

Table of Contents

Package Contents	1
Specifications	1
Important Safeguards	2
Getting To Know Your Air Fryer	4
Before First Use	5
Using Your Air Fryer	6
Care & Maintenance	9
Accessories	9
Troubleshooting	10
Warranty Information	11
Customer Support	12

Package Contents

- 1 x TurboBlaze™ Chef Edition 6.0-Litre Air Fryer
- 1 x Crisper Plate
- 1 x User Manual

Bonus Items

- 1 x Skewer Rack
- 5 x Skewers

Specifications

Model	CAF-DC602-KEUR
Power Supply	AC 220V-240V 50/60Hz
Rated Power	1,725W
Capacity	6 L (serves 3–5 people)
Temperature Range	30°–230°C / 90°–450°F
Time Range	1 min–24 hr
Dimensions (including handle)	40.0 × 30.0 × 30.1 cm / 15.7 × 11.8 × 11.9 in
Dimensions (not including handle)	34.0 × 30.0 × 30.1 cm / 13.4 × 11.8 × 11.9 in
Weight	6 kg / 13.2 lb

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Key Safety Points

- **Do not** touch hot surfaces. Use handle.
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- **Do not** block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- **CAUTION:** The hot crisper plate may fall out when turning the basket over.

Note:

- *Firmly insert the crisper plate into the basket to reduce the chance of it falling out.*
- ***Always** use tongs to carefully remove hot food.*

General Safety

- To protect against electric shock, **do not immerse the air fryer** housing, cord, or plug in water or other liquids.
- Closely supervise children near your air fryer.
- Unplug when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **Do not** use your air fryer if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact **Customer Support** (see page 12).
- **Do not** use third-party replacement parts or accessories, as this may cause injuries.
- **Do not** use outdoors.
- **Do not** place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- Be extremely cautious when moving your air fryer (or removing the basket) if it contains hot oil or other hot liquids.
- **Always** place the crisper plate on a heat-resistant surface after removing it from the basket.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Children should be supervised to ensure that they **do not** play with the air fryer.
- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Only** use your air fryer as directed in this manual.
- Not for commercial use. Household use **only**.

While Air Frying

- An air fryer works with hot air **only**. **Never** fill the basket with oil or fat.
- **Never** use your air fryer without the basket in place.
- **Do not** place oversized foods or metal utensils into your air fryer.
- **Do not** overfill the air fryer basket. Heaping amounts of food may touch the heating coils and cause a fire hazard.
- **Do not** touch accessories (including the crisper plate) during or immediately after air frying.
- **Do not** place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials into your air fryer.
- **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.
- **Never** put thin and light food like cornflakes into the air fryer and pay attention to food bits. Air circulation can also cause thin and light food or food bits to lift and touch heating coils.
- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- Keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloths, etc.). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- Immediately turn off and unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. White smoke is normal, caused by heating fat or food splashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for the smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (page 12).
- To turn the air fryer off, press  once. The air fryer will beep, and all of the buttons will shut off except , which will turn orange.
- To unplug, grab the plug and pull from the outlet. **Never** pull from the power cord.
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

Extension Cords

- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the air fryer.
 - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

- If the power-supply cord is damaged, it must be replaced by Arovast or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (page 12).
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Plug and Cord (Figure 2)

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

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 available today.

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



CAUTION: Hot surface.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

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

This product is RoHS compliant.

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

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

Your COSORI Air Fryer uses a DC motor which heats up the air fryer quicker, cooks faster, and allows for precise temperature and fan control, so your food cooks exactly the way you want it. With user-friendly one-touch controls, a nonstick basket, and an intuitive, safe design, the COSORI TurboBlaze™ Air Fryer is the star of your kitchen.

- Note:**
- **Do not** try to open the top of the air fryer. This is not a lid.
 - The basket and crisper plate are made of aluminum metal with nonstick coating.

Air Fryer Diagram (Figure 1.1)

- | | | |
|----------------------|--------------------------|---------------------|
| 1. Air Inlet | 5. Basket Release Button | 8. Heating Elements |
| 2. Control Screen | 6. Basket Handle | 9. Power Cord |
| 3. Silicone Stoppers | 7. Basket | 10. Air Outlet |
| 4. Crisper Plate | | |

Display Diagram (Figure 1.1)

Note: When you tap a button to use a function, it will turn orange to show that it is selected.

Control Panel

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| A. Increase/ Decrease Temperature | D. Increase/ Decrease Time |
| B. Cooking Functions | E. Start/Pause |
| C. On/ Off | F. Turbo Modes Cooking Functions |

Cooking Functions (Figure 1.1-G)

Display (Figure 1.2)

- | | |
|-------------------|--------------------|
| H. Cooking Status | J. Fan Speed (1–5) |
| I. Temperature | K. Time |

Display Messages (Figure 1.2)

- | | |
|------------|----------------------|
| L. Cooking | N. Ready |
| M. Paused | O. Remove the basket |

BEFORE FIRST USE

Setting Up

1. Remove and discard all packaging from the air fryer, including any temporary stickers and the protective cover fitted over the power plug.
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 inches of space behind and above the air fryer. **[Figure 3]** Leave enough room in front of the air fryer to remove the basket.

3. Wash both the basket and crisper plate thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
5. Place the crisper plate back into the basket. Tilt the crisper plate to insert one side first, then press down on the other side.
6. Place the basket inside the air fryer.

Test Run

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

1. Make sure the air fryer basket is empty and plug in the air fryer.
2. Tap **AIR FRY**. The display will show "**195°C**" and "**10 MIN**".
3. Tap ► to begin. When finished, the air fryer will beep and the display will show "**End**".
4. Press the basket release button and remove the basket. Let the basket cool completely for 10–30 minutes.

Note:

- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- **Do not** unscrew the basket handle from the basket.

Silicone Stoppers

- The crisper plate contains 4 silicone stoppers made of food-safe material. These stoppers keep the plate fitted to the bottom of the basket.
- When placing the crisper plate into the basket, tilt the crisper plate to insert one side first, then press down on the other side. **[Figure 4]**

Note: Forcing the crisper plate into the basket incorrectly may cause damage.

- Make sure children **do not** play with the silicone stoppers or swallow them.

USING YOUR AIR FRYER

Note:

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

Preheating

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

1. Tap  to turn on the display.
2. Tap **PREHEAT**. The display will show “**205°C**” and “**4 MIN**”.
3. Optionally, tap  or  to change the temperature. The time will adjust automatically.
4. Tap  to begin preheating.
5. When the time has finished, the air fryer will beep and the display will show “**End**”.

Note:

- If no buttons are pressed for 30 minutes, the air fryer will clear all settings and turn off.
- Preheat uses a fan speed of 4.
- When adjusting the temperature, the time will automatically adjust based on the chart below.

Temperature	Time (Minutes)
175°–230°C / 345°–450°F	4
115°–170°C / 240°–340°F	3
75°–110°C / 170°–235°F	2

Cooking Functions

Using a cooking function is the easiest way to air fry. Functions are programmed with an ideal time, temperature, and fan speed for cooking certain foods, see **Cooking Chart** (page 7).

All cooking functions’ time and temperature can be adjusted.

To customize a cooking function:

1. Select the function’s button you want to customize.
2. Tap  or  to change the function’s time and temperature.
3. To save, press and hold the function’s button for 3 seconds until you hear a beep.

Note:

- Press and hold  or  to rapidly increase or decrease the time or temperature.
- Fan speed cannot be customized.

To reset all cooking functions:

- Press and hold  for 15 seconds.

Turbo Modes

- Turbo Modes cooking functions (Air Fry, Roast, Grill, Frozen) quickly cook food using the highest fan speed (5).
- We recommend using the crisper plate for all Turbo Modes functions to take full advantage of the 360° air flow when cooking.

Air Frying

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

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

2. Preheat your air fryer (see page 6).
3. When the air fryer beeps and the display shows "End", add food to the basket.
4. Select a cooking function.

Note: Cooking functions are programmed with an ideal time, temperature, and fan speed for cooking certain foods. The air fryer will default to the Air Fry function if no other function is selected.

5. Optionally, change the temperature and time by tapping  or . You can do this anytime during cooking.
6. Tap  to begin air frying.
7. The air fryer will beep when finished. The display will show **Figure 6**
 - Optionally, tap WARM, Tap  or  to change the time (1–60 minutes).
8. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove the food from the basket.
9. Allow to cool before cleaning.

Cooking Chart

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

Function		Default Temperature	Default Time	Temperature Range	Time Range	Fan Speed
Turbo Modes	Air Fry	195°C / 385°F	10 min	150°–230°C / 300°–450°F	1–60 min	5
	Roast	220°C / 425°F	12 min	175°–230°C / 350°–450°F	1–60 min	5
	Grill	230°C / 450°F	5 min	220°–230°C / 425°–450°F	1–30 min	5
	Frozen	200°C / 390°F	14 min	150°–230°C / 300°–450°F	1–30 min	5
Reheat		200°C / 390°F	5 min	150°–220°C / 300°–425°F	1–60 min	4
Bake		165°C / 330°F	20 min	125°–205°C / 260°–400°F	1–60 min	3
Dehydrate ("DRY")		55°C / 135°F	6 hr	35°–95°C / 100°–200°F	15 min–24 hr	1
Proof		30°C / 90°F	1 hr	30°–45°C / 90°–110°F	15 min–12 hr	1
Preheat		205°C / 400°F	4 min (auto adjust)	150°–230°C / 300°–450°F	-	4
Keep Warm ("WARM")		75°C / 170°F	30 min	-	1–60 min	2

*See **Cooking Tips** (page 8) for more information.

Cooking Tips

Overfilling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.

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.
- The Frozen function is ideal for small or breaded items, such as nuggets, meatballs, and pot stickers.
- To make cakes, hand pies, or any food with filling or batter, place food in a heat-safe container before placing in the basket.
- Air frying high-fat foods will cause fat to collect underneath the crisper plate. 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.
- Refer to the **Cooking Chart** to select the ideal cooking function for your recipe (see page 7).

French Fries

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

Note: For more tips and recipes, check out the VeSync app and COSORI website.

More Functions

Switching Temperature Units

- Press and hold **TEMP**  and  for 3 seconds.
- The temperature unit will change from Celsius to Fahrenheit.
- Repeat to switch back to Celsius.

Pausing

- Tap  to pause cooking. The air fryer will stop heating, and  will blink until you tap  again 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 basket from the air fryer.

Automatically Resume Cooking

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

Automatic Shutoff

- If the air fryer has no active functions, the air fryer will clear all settings and turn off after 30 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 & MAINTENANCE

Note:

- **Always** clean the air fryer basket and crisper plate after every use.
 - Lining the basket with foil (except the crisper plate) may make cleanup easier.
1. Turn off and unplug the air fryer. Allow it to cool completely before cleaning. Pull out the basket for faster cooling.
 2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth, if necessary.
 3. The basket and crisper plate are dishwasher-safe. You can also wash the basket and crisper plate with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

Note: The basket and crisper plate have a nonstick coating. Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.

4. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix 30 g / 2 US tbsp of baking soda and 15 mL / 1 US tbsp of water to form a spreadable paste.
 - b. Use a sponge to spread the paste on the basket and crisper plate and scrub. Let the basket and crisper plate sit for 15 minutes before rinsing.
 - c. Wash basket with soap and water before using.
5. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. **Do not** immerse in water. If needed, clean the heating coil to remove food debris. **[Figure 7]**
6. Dry before using.

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

ACCESSORIES

Additional and replacement accessories are available for your air fryer. For more information, contact **Customer Support** (see page 12).

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
Food is not completely cooked.	Place smaller batches of food items into the basket. If the basket is overstuffed, then food will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Food is not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on food can increase crispiness (see Cooking Tips , page 8).
French fries are not cooked correctly.	See French Fries , page 8.
Basket will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is not overfilled with food.
White smoke or steam is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke or steam when you use it for the first time or during cooking. This is normal.
	Make sure the basket and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to collect beneath the crisper plate. This oil will produce white smoke, and the basket may be hotter than usual. This is normal and should not affect cooking. Handle the basket with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support (see page 12).
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 5) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support (see page 12).
Display shows Error Code "E01/E21"	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 12).
Display shows Error Code "E02/E22"	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 12).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 12).

WARRANTY INFORMATION

Product Name	TurboBlaze™ Chef Edition 6.0-Litre Air Fryer
Model	CAF-DC602-KEUR
<i>For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.</i>	
Date of Purchase	
Order ID	

Levoit Limited Product Warranty

Two (2) Year* Limited Consumer Product Warranty

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

Your Limited Warranty Benefits

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

Who is Covered?

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

Be Aware of Unauthorized Dealers or Sellers

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

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

What's Not Covered?

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

Claiming Your Limited Warranty Service in 5 Simple Steps:

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

Sole and Exclusive Remedy

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

Disclaimer of Limited Warranties

TO THE FULLEST EXTENT PROVIDED BY APPLICABLE LAW, EXCEPT AS WARRANTED IN THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY POLICY, AROVAST CORPORATION PROVIDES THE PRODUCTS YOU PURCHASE FROM AROVAST CORPORATION "AS IS" AND AROVAST CORPORATION HEREBY DISCLAIMS ALL WARRANTIES OF ANY KIND, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, STATUTORY, OR OTHERWISE, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, NON-INFRINGEMENT, AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.

Limitations of Liability

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

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

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

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

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

Other Rights You May Have

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

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

Changes to this policy

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

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

CUSTOMER SUPPORT

Arovast Corporation

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

Email: support.europe@cosori.com

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

SHOW US WHAT YOU'RE MAKING

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

www.cosori.site

@CosoriCooks



@Cosori



Inhaltsverzeichnis

Verpackungsinhalt	1
Technische Daten	1
Wichtige Sicherheitshinweise	2
Ihre Heißluft-Fritteuse	4
Vor dem ersten Gebrauch	5
Verwendung der Heißluft-Fritteuse	6
Pflege und Wartung	9
Zubehör	9
Problemlösung	10
Informationen zur Gewährleistung	11
Kundendienst	12

Verpackungsinhalt

- 1 x TurboBlaze™ 6,0-Liter-Heißluft-Fritteuse
- 1 x Röstplatte
- 1 x Bedienungsanleitung

Bonuspunkte

- 1 x Spießgestell
- 5 x Spieße

Technische Daten

Modell	CAF-DC602-KEUR
Stromversorgung	AC 220 V–240 V, 50/60 Hz
Nennleistung	1.725 W
Fassungsvermögen	6 l (für 3–5 Personen)
Temperaturbereich	30–230 °C
Betriebszeitbereich	1 min–24 h
Abmessungen (einschließlich Griff)	40,0 x 30,0 x 30,1 cm/ 15,7 x 11,8 x 11,9 Zoll
Abmessungen (ohne Griff)	34,0 x 30,0 x 30,1 cm/ 13,4 x 11,8 x 11,9 Zoll
Gewicht	6 kg/13,2 lb

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG UND BEWAHREN SIE SIE AUF WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Wesentliche Sicherheitshinweise

- Heiße Oberflächen **nicht** berühren. Benutzen Sie den Griff.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Kochen umdrehen, da die heiße Röstplatte herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.
- Blockieren Sie **keine** der Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- **ACHTUNG:** Die heiße Röstplatte kann beim Umdrehen des Korbs herausfallen.

Hinweis:

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

Allgemeine Sicherheit

- **Tauchen** Sie Stecker, Kabel und Gehäuse der **Heißluft-Fritteuse niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Kinder in der Nähe der Heißluft-Fritteuse sorgfältig beaufsichtigen.
- Vor der Reinigung und wenn das Gerät nicht benutzt wird den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Die Heißluft-Fritteuse **nicht** benutzen, wenn sie beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert, oder wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 12).
- Verwenden Sie **keine** Ersatzteile oder Zubehörteile von Drittanbietern, da dies zu Verletzungen führen kann.
- **Nicht** im Freien verwenden.

- Stellen Sie **weder** die Heißluft-Fritteuse noch einzelne Geräteteile auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektroburnern oder in einen erhitzten Ofen.
- Gehen Sie beim Bewegen der Heißluft-Fritteuse (oder beim Herausnehmen des Korbs) besonders vorsichtig vor, wenn er heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Legen Sie die Röstplatte **immer** auf einer hitzebeständigen Unterlage ab, wenn Sie sie aus dem Korb herausgenommen haben.
- Die Heißluft-Fritteuse **nicht** mit Metallschwämmen reinigen. Metallfragmente können vom Schwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- Legen Sie **keine** Gegenstände auf die Heißluft-Fritteuse. Lagern Sie **keine** Gegenstände in der Heißluft-Fritteuse.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie **nicht** mit der Heißluft-Fritteuse spielen.
- Diese Heißluft-Fritteuse ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Diese Heißluft-Fritteuse **nur** wie in diesem Handbuch beschrieben verwenden.
- Nicht für den kommerziellen Gebrauch. **Nur** für den Hausgebrauch.

Beim Frittieren mit Heißluft

- Eine Heißluft-Fritteuse funktioniert **nur** mit Heißluft. Füllen Sie den Korb **niemals** mit Öl oder Fett.
- **Niemals** die Heißluft-Fritteuse ohne eingesetzten Korb verwenden.
- **Kein/e** übergroßes Kochgut oder Metallutensilien in die Heißluft-Fritteuse legen.
- Überfüllen Sie den Korb der Heißluft-Fritteuse **nicht**. Große Mengen an Kochgut können die Heizspiralen berühren und somit eine Brandgefahr darstellen.
- Berühren Sie Zubehör (einschließlich der Röstplatte **nicht**) während oder unmittelbar nach dem Heißluft-Frittieren.
- Legen Sie **kein/en** Papier, Karton, nicht hitzebeständigen Kunststoff oder ähnliche Materialien in die Heißluft-Fritteuse.
- Back- oder Pergamentpapier darf **nur** in der Heißluft-Fritteuse verwendet werden, wenn Lebensmittel darauf liegen. Denn die Luftzirkulation kann dazu führen, dass sich das Papier anhebt und evtl. die Heizschlangen berührt.
- Niemals dünne und leichte Nahrungsmittel, z. B. Cornflakes, in die Heißluft-Fritteuse geben und entfernen Sie auch kleine Teile von Nahrungsmitteln. Die zirkulierende Luft kann dünne und leichte Nahrungsmittel oder kleine Teile aufwirbeln, die dann die Heizspulen berühren können.
- Verwenden Sie **immer** hitzebeständige Behälter. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas bestehen.
- Die Heißluft-Fritteuse von brennbaren Materialien (Vorhänge, Tischdecken usw.) fernhalten. Verwenden Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Flüssigkeiten befindet.
- Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse umgehend aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung, wenn dunkler Rauch austritt. Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett oder spritzendem Kochgut verursacht und ist normal, dunkler Rauch deutet hingegen auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn der Rauch nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 12).
- Drücken Sie zum Ausschalten der Heißluft-Fritteuse einmal auf . Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Signalton ab und alle Tasten schalten sich aus, mit Ausnahme der Taste , die nun orange leuchtet.
- Zum Trennen des Netzkabels den Stecker direkt anfassen und aus der Steckdose herausziehen. **Niemals** am Netzkabel ziehen.
- Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt.

Verlängerungskabel

- Längere Verlängerungskabel sind erhältlich und können verwendet werden, wenn sie mit sachgemäßer Sorgfalt eingesetzt werden. Wenn ein längeres Verlängerungskabel verwendet wird:
 - Die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch sein wie die elektrische Leistung der Heißluft-Fritteuse.
 - Das Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht über eine Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Arovast oder einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefahren durch Stromschlag oder Brand zu vermeiden. Bitte kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 12).
- Die Heißluft-Fritteuse und ihr Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.

Stecker und Kabel (Abb. 2)

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

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

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

Elektromagnetische Felder (EMF)

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

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



ACHTUNG: Heiße Oberfläche.



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf und zum Recycling an eine geeignete Sammelstelle abgegeben werden sollte.

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

Ordnungsgemäße Entsorgung und Recycling tragen zum Schutz der natürlichen Ressourcen, der menschlichen Gesundheit und der Umwelt bei.

Für mehr Informationen über die Entsorgung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich an Ihre lokale Gemeinde, den Entsorgungsservice oder den Händler, bei dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

DIESE ANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN

IHRE HEISSLUFT-FRITTEUSE

Die COSORI Heißluft-Fritteuse funktioniert mit einem Gleichstrommotor, der die Heißluft-Fritteuse schneller aufheizt, schneller kocht und eine präzise Temperatur- und Gebläsesteuerung ermöglicht, damit Ihr Essen genau so gekocht wird, wie Sie es wünschen. Mit benutzerfreundlichen 1-Touch-Bedienelementen, einem antihafbeschichteten Korb und einem intuitiven, sicheren Design wird die COSORI TurboBlaze™ Heißluft-Fritteuse der Star in Ihrer Küche.

Hinweis:

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

Diagramm der Heißluft-Fritteuse (Abb. 1.1)

- | | | |
|--------------------|----------------------------|-----------------|
| 1. Lufteinlass | 5. Korb-Entriegelungstaste | 8. Heizelemente |
| 2. Betriebsanzeige | 6. Korbgrieff | 9. Stromkabel |
| 3. Silikonstopfen | 7. Korb | 10. Luftauslass |
| 4. Röstplatte | | |

Display-Diagramm (Abb. 1.1)

Hinweis: Wenn Sie auf eine Schaltfläche tippen, um eine Funktion zu verwenden, färbt sie sich orange, um anzuzeigen, dass sie ausgewählt ist.

Bedienfeld

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| A. Temperatur erhöhen/senken | D. Zeit erhöhen/senken |
| B. Kochfunktionen | E. Start/Pause |
| C. On/Off (Ein/Aus) | F. Kochfunktionen mit Turbo-Modi |

Kochfunktionen (Abb. 1.1-G)

Display (Abb. 1.2)

- | | |
|---------------|---------------------------------|
| H. Kochstatus | J. Gebläsegeschwindigkeit (1–5) |
| I. Temperatur | K. Zeit |

Display-Meldungen (Abb. 1.2)

- | | |
|---------------|-----------------------|
| L. Kochen | N. Bereit |
| M. Angehalten | O. Den Korb entfernen |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Einstellung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial von der Heißluft-Fritteuse, einschließlich aller abziehbaren Aufkleber und der Schutzabdeckung über dem Netzstecker.
2. Stellen Sie die Heißluft-Fritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche. Halten Sie sie von Bereichen fern, die durch Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schränke).

Hinweis: Achten Sie darauf, dass hinter und über der Heißluftfritteuse ein Abstand von 13 cm/5 Zoll gewahrt wird. **[Abb. 3]** Lassen Sie vor der Heißluft-Fritteuse genügend Platz, um den Korb zu entfernen.

3. Reinigen Sie sowohl den Korb als auch die Röstplatte gründlich, entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluft-Fritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch.
5. Legen Sie die Röstplatte wieder in den Korb. Kippen Sie die Röstplatte, um zuerst eine Seite einzulegen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten.
6. Setzen Sie den Korb in die Heißluft-Fritteuse ein.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb leer ist, und schließen Sie die Heißluft-Fritteuse an das Stromnetz an.
2. Tippen Sie auf **AIR FRY** (FRITTIEREN). Auf dem Display erscheint „195 °C“ und „10 MIN“.
3. Tippen Sie auf ►||, um den Kochvorgang zu starten. Wenn die Heißluft-Fritteuse fertig ist, ertönt ein Signalton und auf dem Display wird „End (Ende)“ angezeigt.
4. Drücken Sie die Korb-Entriegelungstaste und entfernen Sie den Korb. Lassen Sie den Korb 10–30 Minuten lang vollständig abkühlen.

Hinweis:

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Kochen umdrehen, da die heiße Röstplatte herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.
- Schrauben Sie den Korbgriff **nicht** vom Korb ab.

Silikonstopfen

- Die Röstplatte besitzt 4 Silikonstopfen aus lebensmittelechtem Material. Diese Stopper sorgen dafür, dass die Platte auf dem Korbboden haftet.
- Wenn Sie die Röstplatte in den Korb legen, kippen Sie die Röstplatte, um zuerst eine Seite einzulegen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten. **[Abb. 4]**

Hinweis: Wenn Sie die Röstplatte nicht richtig in den Korb drücken, kann dies zu Schäden führen.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder **nicht** mit den Silikonstopfen spielen oder sie verschlucken.

Testvorgang

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

VERWENDUNG DER HEISSLUFT-FRITTEUSE

Hinweis:

- Legen Sie **keine** Gegenstände auf die Heißluft-Fritteuse. Dadurch wird der Luftstrom unterbrochen, was zu schlechten Frittierergebnissen führt. **(Abb. 5)**
- Heißluft-Fritteusen unterscheiden sich von Ölfritteusen. Füllen Sie **weder** Öl, Frittierfett noch andere Flüssigkeiten in den Korb.
- Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf.

Vorheizen

Wir empfehlen das Vorheizen, bevor Sie die Lebensmittel in die Heißluft-Fritteuse geben, es sei denn, Ihre Heißluft-Fritteuse ist bereits heiß. Ohne Vorheizen werden die Speisen nicht richtig gekocht.

1. Tippen Sie auf , um das Display einzuschalten.
2. Tippen Sie auf **PREHEAT (VORHEIZEN)**. Auf dem Display wird „205 °C“ und „4 MIN“ angezeigt.
3. Optional können Sie auch auf  oder  tippen, um die Temperatur zu ändern. Die Zeit wird automatisch angepasst.
4. Tippen Sie auf , um das Vorheizen zu starten.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und auf dem Display wird „End (Ende)“ angezeigt.

Hinweis:

- Wenn 30 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, löscht die Heißluft-Fritteuse alle Einstellungen und schaltet sich aus.
- Beim Vorheizen wird eine Gebläsegeschwindigkeit von 4 verwendet.
- Wenn Sie die Temperatur einstellen, wird die Zeit automatisch entsprechend der unten stehenden Tabelle angepasst.

Temperatur	Zeit (Minuten)
175–230 °C	4
115–170 °C	3
75–110 °C	2

Kochfunktionen

Die Verwendung einer Kochfunktion erleichtert das Heißluft-Frittieren ungemein. Die Funktionen sind mit einer idealen Zeit, Temperatur und Gebläsegeschwindigkeit für das Kochen bestimmter Speisen programmiert, siehe **Kochtabelle** (Seite 7).

Zeit und Temperatur aller Kochfunktionen können angepasst werden.

Zum Anpassen einer Kochfunktion:

1. Wählen Sie die Taste der Kochfunktion, die Sie anpassen möchten.
2. Tippen Sie auf  oder , um die Zeit und Temperatur der Funktion zu ändern.
3. Falls Sie die Zeit und Temperatur der Funktion speichern möchten, halten Sie die Taste der Funktion 3 Sekunden lang gedrückt, bis Sie einen Signalton hören.

Hinweis:

- Halten Sie  oder  gedrückt, um die Zeit oder Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern.
- Die Gebläsegeschwindigkeit kann nicht angepasst werden.

Zum Zurücksetzen aller Kochfunktionen:

- Halten Sie  15 Sekunden lang gedrückt.

Turbo-Modi

- Mit den Kochfunktionen mit Turbo Modes (TURBO-MODI) (AIR FRY (FRITTIEREN), ROAST (BRATEN), GRILL (GRILLEN), FROZEN (GEFROREN)) werden die Speisen mit der höchsten Gebläsestufe (5) schneller gar.
- Wir empfehlen die Verwendung der Röstplatte für alle Kochfunktionen mit Turbo Modes (TURBO-MODI), um den 360°-Luftstrom beim Kochen voll auszunutzen.

Heißluft-Frittieren

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

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

2. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse vor (siehe Seite 6).
3. Wenn die Fritteuse einen Signalton abgibt und auf dem Display „End (Ende)“ anzeigt, legen Sie das Kochgut in den Korb.
4. Wählen Sie eine Kochfunktion.

Hinweis: Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit, Temperatur und Gebläsegeschwindigkeit zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert. Die Heißluft-Fritteuse schaltet standardmäßig auf die Funktion „Heißluft-Frittieren“, wenn keine andere Funktion ausgewählt wurde.

5. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit ändern, indem Sie auf  oder  tippen. Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich.
6. Tippen Sie , um das Heißluft-Frittieren zu starten.
7. Die Heißluft-Fritteuse gibt Signaltöne ab, wenn die Zeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird Folgendes angezeigt: **Abb. 6**
 - Optional können Sie auch auf WARM (WARMHALTEN) tippen. Tippen Sie auf  oder , um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).
8. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder hitzebeständiges Kochbestecke, um das Kochgut aus dem Korb zu nehmen.
9. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Kochtabelle

Hinweis: Die Ergebnisse können variieren. Rezepte und Kochinspirationen finden Sie in der VeSync-App und im Rezeptbuch.

Funktion		Standardtemperatur	Standardzeit	Temperaturbereich	Betriebszeitbereich	Gebläsestufe
Turbo-Modi	Heißluft-Frittieren	195 °C	10 min	150–230 °C	1–60 min	5
	Braten	220 °C	12 min	175–230 °C	1–60 min	5
	Grillen	230 °C	5 min	220–230 °C	1–30 min	5
	Gefroren	200 °C	14 min	150–230 °C	1–30 min	5
Aufwärmen		200 °C	5 min	150–220 °C	1–60 min	4
Backen		165 °C	20 min	125–205 °C	1–60 min	3
Dörren („DRY“)		55 °C	6 h	35–95 °C	15 min–24 h	1
Gären		30 °C	1 h	30–45 °C	15 min–12 h	1
Vorheizen		205 °C	4 min (automatische Einstellung)	150–230 °C	-	4
Warmhalten („WARM“)		75 °C	30 min	-	1–60 min	2

*Siehe **Kochtipps** (Seite 8) für weitere Informationen.

Kochtipps

Überfüllen

- Wenn der Korb überfüllt ist, wird das Kochgut nicht gleichmäßig gekocht.

Verwendung von Öl

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

Hinweise zum Kochgut

- Sie können alle gefrorenen Lebensmittel oder Kochgut speziell für den Backofen in der Heißluft-Fritteuse frittieren.
- Die Funktion „Gefroren“ ist ideal für kleine oder panierte Produkte wie Nuggets, Fleischbällchen und Kartoffelstäbchen.
- Um Kuchen, Pasteten oder andere Speisen mit Füllung oder Teig zu frittieren, legen Sie sie in einen hitzebeständigen Behälter und diesen dann in den Korb.
- Beim Frittieren von fettreichen Lebensmitteln sammelt sich das Fett unter der Röstplatte. Gießen Sie abgetropftes Fett hinterher aus, um übermäßigen Rauch beim Kochen zu vermeiden.
- In Flüssigmarinade eingelegtes Kochgut verursacht Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie solches Kochgut vor dem Kochen in der Heißluft-Fritteuse trocken.
- Beziehen Sie sich auf die **Kochtabelle**, um die ideale Kochfunktion für Ihr Rezept auszuwählen (siehe Seite 7).

Pommes frites

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

Hinweis: Weitere Tipps und Rezepte finden Sie in der VeSync-App und auf der COSORI Website.

Weitere Funktionen

Umschalten von Temperatureinheiten

- Halten Sie **TEMP** (TEMPERATUR)  und  für 3 Sekunden gedrückt.
- Die Temperatureinheit wird von Celsius auf Fahrenheit geändert.
- Wiederholen Sie den Vorgang, um wieder auf Celsius umzuschalten.

Anhalten

- Tippen Sie auf , um den Kochvorgang zu unterbrechen. Die Heißluft-Fritteuse wärmt sich nicht weiter auf und  blinkt auf, bis Sie auf  tippen, um den Kochvorgang fortzusetzen.
- Nach einer Inaktivität von 30 Minuten schaltet sich die Heißluft-Fritteuse aus.
- Diese Funktion bietet Ihnen die Möglichkeit, das Kochprogramm anzuhalten, ohne den Korb aus der Fritteuse zu nehmen.

Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

- Wenn Sie den Korb herausnehmen, unterbricht die Heißluft-Fritteuse den Kochvorgang automatisch. Das Display schaltet sich aus Sicherheitsgründen vorübergehend aus.
- Sobald der Korb wieder eingesetzt wird, setzt die Heißluft-Fritteuse den Kochvorgang gemäß Ihren vorherigen Einstellungen automatisch fort.

Automatisches Abschalten

- Falls die Heißluft-Fritteuse auf keine aktiven Funktionen eingestellt ist, löscht die Heißluft-Fritteuse alle Einstellungen und schaltet sich nach 30 Minuten Inaktivität aus.

Überhitzungsschutz

- Aus Sicherheitsgründen schaltet sich die Heißluft-Fritteuse bei Überhitzung automatisch aus.
- Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie sie erneut benutzen.

Hinweis:

- Reinigen Sie den Korb und die Röstplatte der Heißluftfritteuse **immer** nach jedem einzelnen Gebrauch.
 - Das Auslegen des Korbs mit Folie (außer der Röstplatte) kann die Reinigung erleichtern.
1. Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus und ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Wenn Sie den Korb herausnehmen, kühlt sich das Gerät schneller ab.
 2. Wischen Sie die Außenseite der Heißluft-Fritteuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.
 3. Der Korb und die Röstplatte sind spülmaschinengeeignet. Sie können den Korb und die Röstplatte auch in heißem Seifenwasser mit einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.

Hinweis: Der Korb und die Röstplatte sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Bringen Sie sie nicht mit Metallbesteck oder aggressiven Reinigungsmitteln in Berührung.

4. Bei hartnäckigen Fettresten:
 - a. Verrühren Sie 30 g/2 EL Backnatron und 15 ml/1 EL Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer streichfähigen Masse.
 - b. Verteilen Sie die Paste mit einem Schwamm auf dem Korb und der Röstplatte und schrubben Sie sie. Lassen Sie den Korb und die Röstplatte 15 Minuten stehen, bevor Sie sie abspülen.
 - c. Spülen Sie den Korb vor dem Gebrauch in Seifenwasser.
5. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluft-Fritteuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Tauchen Sie das Gerät **nicht** in Wasser. Entfernen Sie bei Bedarf Kochgutreste von den Heizspulen. **[Abb. 7]**
6. Trocknen Sie sie vor dem Gebrauch.

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

ZUBEHÖR

Für Ihre Heißluft-Fritteuse sind Zubehörteile und Ersatzteile erhältlich. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst** (siehe Seite 12).

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
Die Heißluft-Fritteuse lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob die Heißluft-Fritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Setzen Sie den Korb fest in die Heißluft-Fritteuse ein.
Die Speisen sind nicht vollständig gekocht.	Füllen Sie kleinere Kochgutmengen in den Korb. Wenn ein Korb überfüllt ist, wird das Kochgut darin nicht vollständig gekocht.
	Erhöhen Sie die Kochtemperatur oder -zeit.
Das Kochgut ist nicht kross.	Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe Kochtipps , Seite 8).
Die Pommes frites sind nicht richtig durchgegart.	Siehe Pommes frites , Seite 8.
Der Korb lässt sich nicht fest in die Heißluft-Fritteuse schieben.	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Korb befindet.
Weißer Rauch oder Dampf tritt aus der Heißluft-Fritteuse aus.	Die Heißluft-Fritteuse kann beim ersten Gebrauch weißen Rauch oder Dampf erzeugen. Dies ist normal.
	Achten Sie darauf, dass der Korb und die Innenseite der Heißluft-Fritteuse ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind.
	Beim Kochen von fettigem Kochgut sammelt sich Fett unter der Röstplatte an. Dadurch entsteht weißer Rauch. Außerdem könnte der Korb heißer sein als gewöhnlich. Das ist normal und dürfte keine Auswirkung auf den Kochvorgang haben. Handhaben Sie den Korb mit Vorsicht.
Dunkler Rauch tritt aus der Heißluft-Fritteuse aus.	Trennen Sie die Heißluft-Fritteuse unverzüglich von der Stromversorgung. Dunkler Rauch deutet auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den Kundendienst (Seite 12).
Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Geruch von Kunststoff ab.	Eine Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen zum Testvorgang (Seite 5), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Falls der Kunststoffgeruch weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst (siehe Seite 12).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E01/E21“	Die Temperaturüberwachung weist einen offenen Stromkreis auf. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 12).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E02/E22“	Bei der Temperaturüberwachung ist ein Kurzschluss aufgetreten. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 12).

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 12).

INFORMATIONEN ZUR GEWÄHRLEISTUNG

Produktname	TurboBlaze™ 6,0-Liter-Heißluft-Fritteuse
Modell	CAF-DC602-KEUR
Zu Ihrer eigenen Information empfehlen wir Ihnen dringend, Ihre Bestellnummer und das Kaufdatum zu notieren.	
Kaufdatum	
Bestellnummer	

Levoit, eingeschränkte Produktgewährleistung

Zwei (2) Jahre* eingeschränkte Produktgewährleistung für Verbraucher

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

Ihre eingeschränkten Gewährleistungsleistungen

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

Wer ist abgedeckt?

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

Vorsicht vor nicht autorisierten Händlern oder Verkäufern

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

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

Was ist nicht abgedeckt?

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

Beanspruchen Sie Ihre eingeschränkte Gewährleistung in 5 einfachen Schritten:

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

Einziges und ausschließliches Rechtsmittel

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

Haftungsausschluss der eingeschränkten Gewährleistungen

DIE AROVAST CORPORATION STELLT DIE PRODUKTE, DIE SIE VON AROVAST CORPORATION KAUFEN, IM VOLLEN UMFANG DES GELTENDEN RECHTS ZUR VERFÜGUNG, MIT AUSNAHME DER GEWÄHRLEISTUNGEN IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSRICHTLINIE, UND DIE AROVAST CORPORATION LEHNT HERMIT ALLE GEWÄHRLEISTUNGEN JEGLICHER ART AB, OB AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, GESETZLICH ODER ANDERWEITIG, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF GEWÄHRLEISTUNGEN DER MARKTGÄNGIGKEIT, DER NICHTVERLETZUNG VON RECHTEN UND DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK.

