCTIES



Dit symbool betekent dat het product niet als huishoudelijk afval mag worden weggegooid, maar bij een geschikt inzamelingspunt moet worden ingeleverd om te recyclen. Een correcte verwijdering en recycling helpt de natuurlijke hulpbronnen, de volksgezondheid en het milieu te beschermen.

Voor meer informatie over de verwijdering en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, het afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

Dit product is RoHS-compatibel.

Dit product is in overeenstemming met Richtlijn 2011/65/EU, en de wijzigingen daarvan, over de beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur.

KENNISMAKING MET UW AIRFRYER

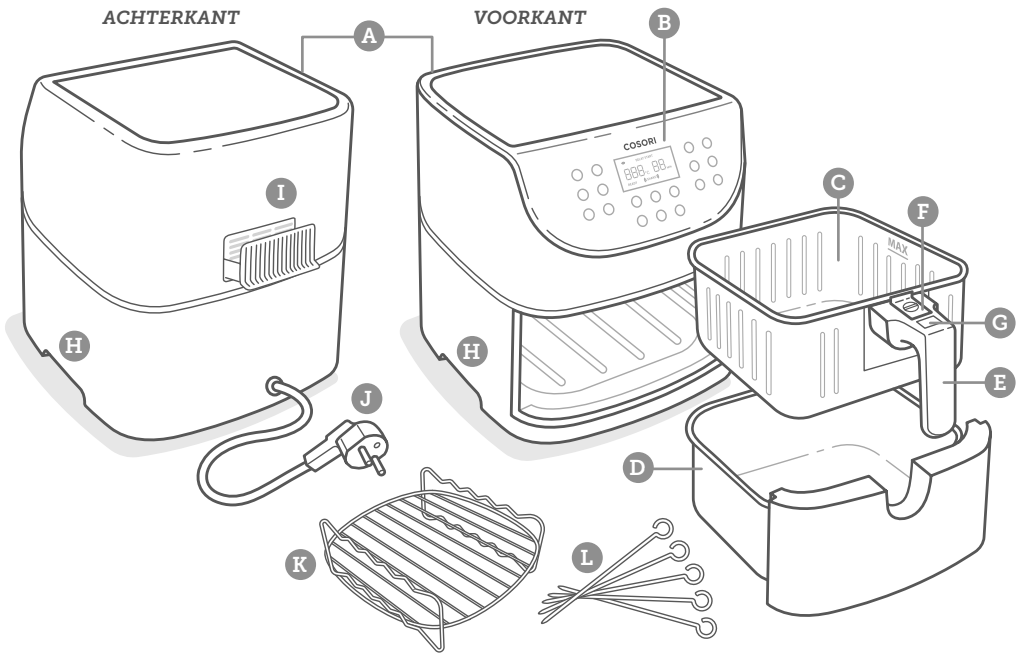
Uw airfryer van Cosori maakt gebruik van snelle 360° luchtcirculatietechnologie om eten te bereiden met weinig tot geen olie voor snel, knapperig, heerlijk eten met tot 85% minder calorieën dan friteuses. De airfryer van Cosori is de ster van uw keuken dankzij de gebruiksvriendelijke bediening met één druk op de knop, de antiaanbakmanden en het intuïtieve en veilige ontwerp.

Schema van de airfryer



Opmerking:

- Probeer **niet** de bovenkant van de airfryer te openen. Het is geen deksel.
- De manden zijn gemaakt van aluminium metaal met een antiaanbaklaag. Ze zijn PFOA-vrij en BPA-vrij



- | | | | | | |
|----|------------------|----|------------------------------------|----|--------------|
| A. | Luchtinlaat | E. | Handgreep van het mandje | I. | Luchtuitlaat |
| B. | Bedieningsscherm | F. | Schuifknop | J. | Stroomkabel |
| C. | Binnenste mandje | G. | Ontgrendelingsknop voor het mandje | K. | Spiezenrek |
| D. | Buitenste mandje | H. | Handgrepen behuizing | L. | Spiezen |

DISPLAYDIAGRAM

Opmerking: Wanneer u op een knop drukt om een functie of programma te gebruiken, dan wordt de knop blauw om aan te geven dat deze actief is.
[Afb. 1.1]

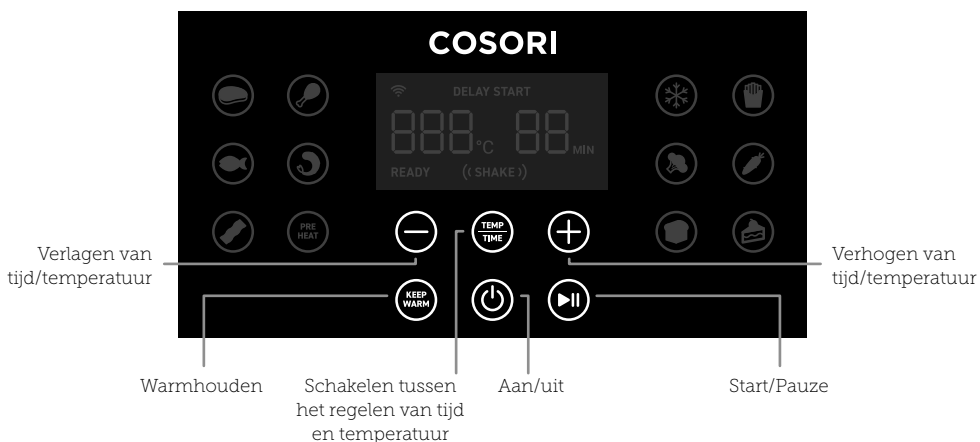


Afbeelding 1.1

Voorinstellingen

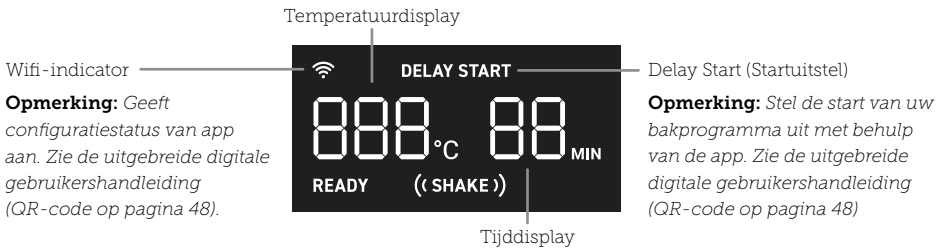


Bedieningspaneel

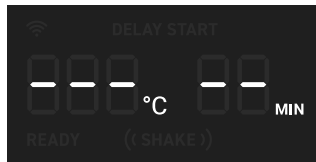


DISPLAYDIAGRAM (VERVOLG)

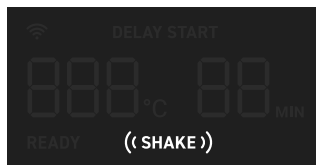
Display



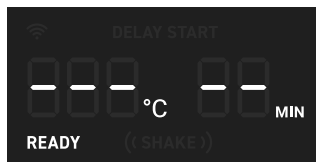
DISPLAYBERICHTEN



Het bereidingsprogramma is afgelopen.



Herinnering om het eten te schudden of om te draaien.



Airfryer is voorverwarmd en klaar voor gebruik.

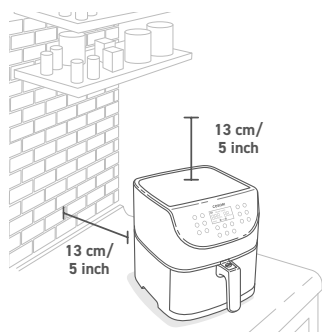
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Instellen

1. Verwijder alle verpakkingen van de airfryer, inclusief eventuele tijdelijke stickers.
2. Plaats de airfryer op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond. Houd uit de buurt van plekken die door stoom beschadigd kunnen worden (zoals muren of kasten).

Opmerking: Laat 13 cm/5 inch ruimte achter en boven de airfryer. [Afb. 2.1] Laat genoeg ruimte vrij om de mandjes te verwijderen.

3. Trek aan het handvat om de mandjes te verwijderen. Verwijder alle plastic van de mandjes.
4. Druk op de ontgrendelingsknop van de mandjes om het binnenste mandje te scheiden van het buitenste mandje.
5. Was beide mandjes grondig, gebruik hiervoor een vaatwasser of een niet-schurend sponsje.
6. Veeg de binnen- en buitenkant van de airfryer af met een licht vochtige doek. Droog af met een theedoek.
7. Zet de mandjes terug in de airfryer.