Haftungsbeschränkungen

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

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

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

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

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

Andere Rechte, die sie möglicherweise haben

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

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

Änderungen dieser Richtlinie

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

Diese Gewährleistung wird gewährt durch:

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

KUNDENDIENST

Arovast Corporation

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

E-Mail: support.europe@cosori.com

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

ZEIGEN SIE UNS, WAS SIE GEZAUBERT HABEN

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

@CosoriCooks



@Cosori



Índice

Contenido de la caja	1
Especificaciones	1
Precauciones importantes	2
Conoce tu freidora de aire	4
Antes del primer uso	5
Uso de la freidora de aire	6
Cuidado y mantenimiento	9
Accesorios	9
Solución de problemas	10
Información de la garantía	11
Atención al cliente	12

Contenido de la caja

- 1 x Freidora de aire TurboBlaze™ de 6 litros
- 1 x Placa de cocción
- 1 x Manual de usuario

Bonificaciones

- 1 x parrilla de brochetas
- 5 x brochetas

Especificaciones

Modelo	CAF-DC602-KEUR
Fuente de alimentación	CA 220 V-240 V 50/60 Hz
Potencia nominal	1725 W
Capacidad	6 l (para 3-5 personas)
Rango de temperaturas	30°–230 °C / 90°–450 °F
Rango de tiempo	1 min – 24 h
Dimensiones (incluyendo el mango)	40 × 30 × 30,1 cm / 15,7 × 11,8 × 11,9 in
Dimensiones (sin incluir el mango)	34 × 30 × 30,1 cm / 13,4 × 11,8 × 11,9 in
Peso	6 kg/13,2 lb

ES

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ES

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

Aspectos clave de seguridad

- **No** toque las superficies calientes. Utilice el mango.
- Ten cuidado al dar la vuelta a la cesta después de la cocción, ya que la placa de cocción caliente podría caerse y crear un riesgo de seguridad.
- **No** bloquee ninguna rejilla de ventilación. El vapor caliente sale por las rejillas. Mantenga las manos y la cara alejadas de las rejillas.
- **PRECAUCIÓN:** La placa de cocción caliente podría caerse al dar la vuelta a la cesta.

Nota:

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

Seguridad general

- Para protegerse contra descargas eléctricas, **no** sumerja la carcasa, el cable o el enchufe de la **freidora de aire** en agua u otros líquidos.
- Supervise con atención a los niños que estén cerca de la freidora por aire.
- Desenchúfela cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deja que se enfríe antes de poner o quitar los componentes.
- **No** utilice la freidora de aire si está dañada, no funciona o si el cable o el enchufe están dañados. Póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 12).
- **No** utilice piezas de recambio o accesorios de terceros, ya que podrían causar lesiones.
- **No** la utilice en exteriores.
- **No** coloques la freidora de aire ni ninguno de sus componentes sobre la cocina, cerca de quemadores de gas o eléctricos o en un horno caliente.
- Ten especial cuidado al mover la freidora de aire (o al extraer la cesta) si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- **Siempre** coloca la placa de cocción sobre una superficie resistente al calor después de sacarla de la cesta.
- **No** la limpie con estropajo metálicos. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse del estropajo y hacer contacto con los componentes eléctricos con el consiguiente riesgo de descargas eléctricas.
- **No** coloque nada encima de la freidora de aire. **No** almacene nada dentro de la freidora por aire.
- Pueden utilizar este aparato niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos si se les supervisa o instruye sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que **no** jueguen con la freidora.
- Esta freidora de aire no está pensada para usarse con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.
- Utilice la freidora de aire **únicamente** de la forma que se describe en este manual.
- No está diseñada para uso comercial. Uso doméstico **exclusivamente**.

Mientras se calienta

- La freidora de aire funciona **únicamente** con aire caliente. **No llenes nunca** las cestas de aceite o grasas.
- **Nunca** use la freidora de aire sin la cesta colocada en su lugar.
- **No** coloque alimentos demasiado grandes o utensilios metálicos en la freidora de aire.
- **No** llene demasiado la cesta de la freidora. Las cantidades excesivas de alimentos pueden tocar la resistencia y provocar un riesgo de incendio.
- **No** toque los accesorios (incluida la placa de cocción) durante o inmediatamente después de freír por aire.
- **No** coloque papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares en la freidora de aire.
- **Nunca** Las cantidades excesivas de alimentos pueden tocar la resistencia y provocar sin alimentos encima. La circulación de aire puede ocasionar que el papel se eleve y entre en contacto con los serpentines calentadores.
- No coloque nunca alimentos ligeros, como cereales, en la freidora por aire, y preste atención a los pedazos de alimentos. La circulación de aire también puede ocasionar que los alimentos delgados o ligeros o los pedazos de alimentos se eleven y toquen los serpentines calentadores.
- **Siempre** utilice recipientes resistentes al calor. Tenga especial cuidado si utiliza recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
- Mantenga la freidora de aire alejada de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Úselo sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos calientes.
- Apaga la freidora de aire y desenchúfala inmediatamente si ves que sale humo oscuro de ella. El humo blanco es normal y se debe al calentamiento de la grasa o a las salpicaduras de los alimentos, pero el humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espere a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, póngase en contacto con **Atención al Cliente** (página 12).
- Para apagar la freidora de aire, pulse  una vez. La freidora emitirá un pitido y todos los botones se apagarán, salvo , que tomará un color anaranjado.
- Para desenchufar, sujete el enchufe y tire de la toma de corriente. **Nunca** tire del cable de alimentación.
- **No** deje la freidora de aire desatendida mientras la utiliza.

Cables alargadores

- Existen alargadores de mayor longitud que pueden utilizarse con precaución. Si se utiliza un cable alargador más largo:
 - La capacidad eléctrica marcada del cable alargador debe ser, como mínimo, igual a la capacidad eléctrica de la freidora de aire.

- El cable debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o se puedan tropezar con él involuntariamente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Arovast o personal cualificado para evitar riesgos eléctricos o de incendio. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente (página 12).
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

ES

Enchufe y cable (Figura 2)

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

Nota: Esta freidora de aire utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropezos. Use cables de extensión con cuidado. La capacidad eléctrica marcada del cable de extensión debe ser tan grande como la capacidad de la freidora por aire.

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

Campos electromagnéticos (EMF)

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

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



PRECAUCIÓN: Superficie caliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



ES

Este símbolo significa que el producto no debe desecharse como residuo doméstico, sino que debe llevarse a unas instalaciones de recogida adecuadas para su reciclaje. El desecho y reciclaje adecuados ayudan a proteger los recursos naturales, la salud humana y el medioambiente.

Para obtener más información sobre el desecho y reciclaje de este producto, contacta con el ayuntamiento de tu localidad, el servicio de punto limpio o la tienda donde compraste el producto.

Este producto cumple la normativa RoHS.

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

CONOCE TU FREIDORA POR AIRE

La freidora de aire COSORI usa un motor de corriente continua que calienta la freidora en menor tiempo, cocina más rápido y permite tener un control preciso de la temperatura y el ventilador para que los alimentos se cocinen justo como lo desea. Con controles táctiles fáciles de usar, una cesta antiadherente y un diseño intuitivo y seguro, la freidora de aire TurboBlaze™ COSORI es la estrella de tu cocina.

Nota:

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

Diagrama de la freidora por aire (Figura 1.1)

- | | | |
|------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| 1. Entrada de aire | 5. Botón de liberación de la cesta | 8. Elementos calefactores |
| 2. Pantalla de control | 6. Mango de la cesta | 9. Cable de alimentación |
| 3. Topes de silicona | 7. Cesta | 10. Salida de aire |
| 4. Placa de cocción | | |

Diagrama de la pantalla (Figura 1.1)

Nota: Cuando pulsa un botón para utilizar una función, se volverá azul para mostrar que está seleccionado.

Panel de control

- | | |
|--|-----------------------------------|
| A. Aumento/Disminución de la temperatura | D. Aumento/disminución del tiempo |
| B. Funciones de cocción | E. Inicio/pausa |
| C. Encendido/apagado | F. Función de Modos turbo |

Funciones de cocción (Figura 1.1-G)

Pantalla (Figura 1.2)

- H. Estado de cocción
- I. Temperatura

- J. Velocidad del ventilador (1-5)
- K. Tiempo

ES

Mensajes de la pantalla (Figura 1.2)

- L. Cocción
- M. En pausa
- N. Lista
- O. Retire la cesta

ANTES DEL PRIMER USO

Preparación

1. Retire y deseche todo el embalaje de la freidora de aire, incluidas las pegatinas provisionales y la cubierta protectora colocada sobre el enchufe de alimentación.
2. Coloca la freidora en una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Mantenla alejada de zonas que puedan verse afectadas por el vapor (como paredes o armarios).

Nota: Deja 13 cm/5 pulgadas de espacio detrás y arriba de la freidora. [Figura 3] Deje espacio suficiente frente a la freidora para retirar la cesta.

3. Lave bien la cesta y la placa de cocción en el lavavajillas o con un estropajo no abrasivo.
4. Limpia el interior y el exterior de la freidora de aire con una bayeta ligeramente humedecida. Sécala con un paño.
5. Vuelva a colocar la placa de cocción en la cesta. Incline la placa de cocción para colocar un lateral primero y luego presione el otro lateral.
6. Coloque la cesta dentro de la freidora por aire.

Prueba de funcionamiento

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

1. Asegúrate de que la freidora de aire esté vacía y enchúfala.
2. Pulse **AIR FRY** (Freír por aire). La pantalla mostrará **"195 °C"** y **"10 MIN"**.
3. Pulse ►|| para comenzar. Cuando finalice, la freidora de aire emitirá un pitido y la pantalla mostrará **"End"** (Fin).
4. Pulse el botón de liberación de la cesta para retirarla. Dejar enfriar la cesta completamente durante 10–30 minutos.

Nota:

- Ten cuidado al dar la vuelta a la cesta después de la cocción, ya que la placa de cocción caliente podría caerse y crear un riesgo de seguridad.
- **No** desenrosque el mango de la cesta.

Topes de silicona

- La placa de cocción contiene 4 topes de silicona hechos de materiales aptos para alimentos. Los topes mantienen la placa fija a la parte inferior de la cesta.
- Al colocar la placa de cocción en la cesta, inclínala para colocar un lateral primero y luego presione el otro lateral. [Figura 4]

Nota: Si fuerza la placa de cocción en la cesta de forma incorrecta, podría dañarla.

- Asegúrese de que los niños **no** jueguen con los topes de silicona ni se los traguen.

USO DE LA FREIDORA POR AIRE

ES

Nota:

- **No** coloque nada encima de la freidora de aire. Esto interrumpirá el flujo de aire y provocará malos resultados en la freidora de aire. **[Figura 5]**
- Una freidora de aire no es una freidora de aceite. **No** llene la cesta con aceite, grasa de freír ni ningún líquido.
- Al extraer la cesta de la freidora de aire, ten cuidado con el vapor caliente.

Precalentamiento

Recomendamos precalentar antes de colocar alimentos dentro de la freidora de aire, a menos que la freidora por aire ya esté caliente. Los alimentos no se cocinarán por completos sin el precalentamiento.

1. Pulse  para encender la pantalla.
2. Pulse **PREHEAT** (Precalentar). La pantalla mostrará **"205 °C"** y **"4 MIN"**.
3. También puede pulsar  o  para cambiar la temperatura. El tiempo se ajustará automáticamente.
4. Pulse  para comenzar a precalentar.
5. Cuando finalice el temporizador, la freidora de aire emitirá un pitido y la pantalla mostrará **"End"** (Fin).

Nota:

- Si no se pulsa ningún botón durante 30 minutos, la freidora por aire borrará toda la configuración y se apagará.
- La función precalentar usa la velocidad de ventilador 4.
- Al ajustar la temperatura, el tiempo se ajustará de forma automática según la tabla siguiente.

Temperatura	Tiempo (minutos)
175°–230 °C / 345°–450 °F	4
115°–170 °C / 240°–340 °F	3
75°–110 °C / 170°–235 °F	2

Funciones de cocción

Utilizar una función de cocción es la forma más fácil de usar la freidora de aire. Las funciones están programadas con un tiempo, una temperatura y una velocidad de ventilador ideales para cocinar determinados alimentos. Consulte la **Tabla de cocción** (página 7).

Todos los tiempos y temperaturas de las funciones de cocción pueden modificarse.

Para modificar una función de cocción:

1. Elija el botón de la función que desee modificar.
2. Pulse  o  para modificar el tiempo y la temperatura de la función.
3. Para guardar los cambios, mantenga pulsado el botón de la función durante 3 segundos hasta que oiga un pitido.

Nota:

- Mantenga pulsados  o  para aumentar o disminuir rápidamente la temperatura o el tiempo.
- La velocidad del ventilador no puede modificarse.

Para reiniciar todas las funciones de cocción:

- Mantén pulsado  durante 15 segundos.

Modos turbo

- La función de modos turbo (freír por aire, asado, parrilla, descongelar) cocina los alimentos de manera más rápido usando la velocidad del ventilador más elevada (5).
- Recomendamos usar la placa de cocción para todas las funciones de modos turbo a fin de aprovechar al máximo el flujo de aire de 360° al cocinar.

Freír por aire

- 1. Coloca la placa de cocción en la cesta. La placa de cocción permite que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la cesta.
Nota: La placa de cocción no se puede utilizar para ciertas recetas, como muffins y panes.
- 2. Precaliente la freidora por aire (consulte la página 6).
- 3. Cuando la freidora de aire emita un pitido y la pantalla muestre "End" (Fin), añada los alimentos a la cesta.
- 4. Elija una función de cocción.

Nota: Las funciones de cocción están programadas con un tiempo, una temperatura y una velocidad de ventilador ideales para cocinar ciertos alimentos. La freidora de aire tendrá la función predeterminada AIR FRY (Freír por aire) si no se elige otra función.

- 5. También puede modificar la temperatura o el tiempo pulsando  o . Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
- 6. Pulse  para comenzar a freír por aire.
- 7. La freidora de aire emitirá un pitido cuando finalice. La pantalla mostrará **[Figura 6]**
 - También puede pulsar WARM (Mantener templado). Pulse  o  para modificar el tiempo (1-60 minutos).
- 8. Extrae la cesta de la freidora de aire, teniendo cuidado con el vapor caliente. Utiliza pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar la comida de la cesta.
- 9. Deja que se enfríe antes de limpiarla.

ES

Tabla de cocción

Nota: Los resultados pueden variar. Si buscas recetas o inspiración para cocinar, consulta el libro de recetas y la aplicación VeSync.

Función		Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado	Rango de temperaturas	Rango de tiempo	Velocidad del ventilador
Modos turbo	Freír por aire	195 °C / 385 °F	10 min	150°–230 °C / 300°–450 °F	1-60 min.	5
	Asar	220 °C / 425 °F	12 min	175°–230 °C / 350°–450 °F	1-60 min.	5
	Parrilla	230 °C / 450 °F	5 min	220°–230 °C / 425°–450 °F	1-30 min.	5
	Alimentos congelados	200 °C / 390 °F	14 min	150°–230 °C / 300°–450 °F	1-30 min.	5
Recalentar		200 °C / 390 °F	5 min	150°–220 °C / 300°–425 °F	1-60 min.	4
Hornear		165 °C / 330 °F	20 min	125°–205 °C / 260°–400 °F	1-60 min.	3
Deshidratar ("DRY")		55 °C / 135 °F	6 h	35°–95 °C / 100°–200 °F	15 min–24 h	1
Leudar		30 °C / 90 °F	1 h	30°–45 °C / 90°–110 °F	15 min–12 h	1
Precalentar		205 °C / 400 °F	4 min (ajuste automático)	150°–230 °C / 300°–450 °F	-	4
Mantener templado ("WARM")		75 °C / 170 °F	30 min	-	1-60 min.	2

* Para más información, consulte **Consejos de cocción** (página 8).

Consejos de cocción

Llenado en exceso

- Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme.

Uso del aceite

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

Consejos sobre los alimentos

- Puedes freír por aire cualquier comida congelada que se pueda cocinar en el horno.
- La función de alimentos congelados es ideal para alimentos pequeños o empanados, como bocaditos, nuggets y empanadillas.
- Para hacer pasteles, empanadillas o cualquier plato con relleno o masa, coloca los ingredientes en un recipiente resistente al calor antes de introducirlos en la cesta.
- Al freír por aire alimentos con alto contenido en grasa, esta se acumulará en la parte inferior de la placa de cocción. Para evitar el exceso de humo al cocinar, vierta los restos de grasa después de cocinar.
- Los alimentos marinados en líquido provocan salpicaduras y bastante humo. Sécalos dando toquitos antes de cocinarlos.
- Consulte la **Tabla de cocción** para elegir la función de cocción ideal para su receta (vea la página 7).

Patatas fritas

- Añade 8–15 mL/½–1 cucharada de aceite para que los alimentos estén crujientes.
- Cuando vaya a freír patatas, sumerja las patatas crudas en agua durante 15 minutos para quitarles el almidón antes de freírlas. Sécalas dando toquitos con un paño antes de añadir el aceite.
- Para que las patatas estén más crujientes, córtalas en trozos pequeños. Intente cortar las patatas fritas en tiras de 0,6 x 7,6 cm.

Nota: Para obtener más consejos y recetas, consulte el sitio web de COSORI o la aplicación de VeSync.

Más funciones

Cambio de temperatura

- Mantenga pulsado **TEMP** (Temperatura)  y  durante 3 segundos.
- La unidad de temperatura cambiará de Celsius a Fahrenheit.
- Repita para volver a Fahrenheit.

Pausar

- Pulse  para pausar la cocción. La freidora de aire dejará de calentar y el símbolo  parpadeará hasta que pulse  para continuar friendo.
- Luego de 30 minutos de la freidora de aire se apagará.
- Esta función permite pausar el programa de cocción para cocinar sin retirar la cesta de la freidora.

Continuar friendo automáticamente

- Si saca la cesta, la freidora de aire pausará la cocción de manera automática. La pantalla se apagará temporalmente como medida de seguridad.
- Al colocar las cestas de nuevo, la freidora de aire comenzará a cocinar automáticamente basándose en los ajustes previos.

Apagado automático

- Si la freidora de aire no tiene funciones activas, la freidora de aire borrará todos los ajustes y se apagará después de 30 minutos de inactividad.

Protección contra el sobrecalentamiento

- Si la freidora de aire se llegase a sobrecalentar, se apagará automáticamente por seguridad.
- Deja enfriar la freidora por completo antes de volver a usarla.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Nota:

- **Siempre** limpia la cesta y la placa de cocción de la freidora después de cada uso.
 - Recubre la cesta con papel de aluminio (excepto la placa de cocción) para que resulte más fácil limpiarla.
1. Apaga y desenchufa la freidora de aire. Deja que se enfríe completamente antes de limpiarla. Saque la cesta para un enfriamiento más rápido.
 2. Limpie el exterior de la freidora de aire con una bayeta húmeda, si es necesario.
 3. La cesta y la placa de cocción son aptas para lavavajillas. También puede lavar la cesta y la placa de cocción en agua caliente jabonosa con una esponja no abrasiva. Sumérlas si fuera necesario.

Nota: La cesta y la placa de cocción tienen una película antiadherente. Evita usar utensilios metálicos y productos de limpieza abrasivos.

4. Para quitar la grasa más incrustada:

- a. En un cuenco pequeño, mezcle 30 g (2 cucharadas) de bicarbonato y 15 mL (1 cucharada) de agua para formar una pasta fácil de extender.
- b. Use una esponja para extender la pasta sobre el cesto y el plato y frote. Deje que la pasta actúe sobre la cesta y la placa de cocción durante 15 minutos antes de enjuagarlas.
- c. Lave la cesta con agua y jabón antes de usarla.

5. Limpie el interior de la freidora de aire con una bayeta o un estropajo no abrasivo ligeramente humedecido. **No** la sumerja en agua. Limpia los serpentines de calentamiento, si es necesario, para retirar los restos de alimentos. **[Figura 7]**
6. Seque la freidora de aire antes de usarla.

Nota: Asegúrese de que las resistencias estén completamente secas antes de encender la freidora de aire.

ACCESORIOS

Disponemos de accesorios adicionales y de repuesto para su freidora de aire. Para obtener más información, póngase en contacto con el **Atención al cliente** (vea la página 12).

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ES

Problema	Posible solución
La freidora de aire no se enciende.	Asegúrate de que la freidora de aire esté enchufada.
	Introduce la cesta en la freidora de aire de manera segura.
Los alimentos no se cocinan por completo.	Coloque menos cantidad de alimentos en la cesta. Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán del todo.
	Aumenta el tiempo o la temperatura de cocción.
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos por aire.	Rocíe o esparza una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos para que queden más crujientes (consulte los Consejos de cocción , página 8).
Las patatas fritas no se cocinan correctamente.	Consulta Patatas fritas , página 8.
La cesta no se desliza por la freidora de aire de manera segura.	Asegúrate de que la cesta no esté demasiado llena de alimentos.
Sale humo blanco o vapor de la freidora de aire.	La freidora de aire puede echar algo de humo blanco o vapor la primera vez que se use o durante la cocción. Esto es normal.
	Asegúrese de que la cesta y el interior de la freidora de aire se limpien correctamente y no estén grasientas.
	Si cocinas alimentos grasos, se acumulará aceite debajo de la placa de cocción. Este aceite provocará humo blanco, y puede que la cesta esté más caliente de lo habitual. Esto es normal y no debe afectar al proceso de cocción. Maneja la cesta con cuidado.
Sale humo negro de la freidora por aire.	Desenchufa la freidora de aire inmediatamente. El humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espera a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, dirígete a Atención al Cliente (consulta la página 12).
La freidora de aire desprende olor a plástico.	Cualquier freidora de aire puede tener olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Siga las instrucciones de la Prueba de funcionamiento (página 5) para eliminar el olor a plástico. Si sigue habiendo olor a plástico, póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 12).
La pantalla muestra el código de error "E01/E21"	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 12).
La pantalla muestra el código de error "E02/E22"	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 12).

Si su problema no aparece aquí, póngase en contacto con **Atención al Cliente** (consulte la página 12).

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA

Nombre del producto	Freidora de aire TurboBlaze™ de 6 litros
Modelo	CAF-DC602-KEUR
Para su propia referencia, le recomendamos encarecidamente que registre su número de pedido y la fecha de compra.	
Fecha de compra	
Número de pedido	

Garantía limitada del producto Levoit

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

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

Sus beneficios de garantía limitada

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

¿Quién está cubierto?

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

Tenga cuidado con los distribuidores o vendedores no autorizados

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

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

¿Qué no se cubre?

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

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

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

Vía de recurso único y exclusivo

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

Descargo de responsabilidad de las garantías limitadas

EN LA MEDIDA MÁXIMA ESTABLECIDA POR LA LEY APLICABLE, EXCEPTO SEGÚN LO GARANTIZADO EN LA PRESENTE POLÍTICA DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO, AROVAST CORPORATION PROPORCIONA LOS PRODUCTOS QUE USTED COMPRA A AROVAST CORPORATION "EN LAS CONDICIONES EN QUE SE ENCUENTRAN" Y POR EL PRESENTE DOCUMENTO AROVAST CORPORATION RECHAZA TODAS LAS GARANTÍAS DE CUALQUIER TIPO, YA SEAN EXPLÍCITAS O IMPLÍCITAS, LEGALES O DE OTRO TIPO, LO QUE INCLUYE, ENTRE OTRAS, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD, NO VIOLACIÓN E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR.

Limitaciones de responsabilidad

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

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

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

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

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

Otros derechos que puede tener

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

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

Cambios a la presente política

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

Esta garantía la otorga:

AROFAST CORPORATION

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

ATENCIÓN AL CLIENTE

Arovast Corporation

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

Correo

electrónico: soporte@cosori.site

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

ENSÉÑANOS TUS PROPIAS RECETAS

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

www.cosori.site

@cosori.es



@Cosori España



Table des matières

Contenu du paquet

1

Spécifications

1

Importantes mesures de sécurité

2

Apprenez à connaître votre friteuse à air

4

Avant une première utilisation

5

Utilisation de votre friteuse à air

6

Entretien et maintenance

9

Accessoires

9

Dépannage

10

Informations sur la garantie

11

Support à la clientèle

12

Contenu du paquet

- 1 x Friteuse à air de 6 litres TurboBlaze™
- 1 x Plaque à croustiller
- 1 x Mode d'emploi

Objets en prime

- 1 x porte-brochettes
- 5 x brochettes

FR

Spécifications

Modèle	CAF-DC602-KEUR
Alimentation électrique	220 à 240 VCA 50/60 Hz
Puissance nominale	1 725 W
Capacité	6 L (pour 3 à 5 personnes)
Plage de température	30 à 230 °C/ 90° à 450 °F
Minuterie	1 min à 24 h
Dimensions (poignée comprise)	40,0 x 30,0 x 30,1 cm (15,7 x 11,8 x 11,9 po)
Dimensions (poignée non comprise)	34,0 x 30,0 x 30,1 cm (13,4 x 11,8 x 11,9 po)
Poids	6 kg / 13,2 lb

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

FR

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

Principaux points de sécurité

- **Ne touchez pas** les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
- Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque à croustiller chaude peut tomber et constituer un risque pour la sécurité.
- **N'obstruez pas** les ouvertures de ventilation. De la vapeur chaude est libérée par les ouvertures. Éloignez vos mains et votre visage des ouvertures.
- **ATTENTION** : la plaque à croustiller chaude peut tomber lorsque vous retournez le panier.
- **Ne pas** utiliser en extérieur.
- **Ne pas** placer la friteuse ou l'une de ses pièces sur une cuisinière, près de brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chauffé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez votre friteuse à air (ou retirez le panier) si elle contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
- **Toujours** placer la plaque à croustiller sur une surface résistant à la chaleur après l'avoir retirée du panier.
- **Ne pas** nettoyer avec des tampons à récuser métalliques. Des fragments de métal peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.

Remarque :

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

Sécurité générale

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, **n'immergez pas le châssis**, le cordon ou la prise de la friteuse à air dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Surveillez attentivement les enfants qui se trouvent à proximité de votre friteuse à air.
- Débranchez-la lorsque vous ne l'utilisez pas et avant tout nettoyage. Laissez refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.
- **Ne pas** utiliser votre friteuse à air si elle est endommagée ou ne fonctionne pas correctement, ou si le cordon ou la fiche sont endommagés. Contactez le **Support à la clientèle** (voir page 12).
- **Ne pas** utiliser des pièces de rechange ou des accessoires de tiers, car cela pourrait provoquer des blessures.
- **Ne pas** placer quoi que ce soit sur le dessus de votre friteuse à air. **Ne rien** stocker à l'intérieur de votre friteuse à air.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités sensorielles, physiques ou mentales sont réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou formés à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'ils comprennent les dangers encourus.
- Le nettoyage et l'entretien par les utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont supervisés.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils **ne jouent pas** avec la friteuse à air.
- Cette friteuse à air n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- **N'utilisez** votre friteuse à air que comme indiqué dans ce manuel.
- Ne convient pas à un usage commercial. **Uniquement** pour usage domestique.

En cours de friture à l'air

- Une friteuse à air fonctionne **uniquement** avec de l'air chaud. **Ne jamais** remplir le panier d'huile ou de graisse.
- **Ne jamais** utiliser votre friteuse à air sans que le panier ne soit en place.
- **Ne pas** placer d'aliments trop volumineux ou d'ustensiles en métal dans votre friteuse à air.
- **Ne pas** trop remplir le panier de la friteuse à air. La quantité excessive d'aliments peut toucher les serpentins de chauffage et présenter un risque d'incendie.
- **Ne pas** toucher les accessoires (dont la plaque à croustiller) pendant ou immédiatement après la friture à air.
- **Ne pas** placer de papier, carton, plastique non résistant à la chaleur ou tout autre matériau similaire dans votre friteuse à air.
- **Ne jamais** poser de papier sulfurisé ou de cuisson dans la friteuse sans aliments dessus. La circulation d'air peut entraîner le soulèvement du papier cuisson et son contact avec les serpentins de chauffage.
- Ne mettez jamais d'aliments fins et légers tels que des cornflakes dans la friteuse à air et faites attention aux morceaux d'aliments. La circulation de l'air peut aussi entraîner le soulèvement d'aliments minces et légers ou de morceaux d'aliments et les mettre en contact avec les serpentins chauffants.
- **Toujours** utiliser des récipients résistant à la chaleur. Soyez extrêmement prudent si vous utilisez des récipients qui ne soient pas en métal ou en verre.
- Éloignez votre friteuse à air de tout matériau inflammable (rideaux, nappes, etc.). Utilisez sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source de chaleur ou de tout liquide.
- Éteignez et débranchez immédiatement votre friteuse à air si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Une fumée blanche est normale, due à la graisse chauffée ou à des éclaboussures d'aliments, mais une fumée foncée signifie que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si le problème n'est pas dû à un aliment brûlé, contactez le **Support à la clientèle** (page 12).
- Pour éteindre la friteuse à air, appuyez une fois sur . La friteuse à air émet un signal sonore et tous les boutons s'éteignent, à l'exception de , qui devient orange.
- Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. **Ne jamais** tirer sur le cordon d'alimentation.
- **Ne pas** laisser votre friteuse à air sans surveillance lors de son utilisation.

Rallonges électriques

- Des rallonges électriques plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées à condition de faire attention à leur utilisation. Si une rallonge électrique plus longue est utilisée :
 - La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de la friteuse à air.

- Le cordon doit être disposé de manière à ne pas déborder du plan de travail ou de la table, pour éviter que les enfants ne le tirent ou ne trébuchent dessus par inadvertance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Arovast ou par des personnes ayant une qualification similaire afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Veuillez contacter le **Support à la clientèle** (page 12).
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Prise et cordon (Figure 2)

- **Ne pas** laisser le cordon d'alimentation (ou toute rallonge) pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.

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

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

Champs électromagnétiques (CEM)

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

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



ATTENTION : surfaces chaudes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être éliminé dans les ordures ménagères et doit être déposé dans une déchèterie équipée pour son recyclage. Suivre les procédures d'élimination et de recyclage qui conviennent contribue à la protection des ressources naturelles, de la santé humaine et de l'environnement.

Pour de plus amples détails sur l'élimination et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité, votre service de ramassage des ordures ou le magasin où vous l'avez acheté.

FR

Ce produit est conforme à la directive RoHS.

Ce produit est conforme à la Directive 2011/65/UE et à ses modifications, relativement à l'utilisation limitée de certaines substances nocives dans les équipements électriques et électroniques.

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR

Votre friteuse à air COSORI utilise un moteur à courant continu qui chauffe la friteuse à air plus rapidement, cuit plus vite et permet un contrôle précis de la température et du ventilateur, ainsi vos aliments cuisent exactement comme vous le souhaitez. Dotée de commandes conviviales à simple pression, d'un panier antiadhésif et d'une conception intuitive et sûre, la Friteuse à air COSORI TurboBlaze™ est la star de votre cuisine.

Remarque :

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

Schéma de la Friteuse à air (Figure 1.1)

- | | | |
|-------------------------|-----------------------------------|------------------------|
| 1. Entrée d'air | 5. Bouton de libération du panier | 8. Éléments chauffants |
| 2. Écran de contrôle | 6. Poignée du panier | 9. Cordon électrique |
| 3. Butées en silicone | 7. Panier | 10. Sortie d'air |
| 4. Plaque à croustiller | | |

Affichage du schéma (Figure 1.1)

Remarque : lorsque vous appuyez sur une touche pour utiliser une fonction, celle-ci devient orange pour indiquer qu'elle est sélectionnée.

Panneau de commande

- | | |
|--|--|
| A. Augmentation/diminution de la température | D. Augmentation/diminution de la durée |
| B. Fonctions de cuisson | E. Démarrage/pause |
| C. Marche/arrêt | F. Fonctions de cuisson Modes Turbo |

Fonctions de cuisson (Figure 1.1-G)

Affichage (Figure 1.2)

- | | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| H. État de la cuisson | J. Vitesse du ventilateur (1 à 5) |
| I. Température | K. Heure |

Affichage des messages (Figure 1.2)

- | | |
|-----------------|----------------------|
| L. Cuisson | N. Prêt |
| M. Mis en pause | O. Retirer le panier |

FR

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Configuration

1. Retirez et jetez tous les emballages de la friteuse à air, y compris les autocollants temporaires et le capuchon de protection placé sur la prise d'alimentation.
2. Placez la friteuse à air sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur. Tenez-la éloignée des zones susceptibles d'être endommagées par la vapeur (telles que des murs ou des placards).

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

3. Lavez soigneusement le panier et la plaque à croustiller, en utilisant soit un lave-vaisselle, soit une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez avec une serviette.
5. Remplacez la plaque à croustiller dans le panier. Inclinez la plaque à croustiller pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté.
6. Placez le panier à l'intérieur de la friteuse à air.

1. Assurez-vous que le panier de la friteuse à air est vide et branchez celle-ci.
2. Appuyez sur **AIR FRY** (Friture à l'air). L'afficheur va indiquer « **195 °C** » et « **10 MIN** ».
3. Appuyez sur ►|| pour commencer. Une fois terminé, la friteuse à air va émettre un bip et l'affichage va indiquer « **End** » (fin).
4. Appuyez sur le bouton de libération du panier et retirez le panier. Laissez le panier refroidir totalement pendant 10 à 30 minutes.

Remarque :

- Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque à croustiller chaude peut tomber et constituer un risque pour la sécurité.
- **Ne pas** dévisser et retirer la poignée du panier.

Butées en silicone

- La plaque à croustiller est dotée de 4 butées en silicone fabriquées dans un matériau alimentaire. Ces butées maintiennent la plaque au fond du panier.
- Lorsque vous placez la plaque à croustiller dans le panier, inclinez-la pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté. [Figure 4]

Remarque : forcer l'introduction de la plaque à croustiller dans le panier de manière incorrecte peut l'endommager.

- Veuillez à ce que les enfants **ne jouent pas** avec les butées en silicone ou ne les avalent.

Test de fonctionnement

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

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR

FR

Remarque :

- **Ne pas** placer quoi que ce soit sur le dessus de votre friteuse à air. Cela perturberait la circulation de l'air et entraînerait de mauvais résultats en termes de friture à l'air. **[Figure 5]**
- Une friteuse à air n'est pas une friteuse traditionnelle. **Ne pas** remplir le panier d'huile, de matière grasse de friture ou de tout autre liquide.
- Lorsque vous retirez le panier de la friteuse à air, prenez garde à la vapeur chaude.

Préchauffage

Nous vous recommandons de préchauffer la friteuse à air avant d'y placer des aliments, à moins qu'elle ne soit déjà chaude. Les aliments ne cuisent pas parfaitement sans préchauffage.

1. Appuyez sur  pour allumer l'écran.
2. Appuyez sur **PREHEAT** (préchauffer). L'écran va indiquer « **205 °C** » et « **4 MIN** ».
3. Vous pouvez également appuyer sur  ou  pour modifier la température. La durée se règle automatiquement.
4. Appuyez sur  pour lancer le préchauffage.
5. Une fois le temps écoulé, la friteuse à air va émettre un bip et l'écran va indiquer « **End** » (fin).

Remarque :

- Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 30 minutes, la friteuse à air efface tous les réglages et s'éteint.
- Le préchauffage utilise une vitesse de ventilation de 4.
- Lorsque vous réglez la température, la durée s'ajuste automatiquement conformément au tableau ci-dessous.

Température	Durée (minutes)
175 à 230 °C / 345 à 450 °F	4
115 à 170 °C / 240 à 340 °F	3
75 à 110 °C / 170 à 235 °F	2

Fonctions de cuisson

Utiliser une fonction de cuisson est la façon la plus simple de réaliser une friture à l'air. Les fonctions sont programmées avec une durée, une température et une vitesse de ventilation idéales pour la cuisson de certains aliments, consultez le **Tableau des cuissons** (page 7).

La durée et la température de toutes les fonctions de cuisson peuvent être réglées.
Pour personnaliser une fonction de cuisson :

1. Sélectionnez le bouton de la fonction que vous souhaitez personnaliser.
2. Appuyez sur  ou  pour modifier la durée et la température de la fonction.
3. Pour enregistrer, appuyez sur le bouton de la fonction pendant 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip.

Remarque :

- Maintenez les touches  ou  enfoncées pour augmenter ou diminuer rapidement la durée ou la température.
- La vitesse du ventilateur ne peut pas être personnalisée.

Pour réinitialiser toutes les fonction de cuisson :

- Maintenez la touche  appuyée pendant 15 secondes.

Modes turbo

- Les fonctions de cuisson modes turbo (Friture à l'air, Rôtissoire, Gril, Aliments congelés) permettent de cuire rapidement les aliments en utilisant la vitesse de ventilation la plus élevée (5).
- Nous vous recommandons d'utiliser la plaque à croustiller pour toutes les fonctions de Modes turbo afin de profiter pleinement du flux d'air à 360° lors de la cuisson.

Friture à air

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

Remarque : La plaque à croustiller ne doit pas être utilisée pour certaines recettes, comme pour les muffins et les pains.

- 2. Préchauffez votre friteuse à air (voir page 6).
- 3. Lorsque la friteuse émet un signal sonore et que l'écran affiche « End » (fin), ajoutez des aliments dans le panier.
- 4. Sélectionnez une fonction de cuisson.

Remarque : les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée, une température et une vitesse de ventilation idéales pour la cuisson de certains aliments. Par défaut, la friteuse à air passe à la fonction Air Fry (friture à l'air) si aucune autre fonction n'est sélectionnée.

- 5. Vous pouvez également modifier la température et la durée en appuyant sur  ou . Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson.
- 6. Appuyez sur  pour lancer la friture à air.
- 7. La friteuse à air émet des bips lorsqu'elle a terminé. L'écran affiche **Figure 6**
 - Vous pouvez également appuyer sur WARM (maintenir au chaud). Appuyez sur  ou  pour modifier la durée (1 à 60 minutes).
- 8. Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistant à la chaleur pour retirer les aliments du panier.
- 9. Laissez refroidir avant de nettoyer.

FR

Tableau des cuissons

Remarque : les résultats peuvent varier. Pour découvrir des recettes et des inspirations culinaires, consultez l'application VeSync et le livre de recettes.

Fonction		Température par défaut	Durée par défaut	Plage de température	Minuterie	Vitesses du ventilateur
Modes turbo	Friture à air	195 °C / 385 °F	10 min	150 à 230 °C / 300 à 450 °F	1 à 60 min	5
	Rôtissoire	220 °C / 425 °F	12 min	175 à 230 °C / 345 à 450 °F	1 à 60 min	5
	Gril	230 °C / 450 °F	5 min	220 à 230 °C / 425 à 450 °F	1 à 30 min	5
	Surgelés	200 °C / 390 °F	14 min	150 à 230 °C / 300 à 450 °F	1 à 30 min	5
Réchauffer		200 °C / 390 °F	5 min	150 à 220 °C / 300 à 425 °F	1 à 60 min	4
Cuisson au four		165 °C / 330 °F	20 min	125 à 205 °C / 260 à 400 °F	1 à 60 min	3
Déshydrater (« DRY »)		55 °C / 135 °F	6 h	35 à 95 °C / 100 à 200 °F	15 min à 24 heures	1
Pousse		30 °C / 90 °F	1 h	30 à 45 °C / 90 à 110 °F	15 min à 12 heures	1
Préchauffer		205 °C / 400 °F	4 min (réglage auto)	150 à 230 °C / 300 à 450 °F	-	4
Maintenir au chaud (« WARM »)		75 °C / 170 °F	30 min	-	1 à 60 min	2

* Consultez **Conseils de cuisson** (page 8) pour obtenir plus d'informations.

Conseils de cuisson

Remplissage excessif

- Si le panier est excessivement rempli, la cuisson des aliments va être inégale.

Utiliser de l'huile

- Ajouter une petite quantité d'huile à vos aliments les rendra plus croustillants. Ne pas utiliser plus de 30 ml / 2 cuillères à soupe d'huile.
- Les aérosols d'huile sont excellents pour appliquer de petites quantités d'huile de manière uniforme sur tous les aliments.

Conseils alimentaires

- Vous pouvez faire frire à l'air tous les aliments surgelés ou les produits pouvant être cuits au four.
- La fonction Surgelés est idéale pour les produits de petite taille ou panés, tels que les nuggets, les boulettes de viande et les bâtonnets de viande.
- Pour préparer des gâteaux, des tartes maison ou tout autre aliment garni ou en croute, placez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les placer dans le panier.
- La friture à l'air d'aliments riches en matières grasses entraîne une accumulation de graisse sous la plaque à croustiller. Pour éviter un excès de fumée pendant la cuisson, videz les graisses après la cuisson.
- Les aliments marinés dans un liquide produisent des éclaboussures et un excès de fumée. Épongez ces aliments avant de les faire frire à l'air.
- Consultez le **Tableau des cuissons** pour sélectionner la fonction de cuisson idéale pour votre recette (voir page 7).

Pommes de terre frites

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

Plus de fonctions

Changement des unités de température

- Maintenez **TEMP**  et  enfoncés pendant 3 secondes.
- L'unité de température passe de Celsius à Fahrenheit.
- Répétez l'opération pour revenir à Fahrenheit.

Mise en pause

- Appuyez sur  pour mettre en pause la cuisson. La friteuse à air cesse de chauffer et  clignote jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau sur  pour reprendre la cuisson.
- Après 30 minutes d'inactivité, la friteuse à air s'éteint.
- Cette fonction vous permet de mettre en pause le programme de cuisson sans retirer le panier de la friteuse à air.

Reprendre automatiquement la cuisson

- Si vous retirez le panier, la friteuse à air met automatiquement en pause la cuisson. L'écran s'éteint temporairement par mesure de sécurité.
- Lorsque vous remplacez le panier, la friteuse à air reprend automatiquement la cuisson conformément à vos réglages précédents.

Coupure automatique

- Si la friteuse à air n'a aucune fonction active, elle efface tous les réglages et s'éteint après 30 minutes d'inactivité.

Protection contre la surchauffe

- Si la friteuse à air est en surchauffe, elle s'arrête automatiquement par mesure de sécurité.
- Laissez la friteuse à air refroidir totalement avant de l'utiliser à nouveau.

Remarque : pour plus de conseils et de recettes, consultez l'application VeSync et le site Web de COSORI.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Remarque :

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

Remarque : Le panier et la plaque à croustiller disposent d'un revêtement antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et des produits nettoyants abrasifs.

4. Pour les graisses tenaces :
 - a. Dans un petit bol, mélangez 30 g/ 2 c. à soupe de bicarbonate de soude et 15 ml / 1 c. à soupe d'eau pour constituer une pâte facile à étaler.
 - b. Utilisez une éponge pour étaler la pâte sur le panier et la plaque à croustiller et frottez. Laissez le panier et la plaque à croustiller reposer pendant 15 minutes avant de les rincer.
 - c. Lavez le panier avec de l'eau et du savon avant toute utilisation.
5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air avec une éponge ou un chiffon non abrasif légèrement humide. **Ne pas** plonger dans l'eau. Si nécessaire, nettoyez le serpentin de chauffage afin d'éliminer tout débris alimentaire. [Figure 7]
6. Sécher avant utilisation.

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

FR

ACCESSOIRES

Des accessoires supplémentaires et de remplacement sont disponibles pour votre autocuiseur. Pour de plus amples informations, contactez le **Support à la clientèle** (voir page 12).

DÉPANNAGE

FR

Problème	Solution possible
La friteuse à air ne s'allume pas.	Vérifiez que la friteuse à air est branchée.
	Poussez fermement le panier dans la friteuse à air.
Les aliments ne sont pas totalement cuits.	Placez de plus petits volumes d'aliments dans le panier. Si le panier est trop rempli, les aliments ne seront pas assez cuits.
	Augmentez la température ou la durée de cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants une fois finie la friture à l'air.	Pulvériser ou badigeonner une petite quantité d'huile sur les aliments peut augmenter le croustillant (voir Conseils de cuisson , page 8).
Les pommes de terre frites ne sont pas correctement cuites.	Voir Pommes de terre frites , page 8.
Le panier ne glisse pas correctement dans la friteuse à air.	Veillez à ce qu'il n'y ait pas trop d'aliments dans le panier.
Une fumée blanche de vapeur s'échappe de la friteuse à air.	La friteuse à air peut produire de la fumée blanche ou de la vapeur lorsque vous l'utilisez pour la première fois ou lors de la cuisson. Cela est normal.
	Assurez-vous que le panier et l'intérieur de la friteuse à air sont correctement nettoyés et non gras.
	La cuisson d'aliments gras provoque l'accumulation d'huile sous la plaque à croustiller. Cette huile va dégager une fumée blanche, et le panier peut être plus chaud que d'habitude. Ceci est normal et ne devrait affecter en rien la cuisson. Manipulez le panier avec précaution.
Une fumée foncée s'échappe de la friteuse à air.	Débranchez immédiatement votre friteuse à air. Une fumée sombre implique que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si le problème n'est pas dû à un aliment brûlé, contactez le Support à la clientèle (voir page 12).
La friteuse à air dégage une odeur de plastique.	Toute friteuse à air peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Suivez les instructions concernant un Test de fonctionnement (page 5) pour éliminer l'odeur de plastique. Si une odeur de plastique persiste, veuillez contacter le Support à la clientèle (voir page 12).
L'écran affiche le Code d'erreur « E01/E21 »	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température. Contactez le Support à la clientèle (voir page 12).
L'écran affiche le Code d'erreur « E02/E22 »	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température. Contactez le Support à la clientèle (voir page 12).

Si votre problème n'est pas répertorié ici, veuillez contacter le **Support à la clientèle** (voir page 12).

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

Nom du produit	Friture à air de 6 litres TurboBlaze™
Modèle	CAF-DC602-KEUR
Pour votre propre référence, nous vous recommandons vivement d'enregistrer le numéro de votre commande et la date d'achat.	
Date d'achat	
Numéro de commande	

Garantie limitée des produits Levoit

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

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

Avantages de votre garantie limitée

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

Qui peut bénéficier de la couverture ?

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

Méfiez-vous des revendeurs ou des vendeurs non autorisés

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

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

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

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

Réclamez votre service de garantie limitée en 5 étapes simples :

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

Recours unique et exclusif

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

Clause de non-responsabilité des garanties limitées

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

FR

Limitations de la responsabilité

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

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

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

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

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

Autres droits dont vous pouvez disposer

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

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

Modifications de cette politique

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

Cette garantie est assurée par :

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

SUPPORT À LA CLIENTÈLE

Arovast Corporation

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

Courriel : soporte@cosori.site

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

PARTAGEZ VOS CRÉATIONS

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

www.cosori.site

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



[@Cosori France](https://www.facebook.com/cosori.fr)



Sommario

Contenuto della confezione

1

Specifiche tecniche

1

Protezioni importanti

2

Acquisire familiarità con la
friggitrice ad aria

4

Prima di iniziare a usare
l'elettrodomestico

5

Utilizzo della friggitrice ad aria

6

Cura e manutenzione

9

Accessori

9

Guida alla risoluzione dei problemi

10

Warranty Information

11

Assistenza Clienti

12

Contenuto della confezione

- 1 x Friggitrice ad aria TurboBlaze™ da 6 litri
- 1 x Piatto Crisper
- 1 x Manuale dell'utente

Articoli bonus

- 1 x rack per spiedini
- 5 x spiedini

Specifiche tecniche

Modello	CAF-DC602-KEUR
Alimentazione	CA 220V-240V 50/60Hz
Potenza nominale	1725W
Capacità	6 L (cibo per 3-5 persone)
Intervallo di temperatura	30°-230°C / 90°-450°F
Intervallo di tempo	1 min-24 ore
Dimensioni (manico incluso)	40,0 × 30,0 × 30,1 cm / 15,7 × 11,8 × 11,9 pollici
Dimensioni (manico escluso)	34,0 × 30,0 × 30,1 cm / 13,4 × 11,8 × 11,9 pollici
Peso	6 kg

IT

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

PROTEZIONI IMPORTANTI

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

IT

Punti chiave per la sicurezza

- **Non** toccare le superfici calde. Utilizzare la maniglia.
- Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto il piatto crisper caldo potrebbe cadere e creare un pericolo per la sicurezza.
- **Non** bloccare le aperture di ventilazione. Il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture. Tenere le mani e il viso lontano dalle aperture.
- **ATTENZIONE:** Il piatto crisper caldo potrebbe cadere quando si gira il cestello.

Nota:

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

Sicurezza generale

- Al fine di garantire protezione dalle scosse elettriche, **non immergere la friggitrice ad aria**, l'alloggiamento, la scocca o la presa in acqua o in altri liquidi.
- Supervisionare da vicino i bambini quando si trovano nelle immediate vicinanze della friggitrice ad aria.
- Scollegare il dispositivo quando non è in uso oltre che prima di eseguire le operazioni di pulizia. Lasciare raffreddare prima di indossare o togliere le parti.
- **Non** usare la friggitrice ad aria se è danneggiata, se non funziona oppure se il cavo o la presa sono danneggiati. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 12).
- **Non** utilizzare parti di ricambio o accessori di terze parti, dato che ciò potrebbe causare lesioni.
- **Non** usare all'aperto.
- **Non** posizionare la friggitrice ad aria o le sue parti su un fornello, vicino a bruciatori a gas o elettrici, o all'interno di un forno riscaldato.
- Quando si sposta la friggitrice ad aria (o si rimuove il cestello), prestare la massima attenzione se contiene olio o altri liquidi caldi.
- Dopo aver tolto il piatto crisper dal cestello, metterlo **sempre** su una superficie resistente al calore.
- **Non** pulire con pagliette abrasive in metallo. I frammenti di metallo potrebbero staccarsi dalle spugnette e toccare le parti elettriche, creando così il rischio di scosse elettriche.
- **Non** mettere nessun oggetto sopra alla friggitrice ad aria. **Non** conservare nessun oggetto all'interno della friggitrice ad aria.
- Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni oltre che da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che le stesse abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'umidificatore in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi al suo utilizzo.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione da parte degli utenti non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Sarà necessario sorvegliare i bambini per verificare che **non** giochino con la friggitrice ad aria.
- Questa friggitrice ad aria non è stata progettata per funzionare con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Usare la friggitrice ad aria **solo** in linea con le indicazioni fornite in questo manuale.
- Non per uso commerciale. **Unicamente** per uso domestico.

Mentre si usa la friggitrice ad aria

- Una friggitrice ad aria funziona **unicamente** con aria calda. **Non riempire mai** il cestello con olio o grasso.
- **Non utilizzare mai** la friggitrice ad aria senza il cestello in posizione.
- **Non** inserire nella friggitrice ad aria cibi troppo grandi o utensili di metallo.
- **Non** riempire eccessivamente il cestello della friggitrice ad aria. Una quantità abbondante di olio potrebbe toccare le bobine riscaldanti e causare un rischio di incendio.
- **Non** toccare gli accessori (compreso il piatto crisper) durante o subito dopo la frittura ad aria.
- **Non** mettere all'interno della friggitrice ad aria carta, cartone, plastica non resistenti al calore o materiali simili.
- **Non** mettere mai il contenitore nella friggitrice ad aria senza il cibo sopra. La circolazione dell'aria può causare il sollevamento del contenitore che potrebbe entrare in contatto con le bobine riscaldanti.
- Non mettere mai nella friggitrice ad aria cibi sottili e leggeri come i cornflake. Inoltre, prestare attenzione ai pezzi di cibo più piccoli. La circolazione dell'aria può anche far sì che i cibi sottili e leggeri o i pezzetti di cibo si sollevino ed entrino in contatto con le bobine di riscaldamento.
- Utilizzare **sempre** contenitori a prova di calore. Prestare molta attenzione se vengono usati contenitori che non siano in metallo o in vetro.
- Tenere la friggitrice ad aria lontano da materiali infiammabili (tende, tovaglie, ecc.). Utilizzare su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da fonti di calore o liquidi.
- Se si nota la fuoriuscita di fumo scuro, spegnere e scollegare immediatamente la friggitrice ad aria. L'emissione di fumo bianco è normale, è causata dal riscaldamento del grasso o dagli schizzi di cibo. La fuoriuscita di fumo scuro, invece, significa che il cibo sta bruciando o che c'è un problema a livello di circuito. Prima di estrarre il cestello, attendere che il fumo si sia diradato. Se la causa non è il cibo bruciato, contattare l'**Assistenza Clienti** (pagina 12).
- Per spegnere la friggitrice ad aria, premere una volta . La friggitrice ad aria emette un segnale acustico e tutti i pulsanti si spengono, tranne , che diventa di colore arancione.
- Per staccare la spina, afferrare la spina e tirarla dalla presa. **Non tirare mai** dal cavo di alimentazione.
- **Non** lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in funzione.

Prolunghe

- Sarà possibile ricorrere all'uso di una prolunga, prestando molta attenzione. Se si utilizza una prolunga più lunga:
 - La potenza elettrica indicata del cavo-prolunga deve essere quanto meno pari a quella della friggitrice ad aria.

- Il cavo deve essere disposto in modo da non ricadere sul piano di lavoro o sul tavolo, dove può essere tirato dai bambini o dove qualcuno potrebbe inciampare involontariamente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito da Arovast o da persone analogamente qualificate per evitare un rischio elettrico o di incendio. Invitiamo a contattare l'**Assistenza clienti** (pagina 12).
- Tenere la friggitrice ad aria e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Presa e cavo (Figura 2)

- **Non** lasciare che il cavo di alimentazione (o una prolunga) penda sul bordo di un tavolo o di un bancone, né che tocchi superfici calde.

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

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

Campi elettromagnetici (CEM)

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

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



ATTENZIONE: Superficie calda.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito fra i rifiuti domestici e dovrebbe essere portato a un apposito centro di raccolta per essere riciclato. Uno smaltimento e un riciclaggio corretti aiutano a tutelare le risorse naturali, la salute umana e l'ambiente.

Per maggiori informazioni sullo smaltimento e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il comune locale, il servizio di smaltimento o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva RoHS.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2011/65/UE e ai suoi emendamenti sulla restrizione dell'uso di certe sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

IT

ACQUISIRE FAMILIARITÀ CON LA FRIGGITRICE AD ARIA

La friggitrice ad aria COSORI si serve di un motore a corrente continua che riscalda la friggitrice più rapidamente, cuoce più velocemente e consente un controllo preciso della temperatura e della ventola. In questo modo le pietanze vengono cotte esattamente come si desidera. Con comandi semplici e one-touch, un cestello anti-aderente e un design intuitivo e sicuro, la Friggitrice ad aria TurboBlaze™ COSORI sarà la star della tua cucina.

Nota:

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

Schema della friggitrice ad aria (Figura 1.1)

- | | | |
|-------------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| 1. Ingresso aria | 5. Pulsante di rilascio del cestello | 8. Elementi riscaldanti |
| 2. Display di controllo | 6. Manico del cestello | 9. Cavo di alimentazione |
| 3. Tappi in silicone | 7. Cestello | 10. Uscita dell'aria |
| 4. Piatto Crisper | | |

Schema del display (Figura 1.1)

Nota: Quando si tocca un pulsante per utilizzare una funzione, questo diventa arancione per indicare che è stato selezionato.

Pannello di controllo

- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| A. Aumenta/Riduci la temperatura | D. Aumenta/Riduci il tempo |
| B. Funzioni di cottura | E. Avvio/Pausa |
| C. On/ Off | F. Funzioni di cottura Turbo Modes |

Funzioni di cottura (Figura 1.1-G)

Display (Figura 1.2)

- | | |
|---------------------|----------------------------------|
| H. Stato di cottura | J. Velocità della ventola (1– 5) |
| I. Temperatura | K. Tempo |

Messaggi sul display (Figura 1.2)

- | | |
|------------|-------------------------|
| L. Cottura | N. Pronto |
| M. Pausa | O. Togliere il cestello |

IT

PRIMA DI INIZIARE A USARE L'ELETTRODOMESTICO

Impostazione

1. Togliere e smaltire tutti gli imballaggi della friggitrice ad aria, compresi eventuali adesivi temporanei e il coperchio di protezione montato sulla spina di alimentazione.
2. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Tenere lontano da aree che possono essere danneggiate dal vapore (come ad esempio pareti o armadi).

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

3. Lavare accuratamente sia il cestello che il piatto crisper, mettendoli in lavastoviglie o usando una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno leggermente umido. Asciugare con un asciugamano.
5. Rimettere il piatto crisper nel cestello. Inclinare il piatto crisper per inserirne prima un lato, poi premere verso il basso l'altro lato.
6. Posizionare il cestello all'interno della friggitrice ad aria.

1. Verificare che il cestello della friggitrice sia vuoto e inserire la spina della friggitrice.
2. Toccare **AIR FRY** (FRITTURA AD ARIA). Il display visualizza "195°C" e "10 MIN".
3. Toccare ►|| per iniziare. Al termine, la friggitrice ad aria emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzato il messaggio "End (Fine)".
4. Premere il pulsante di rilascio del cestello e rimuovere il cestello. Lasciare raffreddare completamente il cestello per 10-30 minuti.

Nota:

- Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto il piatto crisper caldo potrebbe cadere e creare un pericolo per la sicurezza.
- **Non** svitare il manico del cestello dal cestello stesso.

Tappi in silicone

- Il piatto crisper contiene 4 tappi in silicone di materiale sicuro per gli alimenti, che mantengono il piatto aderente al fondo del cestello.
- Quando si inserisce il piatto crisper nel cestello, inclinare il piatto crisper per inserirne prima un lato, quindi premere sull'altro lato. [Figura 4]

Nota: Forzare il piatto crisper nel cestello in modo errato può causare danni.

Prova di funzionamento

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

- Accertarsi che i bambini **non** giochino con i tappi in silicone o li ingoio.

UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

Nota:

- **Non** mettere nessun oggetto sopra alla friggitrice ad aria. Questo disturba il flusso d'aria e provoca risultati scadenti nella frittura ad aria. **[Figura 5]**
- Una friggitrice ad aria non è una friggitrice tradizionale. **Non** riempire il cestello con olio, grasso di frittura o altri liquidi.
- Quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria, fare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.

IT

Pre-riscaldamento

Si consiglia di pre-riscaldare prima di mettere il cibo all'interno della friggitrice ad aria, a meno che la friggitrice ad aria non sia già calda. Il cibo non si cuocerà completamente senza pre-riscaldamento.

1. Toccare  per accendere il display.
2. Toccare **PREHEAT** (PRE-RISCALDAMENTO). Il display visualizza "205°C" e "4 MIN".
3. A livello opzionale, toccare  oppure  per modificare la temperatura. L'ora si regolerà automaticamente.
4. Toccare  per dare avvio al pre-riscaldamento.
5. Al termine del tempo, la friggitrice ad aria emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzato il messaggio "End (Fine)".

Nota:

- Se non viene premuto nessun pulsante per 30 minuti, la friggitrice ad aria cancella tutte le impostazioni e si spegne.
- La funzione di Preheat (Pre-riscaldamento) si serve di una velocità della ventola di 4.
- Quando si regola la temperatura, il tempo si regola automaticamente in base alla tabella sottostante.

Temperatura	Tempo (minuti)
175°-230°C / 345°-450°F	4
115°-170°C / 240°-340°F	3
75°-110°C / 170°-235°F	2

Funzioni di cottura

L'utilizzo di una funzione di cottura è il modo più semplice per friggere in aria. Le funzioni sono programmate con un tempo, una temperatura e una velocità della ventola ideali per la cottura di determinati alimenti, cfr.

Tabella di cottura (pagina 7).

Tutti i tempi e le temperature delle funzioni di cottura possono essere regolati.

Per personalizzare una funzione di cottura:

1. selezionare il pulsante della funzione che si desidera personalizzare.
2. Toccare  o  per modificare il tempo e la temperatura della funzione.
3. Per salvare, tenere premuto il pulsante della funzione per 3 secondi fino a quando non si sente un segnale acustico.

Nota:

- Tenere premuto  o  per aumentare o diminuire rapidamente il tempo o la temperatura.
- Non è possibile personalizzare la velocità della ventola.

Per resettare tutte le funzioni di cottura:

- Tenere premuto  per 15 secondi per spegnere.

Turbo Modes

- Le funzioni di cottura Turbo Modes (Air Fry, Roast, Broil, Frozen - Frittura ad aria, Arrostimento, Cottura a fuoco vivo, Congelato) permettono di cuocere rapidamente gli alimenti utilizzando la velocità massima della ventola (5).
- Si consiglia di utilizzare il piatto crisper per tutte le funzioni Turbo Modes per sfruttare appieno il flusso d'aria a 360° in fase di cottura.

Frittura ad aria

1.

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

Nota: Il piatto crisper non può essere utilizzato per alcune ricette, come muffin e pane.

2.

Pre-riscaldare la friggitrice ad aria (cfr. pagina 6).

3.

Quando la friggitrice ad aria emette un bip e sul display compare il messaggio "End (Fine)", aggiungere il cibo nel cestello.

4.

Selezionare una funzione di cottura.

Nota: Le funzioni di cottura sono programmate con tempi, temperature e velocità della ventola ideali per la cottura di determinati alimenti. La friggitrice ad aria passerà in modalità predefinita alla funzione di Frittura ad aria se non viene selezionata nessun'altra funzione.

5.

In alternativa sarà possibile modificare la temperatura e premere  oppure . Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura.

6.

Toccare  per iniziare la frittura ad aria.

7.

Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico (bip). Sul display compare **[Figura 6]**
 - In alternativa, toccare WARM (Mantieni caldo). Toccare  oppure  per modificare il tempo (1-60 minuti).

8.

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

9.

Lasciare raffreddare prima di pulire.
- # Tabella di cottura
- Nota:** I risultati possono variare. Per ricette e ispirazioni culinarie, consultare l'app VeSync e il ricettario.
- | Funzione | | Temperatura predefinita | Tempo predefinito | Intervallo di temperatura | Intervallo di tempo | Velocità del ventilatore |
|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------------------------|---------------------------|---------------------|--------------------------|
| Turbo Modes | Frittura ad aria | 195°C / 385°F | 10 min | 150°-230°C / 300°-450°F | 1-60 min | 5 |
| | Arrostimento | 220°C / 425°F | 12 min | 175°-230°C / 350°-450°F | 1-60 min | 5 |
| | Grigliatura | 230°C / 450°F | 5 min | 220°-230°C / 425°-450°F | 1-30 min | 5 |
| | Congelato | 200°C | 14 min | 150°-230°C / 300°-450°F | 1-30 min | 5 |
| Riscaldamento | | 200°C | 5 min | 150°-220°C / 300°-425°F | 1-60 min | 4 |
| Cottura al forno | | 165°C | 20 min | 125°-205°C / 260°-400°F | 1-60 min | 3 |
| Disidratazione ("DRY") | | 55°C / 135°F | 6 ora | 35°-95°C / 100°-200°F | 15 min-24 ore | 1 |
| Lievitazione | | 30°C / 90°F | 1 ora | 30°-45°C / 90°-110°F | 15 min-12 ore | 1 |
| Pre-riscaldamento | | 205°C | 4 min (regolazione automatica) | 150°-230°C / 300°-450°F | - | 4 |
| Mantieni caldo ("WARM") | | 75°C / 170°F | 30 min | - | 1-60 min | 2 |
- * Cfr. **Suggerimenti per la cottura** (pagina 8) per ulteriori informazioni.
- IT
- 7

Suggerimenti per la cottura

Riempimento eccessivo

- Se il cestello è troppo pieno, la cottura non è uniforme.

Utilizzo dell'olio

- L'aggiunta di una piccola quantità di olio al cibo lo renderà più croccante. Non utilizzare più di 30 mL / 2 cucchiaini di olio.
- Gli spray all'olio sono eccellenti per applicare piccole quantità di olio in modo uniforme su tutti gli alimenti.

Suggerimenti alimentari

- È possibile friggere all'aria tutti gli alimenti surgelati o i prodotti che possono essere cotti in forno.
- La funzione Frozen (Congelato) è ideale per alimenti piccoli o impanati, come nugget, polpette e involtini.
- Per preparare torte, torte fatte a mano o qualsiasi altro alimento con ripieno o pastella, posizionare l'alimento in un contenitore a prova di calore prima di inserirlo nel cestello.
- Se si friggono cibi molto grassi, il grasso si accumula sotto il piatto crisper. Per evitare l'eccesso di fumo durante la cottura, svuotare i residui di grasso dopo la cottura.
- Gli alimenti marinati con liquidi creano schizzi e fumo in eccesso. Asciugare questi alimenti prima di cuocerli nella friggitrice ad aria.
- Rimandiamo alla **Tabella di cottura** per selezionare la funzione di cottura ideale per la tua ricetta (cfr. pagina 7).

Patatine fritte

- Aggiungere 8-15 mL / 1/2-1 US cucchiaino di olio per renderle più croccante.
- Quando si preparano le patatine fritte con patate crude, immergerle in acqua per 15 minuti per rimuovere l'amido prima di friggerle. Asciugare con un asciugamano prima di aggiungere l'olio.
- Tagliare le patatine crude più piccole per ottenere cibi più croccanti. Provare a tagliare le patatine a strisce di 0,6 cm per 7,6 cm.

Nota: Per ulteriori suggerimenti e ricette, consultate l'app VeSync e il sito web COSORI.

Altre funzioni

Commutazione delle unità di temperatura

- Premere e tenere premuto **TEMP**  e  per 3 secondi.
- L'unità di misura della temperatura cambierà da Celsius a Fahrenheit.
- Ripetere per tornare a Fahrenheit.

Pausa

- Toccare  per mettere in pausa il processo di cottura. La friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi e  lampeggerà fino a quando non si toccherà di nuovo  per riprendere la cottura.
- Dopo 30 minuti di inattività, la friggitrice ad aria si spegne.
- Questa funzione consente di mettere in pausa il programma di cottura senza rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria.

Riprendere automaticamente la cottura

- Se si estrae il cestello, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura. Il display si spegne temporaneamente come funzione di sicurezza.
- Quando si riposiziona il cestello, la friggitrice ad aria riprende automaticamente la cottura in base alle impostazioni precedenti.

Spegnimento automatico

- Se la friggitrice non ha funzioni attive, cancella tutte le impostazioni e si spegne dopo 30 minuti di inattività.

Protezione dal surriscaldamento

- Se la friggitrice ad aria si surriscalda, si spegne automaticamente per motivi di sicurezza.
- Lasciare raffreddare completamente la friggitrice ad aria prima di utilizzarla nuovamente.

CURA E MANUTENZIONE

Nota:

- Pulire **sempre** il cestello della friggitrice ad aria e il piatto crisper dopo ogni utilizzo.
 - Rivestire il cestello con un foglio di alluminio (tranne il piatto crisper) può semplificare le operazioni di pulizia.
1. Spegner e scollegare la friggitrice ad aria. Lasciarla raffreddare completamente prima di eseguire la pulizia. Estrarre il cestello per un raffreddamento più rapido.
 2. Ove necessario, pulire l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido.
 3. Il cestello e il piatto crisper sono lavabili in lavastoviglie. Sarà inoltre possibile lavare il cestello e il piatto crisper con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. Immergere se necessario.

Nota: Il cestello e il piatto crisper sono dotati di un rivestimento anti-aderente. Evitare l'uso di utensili metallici e di materiali abrasivi per la pulizia.

4. Per il grasso ostinato:

- a. All'interno di una piccola ciotola, mescolare 30 g / 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio e 15 mL / 1 cucchiaino di acqua per formare una pasta spalmabile (valori dei cucchiaini - Stati Uniti).
 - b. Usando una spugna, stendere la pasta sul cestello e sul piatto crisper e strofinare. Lasciare riposare il cestello e il piatto crisper per 15 minuti prima di risciacquare.
 - c. Lavare il cestello con acqua e sapone prima dell'uso.
5. Pulire l'interno della friggitrice ad aria con una spugna o un panno non abrasivo leggermente umido. **Non** immergere in acqua. Se necessario, pulire la bobina riscaldante per rimuovere i residui di cibo. **[Figura 7]**
 6. Asciugare prima dell'uso.

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

ACCESSORI

Per la friggitrice ad aria sono disponibili accessori aggiuntivi e di ricambio. Per ulteriori informazioni, contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 12).

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

IT

Problema	Possibile soluzione
La friggitrice ad aria non si accende.	Accertarsi che la friggitrice ad aria sia collegata alla presa di corrente.
	Spingere saldamente il cestello nella friggitrice ad aria.
Il cibo non è completamente cotto.	Collocare nel cestello piccole quantità di cibo. Se il cestello è troppo pieno, il cibo sarà poco cotto.
	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
Il cibo non è croccante dopo la frittura ad aria.	Spruzzando o spennellando una piccola quantità di olio sugli alimenti si può aumentare la croccantezza (cfr. Suggerimenti per la cottura , a pagina 8).
Le patatine fritte non sono cotte correttamente.	Cfr. Patatine fritte , a pagina 8.
Il cestello non scivola saldamente nella friggitrice ad aria.	Verificare che non ci sia troppo cibo all'interno del cestello.
Dalla friggitrice ad aria fuoriescono fumo bianco o vapore.	La friggitrice ad aria può produrre un po' di fumo bianco o vapore quando la si usa per la prima volta o durante la cottura. Questa non è un'anomalia di funzionamento.
	Accertarsi che il cestello e l'interno della friggitrice ad aria siano puliti correttamente e non siano unti.
	La cottura di cibi grassi provoca l'accumulo di olio sotto il piatto crisper. Questo olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe essere più caldo del solito. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento, e ciò non dovrebbe influire sulla cottura. Maneggiare il cestello con cura.
Dalla friggitrice ad aria fuoriesce del fumo scuro.	Scollegare immediatamente la spina della friggitrice ad aria. Il fumo scuro significa che il cibo sta bruciando o che c'è un problema di circuito. Prima di estrarre il cestello, attendere che il fumo si sia diradato. Se la causa non è il cibo bruciato, contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 12).
La friggitrice ad aria emette un odore di plastica.	Qualsiasi friggitrice ad aria può emettere un odore di plastica in seguito al processo di produzione. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Seguire le istruzioni per una Prova di funzionamento (pagina 5) per eliminare l'odore di plastica. Se l'odore di plastica è ancora presente, contattare l' Assistenza Clienti (cfr. pagina 12).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E01/E21"	Il monitor della temperatura presenta un circuito aperto. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 12).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E02/E22"	Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 12).

Se il problema non è presente nell'elenco, contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 12).

INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

Nome del prodotto	Friggitrice ad aria TurboBlaze™ da 6 litri
Modello	CAF-DC602-KEUR
A titolo di riferimento, si consiglia vivamente di registrare il numero d'ordine e la data di acquisto.	
Data di acquisto	
Numero d'ordine	

Garanzia limitata del prodotto Levoit

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

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

I vantaggi della garanzia limitata

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

Chi è coperto?

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

Attenzione ai rivenditori o ai venditori non autorizzati

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

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

Cosa non è coperto?

- Se la prova d'acquisto è stata alterata in qualsiasi modo o resa illeggibile.

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

Richiedere il servizio di garanzia limitata in 5 semplici passi:

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

Rimedio unico ed esclusivo

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

Esonero di garanzie limitate

NELLA MASSIMA MISURA PREVISTA DALLA LEGGE APPLICABILE, AD ECCEZIONE DI QUANTO GARANTITO NELLA PRESENTE POLITICA DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO, AROVAST CORPORATION FORNISCE I PRODOTTI ACQUISTATI DA AROVAST CORPORATION "COSÌ COME SONO" E AROVAST CORPORATION DECLINA OGNI GARANZIA DI QUALSIASI TIPO, ESPRESSA O IMPLICITA, DI LEGGE O DI ALTRO TIPO, COMPRESSE, MA NON SOLO, LE GARANZIE DI COMMERCIALITÀ, NON VIOLAZIONE E IDONEITÀ A SCOPI PARTICOLARI.

Limitazioni di responsabilità

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

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

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

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

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

Altri diritti che l'utente potrebbe avere

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

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

Modifiche alla presente politica

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

La presente garanzia viene rilasciata da:

AROVAST CORPORATION

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

ASSISTENZA CLIENTI

Arovast Corporation

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

E-mail: soporte@cosori.site

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

MOSTRACI COSA HAI PREPARATO

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

www.cosori.site

@cosori.it



@Cosori Italy



Índice

Conteúdos da Embalagem	1
Especificações	1
Normas de Segurança Essenciais	2
Ficar a Conhecer a sua Fritadeira a ar quente	4
Antes da Primeira Utilização	5
Utilização da sua Fritadeira a ar quente	6
Cuidados e Manutenção	9
Acessórios	9
Resolução de Problemas	10
Informações sobre a Garantia	11
Assistência ao cliente	12

Conteúdos da Embalagem

- 1 x Fritadeira a ar quente TurboBlaze™ de 6,0 L
- 1 x Placa de Escoamento
- 1 x Manual de Utilizador

Artigos de bónus

- 1 x Suporte para Espetos
- 5 x Espetos para fritadeira

Especificações

Modelo	CAF-DC602-KEUR
Alimentação Elétrica	CA 220V-240V 50/60Hz
Potência nominal	1.725W
Capacidade	6 L (Serve 3 a 5 pessoas)
Intervalo de temperaturas	30°-230°C / 90°-450°F
Intervalo de Duração	1 min-24 hr
Dimensões (incluindo o manípulo)	40,0 × 30,0 × 30,1 cm / 15,7 × 11,8 × 11,9 polegadas
Dimensões (excluindo o manípulo)	34,0 × 30,0 × 30,1 cm / 13,4 × 11,8 × 11,9 polegadas
Peso	6 kg / 13,2 lb

PT

LEIA CUIDADOSAMENTE E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

NORMAS DE SEGURANÇA ESSENCIAIS

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

Principais Normas de Segurança

- **Não** toque em superfícies quentes. Utilize o manípulo.
- Tenha cuidado ao virar o cesto após dar por concluída a preparação de alimentos, para evitar que a placa de escoamento quente caia e coloque a sua segurança e bem-estar em risco.
- **Não** obstrua quaisquer aberturas de ventilação. É através delas que se dá a libertação de vapor quente. Mantenha as suas mãos e cara longe de qualquer abertura.
- **ADVERTÊNCIA:** A placa de escoamento poderá cair, quando virar o cesto.

Nota:

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

- **Não** utilize componentes suplentes ou acessórios de terceiros, sob o risco de desencadear lesões.
- **Não** use o equipamento no exterior ou ao ar livre.
- **Não** posicione a sua fritadeira a ar quente ou quaisquer dos seus componentes junto a um fogão, perto de fontes de gás, placas elétricas, ou fornos.
- Seja extremamente cuidadoso ao mover a sua fritadeira a ar quente (ou durante a remoção do cesto) sempre que esta contenha óleo ou outros líquidos quentes.
- Coloque **sempre** a placa de escoamento numa superfície resistente a altas temperaturas após a sua remoção do cesto.
- **Não** limpe o equipamento com esfregões de aço. Durante a limpeza, podem libertar-se fragmentos metálicos que, ao tocarem nos componentes elétricos do equipamento, podem desencadear choques elétricos.
- **Não** coloque nada em cima nem guarde nada dentro da sua fritadeira a ar quente.
- Este produto pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, bem como por indivíduos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, desde que sob a devida supervisão ou instrução quanto ao uso do equipamento de forma segura e com plena consciência dos riscos envolvidos.
- Os processos de limpeza e manutenção não devem ser levados a cabo por crianças, a menos que tenham uma idade superior a 8 anos e sob a devida supervisão de adultos.
- Vigie atentamente as crianças para garantir que não brincam com a fritadeira a ar quente.
- Esta fritadeira a ar quente não se destina a ser utilizada com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto independente.
- Use **apenas** a sua fritadeira a ar quente conforme expresso neste manual.
- Este equipamento não se destina a utilização comercial. Apenas para fins de utilização doméstica.

Medidas Gerais de Segurança

- Para minimizar os riscos de choque elétrico, **não mergulhe o corpo da fritadeira a ar quente**, ou o respetivo cabo e ficha em água ou outros líquidos.
- Monitorize atentamente o comportamento das crianças perto do equipamento.
- Desligue o equipamento da tomada sempre que este não estiver a ser utilizado e antes de qualquer limpeza. Antes de acoplar ou remover quaisquer constituintes do equipamento, aguarde o tempo suficiente para arrefecer.
- **Não** utilize a sua fritadeira a ar quente se esta se encontrar danificada, se o equipamento não estiver a funcionar devidamente, com danos no cabo de alimentação ou na ficha. Entre em contacto com o serviço de **Assistência ao Cliente** (consultar página 12).