Afbeelding 2.1

Testgebruik

Test een keer om bekend te raken met uw airfryer, om te kijken of deze correct werkt en om eventuele ongewenste stoffen te verwijderen.

1. Zorg ervoor dat de mandjes van de airfryer leeg zijn en steek de stekker van de airfryer in het stopcontact.
2. Druk op **Preheat** (voorverwarmen). Het display toont "205 °C" en "5 MIN".
3. Druk op **▶||** op om het voorverwarmen te starten. Wanneer het voorverwarmen klaar is, zal de airfryer piepen.
4. Trek de mandjes eruit en laat ze 5 minuten afkoelen. Plaats de lege mandjes daarna terug in de airfryer.
5. Druk op **↶** om de voorinstelling **Biefstuk** te selecteren. Het display toont "205 °C" en "6 MIN".
6. Druk tweemaal op **Temp/Time**. De tijd knippert op de display. Druk eenmaal op de -toets om de tijd te wijzigen in 5 minuten.
7. Druk op **▶||** om te beginnen. Na afloop zal de airfryer piepen.
8. Verwijder de mandjes. Laat de mandjes dit keer volledig afkoelen gedurende 10-30 minuten.

Tips voor gebruik van het mandje

- Haal de mandjes **alleen** uit elkaar om ze schoon te maken of na het bereiden.
- De knopbescherming voorkomt dat de ontgrendelingsknop per ongeluk wordt ingedrukt. Schuif de knopbescherming naar voren om de ontgrendelingsknop in te drukken. [Afb. 2.2]
- Druk **nooit** op de ontgrendelingsknop terwijl u de mandjes draagt.
- Druk **alleen** op de ontgrendelingsknop van het mandje als de mandjes op het aanrecht of op een vlakke, hittebestendige ondergrond rusten.
- De handgreep is bevestigd aan het binnenste mandje, niet het buitenste mandje. [Afb. 2.3] Als u op de ontgrendelingsknop van het mandje drukt, **valt** het buitenste mandje.

Opmerking:

- **Schroef het handvat van het mandje niet los van de mandjes.**
- *Voor het bestellen van accessoires kunt u contact opnemen met de **klantenservice***




GEBRUIK VAN UW AIRFRYER

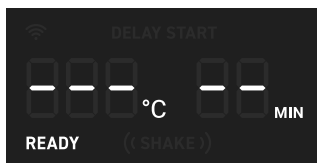
Voorverwarmen

Wij raden u aan de airfryer voor te verwarmen voordat u voedsel in de airfryer plaatst, tenzij de airfryer al heet is. Zonder voorverwarmen wordt het voedsel niet goed gekookt.

1. Steek de stekker in het stopcontact. Druk op  om de airfryer aan te zetten.
2. Druk op **Preheat** (voorverwarmen). Het display toont "**205 °C**" en "**5 MIN**".
3. Druk optioneel op de knoppen + of – om de temperatuur te wijzigen. De tijd wordt automatisch aangepast.

Temperatuur	Tijd
205 °C	5 minuten
200 °C	5 minuten
195 °C	5 minuten
190 °C	4 minuten
185 °C	4 minuten
180 °C	4 minuten
170 °C	4 minuten
165 °C en lager	3 minuten

4. Druk op  om het voorverwarmen te starten.
5. Wanneer het voorverwarmen klaar is, zal de airfryer 3 keer piepen. Op het display staat:

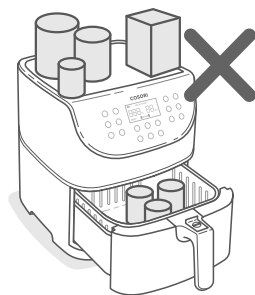


Opmerking: Als gedurende drie minuten geen knoppen worden ingedrukt, zal de airfryer alle instellingen wissen en in stand-by gaan.

Eten bereiden met de airfryer

Opmerking:














- Plaats **geen voorwerpen** bovenop uw airfryer. Dit verstoort de luchtstroom en resulteert in slechte resultaten van de airfryer. [Afb. 3.1]
- Een airfryer is geen friteuse. Vul de mandjes **niet** met olie, frituurvet of een andere vloeistof.
- Let bij het verwijderen van de mandjes uit de airfryer op hete stoom en druk **niet** op de ontgrendelingsknop voor het mandje.