Quando fritar a ar quente

- A fritadeira a ar quente cozinha os alimentos com ar quente **apenas**. **Nunca** encha os cestos com óleo ou gordura.
- **Nunca** utilize a sua fritadeira a ar quente sem os cestos colocados devidamente no equipamento.
- **Não** coloque na sua fritadeira a ar quente alimentos com dimensões superiores ao permitido ou objectos de metal.
- **Não** encha o cesto da fritadeira para lá da capacidade indicada. Se amontoar uma grande quantidade de alimentos, estes podem acabar por entrar em contacto com os componentes de aquecimento, podendo causar risco de incêndio.
- **Não** toque nos acessórios (incluindo a placa de escoamento) durante o processo de preparação de alimentos ou imediatamente após a sua conclusão.
- **Não** coloque papel, cartão, plástico não-resistente a temperaturas elevadas ou materiais semelhantes dentro da sua fritadeira a ar quente.
- **Nunca** coloque papel vegetal dentro da fritadeira a ar quente sem alimentos. A circulação de ar pode levantar o papel e fazer com que toque nos componentes de aquecimento.
- Nunca coloque alimentos leves e finos, como flocos de cereais, na fritadeira a ar quente e tenha atenção redobrada com pequenos pedaços de comida. A circulação de ar pode levantar estes pequenos alimentos ou pedaços de comida mais leves e finos e fazer com que entrem em contacto com as serpentina de aquecimento.
- Utilize **sempre** recipientes resistentes às temperaturas elevadas. Tenha atenção e cuidado redobrado se utilizar recipientes que não sejam de metal ou vidro.
- Mantenha a sua fritadeira a ar quente afastada de objectos como cortinas, panos, etc. Certifique-se que apoia e usa o equipamento numa superfície nivelada, estável e resistente às temperaturas elevadas, mantendo-o sempre afastado de fontes de calor ou líquidos.
- Desligue imediatamente a fritadeira a ar quente e retire da tomada se vir que sai fumo escuro. A saída de fumo branco é normal, resultante do aquecimento de gordura ou salpicos e respingos de comida, porém, fumo escuro sugere que os alimentos estão a queimar ou está perante um problema no circuito. Espere pelo cessar da saída de fumo antes de remover o cesto. Se a causa não for alimentos queimados, entre em contacto com o serviço de **Assistência ao Cliente** (página 12).
- Para desligar a fritadeira a ar quente, pressione (⏻) uma vez. Ouvirá a sua fritadeira a ar quente a apitar, e todos os botões apagar-se-ão, exceto (⏻) que se iluminará a luz laranja.
- Para desconectar o equipamento, retire a ficha da tomada. **Nunca** desligue o equipamento, puxando diretamente pelo cabo de alimentação.
- **Não** deixe a sua fritadeira a ar quente sem supervisão, enquanto estiver em funcionamento.

Cabos de Extensão

- Estão disponíveis cabos de extensão mais compridos, e podem ser utilizados, desde que exerça um cuidado redobrado. Se utilizar um cabo de extensão mais comprido:
 - O valor nominal elétrico do cabo de extensão deve ser pelo menos equivalente ao da fritadeira a ar quente.
 - Disponha o cabo de forma que não fique pendurado ou suspenso sobre a bancada ou superfície, evitando assim que as crianças o puxem ou tropecem no mesmo, inadvertidamente.
- Caso o cabo de alimentação esteja danificado, a Arovast ou outras entidades igualmente qualificadas devem proceder à sua substituição para evitar quaisquer riscos de incêndio ou choques elétricos. Por favor, entre em contacto com o serviço de **Assistência ao Cliente** (consultar página 12).
- Mantenha o equipamento e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos de idade.

PT

Ficha e Cabo elétrico (Figura 2)

- **Não** deixe o cabo elétrico (ou qualquer outro cabo de extensão) pendurado sobre a margem da mesa ou bancada, nem em contacto com superfícies quentes.

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

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

Campos Eletromagnéticos (CEM)

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

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



ADVERTÊNCIA: Superfície quente.



Este símbolo significa que o produto não deve ser eliminado como lixo doméstico e deve ser entregue num local de recolha apropriado para reciclagem. A eliminação e reciclagem adequadas ajudam a proteger os recursos naturais, a

saúde humana e o ambiente.

Para mais informações sobre eliminação e reciclagem deste produto, contacte a sua câmara municipal, serviço de gestão de resíduos ou a loja onde comprou este produto.

Este produto tem conformidade RoHS. Este produto encontra-se em conformidade com a Diretiva 2011/65/UE e as suas correções, sobre restrições de utilização de determinadas substâncias perigosas em equipamento elétrico e eletrónico.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

FICAR A CONHECER A SUA FRITADEIRA A AR QUENTE

A sua Fritadeira a ar quente COSORI utiliza um motor de corrente contínua, que aquece o equipamento rapidamente, cozinha mais eficientemente os alimentos, e permite um controlo preciso da temperatura e da ventilação, para que a sua comida seja preparada exatamente ao seu gosto. Com os seus controlos de um só toque, simples e intuitivos aos utilizadores, um cesto antiaderente, e um design seguro e acessível, a fritadeira a ar quente COSORI TurboBlaze™ passará a ser a vedeta da sua cozinha.

Nota:

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

Diagrama da Fritadeira a Ar Quente (Figura 1.1)

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| 1. Entrada de Ar | 5. Botão de Libertação do Cesto | 8. Elementos de Aquecimento |
| 2. Ecrã do Pannel de Controlo | 6. Manípulo do Cesto | 9. Cabo de Alimentação |
| 3. Peças de Silicone | 7. Cesto | 10. Saída de Ar |
| 4. Placa de Escoamento | | |

Diagrama do Ecrã (Figura 1.1)

Nota: Sempre que prime um botão para utilizar uma funcionalidade, este ilumina-se a laranja para mostrar que está ativo.

Painel de Controlo

- | | |
|---|---|
| A. Aumento/ Diminuição da Temperatura | D. Aumento/ Diminuição da Duração |
| B. Funcionalidades de Preparação de Alimentos | E. Iniciar/Pausar |
| C. On/ Off | F. Funcionalidades de Preparação de Alimentos Turbo Modes (estaladiço em instantes) |

Funcionalidades de Preparação de Alimentos (Figura 1.1-G)

Diagrama do Ecrã (Figura 1.2)

- H. Estado de Preparação

I. Temperatura
- J. Velocidade do Ventilador (1–5)

K. Duração

Mensagens exibidas no Ecrã (Figura 1.2)

- L. A cozinhar

M. Em pausa
- N. Pronto

O. Retire o cesto

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

PT

Processo de Configuração

1. Remova e descarte todos os materiais da embalagem da fritadeira a ar quente, incluindo os autocolantes provisórios e a película de proteção da ficha de alimentação.

2. Coloque a fritadeira a ar quente numa superfície nivelada, estável e resistente a altas temperaturas. Mantenha o equipamento longe de áreas suscetíveis a sofrer danos por vapor (como paredes ou armários).

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

3. Lave abundantemente o cesto e a placa de escoamento na máquina de lavar louça ou fazendo uso de uma esponja não-abrasiva.

4. Limpe o interior e o exterior da fritadeira a ar quente com um pano ligeiramente húmido. Seque bem com uma toalha.

5. Torne a colocar a placa de escoamento no cesto. Ao colocá-la, incline a placa de escoamento de forma a inserir um lado primeiro, e pressione-a para baixo no lado oposto.

6. Torne a colocar o cesto dentro da fritadeira a ar quente.

1. Certifique-se que o cesto da fritadeira a ar quente está vazio e ligue-o à tomada.

2. Prima **AIR FRY** (FRITAR A AR QUENTE). Será exibido **“195°C”** e **“10 MIN”**.

3. Prima ►|| para começar. Terminada esta etapa, a fritadeira a ar quente avisá-lo-á com um bipe, e no ecrã será exibida a mensagem **“End”** (fim).

4. Prima o botão de libertação do cesto e remova-o. Deixe o cesto arrefecer completamente, por 10–30 minutos.

- Nota:**
- Tenha cuidado ao virar o cesto após dar por concluída a preparação de alimentos, para evitar que a placa de escoamento quente caia e coloque a sua segurança e bem-estar em risco.

Não desaparafuse o manípulo do cesto.

Peças de Silicone

- A placa de escoamento contém 4 peças de silicone, feitas de um material adequado para alimentos. Estas peças são responsáveis por manter a placa de escoamento firmemente colocada ao fundo do cesto.

Sempre que precisar de colocar a placa de escoamento novamente no cesto, incline-a de forma a inserir um lado primeiro, e pressione-a para baixo no lado oposto. **[Figura 4]**

Nota: Forçar incorretamente a colocação da placa de escoamento novamente no cesto pode provocar danos no equipamento.

- Certifique-se que as crianças não brincam com as peças de silicone.

Teste

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

UTILIZAÇÃO DA SUA FRITADEIRA A AR QUENTE

Nota:

- **Não** coloque nada em cima da sua fritadeira a ar quente. Se o fizer, estará a interferir com o fluxo de ar e os seus resultados com a fritadeira serão bastante insatisfatórios. [Figura 5]
- Relembre-se que uma fritadeira a ar quente não é uma fritadeira convencional a óleo. **Não** encha o cesto com óleo, gordura para fritar, ou qualquer outro líquido.
- Sempre que remover o cesto da fritadeira a ar quente, tenha cuidado com a fuga de vapor quente.

PT

Pré-aquecimento

Recomendamos que faça o pré-aquecimento antes de colocar alimentos dentro da sua fritadeira a ar quente, a menos que o equipamento já esteja quente. Sem pré-aquecer a fritadeira, a comida não cozinhará na totalidade.

1. Prima  para ligar o ecrã.
2. Prima **PREHEAT** (pré-aquecimento). Será exibido no ecrã **"205°C"** e **"4 MIN"**.
3. Se preferir, prima  ou  para alterar os valores de temperatura. A duração será ajustada automaticamente.
4. Prima  para dar início ao processo de pré-aquecimento.
5. Assim que o tempo chegar ao fim, a fritadeira a ar quente avisá-lo-á com um bipe, e no ecrã será exibida a mensagem **"End"** (fim).

Nota:

- Se não carregar em nenhum dos botões durante 30 minutos, a fritadeira a ar quente irá desativar todas as configurações selecionadas e desligar-se-á.
- O modo de pré-aquecimento utiliza a velocidade 4 do ventilador.
- Ao ajustar os valores de temperatura, a duração será automaticamente alterada, com base na tabela em baixo.

Temperatura	Duração de cozedura (Minutos)
175°-230°C / 345°-450°F	4
115°-170°C / 240°-340°F	3
75°-110°C / 170°-235°F	2

Funcionalidades de Preparação de Alimentos

Optar por um programa de preparação de alimentos é a forma mais fácil de cozinhar com a sua fritadeira a ar quente. Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração de cozedura, temperatura e velocidade do ventilador ideais para a preparação de determinados alimentos, consulte a **Tabela de Preparação de Alimentos** (página 7).

Pode ajustar os valores de duração de cozedura e temperatura de todas as funcionalidades de preparação de alimentos.

Se deseja personalizar uma funcionalidade de preparação de alimentos:

1. Selecione o botão da funcionalidade que pretende personalizar.
2. Prima  ou  para alterar os valores de duração e temperatura associados à funcionalidade.
3. Para guardar as alterações, prima continuamente o botão da funcionalidade por 3 segundos, até ouvir um bipe.

Nota:

- Prima continuamente  ou  para aumentar ou diminuir rapidamente os valores de duração ou temperatura.
- Não é possível personalizar a velocidade do ventilador.

Para reconfigurar todas as funcionalidades de preparação de alimentos:

- Prima continuamente  por 15 segundos.

Turbo Modes

- As funcionalidades de preparação de alimentos Turbo Modes (Estaladiço em instantes) (Fritar a ar quente, Assar, Grelhar, Congelados) permitem-lhe cozinhar os seus alimentos rapidamente, com a velocidade de ventilador mais elevada (5).
- Recomendamos que utilize a placa de escoamento em todas as funcionalidades Turbo Modes, e assim usufruir ao máximo do fluxo de ar de 360° durante o processo de cozedura.

Fritar a Ar Quente

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

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

2. Pré-aqueça a sua fritadeira a ar quente (consultar página 6).
3. Assim que ouvir a sua fritadeira a ar quente a apitar e no ecrã surgir a mensagem “End” (fim), poderá adicionar os alimentos ao cesto.
4. Selecione uma funcionalidade de preparação de alimentos.

Nota: Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração de cozedura, temperatura e velocidade do ventilador ideais para cozinhar determinados alimentos. Se não selecionar outra funcionalidade, a fritadeira a ar quente operará segundo as condições da funcionalidade de Fritar a ar quente, por predefinição.

5. Se preferir, altere os valores de temperatura e duração ao premir  ou . Pode fazer este passo a qualquer momento, enquanto estiver cozinhar.
6. Prima  para começar a fritar a ar quente.
7. Uma vez terminado o processo, a fritadeira a ar quente apitará. No ecrã, será exibido **[Figura 6]**
- Se preferir, pode premir WARM (manter quente). Prima  ou  para alterar os valores de duração (1–60 minutos).
8. Retire o cesto da fritadeira a ar quente, tendo cuidado com a fuga de vapor quente. Utilize pinças ou outros utensílios resistentes às temperaturas mais elevadas para remover os alimentos do cesto.
9. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.

PT

Tabela de Preparação de Alimentos

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

Funcionalidade		Temperatura predefinida	Duração predefinida	Intervalo de temperaturas	Intervalo de Duração	Botão de Velocidade do Ventilador
Turbo Modes	Fritar a ar quente	195°C / 385°F	10 min	150°-230°C / 300°-450°F	1–60 min	5
	Assar	220°C / 425°F	12 min	175°-230°C / 350°-450°F	1–60 min	5
	Grelhar	230°C / 450°F	5 min	220°-230°C / 425°-450°F	1–30 min	5
	Congelados	200°C / 390°F	14 min	150°-230°C / 300°-450°F	1–30 min	5
Reaquecer		200°C / 390°F	5 min	150°-220°C / 300°-425°F	1–60 min	4
Cozer no forno		165°C / 330°F	20 min	125°-205°C / 260°-400°F	1–60 min	3
Desidratar (“DRY”)		55°C / 135°F	6 hr	35°-95°C / 100°-200°F	15 min–24 hr	1
Prova		30°C / 90°F	1 hr	30°-45°C / 90°-110°F	15 min-12 hr	1
Pré-aquecer		205°C / 400°F	4 min (ajuste automático)	150°-230°C / 300°-450°F	-	4
Manter Quente (“WARM”)		75°C / 170°F	30 min	-	1–60 min	2

*Consulte as **Dicas de Preparação de Alimentos** (página 8) para mais informações.

Dicas de Preparação de Alimentos

Encher em demasia

- Se encher o cesto em demasia, a comida não será cozinhada uniformemente.

Usar óleo

- Se optar por adicionar um pequeno fio de azeite aos alimentos, estes ficarão com uma textura mais crocante. Não utilize mais do que 30 mL / 2 colheres de óleo.
- Os sprays de óleo alimentar são excelentes para aplicar pequenas porções uniformemente em todos os alimentos.

Dicas para a Preparação de Comida

- Pode fritar a ar quente qualquer congelados ou alimentos que não possam ser preparados num forno.
- A funcionalidade de Congelados é ideal para pequenos itens ou alimentos panados, como é o caso de nuggets, almôndegas, e guiozas.
- Para fazer bolos, empadas, ou outros alimentos com recheios ou massa, coloque a comida num recipiente resistente às altas temperaturas antes de a colocar dentro do cesto.
- Fritar a ar quente alimentos com alto teor de gordura poderá fazer com que esta escorra e se acumule no fundo do cesto. Para evitar a formação excessiva de fumo durante a preparação de alimentos, remova e descarte estes vestígios de gordura, quando terminar de cozinhar.
- Alimentos marinados em líquidos podem criar salpicos e fumo em excesso. Seque-os levemente com papel absorvente antes de os cozinhar.
- Consulte a **Tabela de Preparação de Alimentos** para selecionar a funcionalidade de preparação de alimentos ideal para a sua receita (consultar página 7).

Batatas Fritas

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

Nota: Para mais dicas e receitas, consulte a aplicação VeSync e a página oficial de COSORI.

Outras Funcionalidades

Alteração das Unidades de Temperatura

- Prima continuamente **TEMP** (TEMPERATURA)  e  por 3 segundos.
- Isto permite-lhe mudar a unidade de temperatura de Celsius para Fahrenheit.
- Repita o processo para mudar novamente.

Pausa

- Prima  para pausar o processo de cozedura. A fritadeira a ar quente cessará o aquecimento, e o símbolo  ficará a piscar até que prima  novamente para retomar a preparação de alimentos.
- Após 30 minutos de inatividade, a fritadeira a ar quente desliga-se automaticamente.
- Esta funcionalidade permite-lhe interromper o programa de cozedura sem remover o cesto da fritadeira a ar quente.

Retomar automaticamente o processo de cozedura

- Sempre que retirar o cesto, a fritadeira a ar quente interromperá o processo de cozedura automaticamente. O ecrã apaga-se temporariamente como medida de segurança.
- Quando volta a colocar o cesto na fritadeira, o processo de cozedura é retomado de imediato com base nas configurações previamente selecionadas.

Desligar Automaticamente

- Se a fritadeira a ar quente não tiver quaisquer funcionalidades de preparação de alimentos ativas, serão desativadas todas as configurações e o equipamento desligar-se-á após 30 minutos de inatividade.

Proteção contra Sobreaquecimento

- Se a fritadeira a ar quente aquecer em excesso, esta desligar-se-á de imediato e automaticamente como medida de segurança.
- Deixe que a fritadeira arrefeça por completo antes de a voltar a utilizar.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Nota:

- **Certifique-se** que limpa o cesto da fritadeira a ar quente e a placa de escoamento após cada utilização.
 - Forrar o cesto com papel de alumínio (com exceção da placa de escoamento), facilitará imenso o processo de limpeza.
1. Desligue a fritadeira a ar quente e desligue-a da tomada. Aguarde para que arrefeça totalmente, antes de proceder à limpeza. Remova o cesto para acelerar o processo de arrefecimento.
 2. Limpe o exterior da fritadeira a ar quente com um pano húmido, se necessário.
 3. Tanto o cesto como a placa de escoamento da sua fritadeira podem ser lavados na máquina de lavar louça. Ou, se preferir, pode também lavá-los com água quente e detergente para a louça, e esfregá-los com uma esponja não-abrasiva. Deixe-os de molho na água, se necessário.

Nota: O cesto e a placa de escoamento da sua fritadeira possuem um revestimento antiaderente. Evite usar utensílios de metal e materiais de limpeza abrasivos.

4. Para nódoas de gordura difíceis:
 - a. Numa pequena tigela, misture 30 g / 2 colheres de bicarbonato de sódio e 15 mL / 1 colher de água para formar uma pasta fácil de aplicar.
 - b. Use uma esponja para espalhar a pasta no cesto e placa de escoamento e esfregue os componentes. Aguarde 15 minutos antes de passar o cesto e a placa de escoamento por água.
 - c. Lave bem o cesto com água e sabão antes da sua utilização.
5. Limpe o interior da fritadeira a ar quente com uma esponja não-abrasiva ligeiramente húmida ou um pano. **Não** mergulhe o equipamento em água. Se necessário, limpe as serpentinas de aquecimento para retirar quaisquer vestígios de comida. **[Figura 7]**
6. Seque antes de utilizar.

Nota: Certifique-se que os componentes de aquecimento estão completamente secos antes de ligar a fritadeira a ar quente.

PT

ACESSÓRIOS

Estão disponíveis acessórios adicionais e suplentes para a sua fritadeira a ar quente. Para mais informação, entre em contacto com o serviço de **Assistência ao Cliente** (consultar página 12).

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível Solução
A fritadeira a ar quente não liga.	Certifique-se que ligou a ficha da fritadeira a ar quente à tomada.
	Empurre firmemente o cesto para a fritadeira a ar quente, para garantir que fica bem acomodado.
Os alimentos não estão cozinhados na totalidade.	Opte por colocar porções mais pequenas de alimentos dentro do cesto. Se o cesto estiver demasiado cheio, os alimentos não cozinharão por completo.
	Aumente a temperatura ou duração da cozedura.
Os alimentos não adquirem uma textura crocante após fritar a ar quente.	Pinçar uma pequena porção de óleo ou azeite nos alimentos, ou aplicar um pouco de óleo alimentar em spray, pode ajudar a obter a textura crocante que procura (consultar Dicas de Preparação de Alimentos , página 8).
As batatas fritas não foram cozinhadas devidamente.	Consultar a secção Batatas Fritas , página 8.
O cesto não desliza para o interior da fritadeira a ar quente com facilidade e segurança.	Certifique-se que o cesto não contém mais alimentos do que a sua capacidade.
A fritadeira a ar quente está a libertar fumo de cor branca ou vapor.	A fritadeira a ar quente pode libertar algum fumo de cor branca ou vapor, quando a utilizar pela primeira vez ou simplesmente devido à preparação de alimentos. É uma ocorrência normal e esperada.
	Certifique-se que o cesto e o interior da fritadeira a ar quente são limpos devidamente e não ficam vestígios de gordura nos componentes.
	Fritar alimentos com um alto teor de gordura pode levar à acumulação de gordura na placa de escoamento. Este óleo produzirá fumo de cor branca, e o cesto ficará mais quente do que o normal. Trata-se de uma ocorrência normal e esperada e não deve afetar o processo de preparação de comida. Manuseie o cesto com cuidado.
A fritadeira a ar quente está a libertar fumo de cor escura.	Desligue a sua fritadeira a ar quente imediatamente. Fumo de cor escura normalmente indica que os alimentos estão a queimar ou que está perante um problema no circuito. Espere pelo cessar da saída de fumo antes de remover o cesto. Se a causa inerente não for alimentos queimados, entre em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente (consultar página 12).
A fritadeira a ar quente emite um odor plástico.	Qualquer fritadeira pode emitir um odor plástico, resultante do processo de fabricação. É uma ocorrência normal e esperada. Siga as instruções para efetuar um Teste (página 5) e assim remover o odor plástico característico. Se ainda assim o odor plástico persistir, por favor, entre em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente (consultar página 12).
O ecrã exibe o Código de Erro "E01/E21"	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura. Entre em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente (consultar página 12).
O ecrã exibe o Código de Erro "E02/E22"	Existe um curto-circuito no monitor de temperatura. Entre em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente (consultar página 12).

Se o seu problema não se encontra aqui listado, por favor entre em contacto com o serviço de **Assistência ao Cliente** (consultar página 12).

INFORMAÇÕES SOBRE A GARANTIA

Designação do produto	Fritadeira a Ar Quente TurboBlaze™ de 6 Litros
Modelo	CAF-DC602-KEUR
Para sua própria referência, recomendamos vivamente que registre e conserve o ID do seu pedido e a data de aquisição do produto.	
Data de Aquisição do Produto	
ID do Pedido	

Garantia Limitada do Produto Levoit

Garantia de Produto de Consumidor Limitada a Dois (2) Anos*

A Arovast Corporation ("Arovast") garante e assegura que o produto se encontra isento de defeitos, tanto a nível de materiais como processo de fabrico, por um período de **2 anos desde a data de aquisição original** ("Período de Garantia Limitada"), sob condição que o produto seja utilizado em conformidade com as suas instruções de uso e manutenção (isto é, no ambiente a ele destinado e segundo condições normais e esperadas). ****Esta garantia não lhe limita os direitos cedidos ou conferidos pelas legislações nacionais ou regionais respeitantes à defesa do consumidor em vigor na sua região, sendo o Período de Garantia Limitada alargado por força dos requisitos aplicáveis, nestes casos.***

Os Benefícios Conferidos pela sua Garantia Limitada

Durante o Período de Garantia Limitada e no âmbito desta Apólice de Garantia limitada, a Arovast, a seu único e exclusivo critério, fica responsável por (i) reembolsar o valor da compra, caso esta tenha sido efetuada diretamente a partir da loja online Levoit, (ii) reparar quaisquer defeitos de material ou fabrico, (iii) substituir o produto com outro de valor igual ou superior, ou ainda, (iv) conceder crédito de loja de um montante equivalente ao valor da compra.

Quem Fica Abrangido pelas Condições?

A garantia limitada abrange unicamente o consumidor do produto responsável por efetuar a compra originalmente, não sendo por isso transmissível a quaisquer proprietários subsequentes do produto, independentemente da sua transferência de propriedade durante o período especificado da garantia limitada. O consumidor responsável pela aquisição original deve disponibilizar uma apuração do defeito ou avaria e prova da data de aquisição do produto, para ter acesso aos benefícios conferidos pela sua Garantia Limitada.

Tenha Cautela com Distribuidores e Vendedores Não-Autorizados

Esta garantia limitada não abrange produtos adquiridos através de distribuidores e vendedores não-autorizados. A garantia limitada da Arovast abrange unicamente produtos adquiridos a partir de distribuidores e vendedores autorizados, sujeitos ao controlo de qualidade da Arovast e que estejam comprometidos à sua implementação. Por favor, tenha em consideração que os produtos adquiridos através de páginas ou distribuidores não-autorizados podem ser contrafeitos, já usados, defeituosos, ou inadequados para uso no seu país. Pode zelar pela sua segurança e a dos seus produtos, ao certificar-se que adquira somente produtos diretamente a partir da Arovast ou dos seus distribuidores autorizados.

Se possui questões sobre um vendedor em particular, ou acredita que pode ter adquirido um produto a partir de um vendedor não-autorizado, por favor, entre em contacto com a nossa equipa de Assistência ao Cliente.

Que Situações Não se Encontram Abrangidas pela Garantia?

- Se a prova de aquisição do produto sofreu alterações ou caso esta se encontre ilegível.
- Se o número do modelo, número de série ou código de data de produção no produto sofreram alterações, foram removidos ou caso se encontrem ilegíveis.
- Se o produto foi modificado, já não apresentando a sua condição original.
- Se o produto não foi utilizado em conformidade com as direções e instruções expressas no manual de utilizador.
- Danos resultantes da ligação de periféricos, equipamento adicional ou acessórios além daqueles recomendados no manual de utilizador.
- Danos ou defeitos resultantes de acidentes, uso indevido e má utilização, ou manutenção imprópria ou inadequada.
- Danos ou defeitos resultantes de serviços ou reparações no equipamento por parte de prestadores de serviços não-autorizados ou qualquer entidade que não a Arovast.
- Danos ou defeitos que decorram do uso comercial, aluguer, ou qualquer uso do produto que não o destinado originalmente.
- Se a unidade sofreu danos, incluindo, sem limitação, a danos causados por animais, raios, valores de tensão anormais, incêndios, desastres de causa natural, transporte, máquina de lavar louça, ou exposição a água (a menos que expressamente indicado no manual de utilizador que o produto pode ser lavado na máquina de lavar louça).
- Danos acidentais ou subsequentes.
- Danos ou defeitos que excedam o custo do produto.

Como Reclamar os Serviços de Garantia Limitada a que Tem Direito em 5 Passos Simples:

- Certifique-se que o produto ainda se encontra inserido no período de garantia limitada especificado.
- Certifique-se que possui uma cópia da fatura e ID do Pedido ou uma prova de aquisição do produto.
- Certifique-se que tem consigo o produto. **NÃO** descarte do seu produto antes de entrar em contacto connosco.
- Entre em contacto com a nossa Equipa de Assistência ao Cliente.
- Uma vez que o seu pedido receba a aprovação da Equipa de Assistência ao Cliente, por favor, avance com a devolução do produto com uma cópia da fatura e do ID do pedido.

Recurso Único e Exclusivo

A GARANTIA LIMITADA ACIMA MENCIONADA CONSTITUI A RESPONSABILIDADE EXCLUSIVA DA AROVAST CORPORATION, BEM COMO O SEU RECURSO ÚNICO E EXCLUSIVO, DERIVADOS DE INFRAÇÕES DE QUALISQUER GARANTIAS OU OUTRAS INCONFORMIDADES DO PRODUTO, ABRANGIDOS PELA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO. ESTA GARANTIA LIMITADA É EXCLUSIVA, PREVALECENDO EM LUGAR DE QUALISQUER OUTRAS GARANTIAS. NENHUM FUNCIONÁRIO OU COLABORADOR DA AROVAST CORPORATION OU DE QUALQUER OUTRA ENTIDADE ESTÁ AUTORIZADO A CONCEDER QUALISQUER GARANTIAS, ALÉM DA GARANTIA LIMITADA EXPRESSA NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO.

Exclusão de Garantias Limitadas

NA MEDIDA MÁXIMA DO QUE É PERMITIDO POR LEI E REGULAMENTOS LEGAIS EM VIGOR, EXCETO CONFORME GARANTIDO NESTA APÓLICE DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO, A AROVAST CORPORATION FICA ENCARGUE DE DISPONIBILIZAR OS PRODUTOS ADQUIRIDOS A PARTIR DA AROVAST CORPORATION NO ESTADO EM QUE ESTES SE ENCONTRAM ("AS IS"), REJEITANDO DESTA FORMA QUALISQUER GARANTIAS, TANTO EXPRESSAS COMO IMPLÍCITAS, LEGAIS OU DE QUALQUER OUTRO TIPO, INCLUINDO SEM LIMITAÇÃO A QUALISQUER GARANTIAS DE COMERCIALIZAÇÃO, DE NÃO-INFRAÇÃO, E DE APTIDÃO PARA UMA UTILIZAÇÃO EM PARTICULAR.

Limitações de Responsabilidade

NA MEDIDA MÁXIMA DO QUE É PERMITIDO POR LEI E REGULAMENTOS LEGAIS EM VIGOR, EM NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA OU SITUAÇÃO DEVERÁ A AROVAST CORPORATION, AS SUAS FILIAIS OU LICENCIANTES, PRESTADORES DE SERVIÇOS, FUNCIONÁRIOS, AGENTES, DIRIGENTES OU DIRETORES SER RESPONSABILIZADOS POR:

(a) DANOS DE QUALQUER NATUREZA RESULTANTES OU ASSOCIADOS À AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA AROVAST CORPORATION QUE EXCEDAM OS PREÇOS DE AQUISIÇÃO PAGOS PELO CONSUMIDOR DESTES PRODUTOS, OU

(b) DANOS INDIRETOS, ESPECIAIS, INCIDENTAIS, SUBSEQUENTES OU PUNITIVOS, AINDA QUE A AROVAST CORPORATION OU QUALQUER UM DOS SEUS DISTRIBUIDORES TENHAM SIDO ACONSELHADOS QUANTO À POSSIBILIDADE OU PROBABILIDADES DA OCORRÊNCIA DESTES DANOS.

E ISTO INDEPENDENTEMENTE DA CAUSA INERENTE, SEJA POR DELITO (INCLUINDO NEGLIGÊNCIA), VIOLAÇÃO DOS TERMOS DE CONTRATO, OU QUALQUER OUTRA SITUAÇÃO, A NOSSA RESPONSABILIDADE NÃO PODERÁ, EM QUALQUER CIRCUNSTÂNCIA, ULTRAPASSAR O MONTANTE EFETIVAMENTE PAGO PELO CONSUMIDOR NA AQUISIÇÃO DO PRODUTO COM DEFEITO, E NÃO SEREMOS RESPONSABILIZADOS, EM QUALQUER CIRCUNSTÂNCIA, POR DANOS OU PERDAS SUBSEQUENTES, INCIDENTAIS, ESPECIAIS OU PUNITIVOS, TANTO DIRETOS COMO INDIRETOS.

EXCETO CONFORME EXPRESSO NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO, A AROVAST CORPORATION NÃO PODERÁ SER RESPONSABILIZADA PELOS CUSTOS ASSOCIADOS À SUBSTITUIÇÃO OU REPARAÇÃO DE PRODUTOS A ELA ADQUIRIDOS, INCLUINDO, SEM LIMITAÇÃO, CUSTOS DE MÃO DE OBRA, INSTALAÇÃO, OU OUTROS CUSTOS INCORRIDOS PELO UTILIZADOR E, PARTICULARMENTE, QUAISQUER CUSTOS ASSOCIADOS À REMOÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE QUALQUER PRODUTO.

Outros Direitos De Que Pode Usufruir

EM CERTAS JURISDIÇÕES, NÃO É PERMITIDO: (1) A EXCLUSÃO DE GARANTIAS IMPLÍCITAS; (2) A LIMITAÇÃO DA DURAÇÃO DE GARANTIAS IMPLÍCITAS; E/ OU (3) A EXCLUSÃO OU LIMITAÇÃO DE DANOS INCIDENTAIS OU SUBSEQUENTES; TENDO ISTO EM CONTA, ALGUNS DOS TERMOS EXPRESSOS NESTA APÓLICE PODERÃO NÃO SE APLICAR AO SEU CASO EM PARTICULAR. NESTAS JURISDIÇÕES TERÁ APENAS ACESSO ÀS GARANTIAS IMPLÍCITAS EXPRESSAMENTE EXIGIDAS DE ACORDO COM OS TERMOS LEGAIS EM VIGOR. AS LIMITAÇÕES DE GARANTIAS, RESPONSABILIDADE E INDEMNIZAÇÕES SÃO APLICÁVEIS NA MEDIDA MÁXIMA DO POSSÍVEL PERMITIDO POR LEI.

AINDA QUE ESTA GARANTIA LIMITADA LHE CONFIRA DIREITOS LEGAIS ESPECÍFICOS, É POSSÍVEL QUE POSSUA OUTROS DIREITOS NA SUA JURISDIÇÃO. ESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA PERMANECE SUJEITA À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL, TANTO À SUA SITUAÇÃO COMO AO PRODUTO. POR FAVOR, ESTUDE A LEGISLAÇÃO EM VIGOR NA SUA JURISDIÇÃO PARA TER UM PLENO CONHECIMENTO DOS SEUS DIREITOS.

Alterações nesta apólice

Reservamo-nos o direito de alterar os termos e disponibilidade desta garantia limitada, a nosso critério, porém, as alterações não serão implementadas de forma retroativa.

A presente garantia é da autoria de:

AROAVAST CORPORATION

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

ASSISTÊNCIA AO CLIENTE

Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A

Anaheim, CA 92806

EUA

Endereço de e-mail: soporte@cosori.site

*Por favor tenha consigo a fatura e o ID da sua encomenda antes de entrar em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente.

PARTILHE CONNOSCO AS SUAS CRIAÇÕES

Esperamos que este manual tenha sido útil e prestável. Mal podemos esperar por ver as suas incríveis criações, e acreditamos que irá querer partilhar as suas melhores fotos connosco! A nossa comunidade aguarda pelas suas partilhas—basta escolher a sua plataforma de eleição para o fazer, em baixo. Tire fotos, identifique-nos, e inclua os nossos hashtags sem receio, Chef Cosori!

www.cosori.site

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



[@Cosori Portugal](https://www.facebook.com/CosoriPortugal)



Innholdsfortegnelse

Pakkeinnhold	1
Spesifikasjoner	1
Viktige sikkerhetstiltak	2
Bli kjent med Din Airfryer	4
Før førstegangsbruk	5
Bruk din airfryer	6
Stell og vedlikehold	9
Tilbehør	9
Feilsøking	10
Garantiinformasjon	11
Kundestøtte	12

Pakkeinnhold

- 1 x TurboBlaze™ 6,0-Liter Airfryer
- 1 x Frityrplate
- 1 x Bruksanvisning

Bonusartikler

- 1 x Spydstativ
- 5 x Spyd

Spesifikasjoner

Modell	CAF-DC602-KEUR
Strømforsyning	AC 220V-240V 50/60Hz
Nominell effekt	1,725 W
Kapasitet	6 L (serverer 3–5 personer)
Temperaturrekkevidde	30°-230°C / 90°-450°F
Tidsramme	1 min–24 t
Dimensjoner (inkludert håndtak)	40,0 x 30,0 x 30,1 cm / 15,7 x 11,8 x 11,9 in
Dimensjoner (ikke inkludert håndtak)	34,0 x 30,0 x 30,1 cm / 13,4 x 11,8 x 11,9 in
Vekt	6 kg / 13,2 lb

NO

LES OG LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Følg grunnleggende sikkerhetstiltak ved bruk av din airfryer. Les alle instruksjoner

Viktige sikkerhetspunkter

- **Ikke** rør varme overflater. Bruk håndtaket.
- Vær forsiktig når du snur kurven etter tilberedning, siden den varme frityrplaten kan falle ut og utgjøre en sikkerhetsrisiko.
- **Ikke** blokker noen ventilasjonsåpninger. Varm damp slippes ut gjennom åpninger. Hold hender og ansikt borte fra alle åpninger.
- **FORSIKTIG:** Den varme frityrplaten kan falle ut når du snur kurven.

Merk:

- Sett frityrplaten godt inn i kurven for å redusere sjansen for at den faller ut.
- **Alltid** bruk tenger for å varsomt ta ut varm mat.

Generell sikkerhet

- For å sikre mot elektrisk støt, **ikke senk airfryer-** apparatet, ledningen eller støpselet i vann eller andre flytende væsker.
- Hold nøye øye med barn i nærheten av airfryeren.
- Trekk ut støpselet når det ikke er i bruk og før rengjøring. La avkjøle før du setter på eller tar av deler.
- **Ikke** bruk airfryeren hvis den er skadet, ikke fungerer riktig, eller hvis ledningen eller støpselet er skadet. Kontakt **Kundestøtte** (se side 12).
- **Ikke** bruk erstatningsdeler eller -tilbenør fra tredjeparter, da dette kan føre til skader.
- **Ikke** bruk utendørs.

- **Ikke** legg airfryeren eller noen av delene på en komfyr, nær gass- eller elektriske brennere, eller i en oppvarmet ovn.
- Vær ekstremt forsiktig når du flytter airfryeren (eller fjerner kurven) hvis den inneholder varm olje eller andre varme væsker.
- **Alltid** legg frityrplaten på en varmebestandig overflate etter å ha flyttet den fra kurven.
- **Ikke** rengjør med metallskureputer. Metallfragmenter kan bryte av puten og berøre elektriske deler, noe som skaper risiko for elektrisk støt.
- **Ikke** legg noe på toppen av airfryeren. **Ikke** oppbevar noe inni airfryeren.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har fått tilsyn eller instruksjon mht. bruk av apparatet på en sikker måte og forståelse for de involverte farene.
- Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
- Barn bør ha tilsyn for å sikre at de **ikke** leker med airfryeren.
- Denne airfryeren er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern tidtaker eller separat fjernkontrollsystem.
- **Kun** bruk airfryeren som beskrevet i denne anvisningen.
- Ikke for kommersiell bruk. **Kun** for husholdningsbruk.

Mens du airfryer

- En airfryer fungerer **kun** med varmluft. **Aldri** fyll kurven med olje eller fett.
- **Aldri** bruk airfryeren uten kurven på plass.
- **Ikke** legg overdimensjonerte matvarer eller metallredskaper i airfryeren.
- **Ikke** overfyll airfryer-kurven. Store mengder mat kan berøre varmespiralene og forårsake brannfare.
- **Ikke** rør tilbehøret (inkludert frityrplaten) i løpet av eller umiddelbart etter airfrying.
- **Ikke** legg papir, papp, ikke-varmebestandig plast, eller lignende materialer inni airfryeren.
- **Aldri** legg bake- eller stekepapir i airfryeren uten mat på toppen. Luftsirkulasjon kan føre til at papir løftes og berører varmespiraler.
- Legg aldri tynn og lett mat som cornflakes inni airfryeren og vær oppmerksom på matbiter. Luftsirkulasjon kan også føre til at tynn og lett mat eller matbiter løftes og berører varmespiralene.
- **Alltid** bruk varmesikre beholdere. Vær ekstremt forsiktig hvis du bruker beholdere som ikke er av metall eller glass.
- Hold airfryeren unna brennbare materialer (gardiner, duker, osv.). Bruk på en flat, stabil, varmebestandig overflate vekk fra varmekilder eller væsker.
- Slå umiddelbart av og koble fra airfryeren hvis du ser mørk røyk komme ut. Hvit røyk er normalt, forårsaket av oppvarming av fett eller matsprut, men mørk røyk betyr at maten brenner eller det er et kretsproblem. Vent til røyken forsvinner før du trekker ut kurven. Hvis årsaken ikke var brent mat, kontakt **Kundestøtte** (side 12).
- For å slå airfryeren av, trykk på  én gang. Airfryeren vil pipe, og alle andre knapper vil slås av unntatt , som vil bli oransje.
- For å koble fra, ta tak i støpselet og trekk det ut av stikkontakten. **Aldri** trekk fra strømledningen.
- **Ikke** la airfryeren din være uten tilsyn mens den er i bruk.