Afbeelding 3.1

Voorinstellingen

- U kunt de tijd (1-60 minuten) en de temperatuur (75 °-205 °C) aanpassen, tenzij anders vermeld.
- De resultaten kunnen variëren. Bekijk onze naslaggids en het receptenboek als handleiding voor het aanpassen van voorinstellingen voor een perfect resultaat.

Voorinstellingen	Symbol	Standaardtemperatuur	Standaardtijd	Schudherinnering?*
Biefstuk		205 °C	6 minuten	-
Kip		195 °C	25 minuten	-
Zeevruchten		175 °C	8 minuten	-
Garnalen		190 °C	6 minuten	((SCHUDDEN))
Spek		160 °C	8 minuten	-
Diepvriesproducten		175 °C	10 minuten	((SCHUDDEN))
Friet**		195 °C	25 minuten	((SCHUDDEN))
Groenten		150 °C	10 minuten	((SCHUDDEN))
Wortelgewassen		205 °C	12 minuten	((SCHUDDEN))
Brood		160 °C	8 minuten	-
Desserts		150 °C	30 minuten	-
Voorverwarmen		205 °C	5 minuten	-
Warmhouden		75 °C	5 minuten	-

* Zie **Het bereide eten schudden** (pagina 53).

** Zie **Kookgids** (pagina 54) voor tips over het bereiden van friet met de airfryer.

Voorinstelde programma's voor de airfryer

Het gebruik van voorinstellingen is de gemakkelijkste manier om de airfryer te gebruiken. De voorinstellingen zijn geprogrammeerd met een ideale tijd en temperatuur voor de bereiding van bepaalde voedingsmiddelen.

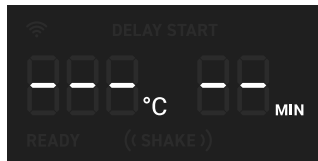
1. **Warm uw airfryer voor** (zie pagina 49).
2. Voeg de levensmiddelen toe aan de airfryer zodra **"READY"** op het display staat.
3. Selecteer een voorinsteld bereidingsprogramma (zie pagina 59).
4. Optioneel kunt u de temperatuur en de tijd aanpassen. U kunt dit op elk moment tijdens het bereiden doen.
 - a. Druk eenmaal op **Temp/Time**. De temperatuur knippert op het display. Druk op de knoppen + of – om de temperatuur te wijzigen (75 °-205 °C).
 - b. Druk een tweede keer op **Temp/Time**. De tijd knippert op de display. Druk op de knoppen + of – om de tijd te wijzigen (1-60 minuten).

Opmerking: Om de tijd of de temperatuur snel te verhogen of te verlagen, houdt u de knoppen + of - ingedrukt.

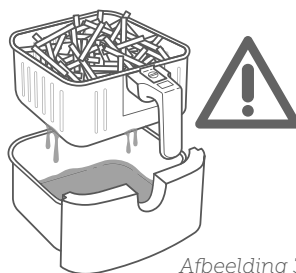
5. Druk op ►|| om de bereiding met de airfryer te starten.
6. Als bepaalde voorinstellingen worden gebruikt, verschijnt de herinnering om het eten te schudden halverwege de bereidingstijd. De airfryer zal 5 keer piepen en **"((SHAKE))"** (schudden) knippert op het display.
 - a. Haal de mandjes uit de airfryer en pas op voor hete stoom. De airfryer pauzeert de bereiding automatisch en het display schakelt uit totdat de mandjes teruggeplaatst worden.
 - b. Schud of draai het eten om. Let op dat u niet op de ontgrendelingsknop voor het mandje drukt.
 - c. Zet de mandjes terug in de airfryer.

Opmerking: Zie **Het bereide eten schudden** (pagina 53).

7. De airfryer piept 3 keer als hij klaar is. Op het display staat:



8. Optioneel kunt u op **Keep Warm** (warmhouden) drukken. Druk op de knoppen + of – om de tijd te wijzigen (1-60 minuten).
9. Haal de mandjes uit de airfryer en pas op voor hete stoom.
10. Haal het binnenste mandje uit het buitenste mandje om het eten te serveren. Bij het uit elkaar halen van de mandjes:
 - a. Zorg ervoor dat de mandjes op een vlakke ondergrond rusten.
 - b. Kijk uit voor hete olie of vet dat zich in het buitenste mandje heeft verzameld. Om spatten te voorkomen, laat u de olie weglopen voordat u het binnenste mandje vervangt. [Afbeelding 3.2]
11. Laat afkoelen voordat u gaat schoonmaken.



Afbeelding 3.2

Handmatig gebruik van de airfryer

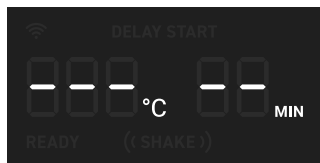
1. **Warm uw airfryer voor** (zie pagina 51).
2. Voeg de levensmiddelen toe aan de airfryer zodra "READY" op het display staat.
3. Stel de temperatuur en de tijd in. U kunt dit op elk moment tijdens het bereiden veranderen.
 - a. Druk eenmaal op **Temp/Time**. De temperatuur knippert op het display. Druk op de knoppen + of – om de temperatuur te wijzigen (75°-205 °C).
 - b. Druk een tweede keer op **Temp/Time**. De tijd knippert op de display. Druk op de knoppen + of – om de tijd te wijzigen (1-60 minuten).
6. Optioneel kunt u op **Keep Warm** (warmhouden) drukken. Druk op de knoppen + of – om de tijd te wijzigen (1-60 minuten).
7. Haal de mandjes uit de airfryer en pas op voor hete stoom.
8. Haal het binnenste mandje uit het buitenste mandje om het eten te serveren. Bij het uit elkaar halen van de mandjes:
 - a. Zorg ervoor dat de mandjes op een vlakke ondergrond rusten.
 - b. Kijk uit voor hete olie of vet dat zich in het buitenste mandje heeft verzameld. Om spatten te voorkomen, laat u de olie weglopen voordat u het binnenste mandje vervangt. [Afbeelding 3.2]

Opmerking: Om de tijd of de temperatuur snel te verhogen of te verlagen, houdt u de knoppen + of - ingedrukt.

4. Druk op ►|| om de bereiding met de airfryer te starten.

Opmerking:

- Bij handmatig bereiden met de airfryer, krijgt u geen schudherinnering. Maar u moet het eten wel schudden of omdraaien.
 - Als u de schudherinnering wilt, moet u een vooringesteld programma selecteren met de herinnering (zie pagina 51) en de tijd en temperatuur naar wens wijzigen.
5. De airfryer piept 3 keer als hij klaar is. Op het display staat:



Het bereide eten schudden

Hoe te schudden

- Neem tijdens de bereiding de mandjes uit de airfryer en schud, meng of draai het voedsel om.
 - A. Om het bereide eten te schudden:
 1. Houd de mandjes voor de veiligheid boven een hittebestendig oppervlak. Druk **niet** op de ontgrendelingsknop van het mandje.
 2. Schud de mandjes.
 - B. Als de mandjes te zwaar zijn om te schudden:
 1. Plaats de mandjes op een hittebestendige houder of oppervlak.
 2. Haal de mandjes uit elkaar. Zorg ervoor dat geen vloeistoffen uit het binnenste mandje druppelen.
 3. Schud de binnenste mand voorzichtig.

Opmerking: gebruik deze methode *niet* als er gevaar bestaat voor spattende hete vloeistoffen

- C. Als de mandjes te zwaar zijn om te schudden en er hete vloeistoffen aanwezig zijn:
 1. Plaats de mandjes op een hittebestendige houder of oppervlak.
 2. Gebruik een tang om het voedsel te mengen of om te draaien.
- Wanneer u de mandjes verwijdert, zal de airfryer de bereiding automatisch onderbreken. Voor de veiligheid wordt het display uitgeschakeld totdat de mandjes zijn terug geplaatst.
 - Wanneer u de mandjes terug plaatst, wordt de bereiding automatisch hervat.
 - Schud niet langer dan 30 seconden omdat de airfryer anders teveel afkoelt.

Wat te schudden

- Klein voedsel dat op elkaar ligt, moet meestal worden geschud, zoals friet of nuggets.
- Zonder schudden wordt het voedsel wellicht niet knapperig of gelijkmatig gekookt.
- U kunt andere levensmiddelen zoals biefstuk omdraaien om te zorgen voor een gelijkmatige bruine kleur.

Wanneer schudden

- Schud of draai het eten eenmaal halverwege de bereiding, of vaker indien gewenst.
- Bepaalde voorinstellingen maken gebruik van een schudherinnering (zie **Voorinstellingen**, pagina 51).