Skjøteledninger

- Lengre skjøteledninger er tilgjengelige og kan brukes hvis det utvises forsiktighet ved bruken. Hvis en lengre skjøteledning blir brukt:
 - Den merkede elektriske vurderingen til skjøteledningen bør være minst like høy som den elektriske vurderingen til airfryeren.
 - Ledningen bør ordnes slik at den ikke draperes over benkeplaten eller bordplaten der den kan trekkes i av barn eller snubles over den utilsiktet.

- Hvis strømforsyningsledningen er skadet, må den bli erstattet av Arovast Corporation eller lignende kvalifisert personell for å unngå elektrisk fare eller brannfare. Kontakt **Kundestøtte** (side 12).
- Hold apparatet og dens ledning unna rekkevidde for barn under 8 år.

Støpsel og Ledning (Figur 2)

- **Ikke** la strømledningen (eller noen skjøteledning) henge over kanten av bordet eller benken, eller røre ved varme overflater.

Merk: Denne airfryeren bruker en kort strømforsyningsledning for å redusere risikoen for å vikle seg inn eller snuble. Bruk skjøteledninger med varsomhet. Den merkede elektriske vurderingen til skjøteledningen må være like høy som den elektriske vurderingen til airfryeren.

- Denne airfryeren er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern tidtaker eller separat fjernkontrollsystem.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Din COSORI Airfryer overholder alle standarder angående elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i henhold til instruksjonene i denne brukerhåndboken, er apparatet trygt å bruke basert på vitenskapelig bevis tilgjengelig i dag.

Merk: Gjenstander merket med følgende symbol kan nå høye temperaturer og bør bli håndtert varsomt.



FORSIKTIG: Varm overflate.

LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE

NO



Dette symbolet betyr at produktet ikke må kastes som husholdningsavfall, og skal leveres til et egnet innsamlingssted for resirkulering. Riktig avhending og resirkulering bidrar til å beskytte naturressurser, menneskers helse og miljøet.

For mer informasjon om avhending og resirkulering av dette produktet, kontakt din lokale kommune, renovasjonstjenesten eller butikken der du kjøpte dette produktet.

Dette produktet er RoHS-kompatibelt.

Dette produktet er i samsvar med direktiv 2011/65/EU, og dets endringer, om begrensning av bruken av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr.

BLI KJENT MED DIN AIRFRYER

NO

Din COSORI Airfryer bruker en likestrømsmotor som varmer opp airfryeren raskere, koker raskere og gir presis temperatur- og viftekontroll, slik at maten tilberedes akkurat slik du vil ha den. Med brukervennlige ett-trykks kontroller, en klebefri kurv og en intuitiv, sikker design, er COSORI TurboBlaze™ Airfryer stjernen på kjøkkenet ditt.

Merk:

- **Ikke** prøv å åpne toppen på airfryeren. Dette er ikke et lokk.
- Kurven og fritureplaten er laget av aluminiumsmetall med et klebefritt belegg.

Airfryer-diagram (Figur 1.1)

- | | | |
|--------------------|--------------------------|-------------------|
| 1. Luftinntak | 5. Utløserknapp for kurv | 8. Varmeelementer |
| 2. Kontrollskjerm | 6. Kurvhåndtak | 9. Strømledning |
| 3. Silikonstoppere | 7. Kurv | 10. Luftuttak |
| 4. Fritureplate | | |

Skjermdiagram (Figur 1.1)

Merk: Når du trykker på en knapp for å bruke en funksjon, vil den bli oransje for å vise at den er valgt.

Kontrollpanel

- | | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| A. Øk/Reduser Temperatur | D. Øk/Reduser tid |
| B. Matlagingsfunksjoner | E. Start/Pause |
| C. On/Off | F. Turbo Modes Matlagingsfunksjoner |

Matlagingsfunksjoner (Figur 1.1-G)

Skjerm [Figur 1.2]

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| H. Tilberedningsstatus | J. Viftehastighet (1–5) |
| I. Temperatur | K. Tid |

Skjerm-meldinger [Figur 1.2]

- | | |
|------------------------|------------------|
| L. Koking | N. Klar |
| M. Midlertidig stanset | O. Fjern kurven. |

FØR FØRSTEGANGSBRUK

Oppsett

1. Fjern og kast all emballasje fra airfryeren, inkludert eventuelle midlertidige klistermerker og beskyttelsesdekslet som er montert over støpselet.
2. Plasser airfryeren på en stabil, jevn, varmebestandig overflate. Hold den unna områder som kan bli skadet av damp (som vegger eller skap).

Merk: La det være 13 cm / 5 tommer plass bak og over airfryeren. [Figur 3] La det være nok rom foran airfryeren til å fjerne kurven.

3. Vask både kurven og friterplaten grundig ved å bruke enten en oppvaskmaskin eller en ikke-slipende svamp.
4. Gni innsiden og utsiden av airfryeren med en litt fuktig klut. Tørk med et håndkle.
5. Legg friterplaten tilbake inni kurven. Vipp friterplaten for å sette inn den ene siden først, og trykk deretter ned på den andre siden.
6. Sett kurven inn i airfryeren.

Testkjøring

En testkjøring vil hjelpe deg med å bli kjent med airfryeren, sørge for at den fungerer som den skal, og rense den for mulige rester i prosessen.

1. Forsikre deg om at airfryerkurven er tom og koble til airfryeren.
2. Trykk **AIR FRY** (AIRFRY). Skjermen vil vise **"195°C"** og **"10 MIN"**.
3. Trykk ►|| for å begynne. Når den er ferdig, vil airfryeren pipe og skjermen vil vise **«End»** (Ferdig).
4. Trykk på utløserknapp for kurv and fjern kurven. La kurven avkjøles helt i 10–30 minutter.

Merk:

- Vær forsiktig når du snur kurven etter tilberedning, siden den varme friterplaten kan falle ut og utgjøre en sikkerhetsrisiko.
- **Ikke** skru av kurvhåndtaket fra kurven.

Silikonstoppere

- Friterplaten inneholder 4 silikonstoppere laget av matsikkert material. Disse stopperne holder platen montert i bunnen av kurven.
- Når du plasserer friterplaten i kurven, vipp friterplaten for å sette inn den ene siden først, og trykk deretter ned på den andre siden. [Figur 4]

Merk: Å tvinge friterplaten inn i kurven feil kan forårsake skade.

- Pass på at barn **ikke** leker med silikonstoppene eller svelger dem.

NO

BRUK DIN AIRFRYER

Merk:

- **Ikke** legg noe oppå airfryeren. Dette vil forstyrre luftstrømmen og forårsake dårlige airfryingsresultater. [Figur 5]
- En airfryer er ikke en friturekoker. **Ikke** fyll kurven med olje, stekefett, eller annen væske.
- Når du tar kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp.

Forvarming

Vi anbefaler forvarming før du legger mat inni airfryeren, med mindre airfryeren allerede er varm. Maten vil ikke stekes skikkelig uten forvarming.

1. Trykk  for å slå på skjermen.
2. Trykk **PREHEAT** (FORVARM) . Skjermen vil vise «**205°C**» og «**4 MIN**».
3. Alternativt, trykk  eller  for å endre temperaturen. Tiden vil justeres automatisk.
4. Trykk  for å begynne forvarmingen.
5. Når tiden er gått ut, vil airfryeren pipe og skjermen vil vise «**End**» (Ferdig).

Merk:

- Hvis ingen knapper blir brukt i løpet av 30 minutter, vil airfryeren slette alle innstillinger og slå seg av.
- Forvarming bruker en viftehastighet på 4.
- Ved justering av temperatur, vil tiden automatisk justeres basert på diagrammet nedenfor.

Temperatur	Tid (minutter)
175°-230°C / 345°-450°F	4
115°-170°C / 240°-340°F	3
75°-110°C / 170°-235°F	2

Matlagingsfunksjoner

Å bruke en matlagingsfunksjon er den enkleste måten å arifry på. Matlagingsfunksjoner er programmert med en ideell tid, temperatur og viftehastighet for å tilberede enkelte mattyper, se **Matlagingsdiagram** (side 7).

All matlagingsfunksjoners tid og temperatur kan bli justert.

For å tilpasse en matlagingsfunksjon:

1. Velg funksjonsknappen du vil tilpasse.
2. Trykk  eller  for å endre funksjonens tid og temperatur.
3. For å lagre, trykk og hold på funksjonsknappen i 3 sekunder til du hører et pip.

Merk:

- Trykk og hold  eller  for raskt å øke eller minske tiden eller temperaturen.
- Viftehastighet kan ikke tilpasses.

For å nullstille alle matlagingsfunksjoner:

- Trykk og hold  i 15 sekunder.

Turbo Modes

- Turbo Modes matlagingsfunksjoner (Airfry, Steke, Grille, Frossen mat) tilbereder mat raskt ved å bruke høyeste viftehastighet (5).
- Vi anbefaler å bruke fritureplaten for alle Turbo Modes-funksjoner for å dra full fordel av 360° lufterøm under tilberedning.

Airfrying

1. Legg friterplaten inni kurven. Friterplaten lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.
- Merk:** Friterplaten kan ikke brukes til visse oppskrifter, for eksempel muffins og brød.
2. Forvarm airfryeren din (se side 6).
3. Når airfryeren piper og skjermen viser «End», legg mat oppi kurven.
4. Velg en matlagingsfunksjon.

Merk: Matlagingsfunksjoner er programmert med en ideell tid, temperatur og viftehastighet for å tilberede enkelte mattyper. Hvis ingen funksjon blir valgt, vil airfryeren gå tilbake til Airfryer-funksjon.

5. Alternativt, endre temperaturen og tiden ved å trykke  eller . Du kan gjøre dette når som helt i løpet av matlagingen.
6. Trykk  for å begynne med airfrying.
7. Airfryeren vil pipe når den er ferdig. Skjermen vil vise **Figur 6**

• Alternativt, trykk WARM (VARM). Trykk  eller  for å endre tiden (1–60 minutter).
8. Ta kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp. Bruk en tang eller varmesikre redskaper for å fjerne maten fra kurven.
9. La avkjøle før rengjøring.

Matlagingsdiagram

Merk: Resultater kan variere. For oppskrifter og matlagingsinspirasjon, sjekk ut VeSync-appen og Oppskriftsboken.

Funksjon		Standardtemperatur	Standardtid	Temperaturrekkevidde	Tidsramme	Viftehastighet
Turbo Modes	Airfry	195°C / 385°F	10 min	150°-230°C / 300°-450°F	1–60 min	5
	Steke	220°C / 425°F	12 min	175°-230°C / 350°-450°F	1–60 min	5
	Grille	230°C / 450°F	5 min	220°-230°C / 425°-450°F	1–30 min	5
	Frossen mat	200°C / 390°F	14 min	150°-230°C / 300°-450°F	1–30 min	5
Varm opp igjen		200°C / 390°F	5 min	150°-220°C / 300°-425°F	1–60 min	4
Bake		165°C / 330°F	20 min	125°-205°C / 260°-400°F	1–60 min	3
Dehydrere («DRY»)		55°C / 135°F	6 t	35°-95°C / 100°-200°F	15 min–24 t	1
Hevelse		30°C / 90°F	1 t	30°-45°C / 90°-110°F	15 min–12 t	1
Forvarme		205°C / 400°F	4 min (automatisk justering)	150°-230°C / 300°-450°F	-	4
Hold varm («WARM»)		75°C / 170°F	30 min	–	1–60 min	2

*Se **Matlagingstips** (side 8) for mer informasjon.

NO

Matlagingstips

Overfylling

- Hvis kurven er overfylt, vil maten bli kokt ujevnt.

Bruk av olje

- Hvis du tilsetter en liten mengde olje til maten din, blir den sprøere. Bruk ikke mer enn 30 ml / 2 amerikanske ss olje.
- Oljespray er utmerket for å påføre små mengder olje jevnt på alle matvarer.

Mattips

- Du kan airfry frossen mat eller varer som kan bakes i ovn.
- Frossen mat-funksjonen er ideell for små eller panerte varer, som for eksempel nuggets, kjøttboller, og pannestekte melboller.
- For å lage kaker, håndpaier eller annen mat med fyll eller røre, plasser maten i en varmesikker beholder før du legger den i kurven.
- Airfrying av mat med mye fett vil føre til at fett samler seg under frityrplaten. For å unngå overflødig røyk under matlaging, hell ut fettdrypp etter matlagingen.
- Væskemarinert mat skaper sprut og overflødig røyk. Tørk disse matvarene før airfrying.
- Referer til **Matlagingsdiagram** for å velge den ideelle matlagingsfunksjonen for din oppskrift (se side 7).

Pommes frites

- Tilsett 8–15 ml / ½–1 amerikansk ss olje for sprøhet.
- Når du lager pommes frites av rå poteter, bløtlegg ukokte pommes frites i vann i 15 minutter for å fjerne stivelse før airfrying. Tørk med et håndkle før tilsetning av olje.
- Kutt ukokte pommes frites mindre for sprøere resultater. Prøv å kutte pommes frites i strimler på 0,6 x 7,6 cm / ¼-ganger 3-tommers.

Merk: For flere tips og oppskrifter, sjekk VeSync-appen og COSORI nettsiden.

Flere funksjoner

Bytte temperaturenheter

- Trykk og hold **TEMP** (TEMPERATUR)  og  i 3 sekunder.
- Temperaturenheten vil endres fra Celsius til Fahrenheit.
- Gjenta for å bytte tilbake til Fahrenheit.

Pause

- Trykk  for å sette matlaging på pause. Airfryeren vil slutte å varmes opp, og  vil blinke inntil du trykker  igjen for å gjenoppta matlaging.
- Etter 30 minutter uten aktivitet, vil airfryeren slå seg av.
- Denne funksjonen lar deg sette matlagingsprogrammet på pause uten å fjerne kurven fra airfryeren.

Gjenoppta matlaging automatisk

- Hvis du trekker ut kurven, vil airfryeren pause tilberedningen automatisk. Skjermen vil slå seg av som en sikkerhetsfunksjon.
- Når du setter kurven på plass igjen, vil airfryeren automatisk gjenoppta matlaging basert på dine tidligere innstillinger.

Automatisk avstenging

- Hvis airfryeren ikke har noen aktive funksjoner, vil den slette alle innstillinger og slå seg av etter 30 minutter uten aktivitet.

Overopphetingsbeskyttelse

- Hvis airfryeren overopphetes, vil den automatisk slå seg av som en sikkerhetsfunksjon.
- La airfryeren avkjøles helt før bruk igjen.

STELL OG VEDLIKEHOLD

Merk:

- **Alltid** rengjør airfryer-kurven og frityrplaten etter hvert bruk.
 - Å kle kurven med folie (unntatt frityrplaten) kan gjøre opprydding enklere.
1. Slå av og koble fra airfryeren. La den avkjøles helt før rengjøring. Trekk ut kurven for raskere avkjøling.
 2. Tørk utsiden av airfryeren med en fuktig klut om nødvendig.
 3. Kurven og frityrplaten tåler vask i oppvaskmaskin. Du kan også vaske kurven og frityrplaten med varmt såpevann og en ikke-slipende svamp. Bløtlegg om nødvendig.

Merk: Kurven og frityrplaten har ikke-klebrig belegg. Unngå bruk av metallredskaper og skurende rengjøringsmidler.

4. For gjenstridig fett:

- a. I en liten bolle blander du 30 g / 2 amerikanske ss bakepulver og 15 ml / 1 amerikansk ss vann for å danne en smørbar pasta.
- b. Bruk en svamp for å spre pastaen på kurven og frityrplaten og skrubbe. La kurven og frityrplaten sitte i 15 minutter før du skyller.
- c. Vask kurven med såpe og vann før bruk.

5. Rengjør innsiden av airfryeren med en litt fuktig, ikke-slipende svamp eller klut. **Ikke** senk i vann. Om nødvendig, rengjør varmespiralen for å fjerne matrester. **[Figur 7]**
6. Tørk før bruk.

Merk: Forsikre deg om at varmespiralen er helt tørt før du slår på airfryeren.

NO

TILBEHØR

Ekstra tilbehør og erstatningstilbehør er tilgjengelig for airfryeren. For mer informasjon, kontakt **Kundestøtte** (se side 12).

FEILSØKING

Problem	Mulig løsning
Airfryeren vil ikke slå seg på.	Pass på at airfryeren er koblet til.
	Skyv kurven godt inn i airfryeren.
Maten er ikke helt ferdig tilberedt.	Legg mindre partier med matvarer i kurven. Hvis kurven er overfylt, vil maten bli for dårlig.
	Øk tilberedningstemperaturen eller tiden.
Maten er ikke sprø etter airfrying.	Spraying eller børsting av en liten mengde olje kan øke sprøheten (se Matlagingstips , side 8).
Pommes frites er ikke tilberedt skikkelig.	Se Pommes frites , side 8.
Kurven vil ikke gli sikkert inn i airfryeren.	Pass på at kurven ikke er overfylt med mat.
Hvit røyk eller damp kommer ut av airfryeren.	Airfryeren kan produsere noe hvit røyk eller damp når du bruker den for første gang eller under matlaging. Dette er normalt.
	Sørg for at kurven og innsiden av airfryeren er ordentlig rengjort og ikke er fettete.
	Tilberedning av fet mat vil føre til at olje samler seg under frityrplaten. Denne oljen vil produsere hvit røyk, og kurven kan være varmere enn vanlig. Dette er normalt og bør ikke påvirke matlagingen. Håndter kurven med varsomhet.
Mørk røyk kommer ut fra airfryeren.	Koble umiddelbart fra airfryeren. Mørk røyk betyr at maten brenner eller at det er et kretsproblem. Vent til røyken forsvinner før du trekker ut kurven. Hvis årsaken ikke var brent mat, kontakt Kundestøtte (se side 12).
Airfryeren har en plastlukkt.	Enhver airfryer kan ha en plastluktt fra produksjonsprosessen. Dette er normalt. Følg instruksjonene for en Testkjøring (side 5) for å bli kvitt plastlukten. Hvis plastlukten vedvarer, kontakt Kundestøtte (se side 12).
Skjermen viser feilkode «E01/E21»	Det er en åpen krets i temperaturmonitoren. Kontakt Kundestøtte (se side 12).
Skjermen viser feilkode «E02/E22»	Det er kortslutning i temperaturmonitoren. Kontakt Kundestøtte (se side 12).

Hvis problemet ditt ikke er oppført, vennligst kontakt **Kundestøtte** (se side 12).

GARANTIINFORMASJON

Produktnavn	TurboBlaze™ 6,0-Liter Airfryer
Modell	CAF-DC602-KEUR
For din egen referanse anbefaler vi på det sterkeste at du registrerer bestillings-ID og kjøpsdato.	
Kjøpsdato	
Bestillings-ID	

Levoit Begrenset Produktgaranti

To (2) års* begrenset forbrukerproduktgaranti

Arovast Corporation («Arovast») garanterer at produktet skal være fritt for defekter i materiale og utførelse i en periode på **2 år fra kjøpsdatoen** («Begrenset garantiperiode»), forutsatt at produktet ble brukt i samsvar med bruks- og vedlikeholdsinstruksjonene (f.eks. det tiltenkte miljøet og under normale omstendigheter). ***Denne garantien begrenser ikke dine rettigheter som kan være pålagt eller gitt av gjeldende nasjonale eller regionale forbrukerbeskyttelseslover i din region, i hvilke tilfeller den begrensede garantiperioden forlenges i henhold til gjeldende krav.**

Dine Begrensede Garantifordeler

I løpet av den begrensede garantiperioden og underlagt denne begrensede garantiregelen, vil Arovast, etter eget skjønn, enten (i) refundere kjøpesummen hvis kjøpet ble gjort direkte fra Levoit-butikken på nett, (ii) reparere eventuelle mangler i materiale eller utførelse, (iii) erstatte produktet med et annet produkt av lik eller større verdi, eller (iv) gi butikk-kreditt tilsvarende kjøpesummen.

Hvem blir dekt?

Denne begrensede garantien strekker seg kun til den opprinnelige forbrukerkjøperen av produktet og kan ikke overføres til noen etterfølgende eier av produktet, uavhengig av om produktet overførte eierskapet i løpet av den angitte perioden for den begrensede garantien. Den opprinnelige forbrukerkjøperen må gi bekreftelse av defekten eller feilfunksjonen og bevis på kjøpsdatoen for å kreve fordelene med begrenset garanti.

Vær oppmerksom på uautoriserte forhandlere eller selgere

Denne begrensede garantien omfatter ikke produkter kjøpt fra uautoriserte forhandlere eller selgere. Arovasts begrensede garanti strekker seg kun til produkter kjøpt fra autoriserte forhandlere eller selgere som er underlagt Arovasts kvalitetskontroller og har godtatt å følge kvalitetskontrollene. Vær oppmerksom på at produkter kjøpt fra et uautorisert nettsted eller en uautorisert forhandler kan være forfalskede, brukte, defekte eller kanskje ikke designet for bruk i ditt land. Du kan beskytte deg selv og produktene dine ved å sørge for at du kun kjøper fra Arovast eller dets autoriserte forhandlere.

Hvis du har spørsmål om en spesifikk selger, eller hvis du tror du kan ha kjøpt produktet fra en uautorisert selger, vennligst kontakt vårt Kundestøtteteam.

Hva blir ikke dekt?

- Hvis kjøpsbeviset har blitt endret på noen måte eller er gjort uleselig.

- Hvis modellnummeret, serienummeret eller produksjonsdatokoden på produktet er endret, fjernet eller gjort uleselig.
- Hvis produktet har blitt endret fra den opprinnelige tilstanden.
- Hvis produktet ikke er brukt i henhold til anvisninger og instruksjoner i bruksanvisningen.
- Skader forårsaket av tilkobling av periferitustyr, tilleggsutstyr eller annet tilbehør enn det som er anbefalt i bruksanvisningen.
- Skader eller defekter forårsaket av uhell, misbruk, misbruk eller feilaktig eller utilstrekkelig vedlikehold.
- Skader eller defekter forårsaket av tjeneste eller reparasjon av produktet utført av en uautorisert tjenesteleverandør eller av andre enn Arovast.
- Skader eller defekter som oppstår under kommersiell bruk, utleiebruk eller annen bruk som produktet ikke er beregnet for.
- Hvis enheten har blitt skadet, inkludert men ikke begrenset til skade fra dyr, lyn, unormal spenning, brann, naturkatastrofer, transport, oppvaskmaskin eller vann (med mindre bruksanvisningen uttrykkelig sier at produktet tåler oppvaskmaskin).
- Tilfeldige skader og følgeskader.
- Skader eller mangler som overstiger produktets pris.

Gjør krav på din begrensede garantitjeneste i 5 enkle trinn:

- Sørg for at produktet ditt er innenfor den angitte begrensede garantiperioden.
- Sørg for at du har en kopi av fakturaen og bestillings-ID eller kjøpsbevis.
- Sørg for at du har produktet ditt. **IKKE** kast produktet før du kontakter oss.
- Kontakt vårt Kundestøtteteam
- Når vårt Kundestøtteteam har godkjent forespørselen din, vennligst returner produktet med en kopi av fakturaen og bestillings-ID.

Eneste og Eksklusive Rettsmiddel

DEN FOREGÅENDE BEGRENSEDE GARANTIEN UTGJØR AROVAST CORPORATIONS' EKSKLUSIVE ANSVAR, OG DITT ENESTE OG EKSKLUSIVE MIDDEL FOR EVENTUELLE BRUDD PÅ ENHVER GARANTI ELLER ANNEN AVVIKELSE AV PRODUKTET SOM DEKKES AV DENNE ERKLÆRINGEN OM DET GARANTIBEGRENSEDE PRODUKTET. DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN ER EKSKLUSIV OG I STEDET FOR ALLE ANDRE GARANTIER. INGEN ANSATTE I AROVAST CORPORATION ELLER NOEN ANDRE PARTER ER AUTORISERT TIL Å GI NOEN GARANTI I TILLEGG TIL DEN BEGRENSEDE GARANTIEN I DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRINGEN.

Ansvarsfraskrivelse for begrensede garantier

I FULLSTENDIG UTSTREKNING AV GJELDENDE LOV, UNNTATT SOM GARANTERT I DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIREGELN, LEVERER AROVAST CORPORATION PRODUKTENE DU KJØPER FRA AROVAST CORPORATION "SOM DET ER" OG AROVAST CORPORATION FRASKRIVER SEG HERVED ALLE GARANTIER AV NOEN SLAG, ENTEN UTTRYKKELIGE ELLER UNDERFORSTÅTTE, LOVBESTEDTE ELLER ANNEN MÅTE, INKLUDERT MEN IKKE BEGRENSET TIL NOEN GARANTIER OM SALGBARHET, IKKE-KRENKELSE OG PARTI.

NO

Ansvarsbegrensninger

I FULLSTENDIG UTSTREKNING AV GJELDENE LOV, UNDER INGEN OMSTENDIGHET VIL AROVAST CORPORATION, DETS TILKNYTTETE SELSKAPER ELLER DERES LISENSGIVERE, TJENESTELEVERANDØRER, ANSATTE, AGENTER, OFFISERER ELLER DIREKTØRER VÆRE ANSVARLIGE FOR:

(a) SKADER AV NOE SLAG SOM OPPSTÅR AV ELLER I FORBINDELSE MED PRODUKTER KJØPT FRA AROVAST CORPORATION OVER KJØPSPRISEN BETALT AV KJØPER FOR SLIKE PRODUKTER, ELLER

(b) INDIREKTE, SPESIELLE, TILFELDIGE, FØLGESKADER ELLER STRAFFENDE SKADER SELV OM AROVAST CORPORATION ELLER EN AV LEVERANDØRENE HAR BLITT INFORMERT OM MULIGHETEN ELLER SYNLIGHETEN FOR SLIKE SKADER.

OG UANSETT OM DET ER FORÅRSAKET AV ORGANISERING (INKLUDERT UAKTIVITET), KONTRAKTSBRUDD ELLER ANNET. VÅRT ANSVAR SKAL UNDER INGEN OMSTENDIGHETER OVERSTEDE DET FAKTISKE BELØPET DU BETALTE FOR DET DEFEKTIVE PRODUKTET, OG VI SKAL UNDER INGEN OMSTENDIGHETER VÆRE ANSVARLIGE FOR NOEN FØLGE-, TILFELDIGE, SPESIELLE ELLER PUNITIVE SKADER ELLER PÅ HELE SKADER ELLER TAP, ENTEN DIREKTE ELLER INDIREKTE.

UNNTATT SOM DEKKES AV DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRINGEN, ER AROVAST CORPORATION IKKE ANSVARLIG FOR KOSTNADER KNYTTET TIL ERSTATNING ELLER REPARASJON AV PRODUKTER KJØPT HOS DEM, INKLUDERT, MEN IKKE BEGRENSET TIL ARBEIDS-, INSTALLASJON- ELLER ANDRE KOSTNADER SOM BRUKER PÅHOLDES, OG SPESIELT EVENTUELLE KOSTNADER KNYTTET TIL FJERNING ELLER ERSTATNING AV PRODUKTET.

Andre rettigheter du kan ha

NOEN JURISDIKSJONER TILLATER IKKE: (1) UTELUKKELSE AV UNDERFORSTÅTTE GARANTIER; (2) BEGRENSNING PÅ VARIGHETEN AV UNDERFORSTÅTTE GARANTIER; OG/ELLER (3) UTELUKKELSE ELLER BEGRENSNING AV TILFELDIGE SKADER ELLER FØLGESKADER; SÅ ANSVARSFRASKRIVELSENE I DENNE RETNINGSLINJEN GJELDER KANSJELIG IKKE FOR DEG. I DISSE JURISDIKSJONENE HAR DU BARE DE UNDERFORSTÅTTE GARANTIER SOM ER UTTRYKkelig PÅKREVD I OVERENSSTEMMELSE MED GJELDENE LOV. BEGRENSNINGENE AV GARANTIER, ANSVAR OG RETTSMIDLER GJELDER I DET MAKSIMALE OMRÅDET LOVEN TILLATER.

SELV OM DENNE BEGRENSEDE GARANTIE GIR DEG SPESIFIKKE JURIDISKE RETTIGHETER, KAN DU HA ANDRE RETTIGHETER I DIN JURISDIKSJON. DENNE ERKLÆRINGEN OM BEGRENSET GARANTI ER UNDERLAGT GJELDENE LOVVERK SOM GJELDER FOR DEG OG PRODUKTET. VENNLIGST GJENNOMGÅ LOVENE I DIN JURISDIKSJON FOR Å FORSTÅ DIN RETTIGHETER FULLSTENDIG.

Endringer av denne retningslinjen

Vi kan endre vilkårene og tilgjengeligheten til denne begrensede garantien etter eget skjønn, men eventuelle endringer vil ikke ha tilbakevirkende kraft.

Denne garantien er laget av:

AROAVAST CORPORATION

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

KUNDESTØTTE

Arovast Corporation

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

Spørsmål eller bekymringer?

Man–Fre, 09:00–12:00; 12:45–16:00

Telefon: +47 216 51 161

E-post: post@cosori.no

*Vennligst ha bestillingsfakturaen og bestillings-ID klar før du kontakter Kundestøtte.

VIS OSS HVA DU LAGER

Vi håper dette har vært til hjelp for deg. Vi gleder oss til å se de vakre resultatene dine, og vi tror du vil dele dine glambilder! Fellesskapet vårt venter på opplastingene dine – bare velg din plattform nedenfor. Snap, tag og hashtag unna, Cosori-kokk!

@Cosorinorge



@Cosoriscandi



Innehållsförteckning

Paketets innehåll	1
Specifikationer	1
Viktiga säkerhetsåtgärder	2
Lär känna luftfritösen	4
Före första användningen	5
Använda luftfritösen	6
Skötsel och underhåll	9
Tillbehör	9
Felsökning	10
Garantiinformation	11
Kundtjänst	12

Paketets innehåll

- 1 TurboBlaze™ 6-liters luftfritös
- 1 bottenplatta
- 1 bruksanvisning

Bonusartiklar

- 1 x Grillgaller
- 5 x Grillspett

Specifikationer

Modell	CAF-DC602-KEUR
Strömförsörjning	220-240 V AC, 50/60 Hz
Nominell effekt	1 725 W
Kapacitet	6 l (3-5 portioner)
Temperaturområde	30-230 °C
Tidsintervall	1 min. – 24 tim.
Mått (inklusive handtag)	40,0 x 30,0 x 30,1 cm
Mått (exklusive handtag)	34,0 x 30,0 x 30,1 cm
Vikt	6 kg

SV

LÄS OCH SPARA DESSA ANVISNINGAR

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Följ de grundläggande säkerhetsföreskrifterna när du använder luftfritösen. Läs alla anvisningar.

Viktiga säkerhetspunkter

- Rör **inte** vid heta ytor. Använd handtaget.
- Var försiktig när du vänder på korgen efter tillagning, eftersom den varma bottenplattan kan falla ut och skapa en säkerhetsrisk.
- Blockera **inga** ventilationsöppningar. Varm ånga släpps ut genom öppningarna. Håll händer och ansikte borta från öppningarna.
- **FÖRSIKTIGT!** Den varma bottenplattan kan ramla ut när du vänder på korgen.

Obs!

- Sätt fast bottenplattan i korgen för att minska risken för att det faller ut.
- Ta **alltid** ut varm mat med tång.

Allmän säkerhetsinformation

- Förhindra elektriska stötar genom att **inte sänka ned luftfritösens** nätkabel, kontakt eller hölje i vatten eller andra vätskor.
- Övervaka barn i närheten av luftfritösen.
- Dra ut kontakten när den inte används eller före rengöring. Låt delar svalna innan du sätter dit eller tar bort dem.
- Använd **inte** luftfritösen om den är skadad eller inte fungerar normalt eller om nätkabeln är skadad. Kontakta **Kundtjänst** (se sidan 12).
- Använd **inte** reservdelar eller tillbehör från tredje part eftersom det kan orsaka personskador.
- Använd **inte** utomhus.

- Placera **inte** fritösen eller någon av dess delar på en spis, nära gas- eller elektriska brännare eller i en uppvärmd ugn.
- Var mycket försiktig när du flyttar luftfritösen (eller tar bort korgen) om den innehåller varm olja eller andra upphettade vätskor.
- Placera **alltid** bottenplattan på en värmebeständig yta när du har tagit ut den ur korgen.
- Rengör **inte** med skursvampar av metall. Metallfragment lossna och vidröra elektriska delar, vilket skapar risk för elektriska stötar.
- Placera **inte** något på luftfritösen. Placera **inte** något på luftfritösen.
- Barn 8 år eller äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap får endast använda den här luftfritösen om de övervakas eller har fått anvisningar om att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Rengöring och underhåll får endast utföras av barn som är äldre än 8 år och under övervakning.
- Barn måste övervakas för att säkerställa att de **inte** leker med luftfritösen.
- Den här luftfritösen är inte avsedd att användas med extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Använd **endast** luftfritösen enligt anvisningarna i den här bruksanvisningen.
- Inte för kommersiellt bruk. **Endast** för hushållsbruk..

Under luftfritering

- En fritös använder **endast** varmluft. Fyll **aldrig** korgen med olja eller fett.
- Använd **aldrig** luftfritösen utan att sätta i korgen.
- Lägg **inte** överdimensionerade livsmedel eller metallredskap i luftfritösen.
- Fyll **inte** i för mycket livsmedel i fritöskorgen. Stora mängder livsmedel kan vidröra värmeslingorna och orsaka brandrisk.
- Rör **inte** korgen eller bottenplattan under eller omedelbart efter luftfritering.
- Lägg **inte** papper, kartong, icke värmebeständig plast eller liknande material i luftfritösen.
- Lägg **aldrig** bakplåtpapper eller bakplåtspapper i fritösen utan mat ovanpå. Luftcirkulationen kan få papper att lyfta och vidröra värmeslingorna.
- Lägg aldrig lätta och tunna livsmedel såsom flingor i luftfritösen och var uppmärksam på matbitarna. Luftcirkulationen kan även orsaka att lätta och tunna livsmedel eller matbitar lyfter och vidrör värmeslingorna.
- Använd **alltid** värmesäkra behållare. Var mycket försiktig om du använder behållare som inte är av metall eller glas.
- Placera luftfritösen på avstånd från brandfarliga material (gardiner, draperier, osv.). Använd på en plan, stabil, värmebeständig yta på avstånd från värmekällor eller vätskor.
- Stäng omedelbart av och koppla från luftfritösen om du ser att mörk rök kommer ut. Vit rök är normalt, orsakat av upphettning av fett eller matstänk, men mörk rök innebär att maten brinner eller att det finns ett elektriskt problem. Vänta tills röken försvinner innan du drar ut korgen. Om orsaken inte var vidbränd mat måste du kontakta **Kundtjänst** (sidan 12).
- Stäng av fritösen genom att trycka en gång på ☺. Luftfritösen piper och alla knapparna stängs av utom ☺, som blir orange.
- Koppla från apparaten genom att fatta tag i kontakten och dra ut den ur uttaget. Dra **aldrig** i kabeln.
- Lämna **inte** luftfritösen utan uppsikt när den används.

Förlängningskablar

- Det finns längre förlängningskablar som går att använda med försiktighet. Om du använder en längre förlängningskabel:
 - Nätkabeln eller förlängningskabelns elektriska klassificeringsmärkning måste vara minst lika hög som luftfritösens elektriska klassificering.

- Kabeln måste placeras så att den inte hänger över en bänk- eller bordsskiva där småbarn kan dra i den eller snubbla över den av misstag.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av Arovast eller andra behöriga personer för att undvika elektrisk fara eller brandrisk. Kontakta **Kundtjänst** (sidan 12).
- Håll apparaten och dess kabel utom räckhåll för barn under åtta år.

Kontakt och kabel (figur 2)

- **Undvik** att nätkabeln (eller förlängningskabeln) hänger över kanten på bordet eller bänken eller vidrör varma ytor.

Obs! Den här luftfritösen har en kort nätkabel för att minska risken för trassel eller att någon snubblar på den. Använd förlängningskablar med försiktighet. Förlängningskabeln's elektriska klassificeringsmärkning måste vara minst lika hög som luftfritösens elektriska klassificering.

- Den här luftfritösen är inte avsedd att användas med extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

Elektromagnetiska fält (EMF)

COSORI-luftfritösen uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om den hanteras på rätt sätt och enligt anvisningarna i den här bruksanvisningen är apparaten säker att använda grundat på vetenskapliga bevis som finns tillgängliga idag.

Obs! Föremål märkta med följande symbol kan nå höga temperaturer och måste hanteras försiktigt.



FÖRSIKTIGT! Mycket varm yta.

SPARA DESSA ANVISNINGAR

SV



Denna symbol innebär att produkten inte får kasseras som hushållsavfall och ska levereras till en lämplig insamlingsanläggning för återvinning. Korrekt bortskaffande och återvinning bidrar till att skydda naturresurser, människors hälsa och miljön. För mer information om kassering och återvinning av denna produkt, kontakta din lokala kommun, avfallshanteringstjänst eller butiken där du köpte denna produkt.

Denna produkt är RoHS-kompatibel.

Denna produkt överensstämmer med direktiv 2011/65/EU och dess ändringar om begränsning av användningen av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning.

LÄR KÄNNA LUFTFRITÖSEN

Din COSORI luftfritös har en likströmsmotor som snabbare värmer upp den, tillagar fortare och möjliggör exakt temperatur- och fläktstyrning så att maten tillagas exakt så som du vill ha den. Användarvänliga knappar med ett tryck, ej vidhäftande korg och intuitiv säker design gör COSORI TurboBlaze™ luftfritös till stjärnan i ditt kök.

SV

Obs!

- Öppna **inte** luftfritösens översida. Det är inte ett lock.
- Korgen och bottenplattan är tillverkade i aluminium och har ej vidhäftande beläggning.

Luftfritös (figur 1.1)

- | | | |
|------------------|-----------------------------|-----------------|
| 1. Luftintag | 5. Korgens upplåsningsknapp | 8. Värmeelement |
| 2. Kontrollskärm | 6. Korghandtag | 9. Nätkabel |
| 3. Silikoninlägg | 7. Korg | 10. Luftutsläpp |
| 4. Bottenplatta | | |

Display (figur 1.1)

Obs! När du trycker på en knapp för att använda en funktion blir den orange för att visa att den är aktiv.

Kontrollpanel

- | | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| A. Höj/sänk temperaturen | D. Öka/minska tiden |
| B. Matlagningsfunktioner | E. Starta/pausa |
| C. På/av | F. Turbo Modes matlagningsfunktioner |

Matlagningsfunktioner (figur 1.1-G)

Display (figur 1.2)

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| H. Tillagningsstatus | J. Fläkthastighet (1–5) |
| I. Temperatur | K. Tid |

Displaymeddelanden (figur 1.2)

- | | |
|-------------|-----------------|
| L. Tillagar | N. Klar |
| M. Pausad | O. Ta ut korgen |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Installation

1. Ta bort all förpackning från luftfritösen, inklusive eventuella tillfälliga klistermärken och skyddet som sitter på nätkontakten.
2. Placera luftfritösen på en stabil, jämn, värmebeständig yta. Placera den inte nära områden som kan skadas av ånga (såsom väggar eller skåp).

Obs! Lämna 13 cm utrymme bakom och över luftfritösen. **[Figur 3]** Lämna tillräckligt utrymme framför luftfritösen för att ta ut korgen.

3. Diska korgen och bottenplattan noggrant antingen i diskmaskin eller med en icke-repande svamp.
4. Torka av luftfritösens insida och utsida med en lätt fuktad trasa. Torka med handduk.
5. Lägg tillbaka bottenplattan i korgen. Luta bottenplattan för att sätta in en sida först och tryck sedan ned den andra sidan.
6. Sätt in korgen i luftfritösen.

Testkörning

En testkörning bekantar dig med luftfritösen, kontrollerar att den fungerar korrekt och rensar den från eventuella rester.

1. Kontrollera att luftfritösens korg är tom och koppla in luftfritösen.
2. Tryck på **AIR FRY** (LUFTFRITERA). Displayen visar **195 °C** och **10 MIN**.
3. Tryck på ►|| för att starta. Luftfritösen piper när den är klar och displayen visar **End (Klar)**.
4. Tryck på korgens upplåsningsknapp och ta ut korgen. Låt korgen svalna helt i 10–30 minuter.

Obs!

- Var försiktig när du vänder på korgen efter tillagning, eftersom den varma bottenplattan kan falla ut och skapa en säkerhetsrisk.
- Skruva **inte** av korgens handtag.

Silikoninlägg

- Bottenplattan har fyra livsmedelssäkra silikoninlägg. Dessa inlägg passar in plattan mot korgen botten.
- Lägg i bottenplattan i korgen genom att luta bottenplattan för att sätta in en sida först och tryck sedan ned den andra sidan. **[Figur 4]**

Obs! Om du tvingar in bottenplattan i korgen på fel sätt kan skada uppstå.

- Låt **inte** barn leka med silikoninläggen eller svälja dem.

ANVÄNDA LUFTFRITÖSEN

Obs!

- Placera **inte** något på luftfritösen. Det stör luftflödet och orsakar dålig luftfritering. **(Figur 5)**
- Luftfritösen är inte en fritös. Fyll **inte** korgen med olja, stekfett eller annan vätska.
- Var uppmärksam på varm ånga när du tar ut korgen ur luftfritösen.

Förvärmning

Vi rekommenderar att förvärma innan du lägger maten i luftfritösen, om den inte redan är varm. Maten tillagas inte ordentligt utan förvärmning.

1. Tryck på  för att stänga av displayen.
2. Tryck på **PREHEAT (FÖRVÄRM)**. Displayen visar **205 °C** och **4 MIN**.
3. Det är valfritt att trycka på knapparna  eller  för att ändra temperaturen. Tiden justeras automatiskt.
4. Tryck på  för att börja förvärma.
5. När tiden är slut piper luftfritösen och displayen visar **End (Klar)**.

Obs!

- Om inga knappar trycks in under 30 minuter rensar luftfritösen alla inställningar och stänger av.
- Förvärmning använder fläkthastighet 4.
- När du ändra temperaturen ändras tiden automatiskt enligt tabellen nedan.

Temperatur	Tid (minuter)
175–230 °C	4
115–170 °C	3
75–110 °C	2

Matlagningsfunktioner

Det enklaste sättet att luftfritera är att använda en matlagningsfunktion. Matlagningsfunktioner är förprogrammerade med en perfekt tid och temperatur för tillagning av vissa maträtter. Se **Matlagningstabell** (sidan 7).

Det går att ändra tid och temperatur för alla matlagningsfunktioner.

Anpassa en matlagningsfunktion:

1. Välj knappen för funktionen som du vill anpassa.
2. Tryck på  eller  för att ändra funktionen tid och temperatur.
3. Spara genom att tryck och hålla med funktionens knapp i tre sekunder tills du hör ett pip.

Obs!

- Tryck och håll ned  eller  för att öka eller minska temperaturen/tiden snabbt.
- Det går inte att anpassa fläkthastigheten.

Så här återställer du alla matlagningsfunktioner:

- Tryck och håll ned  i 15 sekunder.

Turbo Modes

- Matlagningsfunktionerna Turbo Modes (Air Fry, Roast, Grill, Frozen) tillagar snabbt med den högsta fläkthastigheten (5).
- Vi rekommenderar att använda bottenplattan för alla Turbo Modes-funktioner för att dra nytta av 360-graders luftflöde under tillagning.

Luftfritering

1. Lägga bottenplattan i korgen. Crisper-plattan låter överflödiga olja droppa ner till botten av korgen.
Obs! Bottenplattan får inte användas till vissa recept, såsom muffins och bröd.

2. Förvärm luftfritösen (se sidan 6).

3. Lägga livsmedel i korgen när displayen visar End (Klar).

4. Välj en matlagningsfunktion.
Obs! Matlagningsfunktioner är förprogrammerade med en perfekt tid, temperatur och fläkthastighet för tillagning av vissa maträtter. Luftfritösen använder funktionen Air Fry (Luftfrita) om ingen annan funktion väljs.

5. Det är valfritt att ställa in temperatur och tid genom att trycka på  eller . De här går att göra när som helst under matlagningen.

6. Tryck på  för att börja luftfritera.

7. Luftfritösen piper när den är klar. Displayen visar **(figur 6)**
 - Det är valfritt att trycka på WARM (Varm). Tryck på  eller  för att ändra tiden (1–60 minuter).

8. Ta ut korgen ur luftfritösen och var uppmärksam på varm ånga. Använd en tång eller värmesäkra redskap för att ta ut maten ur korgen.

9. Låt svalna innan rengöring.

Matlagningstabell

Obs! Resultaten kan variera. Receptsamling och matlagningsinspiration finns i appen VeSync och Receptsamling.

Funktion		Standard-temperatur	Standardtid	Temperaturområde	Tidsintervall	Fläkthastighet
Turbo Modes	Luftfrita	195 °C	10 min.	150–230 °C	1–60 min	5
	Stek	220 °C/425 °F	12 min.	175–230 °C	1–60 min	5
	Grilla	230 °C/450 °F	5 min.	220–230 °C	1–30 min	5
	Fryst	200 °C	14 min.	150–230 °C	1–30 min	5
Värm upp		200 °C	5 min.	150–220 °C	1–60 min	4
Ugnsbaka		165 °C	20 min.	125–205 °C	1–60 min	3
Torka (DRY)		55 °C	6 tim.	35–95 °C	15 min–24 tim.	1
Preparera		30 °C	1 tim.	30–45 °C	15 min–12 tim.	1
Förvärm		205 °C	4 min. (autojustering)	150–230 °C	-	4
Varmhållning (WARM)		75 °C	30 min.	–	1–60 min	2

*Se **Matlagningstips** (sidan 8) för mer information.

Matlagningstips

Överfyllning

- Om korgen är överfylld tillagas maten ojämnt.

Använda olja

- Om du lägger till en liten mängd olja till maten blir den krispigare. Använd inte mer än 30 ml olja.
- Små mängder olja kan appliceras jämnt på alla livsmedel med hjälp av oljesprayer.

Matråd

- Alla frysta måltider eller produkter som går att baka i ugn är lämpliga för luftfritering.
- Funktionen Frozen är bra för små panerade bitar, såsom kycklingbitar, köttbullar och degknyten.
- Innan du lägger maten i korgen måste du lägga pajer eller andra maträtter som har smet eller fyllning i en värmesäker behållare.
- Produkter med hög fetthalt som luftfriteras gör att fett rinner till korgens botten. Håll bort fettdropp under tillagningen för att minska rökutvecklingen.
- Livsmedel i flytande marinering utvecklar rök och orsakar stänk. Torka av sådana livsmedel innan du luftfriterar dem.
- Se **Matlagningstabell** för att välja rätt tillagningsfunktion för receptet (se sidan 7).

Pommes frites

- Tillsätt 8–15 ml olja för krispighet.
- Blötlägg pommes frites gjord av rå potatis i vatten i 15 minuter för att ta bort stärkelsen före luftfritering. Torka av med en handduk innan du tillsätter olja.
- Skär råa pommes frites till mindre bitar för krispigare resultat. Skär dem till bitar i storleken 0,5 x 8 cm.

Obs! Fler tips och recept finns i appen VeSync och på COSORIS webbplats.

Fler funktioner

Byta temperaturenhet

- Tryck och håll ned **TEMP**  och  i tre sekunder.
- Temperaturenheten ändras från Celsius till Fahrenheit.
- Upprepa för att ändra tillbaka till Fahrenheit.

Pausa

- Tryck på  för att pausa tillagningen. Luftfritösen slutar värmas upp och  blinkar tills du trycker på  igen för att återuppta tillagningen.
- Efter 30 minuters inaktivitet stängs fritösen av.
- Den här funktionen gör det möjligt att pausa tillagningsprogrammet utan att ta ut korgen ur fritösen.

Återuppta matlagning automatiskt

- Luftfritösen slutar tillaga automatiskt när du tar ut korgen. Som en säkerhetsfunktion stängs displayen av.
- Fritösen börjar automatiskt laga mat igen med dina befintliga inställningar när du sätter tillbaka korgen.

Automatisk avstängning

- Om luftfritösen inte har aktiva tillagningsfunktioner rensar den alla inställningar och stänger av efter 30 minuters inaktivitet.

Överhettningsskydd

- Som en säkerhetsåtgärd stängs fritösen av automatiskt om den överhettas.
- Innan du använder luftfritösen en gång till, låt den svalna helt.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

Obs!

- **Rengör alltid** luftfritösens korg och bottenplattan efter varje användning.
- Det är enklare att rengöra korgen om du lägger in aluminiumfolie vid tillagning (inte över bottenplattan).

1. Koppla ur och stäng av luftfritösen. Låt den svalna helt före rengöring. Ta ut korgen för att påskynda avkylningen.
2. Rengör vid behov luftfritösens utsida med en fuktig trasa.
3. Både bottenplattan och korgen tål maskindisk. Det går även att rengöra dem med en icke-repande svamp och varmt tvålatten. Blötlägg vid behov.

Obs! Korgen och bottenplattan har ej vidhäftande beläggning. Undvik att använda metallredskap och slipande rengöringsmedel.

4. För svårt fett:

- a. Bland 30 g bakpulver med 15 ml vatten till en bredbar pasta i en liten skål.
- b. Sprid pastan i korgen med en svamp och skrubba. Låt den verka i 15 minuter innan du sköljer.
- c. Rengör korgen med diskmedel och vatten före användning.

5. Rengör luftfritösens insida med en lätt fuktig, icke-repande svamp eller trasa. **Sänk inte** ned den i vatten. Rengör vid behov värmeslingan för att ta bort matrester. [Figur 7]
6. Torka före användning.

Obs! Kontrollera att värmeslingan är helt torr innan du slår på luftfritösen.

SV

TILLBEHÖR

Det finns ytterligare tillbehör och utbytesdelar till luftfritösen. För mer information, kontakta **Kundtjänst** (se sidan 12).

FELSÖKNING

Problem	Möjlig lösning
Luftfritösen startar inte.	Kontrollera att luftfritösen är påslagen.
	Sätt in korgen ordentligt i luftfritösen.
Maten är inte färdiglagad.	Lägg mindre mängd livsmedel i korgen. Maten blir dålig om korgen är överfylld.
	Høj tillagningstiden eller temperaturen.
Maten är inte krispig efter luftfritering.	Att spraya eller pensla på en liten mängd olja kan öka krispigheten (se Matlagningstips , sidan 8).
Pommes frites tillagas inte rätt.	Se Pommes frites , sidan 8.
Korgen glider inte enkelt in i luftfritösen.	Kontrollera att korgen inte är överfylld med mat.
Fritösen avger vit rök eller ånga.	När du använder luftfritösen för första gången kan den avge vit rök eller ånga. Det är normalt.
	Kontrollera att luftfritösens insida och korg är noggrant rengjorda och fria från fett.
	När du tillagar feta livsmedel samlas olja under bottenplattan. Det här fettet avger vit rök och korgen kan bli varmare än vanligt. Det är normalt och påverkar inte tillagningen. Hantera korgen försiktigt.
Fritösen avger ett mörkt rökmoln.	Ta omedelbart luftfritösens elkontakt. Mörk rök betyder att maten brinner eller att det finns ett elektriskt problem. Vänta tills röken försvinner innan du drar ut korgen. Om orsaken inte var vidbränd mat, kontakta Kundtjänst (se sidan 12).
Luftfritösen luktar plast.	Alla luftfritöser kan lukta plast från tillverkningsprocessen. Det är normalt. Följ anvisningarna för Testkörning (sidan 5) för att få bort plastlukten. Om den fortfarande luktar plast, kontakta Kundtjänst (se sidan 12).
Displayen visar felkoden E01/E21	Det finns ett avbrott i temperaturövervakningen. Kontakta Kundtjänst (se sidan 12).
Displayen visar felkoden E02/E22	Det finns en kortslutning i temperaturövervakningen. Kontakta Kundtjänst (se sidan 12).

Om ditt problem inte finns med på listan, kontakta **Kundtjänst** (se sidan 12).

GARANTIINFORMATION

Produktnamn	TurboBlaze™ 6-liters luftfritös
Modell	CAF-DC602-KEUR
Vi rekommenderar starkt att du antecknar beställnings-ID och inköpsdatum och sparar dem.	
Inköpsdatum	
Beställnings-ID	

Levoit begränsad produktgaranti

Två (2) års begränsad garanti för konsumentprodukt

Arovast Corporation ("Arovast") garanterar att produkten är fri från material- och tillverkningsfel under **två år från det ursprungliga inköpsdatumet** ("Begränsad garantiperiod"), under förutsättning att produkten användes enligt bruks- och skötselanvisningarna (t.ex. i den avsedda miljön och under normala förhållanden). **"Den här garantin begränsar inte dina rättigheter enligt gällande nationella eller regionala konsumentskyddslag i din region, i vilket fall Begränsad garantiperiod förlängs i enlighet med gällande krav.**

Förmåner i den begränsade garantin

Under den begränsade garantiperioden och enligt policyn för den här begränsade garantin, gör Arovast efter eget gottfinnande något av följande: (i) återbetalar inköpspriset om köpet gjordes direkt i Levoits onlinebutik, (ii) reparerar material- och tillverkningsfel, (iii) ersätter produkten med en likvärdig eller bättre produkt, eller (iv) tillhandahåller butikskredit motsvarande inköpspriser.

För vem gäller garantin?

Den här begränsade garantin gäller endast den ursprungliga konsumentens köp och går inte att överföra till efterföljande ägare av produkten, oavsett om produkten bytte ägare under den begränsade garantin giltighetsperiod. Den ursprungliga konsumenten som köpte produkten måste tillhandahålla intyg på felet eller funktionsfelet och bevisa inköpsdatum för att göra anspråk på förmåner i den begränsade garantin.

Var medveten om ej auktoriserade återförsäljare eller handlare

Den här begränsade garantin gäller inte produkter köpta hos ej auktoriserade återförsäljare eller handlare. Arovasts begränsade garanti gäller endast produkter köpta från auktoriserade återförsäljare eller handlare som är föremål för Arovasts kvalitetskontroller och har avtalat att följa dessa kvalitetskontroller. Var medveten om att produkter köpta från en ej auktoriserad webbplats eller handlare kan vara förfälskade, använda, defekta eller inte utformade för användning i ditt land. Skydda dig själv och dina produkter genom att säkerställa att du endast köper från Arovast eller dess auktoriserade återförsäljare.

Kontakt vår kundtjänst om du har frågor om en viss återförsäljare eller om du tror att du har köpt produkten från en ej auktoriserad återförsäljare.

Vad täcker inte garantin?

- Om köpebeviset har ändrats på något sätt eller gjorts oläsbar.

- Om produktens modellnummer, serienummer eller produktionsdatumkod har ändrats, tagits bort eller gjorts oläsbar.
- Om produktens ursprungliga beskaffenhet har ändrats.
- Om produkten inte har använts enligt anvisningarna i bruksanvisningen.
- Skador orsakade genom att ansluta kringutrustning, ytterligare utrustning eller tillbehör som inte rekommenderas i bruksanvisningen.
- Skador orsakade genom olycka, missbruk, felaktig användning eller felaktigt eller otillräckligt underhåll.
- Skador eller fel orsakade genom service eller reparation av produkten av en obehörig serviceleverantör eller av någon annan än Arovast.
- Skador eller fel som uppkommit genom kommersiell användning, uthyrning eller genom annan användning för vilken produkten inte är avsedd.
- Om enheten har skadats, inklusive men inte begränsat till skada orsakad av djur, blixtnedslag, onormal nätspänning, brand, naturkatastrof, transport, diskmaskin eller vatten (om inte bruksanvisningen uttryckligen uppger att produkten är diskmaskinsäker).
- Oavsiktliga och följdskador
- Skador eller fel som överskrider produktens kostnad.

Garantianspråk i fem enkla steg:

- Säkerställ att produkten ligger inom den angivna begränsade garantiperioden.
- Säkerställ att du har kopia på fakturan eller beställnings-ID eller köpebevis.
- Säkerställ att du har produkten. **KASSERA INTE** produkten innan du kontaktar oss.
- Kontakta vår kundtjänst.
- När vår kundtjänst har godkänt din begäran måste du returnera produkten med en kopia på fakturan och beställnings-ID.

Den enda och exklusiva gottgörelsen

DEN OVANSTÅENDE BEGRÄNSADE GARANTIN ÄR AROVAST CORPORATIONS EXKLUSIVA SKYLDIGHET OCH VÅR ENDA OCH EXKLUSIVA GOTTGÖRELSE FÖR BROTT MOT GARANTIN ELLER ANNAN PRODUKTAVVIKELSE SOM OMFATTAS AV DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN. DEN HÄR BEGRÄNSADE GARANTIN ÄR EXKLUSIV OCH I STÄLLET FÖR ALLA ANDRA GARANTIER. INGEN ANSTÄLLD PÅ AROVAST CORPORATION ELLER NÅGON ANNAN PART HAR BEHÖRIGHET ATT GE ANNAN GARANTI UTÖVER DEN BEGRÄNSADE GARANTIN I DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN.

Ansvarsfriskrivning från begränsade garantier

I DEN STÖRSTA UTSTRÄCKNING ENLIGT GÄLLANDE LAG, MED UNDANTAG FÖR DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN, TILLHANDAHÅLLER AROVAST CORPORATION PRODUKTERNA DU KÖPER FRÅN AROVAST CORPORATION I BEFINTLIGT SKICK OCH AROVAST CORPORATION FRISKRIVER SIG HÄRMEJ FRÅN ALLA GARANTIER, ANTINGEN UTTRYCKLIGA ELLER UNDERFÖRSTÅDA, LAGSTADGADE ELLER ANDRA, INKLUSIVE, MEN INTE BEGRÄNSADE TILL GARANTIER FÖR SÄLJBARHET, ICKE-INTRÅNG OCH LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST SYFTE.

Ansvarsbegränsning

I DEN STÖRSTA UTSTRÄCKNING ENLIGT GÄLLANDE LAG, ÄR AROVAST CORPORATION, DESS DOTTERBOLAG ELLER LICENSGIVARE, SERVICELEVERANTÖRER, ANSTÄLLDA, AGENTER, TJÄNSTEMÄN ELLER LEDNING INTE SKADESTÄNDSSKYLDIGA FÖR:

(a) SKADOR SOM UPPSTÅR AV ELLER I SAMBAND MED PRODUKTER KÖPTA FRÅN AROVAST CORPORATION UTÖVER INKÖPSPRISET BETALAT AV KÖPAREN FÖR SÅDANA PRODUKTER ELLER

(b) INDIREKTA, SÄRSKILDA, TILLFÄLLIGA SKADOR, FÖLJDSKADOR ELLER SKADESTÄND ÄVEN OM AROVAST CORPORATION ELLER NÅGON AV DESS LEVERANTÖRER HAR MEDDELATS OM MÖJLIGHETEN TILL SÅDANA SKADESTÄND.

OM OAVSETT ORSAKADE AV SKADESTÄNDSGRUNDANDE HÄNDELSER (INKLUSIVE FÖRSUMLIGHET), AVTALSBRÖTT ELLER ANNAT. VÅR SKADESTÄNDSKYLDIGHET FÅR INTE UNDER NÅGRA OMSTÄNDIGHETER ÖVERSTIGA DET AKTUELLA BELOPPET DU BETALADE FÖR DEN DEFEKTA PRODUKTEN, INTE HELLER ÄR VI INTE UNDER NÅGRA OMSTÄNDIGHETER SKADESTÄNDSKYLDIGA FÖR DIREKTA ELLER INDIREKTA FÖLJDSKADOR, TILLFÄLLIGA, SÄRSKILDA SKADOR ELLER SKADESTÄND ELLER FÖRLUSTER.

FÖRUTOM DET SOM DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN TÄCKER ÄR AROVAST CORPORATION INTE ANSVARIGT FÖR KOSTNADER I SAMBAND MED ERSÄTTNING ELLER REPARATION AV PRODUKTER KÖPTA FRÅN DEM, INKLUSIVE MEN INTE BEGRÄNSADE TILL ARBETE, INSTALLATION ELLER ANDRA KOSTNADER ÅDRAGNA AV ANVÄNDAREN OCH I SYNNERHET KOSTNADER RELATERADE TILL BORTTAGNING ELLER ERSÄTTNING AV EN PRODUKT.

Andra rättigheter du kan ha

EN DEL JURISDIKTIONER TILLÅTER INTE: (1) UNDANTAG FÖR UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER, (2) BEGRÄNSNING I VARAKTIGHET FÖR UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER OCH/ELLER (3) UNDANTAG FÖR ELLER BEGRÄNSNING AV TILLFÄLLIGA SKADOR ELLER FÖLJDSKADOR, VILKET INNEBÄR ATT FRISKRIVNINGARNA INTE GÄLLER DIG. I DESSA JURISDIKTIONER HAR DU ENDAST DE UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER SOM UTTRYCKLIGEN MÅSTE TILLHANDAHÅLLAS ENLIGT GÄLLANDE LAG. BEGRÄNSNINGAR I GARANTIER, SKADESTÄNDSKYLDIGHET OCH GOTTGÖRELSE GÄLLER I HÖGSTA UTSTRÄCKNING TILLÅTEN I LAG.

ÄVEN OM DEN HÄR BEGRÄNSADE GARANTIN GER DIG VISSA RÄTTSLIGA RÄTTIGHETER KAN DU ÄVEN HA ANDRA RÄTTIGHETER I DIN JURISDIKTION. DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN OMFATTAS AV GÄLLANDE LAGAR SOM GÄLLER DIG OCH PRODUKTEN. LÄS LAGARNA I DIN JURISDIKTION FÖR ATT FULLSTÄNDIGT FÖRSTÅ DINA RÄTTIGHETER.

Ändringar i denna policy

Vi kan efter eget gottfinnande ändra villkoren och tillgängligheten för den här begränsade garantin, men ändringarna är inte retroaktiva.

Den här garantin är lämnas av:

AROAVAST CORPORATION

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

KUNDTJÄNST

Arovast Corporation

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

Frågor eller funderingar?

Man–Fre, 08:00–16:00

Telefon: +46 08 917 800

E-post: Info@cosori.se

*Ha din beställningsfaktura och order-ID redo innan du kontaktar kundtjänst.

DELA DET DU LAGAR!

Vi hoppas att denna användarhandbok har varit till hjälp. Vi kan inte bärga oss för att se dina rätter, dela dina glam shots! Vårt community väntar på dina uppladdningar – välj valfri plattform nedan. Snapa, tagga och hashtagga iväg!

@Cosorisverige



@Cosoriscandi



Indholdsfortegnelse

Pakkens indhold	1
Specifikationer	1
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	2
Lær din airfryer at kende	4
Inden første brug	5
Brug af din airfryer	6
Pleje og vedligeholdelse	9
Tilbehør	9
Fejlfinding	10
Oplysninger om garanti	11
Kundesupport	12

Pakkens indhold

- 1 x TurboBlaze™ 6,0-liters Airfryer
- 1 x Grillplade
- 1 x Brugervejledning

Bonusartikler

- 1 x Rist
- 5 x Spyd

Specifikationer

Model	CAF-DC602-KEUR
Strømforsyning	AC 220 V - 240 V 50/60 Hz
Nominel effekt	1725 W
Kapacitet	6 l (til 3-5 personer)
Temperaturområde	30°–230 °C / 90°–450 °F
Tidsinterval	1 min - 24 timer
Dimensioner (inkl. håndtag)	40,0 × 30,0 × 30,1 cm / 15,7 × 11,8 × 11,9 tommer
Dimensioner (ekskl. håndtag)	34,0 × 30,0 × 30,1 cm / 13,4 × 11,8 × 11,9 tommer
Vægt	6 kg/13,2 lb

DA

LÆS OG GEM DISSE INSTRUKTIONER

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Følg de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, når du bruger din airfryer.
Læs alle instruktioner.

Vigtige sikkerhedspunkter

- Rør **ikke** ved varme overflader. Brug håndtaget.
- Vær forsigtig, når du vender kurven efter tilberedning, da den varme grillplade kan falde ud og udgøre en sikkerhedsrisiko.
- Bloker **ikke** ventilationsåbninger, da der kommer varm damp ud af dem. Hold hænder og ansigtet væk fra åbningerne.
- **FORSIGTIG:** Den varme grillplade kan falde ud, når kurven vendes

- Må **ikke** anvendes udendørs.
- Placer **ikke** airfryeren eller nogen af dens dele på et komfur, i nærheden af gas- eller elektriske brændere eller i en opvarmet ovn.
- Vær yderst forsigtig, når du flytter din airfryer (eller tager kurven ud), hvis den indeholder varm olie eller andre væsker.
- Placer **altid** grillpladen på en varmebestandig overflade, når du har taget den ud af kurven.
- Rengør **ikke** med skuresvampe af metal. Metalfragmenter kan løsne sig fra puden og komme i kontakt med elektriske dele, hvilket kan medføre risiko for elektrisk stød.
- Placer **ikke** noget i toppen af din airfryer. Placer **ikke** noget inde i din airfryer.
- Dette apparat kan bruges af børn, der er 8 år eller ældre, samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller begrænset erfaring og viden. Dog skal de have tilsyn eller instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde, og forstå de potentielle farer involveret.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de **ikke** leger med airfryeren.
- Denne airfryer er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Brug **kun** din airfryer som beskrevet i denne vejledning.
- Må ikke anvendes til kommercielt brug. Kun til husholdningsbrug.

DA

Bemærk:

- Sæt grillpladen godt fast i kurven for at mindske risikoen for, at den falder ud.
- Brug **altid** en tang til forsigtigt at fjerne varm mad.

Generel sikkerhed

- For at undgå risikoen for elektrisk stød, må du ikke nedsænke airfryeren, lysnetledningen eller stikket i vand eller andre væsker.
- Hold nøje opsyn med børn i nærheden af din airfryer.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, eller under rengøring. Tillad airfryeren at afkøle, før du sætter dele på eller tager dele af.
- Brug ikke airfryeren, hvis den er beskadiget, ikke fungerer korrekt, eller hvis ledningen eller stikket er beskadiget. (se side 12)
- Brug **ikke** reservedele eller tilbehør fra tredjepart, da det kan forårsage skader.

Mens du bruger airfryeren

- En airfryer fungerer kun med varm luft. Fyld **aldrig** kurven med olie eller fedt.
- Brug **aldrig** din airfryer, når kurven ikke er isat.
- Placer **ikke** for store fødevarer eller metalredskaber i din airfryer.
- Overfyld **ikke** airfryerens kurv. Overfyldte mængder mad kan berøre varmespolerne og forårsage brandfare.
- Rør **ikke** ved tilbehøret (herunder grillpladen) under, eller umiddelbart efter airfrying.
- Læg **ikke** papir, karton, ikke varmebestandigt plastik eller lignende materialer i airfryeren.
- Læg **aldrig** bagepapir eller pergamentpapir i airfryeren uden madvarer ovenpå. Luftcirkulationen kan få papiret til at løfte sig og røre ved varmespolerne.
- Kom aldrig tynde og lette madvarer som cornflakes i airfryereb, og vær opmærksom på madrester. Luftcirkulation kan også få tynde og lette madvarer eller madstykker til at løfte sig og røre ved varmespolerne.
- Brug **altid** varmebestandige beholdere. Vær ekstremt forsigtig, hvis du bruger beholdere, der ikke er af metal eller glas.
- Hold din airfryer væk fra brændbare materialer (gardiner, duge osv.). Brug den på en flad, stabil, varmebestandig overflade, væk fra varmekilder eller væsker.
- Sluk og træk straks stikket på din airfryer ud af stikkontakten, hvis du ser mørk røg komme ud. Hvid røg er normal og skyldes opvarmning af fedt eller madstænk, men mørk røg betyder, at maden brænder, eller at der er et kredsløbsproblem. Vent til at røgen er forsvundet, før du tager kurven ud. Hvis årsagen ikke var mad, der var brændt på, skal du kontakte **Kundesupport** (page 12).
- Tryk én gang på  for at slukke for airfryeren. Frituregryden bipper, og alle knapper slukkes undtagen , som bliver orange.
- For at trække stikket ud af stikkontakten skal du tage fat i stikket og trække det ud af stikkontakten. Træk **aldrig** i lysnetledningen.
- Efterlad **ikke** airfryeren uden opsyn, mens den er i brug.

Forlængerledninger

- Der findes længere forlængerledninger, som kan anvendes, hvis de anvendes med forsigtighed. Hvis der anvendes en længere forlængerledning:
 - Forlængerledningens angivne elektriske styrke skal være mindst lige så stor som airfryerens elektriske styrke.
 - Ledningen skal anbringes således, at den ikke hænger over bordpladen eller

bordpladen, hvor den kan blive trukket af børn eller snublet over utilsigtet.

- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal den udskiftes af Avovast eller tilsvarende kvalificerede personer, for at undgå elektrisk fare eller brandfare. Kontakt **Kundesupport** (side 12).
- Hold riskogeren og dens ledning uden for rækkevidde for børn under 8 år.

Stik og kabel (figur 2)

- Lad **ikke** lysnetledningen (eller en eventuel forlængerledning) hænge over kanten af et bord eller en bordplade, og lad den ikke røre ved varme overflader.

Bemærk: Denne airfryer har en kort strømforsyningsledning for at mindske risikoen for, at man vikler sig ind i den eller snubler. Brug forlængerledninger med omtanke. Forlængerledningens angivne elektriske styrke skal være mindst lige så stor som airfryerens elektriske styrke.

- Denne airfryer er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer, eller et separat fjernbetjeningssystem.

Elektromagnetiske felter (EMF)

COSORI airfryeren overholder alle standarder vedrørende elektromagnetiske felter (EMF). Hvis apparatet håndteres korrekt, og i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning, er det sikkert at bruge baseret på de videnskabelige beviser, der er tilgængelige i dag.

Bemærk: Genstande, der er markeret med følgende symbol, kan nå høje temperaturer og skal håndteres forsigtigt.



FORSIGTIG: Overfladen er varm

GEM DISSE INSTRUKTIONER

DA



Dette symbol betyder, at produktet ikke må bortskaffes som husholdningsaffald og skal afleveres til et egnet indsamlingssted til genbrug. Korrekt bortskaffelse og genbrug hjælper med at beskytte naturressourcer, menneskers sundhed og miljøet. For mere information om bortskaffelse og genbrug af dette produkt, kontakt din lokale kommune, renovationstjenesten eller butikken, hvor du købte dette produkt.

Dette produkt er RoHS-kompatibelt.

Dette produkt er i overensstemmelse med direktiv 2011/65/EU, og dets ændringer, om begrænsning af brugen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr.

LÆR DIN AIRFRYER AT KENDE

Din COSORI-airfryer bruger en DC-motor, som opvarmer frituregryden hurtigere, tilbereder den hurtigere og giver mulighed for præcis temperatur- og blæserstyring, så din mad tilberedes præcis, som du vil have den. Med brugervenlig one-touch-kontroller, en non-stick-kurv og et intuitivt og sikkert design er COSORI TurboBlaze™-airfryer stjernen i dit køkken.

Bemærk:

- Forsøg **ikke** at åbne toppen på din airfryer. Dette er ikke et låg.
- Kurven og grillpladen er fremstillet med non-stick-belægning.

DA

Airfryer diagram (figur 1.1)

- | | | |
|--------------------|-------------------------|-------------------|
| 1. Luftindtag | 5. Udløserknap til kurv | 8. Varmeelementer |
| 2. Kontrolskærm | 6. Kurvhåndtag | 9. Lysnetledning |
| 3. Silikonepropper | 7. Kurv | 10. Luftudtag |
| 4. Grillplade | | |

Displaydiagram (figur 1.1)

Bemærk: Når du trykker på en knap for at bruge en funktion, bliver den orange for at indikere, at den er valgt.

Kontrolpanel

- | | |
|---------------------------------|--|
| A. Forøge/formindske temperatur | D. Forøge/forkorte tiden |
| B. Tilberedningsfunktioner | E. Start/Pause |
| C. Til/Fra | F. Turbo-tilstande-tilberedningsfunktioner |

Tilberedningsfunktioner (figur 1.1-G)

Display (figur 1.2)

H. Tilberedningsstatus

J. Blæserhastighed (1-5)

I. Temperatur

K. Tid

Displaymeddelelser (figur 1.2)

L. Tilberedning

N. Klar

M. Sat på pause

O. Fjern kurven

INDEN FØRSTE BRUG

Opsætning

1. Fjern al emballage fra airfryeren, herunder eventuelle midlertidige klistermærker og det beskyttende dæksel, der er monteret over strømskiktet.
2. Placer airfryeren på en stabil, plan og varmebestandig overflade. Hold airfryeren væk fra områder, der kan blive beskadiget af damp (f.eks. vægge eller skabe).

Bemærk: Der skal være 13 cm/5 tommer plads bag og over Airfryeren. [Figur 3] Sørg for, at der er plads nok foran airfryeren til at fjerne kurven.

3. Vask både kurven og grillpladen grundigt, enten i opvaskemaskinen eller med en ikke-slibende svamp.
4. Tør airfryeren af indvendigt og udvendigt med en let fugtig klud. Tør af med et viskestykke.
5. Placer grillpladen bagerst i kurven. Vip grillpladen for at indsætte den ene side først, og tryk derefter ned på den anden side.
6. Skub kurven ind i airfryeren

Testkørsel

En testkørsel hjælper dig med at blive fortrolig med din airfryer, sikre at den fungerer korrekt og renser den for eventuelle rester i processen.

1. Sørg for, at airfryeren er tom, og tilslut den til stikkontakten.
2. Tryk på **AIR FYR** (AIRFRYING). Displayet vil vise "**195 °C**" og "**10 MIN**".
3. Tryk på ► for at starte. Når den er færdig, vil airfryeren bippe, og displayet vil vise "**End**".
4. Tryk på udløserknappen til kurven og fjern kurven. Lad kurven køle af i 10-30 minutter.

Bemærk:

- Vær forsigtig, når du vender kurven efter tilberedning, da den varme grillplade kan falde ud og udgøre en sikkerhedsrisiko.
- Løsn **ikke** skruerne på kurvens håndtag.

Silikonepropper

- Grillpladen indeholder 4 silikonepropper, fremstillet af fødevarer sikkert materiale. Disse propper holder pladen på plads i bunden af kurven.
- Når du sætter grillpladen i kurven, skal du vippe grillpladen for at sætte den ene side i først og derefter trykke ned på den anden side. [Figur 4]

Bemærk: Hvis grillpladen tvinges forkert ind i kurven, kan det forårsage skader.

- Sørg for at børn **ikke** leger med silikonepropperne eller sluger dem.

DA

BRUG AF DIN AIRFRYER

Bemærk:

- Placer **ikke** noget i toppen af din airfryer. Dette vil forstyrre luftstrømmen, og give dårlige resultater. **[Figur 5]**
- En airfryer er ikke en frituresteger. Fyld **ikke** kurven med olie, friturefedt eller anden væske.
- Når du tager kurven ud af airfryeren, skal du være forsigtig med varm damp.

Forvarmning

Vi anbefaler, at du forvarmer den, inden du placerer maden i airfryeren, medmindre din airfryer allerede er varm. Maden tilberedes ikke ordentligt uden forvarmning.

1. Tryk på  for at tænde displayet.
2. Tryk på **PREHEAT** (FORVARMNING). Displayet vil vise "205 °C" og "4 MIN".
3. Alternativt, tryk på  or  for at ændre temperaturen. Tiden justeres automatisk.
4. Tryk på  for at starte forvarmning.
5. Når tiden er gået, vil airfryeren bippe, og displayet vil vise "End".

Bemærk:

- Hvis der ikke trykkes på nogen knapper i 30 minutter, vil airfryeren slette alle indstillinger og slukke.
- Forvarmningen bruger en blæserhastighed på 4.
- Når du justerer temperaturen, justeres tiden automatisk baseret på nedenstående diagram.

Temperatur	Tid (minutter)
175°–230 °C / 345°–450 °F	4
115°–170 °C / 240°–340 °F	3
75°–110 °C / 170°–235 °F	2

Tilberedningsfunktioner

Brug af en tilberedningsfunktion er den nemmeste måde at fritere med varm luft. Funktionerne er programmeret med en ideel tid, temperatur og blæserhastighed til tilberedning af bestemte fødevarer, se **Tilberedningstabel** (side 7).

Alle tilberedningsfunktioners tid og temperatur kan justeres.