Schudherinnering

- De schudherinnering zal u waarschuwen met 5 piepjes, en "**((SHAKE))**" (schudden) knippert op het display.
- Als u de mandjes niet verwijdert, zal de schudherinnering na een minuut opnieuw piepen en toont het display een continu brandend "**((SHAKE))**" (schudden).
- De schudherinnering verdwijnt als u de mandjes verwijdert.

Kookgids

Overvullen

- Als de mand overvol is, zal het voedsel ongelijkmatig bereid worden.
- Het voedsel mag niet boven de "MAX"-lijn van het binnenste mandje uitsteken. [Afb. 3.3] Eten **niet** inpakken.



Afbeelding 3.3

Olie gebruiken

- Door een kleine hoeveelheid olie aan het eten toe te voegen wordt het krokanter. Gebruik niet meer dan 30 ml/2 eetlepels olie.
- Oliesprays zijn zeer geschikt voor het gelijkmatig aanbrengen van kleine hoeveelheden olie op alle levensmiddelen.

Voedseltips

- U kunt alle diepvriesproducten of levensmiddelen die in een oven kunnen worden gebakken, met de airfryer bereiden.
- Als u cakes of pasteitjes bakt of voedsel met een vulling of beslag bereidt, moet u dit eerst in een hittebestendig bakje plaatsen voordat u het in het mandje plaatst.
- Als u vet voedsel in de airfryer klaarmaakt, druipet het vet naar de bodem van de mandjes. Om overtollige rook tijdens het bereiden te vermijden, giet u het vet er na de bereiding uit.
- Vloeibaar gemarineerd voedsel zorgt voor spatten en veel rook. Dep deze voedingsmiddelen droog voordat ze met de airfryer bereid worden.

Friet

- Voeg 8-15 ml olie toe voor een krokanter effect.
- Bij het maken van friet van rauwe aardappelen laat u de ongekookte friet 15 minuten weken in water om voor het bereiden het zetmeel te verwijderen. Dep ze droog met een theedoek voordat u olie toevoegt.
- Snij de ongekookte friet kleiner voor een krokanter resultaat. Probeer de friet in reepjes van 0,6 bij 7,6 cm te snijden.

Opmerking: Raadpleeg voor meer van Cosori Kitchen ons receptenboek en tips van de chef-kok.

Meer functies

Pauseren

- Druk op ►|| om het bereiden te pauseren. De airfryer stopt met verwarmen en ►|| knippert totdat u op ►|| drukt om het bereiden te hervatten.
- Na 30 minuten van inactiviteit gaat de airfryer uit.
- Met deze functie kunt u het kookprogramma pauseren zonder de mandjes uit de airfryer te halen.

Automatisch bereiden hervatten

- Wanneer u de mandjes verwijdert, zal de airfryer de bereiding automatisch pauseren. Het display wordt tijdelijk uitgeschakeld als veiligheidsfunctie.
- Als u de mandjes terug plaatst, zal de airfryer de bereiding automatisch hervatten op basis van uw vorige instellingen.

Automatische uitschakeling

- Als de airfryer geen actieve kookprogramma's heeft, zal de airfryer alle instellingen wissen en na 3 minuten van inactiviteit uitschakelen.

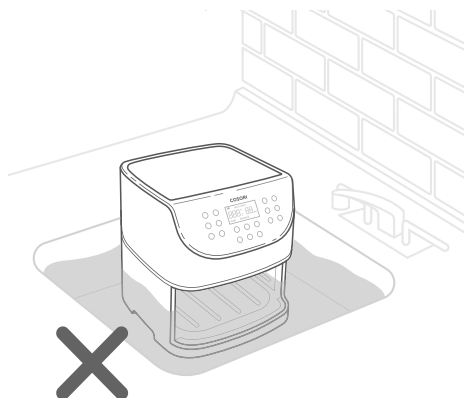
Bescherming tegen oververhitting

- Als de airfryer oververhit raakt, wordt deze automatisch uitgeschakeld als veiligheidsvoorziening.
- Laat de airfryer volledig afkoelen voordat u het apparaat weer gebruikt.

VERZORGING EN ONDERHOUD

Opmerking:

- Reinig na elk gebruik **altijd** de mandjes en de binnenkant van de airfryer.
 - Door het buitenste mandje met folie te bekleden wordt het schoonmaken eenvoudiger.
1. Schakel de airfryer uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat voor het reinigen de airfryer volledig afkoelen. Verwijder de mandjes voor een snellere afkoeling.
 2. Veeg de buitenkant van de airfryer af met een vochtige doek, indien nodig.
 3. De mandjes zijn vaatwasmachinebestendig. U kunt de mandjes ook afwassen met een warm sopje en een niet-schurend sponsje. Laat weken indien nodig.



Afbeelding 4.1

Opmerking: De mandjes hebben een anti-aanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen.

4. Voor hardnekkig vet:
 - a. Meng in een kommetje 30 ml baksoda en 15 ml water om een smeerbare pasta te maken.
 - b. Gebruik een spons om de pasta over de mandjes te verdelen en schrob ze schoon. Laat het 15 minuten intrekken voordat u de mandjes afspoelt.
 - c. Was voor gebruik de mandjes met water en zeep.
5. Reinig de binnenkant van de airfryer met een licht vochtig, niet-schurend sponsje of doekje. **Niet** onderdompelen in water. [Afb. 4.1] Reinig indien nodig de verwarmingsspiraal om voedselresten te verwijderen.
6. Droog af voor gebruik.

Opmerking: Zorg ervoor dat de verwarmingsspiraal volledig droog is voordat u de airfryer inschakelt

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oplossing
De airfryer gaat niet aan.	Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit.
	Zet de mandjes goed in de airfryer.
Voedingsmiddelen zijn niet helemaal gaar.	Plaats kleinere hoeveelheden in het binnenste mandje. Als het mandje overvol is, wordt het voedsel niet goed bereid.
	Verhoog de kooktemperatuur of -tijd.
Voedingsmiddelen worden ongelijkmatig gekookt.	Voedingsmiddelen die op elkaar of dicht bij elkaar worden geplaatst, moeten tijdens de bereiding worden geschud of omgedraaid (zie Het bereide eten schudden , pagina 53).
Voedingsmiddelen zijn niet knapperig na bereiding met de airfryer.	Het besproeien of borstelen van een kleine hoeveelheid olie op voedsel kan de knapperigheid verhogen (zie Kookgids , pagina 54).
Friet wordt niet goed bereid.	Zie Friet , pagina 54.
De mandjes schuiven niet goed in de air fryer.	Zorg ervoor dat het binnenste mandje niet te vol zit.
	Zorg ervoor dat het binnenste mandje goed in het buitenste mandje zit.
Er komt witte rook uit de airfryer.	De airfryer kan wat witte rook produceren als u het apparaat voor het eerst gebruikt. Dit is normaal.
	Zorg ervoor dat de mandjes en de binnenkant van de airfryer goed zijn schoongemaakt en niet vettig zijn.
	Bij het bereiden van vettig voedsel, lekt er olie in het buitenste mandje. Deze olie zal witte rook produceren en de mandjes kunnen heter zijn dan normaal. Dit is normaal en het heeft geen invloed op het bereiden. Behandel de mandjes met zorg.
Er komt donkere rook uit de airfryer.	Haal onmiddellijk de stekker van de airfryer uit het stopcontact. Donkere rook betekent dat voedsel aanbrandt of dat er een probleem is met het circuit. Wacht tot de rook weg is voordat u de mandjes verwijdt. Als het probleem niet door verbrand voedsel werd veroorzaakt, neemt u contact op met onze klantenservice

PROBLEEMOPLOSSING (VERVOLG)

Probleem	Mogelijke oplossing
De airfryer ruikt naar plastic.	Elke airfryer kan in het productieproces een plastic geur afgeven. Dit is normaal. Volg de instructies voor een testgebruik (pagina 47) om van de plastic geur af te komen. Als de plastic geur blijft, moet u contact opnemen met de klantenservice
Het display geeft de foutcode "E1" weer.	Er is een open circuit in de temperatuurmonitor. Neem contact op met de klantenservice
Het display geeft de foutcode "E2" weer.	Er is kortsluiting in de temperatuurmonitor. Neem contact op met de klantenservice

Als u probleem hier niet wordt besproken, neem dan contact op met onze klantenservice via www.cosorishop.nl

COSORI

Questions or Concerns?

Des questions ou des préoccupations ?

Vragen of opmerkingen?

cosori@innovational.nl
www.cosorishop.nl