Sådan tilpasses en tilberedningsfunktion:

1. Vælg den funktionsknap, du vil tilpasse.
2. Tryk på  eller  for at ændre funktionens tid og temperatur.
3. For at gemme skal du trykke på funktionsknappen og holde den nede i 3 sekunder, indtil du hører et bip.

Bemærk:

- Tryk og hold på  eller  for hurtigt at øge eller formindske temperaturen/tiden.
- Blæserhastigheden kan ikke tilpasses.

Sådan nulstilles alle tilberedningsfunktioner:

- Tryk på  og hold den nede i 15 sekunder.

Turbo-tilstande

- Turbo-tilstande-tilberedningsfunktioner (Airfy, Steg, Grill, Frossen) tilbereder hurtigt maden ved højeste blæserhastighed (5)
- Vi anbefaler at bruge grillpladen til alle Turbo-tilstande -funktioner for at få fuldt udbytte af 360° luftstrøm under tilberedningen.

Airfrying

- 1. Placer grillpladen i kurven. Grillpladen gør det muligt for overskydende olie at dryppe ned i bunden af kurven.

Bemærk: Grillpladen kan ikke bruges til visse opskrifter, f.eks. til muffins og brød.

- 2. Forvarm din airfryer (se side 6).
- 3. Når airfryeren bipper og displayet viser "Slut", skal du tilsætte fødevarer til kurven.
- 4. Vælg en tilberedningsfunktion:

Bemærk: Tilberedningsfunktionerne er programmeret med en ideel tid, temperatur og blæserhastighed til tilberedning af bestemte fødevarer. Airfryeren skifter som standard til funktionen Airfrying, hvis der ikke er valgt en anden funktion.

- 5. Alternativt kan du ændre temperaturen og tiden ved at trykke på  eller . Du kan gøre dette når som helst under tilberedningen.
- 6. Tryk på  for at starte airfrying.
- 7. Airfryeren bipper, når den er færdig. Displayet viser **(Figur 6)**
 - Alternativt, kan du trykke på WARM (Varm). Tryk på  eller  for at ændre tiden (1–60 minutter).
- 8. Tag kurven ud af airfryeren, samtidig med, at du er forsigtig med varm damp. Brug en tang eller varmekast værktøj til at tage maden ud af kurven.
- 9. Lad den køle af, inden den rengøres.

Tilberedningstabel

Bemærk: Resultaterne kan variere. For opskrifter og inspiration til madlavning, tjek appen VeSync og opskriftsbogen.

Funktion		Standard tem- peratur	Standard tid	Temperatur- område	Tidsinterval	Blæserha- stighed
Turbo-til- stande	Airfrying	195 °C / 385 °F	10 min	150°–230 °C / 300°–450 °F	1-60 min	5
	Stegning	220 °C / 425 °F	12 min	175°–230 °C / 350°–450 °F	1-60 min	5
	Grill	230 °C / 450 °F	5 min	220°–230 °C / 425°–450 °F	1-30 min	5
	Frossen	200 °C / 390 °F	14 min	150°–230 °C / 300°–450 °F	1-30 min	5
Genopvarm		200 °C / 390 °F	5 min	150°–220 °C / 300°–425 °F	1-60 min	4
Bagning		165 °C / 330 °F	20 min	125°–205 °C / 260°–400 °F	1-60 min	3
Dehydrer ("DRY")		55 °C / 135 °F	6 timer	35°–95 °C / 100°–200 °F	15 min-24 timer	1
Hævning		30 °C / 90 °F	1 timer	30°–45 °C / 90°–110 °F	15 min-12 timer	1
Forvarmning		205 °C / 400 °F	4 min (autojuste- ring)	150°–230 °C / 300°–450 °F	-	4
Hold varm ("WARM")		75 °C / 170 °F	30 min	–	1-60 min	2

*Se **Tilberedningstips** (side 8) for flere oplysninger.

Tilberedningstips

Overfyldning

- Hvis kurven er overfyldt, vil tilberedningen blive ujævn.

Brug af olie

- Hvis du tilføjer en lille smule olie til din mad, vil den blive sprødere. Du må ikke bruge mere end 30 ml/ 2 US Spk. Olie.
- Oliespray er uovertruffen til at påføre små mængder olie jævnt fordelt i alle typer mad.

Tips til maden

- Du kan stege alle frosne fødevarer eller varer, der kan bages i en ovn, i airfryeren.
- Funktionen "Frossen" er ideel til små eller panerede elementer såsom nuggets, kødboller og kødruller.
- Hvis du vil lave kager, tærter eller andre fødevarer med fyld eller dej, skal du lægge maden i en varmebestandig beholder, inden du lægger den i kurven.
- Airfrying af fødevarer med højt fedtindhold vil få fedt til at dryppe ned i under grillpladen. For at undgå overskydende røg under tilberedningen skal du hælde fedtdryp ud efter tilberedningen.
- Flydende marinerede fødevarer skaber stænk og overdreven røg. Dup disse fødevarer tørre, inden de steges i airfryeren.
- Se **Tilberedningstabel** for at vælge den ideelle tilberedningsfunktion til din opskrift (se side 7).

Pommes Frites

- Tilsæt 8–15 mL / ½–1 US spsk. Olie for sprødhedens skyld.
- Når du laver pommes frites af rå kartofler, skal du lægge de ukogte pommes frites i blød i vand i 15 minutter for at fjerne stivelsen, før de steges i airfryeren. Dup tør med et viskestykke, før der tilføjes olie.
- Skær utilberedte pommes frites i mindre stykker for et mere sprødt resultat. Prøv at skære pommes frites i stykker på 0,6-cm til 7,6-cm / ¼-inch til 3-inch strimler.

Bemærk: Du kan finde flere tips og opskrifter i appen VeSync og på COSORI-hjemmesiden.

Flere funktioner

Ændre temperaturenheder

- Tryk og hold på knappen **TEMP**  og  i 3 sekunder.
- Temperaturenheden skifter fra Celsius til Fahrenheit.
- Gentag for at skift tilbage til Fahrenheit.

Pausering

- Tryk på  for at sætte tilberedningen på pause. Airfryeren stopper med at varme, og  vil blinke indtil du trykker på  igen for at genoptage tilberedningen.
- Efter 30 minutters inaktivitet, vil airfryeren slukke.
- Med denne funktion kan du sætte programmet på pause uden at tage kurven ud af airfryeren.

Automatisk genoptagelse af tilberedning

- Hvis du tager kurven ud, sætter airfryeren automatisk tilberedningen på pause. Displayet slukker automatisk som en sikkerhedsforanstaltning.
- Når du sætter kurven på plads igen, vil tilberedningen automatisk fortsætte baseret på dine tidligere indstillinger.

Automatisk slukning

- Hvis airfryeren ikke har nogen aktive funktioner, vil airfryeren rydde alle indstillinger og slukke efter 30 minutters inaktivitet.

Beskyttelse mod overophedning

- Hvis airfryeren bliver overophedet, slukker den automatisk som en sikkerhedsfunktion.
- Lad airfryeren køle helt af, før du bruger den igen.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

Bemærk:

- Rengør **altid** airfryerens kurv og grillplade efter enhver brug.
 - Det kan være lettere at gøre kurven ren, hvis du beklæder den med folie (bortset fra grillpladen).
1. Sluk og træk stikket til airfryeren ud af stikkontakten. Lad den køle helt af, inden den rengøres. Træk kurven ud for hurtigere afkøling.
 2. Tør evt. airfryeren af udvendigt med en fugtig klud.
 3. Kurven og grillpladen tåler opvaskemaskine. Du kan også vaske kurven og grillpladen med varmt sæbevand og en ikke-slibende svamp. Læg om nødvendigt i blød.

Bemærk: Kurven og grillpladen har en non-stick-belægning. Undgå at bruge metalredskaber og slibende rengøringsmaterialer.

4. Til genstridigt fedt:

- a. I en lille skål blandes 30 g / 2 US spsk natron og 15 ml / 1 US spsk vand til en smørbar pasta.
- b. Brug en svamp til at sprede pastaen på kurven og den store tallerken og skrubbe dem. Lad kurven og grillpladen sidde i 15 minutter, før de skylles.
- c. Vask kurven med vand og sæbe, inden den tages i brug.

5. Rengør indersiden af airfryeren med en let fugtig, ikke-slibende svamp eller klud. Nedsænk **ikke** i vand. Rengør om nødvendigt varmespolen for at fjerne madrester. [Figur 7]

6. Tør den før brug.

Bemærk: Sørg for, at varmespolen er helt tør, før du tænder for airfryeren.

DA

TILBEHØR

Der fås ekstra tilbehør og udskiftningstilbehør til din airfryer. Kontakt **Kundesupport** for at få flere oplysninger (se side 12).

FEJLFINDING

Problem	Mulig løsning
Airfryeren vil ikke tænde.	Sørg for at sikre, at airfryeren er tilsluttet strøm. Skub kurven sikkert ind i airfryeren.
Maden er ikke helt gennemstegt.	Læg mindre portioner mad i kurven. Hvis kurven er overfyldt, bliver maden ikke gennemstegt. Forøg tilberedningstemperaturen eller -tiden.
Maden er ikke sprød efter tilberedning i airfryer.	Ved at sprøjte eller pensle en lille mængde olie på maden kan du øge sprødheden (se Tilberedningstips , side 8).
Pommes frites er ikke tilberedt korrekt.	Se Pommes Frites , side 8.
Kurven glider ikke ordentligt ind i airfryeren.	Sørg for, at kurven ikke er overfyldt med mad.
Der kommer hvid røg ud af airfryeren.	Airfryeren kan producere lidt hvid røg eller damp, når du bruger den første gang eller under tilberedning. Dette er normalt. Sørg for, at kurven og indersiden af airfryeren er ordentligt rengjort, og ikke fedtet. Tilberedning af fedtede fødevarer vil medføre, at der samles olie under grillpladen. Denne olie vil producere hvid røg, og kurven kan være varmere end normalt. Dette er normalt, og bør ikke påvirke tilberedningen. Håndter kurven med forsigtighed.
Der kommer mørk røg ud af airfryeren.	Tag straks stikket ud af stikkontakten til din Airfryer. Mørk røg betyder, at maden brænder, eller at der er et kredsløbsproblem. Vent til at røgen er forsvundet, før du tager kurven ud. Hvis årsagen ikke var mad, der var brændt på, skal du kontakte Kundesupport (see page 12).
Airfryeren har en lugt af plastik.	Enhver airfryer kan lugte af plastik fra fremstillingsprocessen. Dette er normalt. Følg instruktionerne for en Testkørsel (side 5) for at fjerne lugten af plastik. Hvis plasticlugten stadig er til stede, skal du kontakte Kundesupport (se side 12).
Display viser fejlkoden "E01/E21"	Der er et åbent kredsløb i temperaturmåleren. Kontakt Kundesupport (se side 12).
Display viser fejlkoden "E02/E22"	Der er en kortslutning i temperaturmåleren. Kontakt Kundesupport (se side 12).

Hvis dit problem ikke er angivet på listen, skal du kontakte **Kundesupport** (se side 12).

OPLYSNINGER OM GARANTI

Produktnavn	TurboBlaze™ 6,0-liter Airfryer
Model	CAF-DC602-KEUR
Vi anbefaler på det kraftigste, at du registrerer dit ordre-id og købsdato for din egen skyld.	
Købsdato	
Ordre-id	

Levoit Begrænset produktgaranti

To (2) års* begrænset produktgaranti for forbrugeren

Arovast Corporation ("Arovast") garanterer, at produktet er fri for defekter i materiale og fremstilling i en periode på **2 år fra datoen for det oprindelige køb** ("Begrænset garantiperiode"), forudsat at produktet er blevet anvendt i overensstemmelse med brugs- og plejeanvisningerne (f.eks. i det tilsigtede miljø og under normale omstændigheder). **"Denne garanti begrænser ikke dine rettigheder, som kan være påbudt eller givet i henhold til gældende nationale eller regionale forbrugerbeskyttelseslove i dit område, i hvilke tilfælde den begrænsede garantiperiode forlænges i henhold til de gældende krav.**

Fordele ved din begrænsede garanti

I løbet af den begrænsede garantiperiode og med forbehold af denne begrænsede garantipolitik vil Arovast efter eget skøn enten (i) refundere købsprisen, hvis købet blev foretaget direkte fra Levoit-butikken online, (ii) reparere eventuelle materiale- eller fabriktionsfejl, (iii) erstatte produktet med et andet produkt af samme eller større værdi eller (iv) give en butikskredit på samme beløb som købsprisen.

Hvem er dækket?

Denne begrænsede garanti gælder kun for den oprindelige forbruger/køber af produktet og kan ikke overdrages til en efterfølgende ejer af produktet, uanset om produktet har overgået til den anden ejer i løbet af den angivne periode for den begrænsede garanti. Den oprindelige forbruger/køber skal fremlægge en bekræftelse af defekten eller fejlfunktionen og bevis for købsdatoen for at gøre krav på de begrænsede garantifordele.

Vær opmærksom på uautoriserede forhandlere eller sælgere

Denne begrænsede garanti gælder ikke for produkter, der er købt hos uautoriserede forhandlere eller sælgere. Arovasts begrænsede garanti gælder kun for produkter, der er købt hos autoriserede forhandlere eller sælgere, som er underlagt Arovasts kvalitetskontrol og har accepteret at følge Arovasts kvalitetskontroller. Vær opmærksom på, at produkter købt fra et uautoriseret websted eller en uautoriseret forhandler kan være forfalskede, brugte, defekte eller måske ikke er designet til brug i dit land. Du kan beskytte dig selv og dine produkter ved at sørge for, at du kun køber fra Arovast eller dets autoriserede forhandlere.

Hvis du har spørgsmål om en bestemt sælger, eller hvis du mener, at du måske har købt dit produkt fra en uautoriseret sælger, bedes du kontakte vores kundesupportteam.

Hvad er ikke dækket, og hvornår dækkes der ikke?

- Hvis købsbeviset er blevet ændret på nogen måde eller er gjort ulæseligt.
- Hvis modelnummeret, serienummeret eller

produktionsdatokoden på produktet er blevet ændret, fjernet eller gjort ulæselig.

- Hvis produktet er blevet ændret i forhold til dets oprindelige tilstand.
- Hvis produktet ikke er blevet brugt i overensstemmelse med anvisninger og instruktioner i brugervejledningen
- Skader forårsaget af tilslutning af periferudstyr, ekstra udstyr eller andet tilbehør end det, der anbefales i brugervejledningen.
- Skader eller defekter forårsaget af uheld, misbrug, forkert brug eller forkert eller utilstrækkelig vedligeholdelse.
- Skader eller defekter forårsaget af service eller reparation af produktet udført af en uautoriseret serviceudbyder eller af andre end Arovast.
- Skader eller defekter, der opstår under kommerciel brug, udelægningsbrug eller enhver brug, som produktet ikke er beregnet til.
- Hvis enheden er blevet beskadiget, herunder, men ikke begrænset til, skader forårsaget af dyr, lynnedslag, unormal spænding, brand, naturkatastrofe, transport, opvaskemaskine eller vand (medmindre det udtrykkeligt fremgår af brugermanualen, at produktet tåler opvaskemaskine).
- Tilfældige skader og følgeskader.
- Skader eller defekter, der overstiger produktets pris.

Gør krav på din begrænsede garantiservice i 5 enkle trin:

- Sørg for, at dit produkt er inden for den angivne begrænsede garantiperiode.
- Sørg for, at du har en kopi af fakturaen og ordre-ID eller et købsbevis.
- Sørg for, at du har dit produkt. **BORTSKAF IKKE** dit produkt, før du har kontakttet os.
- Kontakt vores kundesupportteam.
- Når vores kundesupportteam har godkendt din anmodning, skal du returnere produktet med en kopi af fakturaen og ordrenummer.

Eneste og eksklusive retsmiddel

OVENSTÅENDE BEGRÆNSEDE GARANTI UDGØR AROVAST CORPORATION'S EKSKLUSIVE ANSVAR OG DIN ENESTE OG EKSKLUSIVE AFHJÆLPNING FOR BRUD PÅ ENHVER GARANTI ELLER ANDEN MANGLENDE OVERENSSTEMMELSE AF PRODUKTET, DER ER OMFATTET AF DENNE BEGRÆNSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRING. DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI ER EKSKLUSIV OG TRÆDER I STEDET FOR ALLE ANDRE GARANTIER. INGEN MEDARBEJDER HOS AROVAST CORPORATION ELLER NOGEN ANDEN PART ER BEMYNDIGET TIL AT GIVE NOGEN GARANTI UD OVER DEN BEGRÆNSEDE GARANTI I DENNE BEGRÆNSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRING.

Ansvarsfraskrivelse for begrænsede garantier

I DET FULDE OMFANG, DER ER FASTSAT I GÆLDENDE LOV, UNDTAGEN SOM GARANTERET I DENNE BEGRÆNSEDE PRODUKTGARANTIPOLITIK, LEVERER AROVAST CORPORATION DE PRODUKTER, DU KØBER FRA AROVAST CORPORATION, "SOM DE ER", OG AROVAST CORPORATION FRASKRIVER SIG HERMED ALLE GARANTIER AF ENHVER ART, HVAD ENTEN DE ER UDTRYKKELIGE ELLER STILTIEENDE, LOVBESTEMTE ELLER PÅ ANDEN MÅDE, HERUNDER, MEN IKKE BEGRÆNSET TIL, GARANTIER FOR SALGBARHED, IKKE-KRÆNKELSE OG EGNETHED TIL ET BESTEMT FORMÅL.

Ansvarsbegrænsninger

I DET FULDE OMFANG, DER ER FASTSAT I GÆLDENDE LOV, VIL AROVAST CORPORATION, DETS TILKNYTTED

DA

SELSKABER ELLER DERES LICENSGIVERE, TJENESTEUDBYDERE, MEDARBEJDERE, AGENTER, FULDMÆGTIGE ELLER DIREKTØRER UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER VÆRE ANSVARLIGE FOR:

(a) SKADER AF NOGEN ART, SOM ER OPSTÅET UD FRA ELLER I FORBINDELSE MED PRODUKTER, DER ER KØBT FRA AROVAST CORPORATION, UD OVER DEN KØBSPRIS, SOM KØBEREN HAR BETALT FOR SÅDANNE PRODUKTER, ELLER

(b) INDIREKTE, SPECIELLE, TILFÆLDIGE, FØLGESKADER ELLER STRAFFERETSLIGE SKADER, SELVOM AROVAST CORPORATION ELLER EN AF DERES LEVERANDØRER ER BLEVET ADVISERET OM MULIGHEDEN FOR ELLER SANDSYNLIGHEDEN FOR SÅDANNE SKADER.

OG UANSET OM DE ER FORÅRSAGET AF SKADEVOLDENDE HANDLINGER (HERUNDER UAGTSOMHED), KONTRAKTBRUD ELLER PÅ ANDEN MÅDE. VORES ANSVAR VIL UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER OVERSTIGE DET FAKTISKE BELØB, SOM DU HAR BETALT FOR DET DEFEKTE PRODUKT, OG VI VIL UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER VÆRE ANSVARLIGE FOR FØLGESKADER, TILFÆLDIGE, SÆRLIGE ELLER STRAFFERETSLIGE SKADER ELLER TAB, UANSET OM DE ER DIREKTE ELLER INDIREKTE.

MEDMINDRE DET ER DÆKKET AF DENNE BEGRÆNSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRING, ER AROVAST CORPORATION IKKE ANSVARLIG FOR OMKOSTNINGER FORBUNDET MED UDSKIFTNING ELLER REPARATION AF PRODUKTER KØBT HOS OS, HERUNDER, MEN IKKE BEGRÆNSET TIL, ARBEJDSKRAFT, INSTALLATION ELLER ANDRE OMKOSTNINGER, SOM BRUGEREN PÅDRAGER SIG, OG ISÆR OMKOSTNINGER I FORBINDELSE MED FJERNELSE ELLER UDSKIFTNING AF ET PRODUKT.

Andre rettigheder du måtte have

NOGLE JURISDIKTIONER TILLADER IKKE: (1) UDELUKKELSE AF UNDERFORSTÅEDE GARANTIER; (2) BEGRÆNSNING AF VARIGHEDEN AF UNDERFORSTÅEDE GARANTIER; OG/ELLER (3) UDELUKKELSE ELLER BEGRÆNSNING AF TILFÆLDIGE SKADER ELLER FØLGESKADER; SÅ ANSVARSFRASKRIVELSERNE I DENNE POLITIK GÆLDER MULIGVIS IKKE FOR DIG. I DISSE JURISDIKTIONER HAR DU KUN DE UNDERFORSTÅEDE GARANTIER, SOM DET UDTRYKKELT KRÆVES, AT DE SKAL GIVES I OVERENSSTEMMELSE MED GÆLDENDE LOVGIVNING. BEGRÆNSNINGERNE AF GARANTIER, ANSVAR OG RETSMIDLER GÆLDER I DET OMFANG, DET ER TILLADT I HENHOLD TIL LOVEN.

SELV OM DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI GIVER DIG SPECIFIKKE JURIDISKE RETTIGHEDER, KAN DU HAVE ANDRE RETTIGHEDER I DIN JURISDIKTION. DENNE ERKLÆRING OM BEGRÆNSET GARANTI ER UNDERLAGT GÆLDENDE LOVE, DER GÆLDER FOR DIG OG PRODUKTET. LÆS VENLIGST LOVENE I DIN JURISDIKTION FOR AT FORSTÅ DINE RETTIGHEDER FULDT UD.

Ændringer til denne politik

Vi kan ændre vilkårene og tilgængeligheden af denne begrænsede garanti efter eget skøn, men eventuelle ændringer vil ikke have tilbagevirkende kraft.

Denne garanti er udstedt af:
AROVAST CORPORATION
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
USA

KUNDESUPPORT

Arovast Corporation

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

Spørgsmål eller betænkeligheder?

Man–Fre, 09:00–18:00

Saturday, 10:00–16:00; Sunday, 10:00–14:00

Telefon: +45 611 06 911

E-mail: Kundeservice@cosori.dk

*Sørg for at have din faktura og dit ordre-id klar, inden du kontakter kundeservice.

VIS OS, HVAD DU LAVER

Vi håber, at dette har været nyttigt for dig. Vi glæder os til at se dine flotte resultater, og vi tror, du vil dele dine billeder! Vores fællesskab venter på dine uploads – vælg blot din platform nedenfor.

Snap, tag og hashtag, Cosori kok!

@Cosoridanmark



@Cosoriscandi



Sisällysluettelo

Paketin sisältö

Tekniset tiedot

Tärkeitä varotoimia

Kiertoilmakypsentimen esittely

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Kiertoilmakypsentimen käyttö

Huolto ja ylläpito

Lisävarusteet

Vianmääritys

Takuutiedot

Asiakastuki

1

1

2

4

5

6

9

9

10

11

12

Paketin sisältö

- 1 x TurboBlaze™ 6,0 litran kiertoilmakypsentimin

1 x rapeutusalususta

1 x käyttöopas

Bonuskohteet

- 1 x Varrasteline

5 x Varrasta

Tekniset tiedot

Malli	CAF-DC602-KEUR
Virtalähde	AC 220–240 V 50/60 Hz
Nimellisteho	1725 W
Kapasiteetti	6 l (riittää 3–5 ihmiselle)
Lämpötila-alue	30–230 °C / 90–450 °F
Aika-alue	1 min – 24 h
Mitat (ml. kahva)	40,0 × 30,0 × 30,1 cm / 15,7 × 11,8 × 11,9 tuumaa
Mitat (ilman kahvaa)	34,0 × 30,0 × 30,1 cm / 13,4 × 11,8 × 11,9 tuumaa
Paino	6 kg / 13,2 lb

LUE JA SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Noudata perusvarotoimia kiertoilmakypsennintä käyttäessäsi. Lue kaikki ohjeet.

Tärkeimmät turvallisuusseikat

- **Älä** kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvaa.
- Ole varovainen kääntäessäsi korin ympäri ruoanlaiton jälkeen, sillä kuuma rapeutusosalusta saattaa pudota ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- **Älä** peitä tuuletusaukkoja. Aukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kätesi ja kasvosasi etäällä aukoista.
- **HUOMIO:** Kuuma rapeutusosalusta saattaa pudota, kun kori käännetään ympäri.

Huomautus:

- Laita rapeutusosalusta tukevasti koriin pienentääksesi sen putoamismahdollisuutta.
- Käytä **aina** pihtejä ottaaksesi kuuman ruoan varoen ulos.

- **Älä** käytä ulkona.
- **Älä** aseta kiertoilmakypsennintä tai mitään sen osia liedelle, lähelle kaasua- tai sähkökuumennintaa tai kuumaan uuniin.
- Ole erittäin varovainen siirtäessäsi kiertoilmakypsennintä (tai poistaessasi koria), jos se sisältää kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
- Laita rapeutusosalusta **aina** lämmönkestävälle pinnalle otettuasi sen korista.
- **Älä** puhdistu metallisella hankaussienellä. Sienestä voi irrota metallinpalasia, jotka voivat joutua kosketuksiin sähköosien kanssa ja aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- **Älä** laita mitään kiertoilmakypsenninteen päälle. **Älä** säilytä mitään kiertoilmakypsenninteen sisällä.
- Tätä laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset sekä ihmiset, joiden ruumiin, aistien tai mielen suorituskyky on heikentynyt tai joilta puuttuu kokemusta ja yleistietämystä, jos laitteen turvallista käyttöä valvotaan ja heillä on siinä koulutus sekä he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja valvonnassa.
- Lapsia on valvottava, jotta he **eivät** pääse leikkimään kiertoilmakypsennintällä.
- Tätä kiertoilmakypsennintää ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
- Käytä kiertoilmakypsennintää **vain** tämän oppaan mukaisesti.
- Ei kaupalliseen käyttöön. **Vain** kotitalouskäyttöön.

Turvallisuus yleisesti

- Vältä sähköiskut **välttämällä kiertoilmakypsenninteen** kotelo, johdon ja pistokkeen upottamista veteen ja muihin nesteisiin.
- Valvo lapsia tarkkaan lähellä kiertoilmakypsennintää.
- Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta ja kun sitä ei käytetä. Anna jäähtyä ennen osien kiinnittämistä ja irrottamista.
- **Älä** käytä kiertoilmakypsennintää, jos se on vaurioitunut tai ei toimi kunnolla tai jos johto tai pistoke on vahingoittunut. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 12).
- **Älä** käytä kolmannen osapuolen varaosia tai lisävarusteita, sillä ne voivat aiheuttaa loukkaantumisen.

Kiertoilmakypsennintä käytettäessä

- Kiertoilmakypsennin toimii **yksinomaan** kuumalla ilmalla. **Älä koskaan** täytä koria öljyllä tai rasvalla.
- Älä koskaan** käytä kiertoilmakypsennintä ilman koria.
- Älä** laita liian suuria ruokamääriä tai metallisia kiertövälineitä kiertoilmakypsentimeen.
- Älä** ylitäytä kiertoilmakypsentimen koria. Liian suuri määrä ruokaa voi koskettaa kuunnennuskäämejä ja aiheuttaa tulipalon vaaran.
- Älä** kosketa lisävarusteita (mukaan lukien rapeutusalususta) kiertoilmakypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.
- Älä** laita kiertoilmakypsentimeen paperia, pahvia, lämpöä kestävätkä muovia tai vastaavaa materiaalia.
- Älä koskaan** laita leivinpaperia kiertoilmakypsentimeen laittamatta sen päälle ruokaa. Ilmankierto saattaa kohottaa paperia siten, että se koskettaa kuunnennuskäämejä.
- Älä koskaan** laita kiertoilmakypsentimeen ohuita ja kevyitä ruokia, kuten maissihiuksia, kiinnittä huomiota ruoanmureniin. Ilmankierto voi myös saada ohuen ja kevyen ruoan tai ruoanmurenet kohoamaan ja koskettamaan lämmityskäämejä.
- Käytä **aina** lämmönkestäviä astioita. Ole erittäin varovainen, jos käytät muita kuin metallisia tai lasisia astioita.
- Pidä kiertoilmakypsennin etäällä palavista materiaaleista (verhot, pöytäliinat jne.). Käytä tasaista, vakaata, lämmönkestävää pintaa etäällä lämmönlähteistä ja nesteistä.
- Sammuta kiertoilmakypsennin heti tai irrota se pistorasiasta, jos siitä tulee tummaa savua. Valkoinen savu on normaalia ja johtuu rasvan lämpenemisestä tai ruoan roiskumisesta, mutta tumma savu tarkoittaa, että ruoka palaa tai että virtapiireissä on vikaa. Odota, että savu hälvenee, ennen kuin vedät korin ulos. Jos syy ei ole palanut ruoka, ota yhteyttä **Asiakastuki** (sivu 12).
- Kiertoilmakypsennin käynnistetään painamalla (⏻) kerran. Kiertoilmakypsennin piippaa ja kaikki painikkeet sammuvat, paitsi (⏻), joka muuttuu oranssiksi.
- Kun irrotat laitteen pistorasiasta, ota kiinni pistokkeesta ja vedä se ulos pistorasiasta. **Älä koskaan** vedä virtajohtoa.
- Älä** jätä kiertoilmakypsennintä valvomatta käytön aikana.

Jatkojohdot

- Tarjolla on pitempiä jatkojohtoja, ja niitä voidaan käyttää, kunhan käyttö tapahtuu huolella. Jos käytetään pitempää jatkojohtoa:
 - Jatkojohtoon merkityn sähköluokituksen on oltava vähintään yhtä korkea kuin kiertoilmakypsentimen luokitus.

- Johto tulee asettaa siten, että se ei jää tiskille tai pöytälevyille siten, että lapset voisivat vetää sitä tai kompastua siihen vahingossa.
- Jos virtajohto vioittuu, Arovastin tai vastaavasti pätevä henkilöön on vaihdettava se, jotta vältetään sähköiskun ja tulipalon vaarat. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (sivu 12).
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Pistoke ja johto (kuva 2)

- Älä** anna virtajohtoon (tai jatkojohtoon) riippua pöydän tai tiskin reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.

Huomautus: Kiertoilmakypsentimen virtajohto on lyhyt, jotta riski, että se sotkeutuu tai aiheuttaa kompastumisen, olisi pienempi. Käytä jatkojohtoja varoen. Jatkojohtoon merkityn sähköluokituksen on oltava sama kuin kiertoilmakypsentimen luokitus.

- Tätä kiertoilmakypsennintä ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

COSORI-kiertoilmakypsennin noudattaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Kun laitetta käsitellään asianmukaisesti ja tämän käyttöoppaan ohjeita noudattaen, sen käyttö on turvallista nykyisten tieteellisten todisteiden perusteella.

Huomautus: Seuraavalla symbolilla merkityt tuotteet saavat saavuttaa korkeita lämpötiloja, ja ne on merkittävä sen mukaisesti.



HUOMIO: Kuuma pinta.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET



Tämä symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana, vaan se tulee toimittaa asianmukaiseen keräyspisteeseen kierrätystä varten. Asianmukainen hävittäminen ja kierrätys auttavat suojaamaan luonnonvaroja, ihmisten terveyttä ja ympäristöä.

■ Lisätietoja tämän laitteen hävittämisestä ja kierrättämisestä saat ottamalla yhteyttä paikalliseen kuntaasi tai myymälään, josta ostit tämän tuotteen.

Tämä tuote on RoHS-direktiivin mukainen.

Tämä tuote on direktiivin 2011/65/EU ja sen tiettyjen vaarallisten aineiden käyttöä sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevien muutosten mukainen

KIERTOILMAKYPSENTIMEN ESITTELY

COSORI-kiertoilmakypsentimessä on tasavirtamoottori, joka kuumentaa kiertoilmakypsentimen nopeammin, valmistaa ruoan nopeammin ja tukee tarkkaa lämpötilan ja puhaltimen hallintaa, jotta ruoasta tulee juuri sellaista kuin haluat. Käyttöystävällisten yhden kosketuksen ohjainten, tarttumattoman korin ja intuitiivisen ja turvallisen rakenteensa ansiosta COSORI TurboBlaze™ -kiertoilmakypsennin on keittiösi tähti.

Huomautus:

- **Älä** yritä avata kiertoilmakypsentimen yläosaa. Se ei ole kansi.
- Alumiinisessa korissa ja rapeutusalustassa on tarttumaton pinnoite.

FI

Kiertoilmakypsentimen kaavio (kuva 1.1)

- | | | |
|----------------------|--------------------------|----------------------|
| 1. Ilmanotto | 5. Korin vapautuspainike | 8. Lämmityselementit |
| 2. Hallintänäyttö | 6. Korin kahva | 9. Virtajohto |
| 3. Silikonistopparit | 7. Kori | 10. Ilman ulostulo |
| 4. Rapeutusalusta | | |

Näytön kaavio (kuva 1.1)

Huomautus: Kun painat painiketta käyttääksesi toimintoa, se muuttuu oranssiksi merkinä siitä, että se on valittu.

Ohjauspaneeli

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| A. Suurennä/pienennä lämpötilaa | D. Suurennä/vähennä aikaa |
| B. Ruoanlaittotoiminnot | E. Aloita/keskeytä |
| C. Pälle/pois | F. Turbo Modes -ruoanlaittotoiminnot |

Ruoanlaittotoiminnot (kuva 1.1-G)

Näyttö (kuva 1.2)

- | | |
|---------------------|----------------------------|
| H. Ruoanlaiton tila | J. Puhaltimen nopeus (1–5) |
| I. Lämpötila | K. Aika |

Näytön ilmoitukset (kuva 1.2)

- | | |
|----------------|------------------|
| L. Valmistus | N. Valmis |
| M. Keskeytetty | O. Ota kori ulos |

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Valmistelut

- Poista ja hävitä kiertoilmakypsentimestä kaikki pakkausmateriaalit, mukaan lukien tilapäiset tarrat ja pistokkeen suojus.
- Aseta kiertoilmakypsentimen vakaalle, tasaiselle, lämmönkestävälle pinnalle. Pidä poissa alueista, jotka saatavat kärsiä höyrystä (kuten seinät ja kaapit).

Huomautus: Jätä kiertoilmakypsentimen taakse ja päälle 13 cm / 5 tuumaa tilaa. **[Kuva 3]** Jätä kiertoilmakypsentimen eteen riittävästi tilaa, jotta voit ottaa korin ulos.

- Pese sekä kori että rapeutusalusta huolella joko tiskiaineella tai hankaamattomalla sienellä.
- Pyyhi kiertoilmakypsentimen sisä- ja ulkopuolelta lievästi kostealla liinalla. Kuivaa pyyhkeellä.
- Aseta rapeutusalusta takaisin koriin. Kallista rapeutusalustaa asettaaksesi yhden puolen sisään ensin ja paina sitten toinen puoli alas.
- Aseta kori kiertoilmakypsentimen sisään.

Koekäyttö

Koekäyttö auttaa tutustumaan kiertoilmakypsentimeen, takaa että se toimii kunnolla ja puhdistaa sen mahdollisista valmistusjäännöksistä.

- Tarkista, että kiertoilmakypsentimen kori on tyhjä, ja kytke kiertoilmakypsentimen pistorasiaan.
- Napauta **AIR FRY** (KIERTOILMAKYPSENIN). Näytössä lukee **"195°C"** ja **"10 MIN"**.
- Aloita painamalla ►. Kun ruoka on valmista, kiertoilmakypsentimen piippaa ja näytössä lukee **"End"** (Loppu).
- Paina korin vapautuspainiketta ja ota kori ulos. Anna korin jäähtyä täysin, 10–30 minuuttia.

Huomautus:

- Ole varovainen kääntäessäsi korin ympäri ruoanlaiton jälkeen, sillä kuuma rapeutusalusta saattaa pudota ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- Älä** nuuvaa korin kahvaa irti korista.

Silikonistopparit

- Rapeutusalustassa on 4 silikonistopparia, jotka on valmistettu elintarviketurvallisesta materiaalista. Nämä stopparit pitävät levyn korin pohjalla.
- Kun laitat rapeutusalustan koriin, kallista rapeutusalustaa asettaaksesi yhden puolen sisään ensin ja paina sitten toinen puoli alas. **[Kuva 4]**

Huomautus: Rapeutusalustan pakottaminen koriin väärällä tavalla voi aiheuttaa vaurion.

- Varmista, että lapset **eivät** leiki silikonistoppareilla tai niele niitä.

Kiertoilmakypsennys

1. Aseta rapeutusalususta koriin. Rapeutusalususta päästää ylimääräisen öljyn putoamaan korin pohjalle.
Huomautus: Rapeutusalususta ei saa käyttää tietyille resepteille, kuten muffinsseille ja leivälle.

2. Esilämmitä kiertoilmakypsennin (katso sivu 6).

3. Kun kiertoilmakypsennin piippaa ja näytössä lukee "Loppu", laita ruoka koriin.

4. Valitse ruoanlaittotoiminto.
Huomautus: Ruoanlaittotoimintoihin on ohjelmoitu ihanteellinen aika, lämpötila ja puhaltimen nopeus tiettyjen ruokien valmistukseen. Kiertoilmakypsennin valitsee kiertoilmakypsennystoiminnon, jos muita toimintoja ei valita.
5. Voit myös säätää lämpötilaa ja aikaa painamalla  tai . Voit tehdä tämän ruoanlaiton missä vaiheessa tahansa.

6. Aloita kiertoilmakypsennys painamalla .

7. Kiertoilmakypsennin piippaa, kun ruoka on valmista. Näytössä lukee **/kuva 6/**
 - Voit myös painaa WARM (LÄMMITÄ). Voit säätää aikaa (1–60 minuuttia) painamalla  tai .

8. Ota kori ulos kiertoilmakypsennimestä varoen kuumaa höyryä. Ota ruoka korista pihdeillä tai lämpösuojaetuilla ottimilla.

9. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

Ruoanlaittokaavio

Huomautus: Tulokset saattavat vaihdella. Reseptejä ja inspiraatioita saa VeSync-sovelluksesta ja keittokirjasta.

Toiminto		Oletus-lämpötila	Oletusaika	Lämpötila-alue	Aika-alue	Puhaltimen nopeus
Turbo Modes	Kiertoilmakypsennys	195 °C / 385 °F	10 min	150–230 °C / 300–450 °F	1–60 min	5
	Paahto	220 °C / 425 °F	12 min	175–230 °C / 350–450 °F	1–60 min	5
	Grillaus	230 °C / 450 °F	5 min	220–230 °C / 425–450 °F	1–30 min	5
	Pakaste	200 °C / 390 °F	14 min	150–230 °C / 300–450 °F	1–30 min	5
Uudelleenlämmitys		200 °C / 390 °F	5 min	150–220 °C / 300–425 °F	1–60 min	4
Paisto		165 °C / 330 °F	20 min	125–205 °C / 260–400 °F	1–60 min	3
Kuivaus ("DRY")		55 °C / 135 °F	6 h	35–95 °C / 100–200 °F	15 min–24 h	1
Testaus		30 °C / 90 °F	1 h	30–45 °C / 90–110 °F	15 min–12 h	1
Esilämmitys		205 °C / 400 °F	4 min (automaattinen säätö)	150–230 °C / 300–450 °F	-	4
Lämpimänäpito-paneike ("WARM")		75 °C / 170 °F	30 min	–	1–60 min	2

*Katso lisätietoja kohdasta **Ruoanlaittovinkkejä** (sivu 8).

Ruoanlaittovinkkejä

Ylitäyttö

- Jos kori on liian täynnä, ruoka kypsyä epätasaisesti.

Öljyn käyttäminen

- Ruoasta tulee rapeampaa, jos lisäät siihen hieman öljyä. Käytä enintään 30 ml / 2 rkl öljyä.
- Öljysuihkeet ovat erinomainen tapa lisätä pieniä määriä öljyä tasaisesti erilaisiin ruokiin.

Ruokavinkkejä

- Voit kiertoilmakypsennää mitä tahansa pakasteruokia ja uunissa paistettavia ruokia.
- Pakastetoiminto sopii hyvin pienille tai leivitetuille tuotteille, kuten nugeteille, lihapullille ja nyyteille.
- Kun valmistat kakkua, pikkupiirakoita tai mitä tahansa täytettä tai taikinaa sisältäviä ruokia, aseta ruoka kuumuudenkestävään astiaan ennen se asettamista koriin.
- Paljon rasvaa sisältävien ruokien kiertoilmakypsennyksessä kerää rasvaa rapeutuslustan alle. Kaada rasva pois ruoanlaiton jälkeen välttääksesi ylimääräisen savun ruokaa laittaessasi.
- Nesteessä marinoidut ruoat aiheuttavat roiskeita ja ylimääräistä savua. Taputtele ne kuivaksi ennen kiertoilmakypsennystä.
- Katso **Ruoanlaittokaavio** paras ruoanlaittotoiminto reseptillesi (katso sivu 7).

Ranskanperunat

- Lisää 8–15 ml / ½–1 rkl öljyä rapeuden lisäämiseksi.
- Jos valmistat ranskanperunoita raaoista perunoista, liota paistamattomia ranskanperunoita vedessä 15 minuuttia tarkkelyksen poistamiseksi ennen kiertoilmakypsennystä. Taputtele kuivaksi pyyhkeellä ennen öljyn lisäämistä.
- Leikkaa paistamattomat ranskanperunat pienemmiksi tehdäksesi niistä rapeampia. Pyri leikkaamaan ranskanperunat 0,6 x 7,6 cm:n / ¼ x 3 tuuman suikaleiksi.

Huomautus: Lisää vinkkejä ja reseptejä on VeSync-sovelluksessa ja COSORI-sivustolla.

Lisää toimintoja

Lämpötilayksiköiden vaihtaminen

- Paina **TEMP** (LÄMPÖ)  ja  3 sekuntia.
- Lämpötilayksikkö vaihtuu Celsiuksesta Fahrenheitiksi.
- Voit palata Fahrenheitiin toistamalla tämän.

Keskeyttäminen

- Voit keskeyttää ruoanlaiton napauttamalla . Kiertoilmakypsennin lopettaa kuumennuksen ja  vilkkuu, kunnes painat  uudelleen jatkaaksesi ruoanlaittoa.
- Kiertoilmakypsennin sammuu, kun sitä ei käytetä 30 minuuttiin.
- Tällä toiminnolla voit keskeyttää ruoanlaitto-ohjelman poistamatta koria kiertoilmakypsennimestä.

Ruoanlaiton jatkaminen automaattisesti

- Kun otat korin ulos, kiertoilmakypsennin keskeyttää ruoanlaiton automaattisesti. Näyttö sammuu tilapäisesti turvallisuuden vuoksi.
- Kun laitat korin takaisin paikoilleen, kiertoilmakypsennin jatkaa ruoanlaittoa automaattisesti aiempien asetusten perusteella.

Automaattinen sammutus

- Jos kiertoilmakypsennin ei ole aktiivista toimintoa, se tyhjentää kaikki asetukset ja sammuu, jos sitä ei käytetä 30 minuuttiin.

Ylikuumenemisen suoja

- Jos kiertoilmakypsennin ylikuumenee, se sammuu automaattisesti turvallisuussyistä.
- Anna kiertoilmakypsennin jäähtyä täysin ennen kuin käytät sitä uudelleen.

HUOLTO JA YLLÄPITO

Huomautus:

- Puhdista kiertoilmakypsennin ja rapeutusalue **aina** ennen jokaista käyttökertaa.
 - Korin vuoraaminen kelmulla (rapeutusaluea lukuun ottamatta) voi helpottaa puhdistamista.
1. Sammuta kiertoilmakypsennin ja irrota se pistorasiasta. Anna sen jäähtyä täysin ennen puhdistamista. Vedä kori ulos nopeuttaaksesi jäähtymistä.
 2. Pyyhi kiertoilmakypsennin tarvittaessa ulkopuolelta kostealla liinalla.
 3. Kori ja rapeutusalue ovat konepesun kestäviä. Voit myös pestä korin ja rapeutusalueen kuumassa saippuavedessä hankaamattomalla sienellä. Liota tarvittaessa.

Huomautus: Korissa ja rapeutusalueissa on tarttumaton pinnoite. Vältä metalliottimien ja hankaavien puhdistusaineiden käyttöä.

LISÄVARUSTEET

Kiertoilmakypsenninille on saatavilla uusia ja korvaavia lisävarusteita. Lisätietoja saa **Asiakastuki** (katso sivu 12).

4. Pinttynyt rasva:

- a. Sekoita pieneen kulhoon 30 g / 2 rkl ruokasoodaa ja 15 ml / 1 rkl vettä levitettäväksi tahnaksi.
- b. Levitä tahna korin ja rapeutusalueen pinnalle sienellä ja hankaa. Anna korin ja rapeutusalueen olla 15 minuuttia ennen huuhtelemista.
- c. Pese kori saippualla ja vedellä ennen käyttöä.

5. Puhdista kiertoilmakypsennin sisältä hieman kostealla hankaamattomalla sienellä tai liinalla. **Älä** upota veteen. Puhdista lämmityskäämi tarvittaessa poistaaksesi ruokajäämät. **[Kuva 7]**
6. Kuivaa ennen käyttöä.

Huomautus: Varmista, että lämmityskäämi on täysin kuiva, ennen kuin käynnistät kiertoilmakypsennin.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen ratkaisu
Kiertoilmakypsennin ei käynnisty.	Varmista, että kiertoilmakypsennin on kytketty pistorasiaan.
	Työnnä kori tiukasti kiertoilmakypsentimeen.
Ruoka ei ole täysin kypsää.	Laita koriin pienempiä määriä ruokaa. Jos kori on liian täynnä, ruoka ei kypsy kunnolla.
	Kasvata ruoanlaittolämpötilaa tai aikaa.
Ruoka ei ole rapeaa kiertoilmakypsennyksen jälkeen.	Pienen öljymäärän ruiskuttaminen tai levittäminen siveltimellä ruoan pinnalle voi lisätä rapeutta (katso Ruoanlaittovinkkejä , sivu 8).
Ranskanperunat eivät valmistu kunnolla.	Katso Ranskanperunat , sivu 8.
Kori ei työnnä kiertoilmakypsentimeen tiukasti.	Varmista, että kori ei ole liian täynnä ruokaa.
Kiertoilmakypsentimestä tulee valkoista savua tai höyryä.	Kiertoilmakypsennin voi tuottaa valkoista savua tai höyryä, kun sitä käytetään ensimmäisen kerran, tai ruoanlaiton aikana. Tämä on normaalia.
	Varmista, että kori ja kiertoilmakypsentimen sisäosat on puhdistettu kunnolla ja että niissä ei ole rasvaa.
	Rasvaisten ruokien laittaminen voi johtaa öljyn kertymiseen rapeutusalueen alle. Tämä öljy aiheuttaa valkoista savua, ja kori voi kuumeta tavallista enemmän. Tämä on normaalia, eikä sen pitäisi vaikuttaa ruoanlaittoon. Käsittele koria varoen.
Kiertoilmakypsentimestä tulee tummaa savua.	Irrota kiertoilmakypsennin heti pistorasiasta. Tumma savu tarkoittaa, että ruoka palaa tai virtapiirissä on vikaa. Odota, että savu hälvenee, ennen kuin vedät korin ulos. Jos syy ei ole palanut ruoka, ota yhteyttä Asiakastuki (katso sivu 12).
Kiertoilmakypsennin haisee muovilta.	Kiertoilmakypsentimissä voi aina olla valmistusprosessista johtuva muovin haju. Tämä on normaalia. Poista muovin haju noudattamalla kohdan Koekäyttö ohjeita (sivu 5). Jos muovin haju ei poistu, ota yhteyttä Asiakastuki (katso sivu 12).
Näytössä on virhekoodi "E01/E21"	Lämpötilanvalvonnassa on avoin piiri. Ota yhteyttä Asiakastuki (katso sivu 12).
Näytössä on virhekoodi "E02/E22"	Lämpötilanvalvonnassa on oikosulku. Ota yhteyttä Asiakastuki (katso sivu 12).

Jos ongelmaa ei ole luettelossa, ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 12).

TAKUUTIEDOT

Tuotteen nimi	TurboBlaze™ 6,0 litran kiertoilmakypsennin
Malli	CAF-DC602-KEUR
Suosittelemme painokkaasti kirjaamaan tilaustunnuksen ja ostopäivän omaa käyttöäsi varten.	
Ostopäivä	
Tilaustunnus	

Levoitin rajoitettu tuotetakuu

Kuluttajan kahden (2) vuoden* rajoitettu tuotetakuu

Arovast Corporation ("Arovast") takaa, että tuotteessa ei ole materiaali- tai valmistusvikoja **2 vuoteen alkuperäisestä ostopäivästä** ("rajoitetun takuun kesto") edellyttäen, että tuotetta käytetään sen käyttö- ja huolto-ohjeiden mukaisesti (kuten tarkoitettussa ympäristössä ja normaaliolosuhteissa). ***Tämä takuu ei rajoita oikeuksiasi, jotka soveltuvat maan tai alueen kuluttajansuojalait saattavat määrätä tai myöntää, missä tapauksessa rajoitetun takuun kestoä jatketaan soveltuvien vaatimusten mukaisesti.**

Rajoitetun takuun edut

Rajoitetun takuun keston aikana ja tämän rajoitetun takuukäytännön mukaisesti Arovast toimii yksinomaan omasta päätöksestään jollain seuraavista tavoista: (i) hyvittää ostohinnan, jos tuote ostettiin suoraan Levoitin verkkokaupasta, (ii) korjaa materiaali- tai valmistusviat, (iii) vaihtaa tuotteen toiseen vastaavaan arvoiseen tai kaalliimaan tuotteeseen tai (iv) myöntää ostohintaa vastavan myymälähyvityksen.

Kuka kuuluu takuun piiriin?

Tämä rajoitettu takuu koskee ainoastaan tuotteen alkuperäistä kuluttajaostajaa, eikä sitä voi siirtää tuotteen uusille omistajille riippumatta siitä, siirtykö tuotteen omistus rajoitetun takuun keston aikana. Alkuperäisen kuluttajaostajan on toimitettava todiste viasta tai vikatoiminnasta sekä ostotodistus voidakseen lunastaa rajoitetun takuun edut.

Varo valtuuttamattomia jälleenmyyjiä ja myyjiä

Tämä rajoitettu takuu ei koske tuotteita, jotka on ostettu valtuuttamattomilta jälleenmyyjiltä tai myyjiltä. Arovastin rajoitettu takuu koskee vain tuotteita, jotka on ostettu valtuutetuilta jälleenmyyjiltä tai myyjiltä, jotka ovat Arovastin laadunvalvonnan alaisia ja jotka ovat sitoutuneet noudattamaan sen laadunvalvontaa. Huomaa, että valtuuttamattomilta sivuilta tai jälleenmyyjiltä ostetut tuotteet saattavat olla väärennyksiä, käytettyjä tai viallisia, eikä niitä ole valittamatta suunniteltu käytettäväksi maassasi. Voit suojata itsesi ja tuotteesi varmistamalla, että ostat yksinomaan Arovastilta tai sen valtuutetuilta jälleenmyyjiltä.

Jos sinulla on kysyttävää tietyistä myyjästä tai epäilet ostaneesi tuotteesi valtuuttamattomalta myyjältä, ota yhteyttä asiakastukitiimiimme.

Mitä takuu ei kata?

- Jos ostotodistetta on muuteltu mitenkään tai se ei ole lukukelpoinen.

- Jos tuotteen mallinumeroa, sarjanumeroa tai tuotantopäiväkoodia on muutettu mitenkään tai se on poistettu tai tehty lukukelvottomaksi.
- Jos tuotetta on muunneltu sen alkuperäisestä tilasta.
- Jos tuotetta ei ole käytettä tämän käyttöoppaan neuvojen ja ohjeiden mukaisesti.
- Muiden kuin tässä käyttöoppaassa suositeltujen ohjeilaitteiden, lisävarusteiden tai lisätarvikkeiden kytkemisestä johtuvat vahingot.
- Vahingon, väärinkäytön tai virheellisen tai riittämättömän huollon aiheuttamat vauriot ja viat.
- Vauriot ja viat, jotka johtuvat tuotteen huollosta tai korjauksesta, jonka on suorittanut valtuuttamaton palveluntarjoaja tai joku muu kuin Arovast.
- Kaupallisessa käytössä, vuokrakäytössä tai muussa käytössä, johon tuotetta ei ole tarkoitettu, syntyneet vahingot ja viat.
- Jos yksikkö on vahingoittunut mm. eläinten, salamoinnin, epänormaalin jännitteen, tulen, luonnonkatastrofin, kuljetuksen, tiskikoneen tai veden takia (paitsi jos käyttöoppaassa nimenomaisesti ilmoitetaan, että tuote on konepesun kestävä).
- Satunnaiset ja seuraamukselliset vahingot.
- Vauriot ja viat, jotka ylittävät tuotteen hinnan.

Rajoitetun takuuhuollon lunastaminen 5 yksinkertaisella vaiheella:

- Varmista, että tuotteesi takuu on voimassa.
- Varmista, että sinulla on kopio laskusta ja tilaustunnuksesta tai ostotodisteesta.
- Varmista, että tuote on hallussasi. **ÄLÄ** hävitä tuotetta, ennen kuin otat meihin yhteyttä.
- Ota yhteyttä asiakastukitiimiimme.
- Kun asiakastukitiimi on hyväksynyt pyyntösi, palauta tuote ja liitä kopio laskusta ja tilaustunnuksesta.

Yksinomainen ja eksklusiivinen korjauskeino

EDELLÄ KUVATTU RAJOITETTU TAKUU ON AROVAST CORPORATIONIN YKSINOMAINEN KORVAUSVELVOLLISUUS JA SINUN YKSINOMAINEN JA ESKLUSIIVINEN KORJAUSKEINOSI MILLE TAHANSA TAKUURIKKEELLE TAI MUULLE TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUILMOITUKSEN KATTAMAN TUOTTEEN EPÄYHDENMUKAISUUDELLE. TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU ON ESKLUSIIVINEN JA KORVAA KAIKKI MUUT TAKUUT. KENELÄKÄÄN AROVAST CORPORATIONIN TYÖNTEKIJÄLLÄ TAI MUULLA KOLMANNELLA OSAPUOLELLE EI OLE LUPAA MYÖNTÄÄ MITÄÄN TAKUUTA TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUILMOITUKSEN RAJOITETUN TAKUUN LISÄKSI.

Rajoitetujen takuiden vastuuvapauslauseke

SOVELTUVAN LAIN SUURIMMASSA LAAJUUDESSA JA LUKUUNOTTAMATTA TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUKÄYTÄNNÖN MYÖNTÄMÄÄ TAKUUTA AROVAST CORPORATION TOIMITTAA AROVAST CORPORATIONILTA OSTAMASI TUOTTEET "SELLAISENAAN", JA AROVAST CORPORATION KIELTÄYTYY TÄTEN KAIKISTA TAKUISTA, NIIN SUORASANAISISTA KUIN VIHJATUISTA, LAIN EDELLYTÄMISTÄ JNE., MUKAAN LUKIEN MM. KAIKKI TAKUUT TUOTTEEN MYYTÄVYYDESTÄ, RIKKOMATTOMUDESTA JA SOVELTUVUUDESTA TIETTYYN TARKOITUKSEEN.

Korvausvelvollisuuden rajoitukset

SOVELTUVAN LAIN SUURIMMASSA LAAJUUDESSA AROVAST CORPORATION, SEN TYTÄRYHTIÖT TAI NIIDEN LISENSOIJAT, PALVELUNTARJOAJAT, TYÖNTEKIJÄT, EDUSTAJAT, JOHTAJAT TAI ESIMIEHET EIVÄT OLE MISSÄÄN TAPAUKSESSA

KORVAUSVELVOLLISIA SEURAAVISTA:

(a) KAIKKI AROVAST CORPORATIONILTA OSTETUSTA TUOTTEESTA JOHTUVAT TAI SIIHEN LIITTYVÄT VAHINGOT OSTAJAN KYSEISTÄ TUOTTEESTA MAKSAMAN HINNAN YLITTÄVÄLTÄ OSALTA, TAI

(b) VÄLILLISET, ERITYISET, SATUNNAISET, SEURAAMUKSELLISET TAI RANGAISTUKSELLISET VAHINGOT, VAIKKA AROVAST CORPORATIONILLE TAI JOLLEKIN SEN TOIMITTAJALLE ON ILMOITETTU TÄLLÄISEN VAHINGON MAHDOLLISUUDESTA TAI TODENNÄKÖISYYDESTÄ.

JA RIIPPUMATTA SIITÄ, JOHTUUKO SE OIKEUDEN LOUKKAUKSESTA (MUKAAN LUKIEN HUOLIMATTOMUUS), SOPIMUSRIKKEESTÄ TAI MUUSTA SYYSTÄ. KORVAUSVELVOLLISUUTEMME EI MISSÄÄN NIMESSÄ YLITÄ SINUN VIALLISTA TUOTTEESTA MAKSAMAASI SUMMAA, EMMEKÄ ME OLE MISSÄÄN TAPAUKSESSA KORVAUSVELVOLLISIA MISTÄÄN SEURAAMUKSELLISISTA, SATUNNAISISTA, ERITYISISTÄ TAI RANGAISTUKSELLISISTA VAHINGOISTA TAI MENETYKSISTÄ, OLIVAT NE SUORIA TAI VÄLILLISIA.

PAITSI KUTEN TÄSSÄ RAJOITETUSSA TUOTETAKUUILMOITUKSESSA KUVATAAN, AROVAST CORPORATION EI OLE KORVAUSVELVOLLINEN SILTÄ HANKITUN TUOTTEEN VAIHTOON TAI KORJAUKSEEN LIITTYVISTÄ KÄYTTÄJÄLLE AIHEUTUVISTA KUSTANNUKSISTA, MUKAAN LUKIEN MM. TYÖ, ASENNUS JA MUUT KULUT JA ERITYISESTI KAIKKI KUSTANNUKSET, JOTKA LIITTYVÄT MINKÄÄN TUOTTEEN POISTOON TAI VAIHTOON.

Muita sinulla mahdollisesti olevia oikeuksia

JOILLAIN LAINKÄYTTÖALUEILLA EI SALLITA SEURAAVIA: (1) VIHJATTUJEN TAKUIDEN POISJÄTTÖ, (2) VIHJATTUJEN TAKUIDEN KESTON RAJOITTAMINEN JA/TAI (3) SATUNNAISTEN TAI SEURAAMUKSELLISTEN VAHINKOJEN POISJÄTTÖ TAI RAJOITTAMINEN. NÄIN OLLEN TÄMÄN KÄYTÄNNÖN VASTUUVAPAUSLAUSEKKEET EIVÄT VÄLTÄMÄTTÄ KOSKE SINUA. TÄLLAISILLA LAINKÄYTTÖALUEILLA SINULLA ON VAIN NE VIHJATUT TAKUUT, JOTKA SOVELTUVA LAKI NIMENOMAISESTI VAATII. TAKUIDEN, KORVAUSVELVOLLISUUDEN JA KORJAUSKEINOJEN RAJOITUKSET SOVELTUVA LAIN SALLIMASSA MAKSIMIMITASSA.

VAIKKA TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU MYÖNTÄÄ SINULLE TIETYT LAILLISET OIKEUDET, SINULLA SAATTAA OLLA MUITAKIN OIKEUKSIA LAINKÄYTTÖALUEELLASI. TÄMÄ RAJOITETUN TAKUUN ILMOITUS ON SINUUN JA TUOTTEESEEN SOVELTUVIEN LAKIEN ALAINEN. KÄY LÄPI LAINKÄYTTÖALUEESI LAIT YMMÄRTÄÄKSESI OIKEUTESI TÄYSIN.

Tämän käytäntö muutokset

Saatamme muuttaa tämän rajoitetun takuun ehtoja ja saatavuutta omasta päätöksestämme, mutta mitkään muutokset eivät ole takautuvia.

Tämän takuun myöntää:

AROFAST CORPORATION

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

ASIAKASTUKI

Arofast Corporation

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

Sähköposti: info@cosori.fi

*Pidä tilauslasku ja tilaustunnus valmiina, ennen kuin otat yhteyttä asiakastukeen.

NÄYTÄ MEILLE, MITÄ VALMISTAT

Toivomme, että tämä on ollut teille hyödyllinen. Emme malta odottaa kauniita tuloksianne ja luulemme, että haluatte jakaa upeita luomuksianne! Yhteisömme odottaa kuvianne – valitse vain haluamasi alusta alta. Ota kuva, tagaa ja käytä hashtagia, Cosori -kokki!

@cosorisuomi



@Cosoriscandi



İçindekiler

Ambalaj İçeriği	1
Teknik Özellikler	1
Önemli Güvenlik Tedbirleri	2
Sıcak Hava Fritözünüzü Tanıyın	4
İlk Kullanımdan Önce	5
Sıcak Hava Fritözünüzün Kullanımı	6
Temizlik ve Bakım	9
Aksesuarlar	9
Anıza Giderme	10
Garanti Bilgileri	11
Müşteri Desteği	12

Ambalaj İçeriği

1 x TurboBlaze™ 6,0 Litre Sıcak Hava Fritözü
1 x Pişirme Bölmesi
1 x Kullanım Kılavuzu

Bonus öğeler

1 x Şiş Rafları
5 x Şişler

Teknik Özellikler

Model	CAF-DC602-KEUR
Güç Kaynağı	AC 220 V-240 V 50/60 Hz
Nominal Güç	1.725 W
Kapasite	6 L (3-5 kişilik servis)
Sıcaklık Aralığı	30°–230 °C / 90°–450 °F
Zaman Aralığı	1 dk-24 sa
Boyutlar (tutamak dahil)	40,0 x 30,0 x 30,1 cm / 15,7 x 11,8 x 11,9 inç
Boyutlar (tutamak dahil değil)	34,0 x 30,0 x 30,1 cm / 13,4 x 11,8 x 11,9 inç
Ağırlık	6 kg / 13,2 lb

TR

BU TALİMATLARI OKUYUN VE SAKLAYIN

ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

Sıcak hava fritözünüzü kullanırken temel güvenlik tedbirlerine uyun.
Talimatların tümünü okuyun.

Güvenlik ile ilgili Temel Konular

- Sıcak yüzeylere **dokunmayın**. Tutamağı kullanın.
- Pişirme işleminden sonra sepeti çevirirken dikkatli olun, çünkü sıcak pişirme bölmesi düşebilir ve güvenlik tehlikesi oluşturabilir.
- Havalandırma deliklerini **tıkamayın**. Deliklerden sıcak buhar çıkar. Elinizi ve yüzünüzü deliklerden uzak tutun.
- **DİKKAT:** Sepeti ters çevirirken sıcak pişirme bölmesi düşebilir.

Not:

- Düşme olasılığını azaltmak için pişirme bölmesini sepete sıkıca yerleştirin.
- Sıcak yiyecekleri çıkarmak için **her zaman** maşa kullanın.

Genel Güvenlik

- Elektrik çarpmasına karşı korunmak için **sıcak hava fritözünün** muhafaza, kablo veya fişini suya ya da diğer sıvılara **batırmayın**.
- Sıcak Hava Fritözü yakınında çocukları dikkatle denetleyin.
- Kullanılmadığında ve temizlik öncesi fişini çekin. Parça takmadan veya çıkarmadan önce soğumasını bekleyin.
- Sıcak Hava Fritözünüz hasarlıysa, çalışmıyorsa ya da kablo veya fiş zarar görmüşse **kullanmayın. Müşteri Desteği** ile iletişime geçin (bkz. sayfa 12).
- Yaralanmaya yol açabileceğinden üçüncü parti yedek parça veya aksesuarlar **kullanmayın**.
- Dışarıda **kullanmayın**.

- Sıcak hava fritözünü veya herhangi bir parçasını sobanın, gazlı veya elektrikli ocakların ya da ısıtılmış bir fırının üstüne **koymayın**.
- Sıcak yağ veya başka bir sıcak sıvı bulunuyorsa sıcak hava fritözünüzü taşıırken (veya sepeti çıkarırken) son derece dikkatli olun.
- Pişirme bölmesini sepetten çıkardıktan sonra **her zaman** ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun.
- Metal temizlik süngerleri ile **temizlemeyin**. Metal kısımlar pede zarar verip elektrikli parçalarla temas ederek elektrik çarpması riskine yol açabilir.
- Sıcak hava fritözünüzün üstüne hiçbir şey **yerleştirmeyin**. Sıcak hava fritözünüzün içine hiçbir şey **yerleştirmeyin**.
- Bu cihaz 8 yaş ve üstü çocuklar ile düşük fiziksel, algısal veya zihinsel kapasiteye sahip ya da deneyimsiz ve tecrübesiz kişiler tarafından kullanılabilir, ancak bu kişilere cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımıyla ilgili talimatlar verilmelidir.
- Temizlik ve bakım işlemleri, çocuklar tarafından 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkları sürece yapılamaz.
- Çocukları, sıcak hava fritözüyle **oynamadıklarından** emin olmak için gözetim altında tutun.
- Bu sıcak hava fritözü, harici bir sayaç veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle kontrol edilmek üzere tasarlanmamıştır.
- Sıcak hava fritözünüzü **yalnızca** bu kılavuzda gösterildiği gibi kullanın.
- Ticari kullanım için değildir. **Yalnızca** evde kullanılır.

Hava ile Kızartma Yaparken

- Sıcak hava fritözü **yalnızca** sıcak hava ile çalışır. Sepeti **asla** sıvı veya katı yağ ile doldurmayın.
- Sıcak hava fritözünü **asla** sepeti olmadan kullanmayın.
- Sıcak hava fritözüne aşırı büyük gıdalar veya metal aletler **yerleştirmeyin**.
- Sıcak hava fritözünün sepetini aşırı **doldurmayın**. Üst üste konulan gıdalar, ısıtma bobinlerine dokunabilir ve yangın tehlikesine neden olabilir.
- Hava ile kızartma sırasında veya hemen sonrasında sıcak hava fritözü aksesuarlarına (pişirme bölmesi dahil) **dokunmayın**.
- Sıcak hava fritözünüze kağıt, karton, ısıya dayanıklı olmayan plastik veya benzer malzemeler **yerleştirmeyin**.
- Pişirme kağıdını **asla** üzerinde yiyecek olmadan sıcak hava fritözüne yerleştirmeyin. Hava sirkülasyonu kağıdın havalanmasına ve ısıtma bobinlerine temas etmesine neden olabilir.
- Mısır gevreği gibi ince ve hafif yiyecekleri kesinlikle sıcak hava fritözüne koymayın ve yemek kırıntılarına dikkat edin. Hava sirkülasyonu ayrıca ince ve hafif yiyeceklerin veya yemek kırıntılarının kalıp ısıtma bobinlerine temas etmesine neden olabilir.
- Daima** ısıya dayanıklı kaplar kullanın. Metal veya cam dışında kaplar kullanırken son derece dikkatli olun.
- Sıcak hava fritözünüzü yanabilen malzemelerden (perdeler, masa örtüsü vb.) uzak tutun. Düz, sabit, ısıya dayanıklı yüzeyde ısı kaynaklarından ve sıvılardan uzakta kullanın.
- Siyah duman çıktığını görürseniz sıcak hava fritözünüzü derhal kapatın ve fişini çekin. Beyaz duman normaldir, yağ ısınırken veya yemek sıradığında oluşur. Ancak siyah duman yiyeceğin yandığını veya devre sorunu olduğunu gösterir. Sepeti çıkarmadan önce dumanın bitmesini bekleyin. Sebebi yanan bir yiyecek değilse **Müşteri Desteği** ile iletişime geçin (sayfa 12).
- Sıcak hava fritözünü kapatmak için ⏻ düğmesine bir kez basın. Sıcak hava fritözü bip sesi çıkarır ve turuncu renge dönen ⏻ düğmesi dışındaki tüm düğmeler kapanır.
- Fişi çekmek için fişi tutun ve prizden çıkarın. **Asla** güç kablosundan çekmeyin.
- Kullanım sırasında sıcak hava fritözünüzün başından **ayrılmayın**.

Uzatma Kabloları

- Daha uzun uzatma kabloları mevcuttur ve dikkatli olunarak kullanılabilir. Daha uzun uzatma kablosu kullanılırsa:
 - Uzatma kablosunun işaretli elektrik değeri en az sıcak hava fritözünün elektrik değeri kadar büyük olmalıdır.

- Kablo, çocuklar tarafından çekilebileceği veya istemeden takılıp düşülebileceği için tezgah veya masa üstünden sarkmayacak şekilde ayarlanmalıdır.
- Güç kaynağı kablosu, hasar görürse elektrik veya yangın tehlikesini önlemek için Arovast veya benzeri kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir. Lütfen **Müşteri Desteği** ile iletişime geçin (sayfa 12).
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde tutun.

Fiş ve Kablo (Şekil 2)

- Elektrik (veya uzatma) kablosunun masanın veya tezgahın kenarından sarkmasına ya da sıcak yüzeylere temas etmesine izin **vermeyin**.

Not: Sıcak hava fritözünde dolaşma veya takılma riskini önlemek için kısa bir güç kaynağı kablosu kullanılmıştır. Uzatma kablolarını dikkatli kullanın. Uzatma kablosunun işaretli elektrik değeri sıcak hava fritözünün değeri kadar büyük olmalıdır.

- Bu sıcak hava fritözü, harici bir sayaç veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle kontrol edilmek üzere tasarlanmamıştır.

Elektromanyetik Alanlar (EMF)

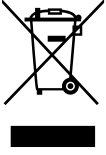
COSORI Sıcak Hava Fritözü elektromanyetik alanlara (EMF) ilişkin tüm standartlar ile uyumludur. Düzgün bir şekilde ve bu kullanım kılavuzundaki talimatlara göre kullanılırsa şu an mevcut olan bilimsel kanıtlara göre cihazı kullanmak güvenlidir.

Not: Aşağıdaki sembole işaretlenmiş parçalar yüksek sıcaklıklara ulaşabilir ve dikkatli kullanılmalıdır.



DİKKAT: Sıcak yüzey.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN



Bu sembol ürünün ev atığı olarak atılmaması ve geri dönüşüm için uygun bir toplama tesisine götürülmesi gerektiğini gösterir. Uygun bir şekilde atmak ve geri dönüşüm doğal kaynakları, insan sağlığını ve çevreyi korumaya yardımcı olur.

Bu ürünün atılması ve geri dönüşümü hakkında daha fazla bilgi için belediyeniz, atık hizmetleri veya ürünü aldığınız mağaza ile iletişime geçin.

Bu ürün RoHS uyumludur.

Bu ürün, elektrikli ve elektronik ekipmanlarda belirli tehlikeli maddelerin kullanımının kısıtlanmasına ilişkin 2011/65/EU sayılı Direktife ve değişikliklerine uygundur.

SICAK HAVA FRİTÖZÜNÜZÜ TANIYIN

COSORI Sıcak Hava Fritözünüzde DC motor kullanılır ve bu motor sıcak hava fritözünün daha çabuk ısınmasını, yemeklerin daha hızlı pişirilmesini ve sıcaklık ve fanın hassas bir şekilde kontrol edilmesini ve dolayısıyla yiyeceklerinizin tam istediğiniz gibi pişirilmesini sağlar. Kullanıcı dostu, tek dokunuşla çalışan kontrolleri, yapışmaz sepeti, sezgisel ve güvenli tasarımıyla COSORI TurboBlaze™ Sıcak Hava Fritözü mutfağınızın yıldızı olacak.

Not:

- Sıcak hava fritözünün üstünü **açmaya çalışmayın**. Bu bölüm bir kapak değildir.
- Sepet ve pişirme bölmesi yapışmaz kaplamalı alüminyum metalden yapılmıştır.

Sıcak Hava Fritözü Görünümü (Şekil 1.1)

- | | | |
|-------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 1. Hava Girişi | 5. Sepet Bırakma Düğmesi | 8. Isıtma Elemanları |
| 2. Kontrol Ekranı | 6. Sepet Tutamağı | 9. Güç Kablosu |
| 3. Silikon Durdurma Parçaları | 7. Sepet | 10. Hava Çıkışı |
| 4. Pişirme Bölmesi | | |

Ekran Görünümü (Şekil 1.1)

Not: Bir işlevi kullanmak için bir düğmeye dokunduğunuzda düğme, seçildiğini göstermek için turuncuya döner.

Kontrol Paneli

- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| A. Sıcaklığı Artırma/Azaltma | D. Süreyi Arttırma/Azaltma |
| B. Pişirme İşlevleri | E. Başlatma/Duraklatma |
| C. Açma/Kapatma | F. Turbo Modları Pişirme İşlevleri |

Pişirme İşlevleri (Şekil 1.1-G)

Ekran (Şekil 1.2)

- | | |
|-------------------|-------------------|
| H. Pişirme Durumu | J. Fan Hızı (1-5) |
| I. Sıcaklık | K. Süre |

Ekran Mesajları (Şekil 1.2)

- | | |
|-----------------|-------------------|
| L. Pişiriyor | N. Hazır |
| M. Duraklatıldı | O. Sepeti çıkarın |

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Kurulum

1. Tüm geçici çıkartmalar ve elektrik fişinin üzerine takılan koruyucu kapak dahil olmak üzere sıcak hava fritözünün tüm ambalajını çıkarın ve atın.
2. Sıcak hava fritözünü sabit, düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Buhardan zarar görebilecek alanlardan (ör. duvar veya karton) uzak tutun.

Not: Sıcak hava fritözünün arkasında ve üstünde 13 cm / 5 inç boşluk bırakın. [Şekil 3] Sepeti çıkarmak için Sıcak Hava Fritözünün önünde yeterli boşluk bırakın.

3. Sepeti ve pişirme bölmesini bulaşık makinesinde veya aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice yıkayın.
4. Sıcak hava fritözünün içini ve dışını hafif nemli bezle silin. Havluyla kurulayın.
5. Pişirme bölmesini tekrar sepete yerleştirin. Pişirme bölmesini eğerek önce bir tarafını yerleştirin ve sonra diğer tarafa bastırın.
6. Sepeti sıcak hava fritözüne yerleştirin.

Test Çalışması

Test çalışması sıcak hava fritözüne alışmanıza, doğru çalıştığından emin olmanıza ve bu sırada olası kalıntıları temizlemenize yardımcı olur.

1. Sıcak hava fritözünün sepetinin boş olduğundan emin olun ve sıcak hava fritözünü prize takın.
2. **AİR FRY** (Hava ile Kızartma) düğmesine basın. Ekranda **"195°C"** ve **"10 MIN"** (10 DK) görüntülenir.
3. Başlamak için ► düğmesine basın. Tamamlandığında sıcak hava fritözü bip sesi çıkarır ve ekranda **"End"** (Bitti) görüntülenir.
4. Sepet bırakma düğmesine basın ve sepeti çıkarın. Sepeti 10-30 dakika tamamen soğumaya bırakın.

Not:

- Pişirme işleminden sonra sepeti çevirirken dikkatli olun, çünkü sıcak pişirme bölmesi düşebilir ve güvenlik tehlikesi oluşturabilir.
- Sepet tutamağını sepetten **sökmeyin**.

Silikon Durdurma Parçaları

- Pişirme bölmesi, gıdaya uygun malzemeden yapılmış 4 silikon durdurma parçası içerir. Bu durdurma parçaları, bölmeyi sepetin altına sabitler.
- Pişirme bölmesini sepete yerleştirirken eğerek önce bir tarafını yerleştirin ve sonra diğer tarafa bastırın. [Şekil 4]

Not: Pişirme bölmesini sepete zorlayarak yanlış yerleştirmek hasara neden olabilir.

- Çocukların silikon durdurma parçaları ile oynamadığından veya bu parçaları **yutmadığından** emin olun.

SICAK HAVA FRİTÖZÜNÜZÜN KULLANIMI

Not:

- Sıcak hava fritözünüzün üstüne hiçbir şey **yerleştirmeyin**. Yerleştirseniz hava akışı kesilir ve hava ile kızartma işlemi kötü olur. [Şekil 5]
- Bu sıcak hava fritözü yağlı bir fritöz değildir. Sepete yağ, kızartma yağı veya herhangi bir sıvı **koymayın**.
- Sepeti sıcak hava fritözünden çıkarırken sıcak buhara dikkat edin.

Ön Isıtma

Sıcak Hava Fritözünüz sıcak değilse fritöze yiyecek yerleştirmeden önce ön ısıtma yapmanızı tavsiye ederiz. Ön ısıtma olmadan yiyecekler iyice pişmez.

- Ekranı açmak için  düğmesine dokunun.
- PREHEAT (ÖN ISITMA)** düğmesine dokunun. Ekranda **"205°C"** ve **"4 MİN"** (4 dk) görüntülenir.
- Dilerseniz sıcaklığı değiştirmek için  veya  düğmesine dokunun. Süre otomatik olarak ayarlanır.
- Ön ısıtmaya başlamak için  düğmesine dokunun.
- Süre tamamlandığında sıcak hava fritözü bip sesi çıkarır ve ekranda **"End"** (Bitti) görüntülenir.

Not:

- 30 dakika hiçbir düğmeye basılmazsa sıcak hava fritözü tüm ayarları sıfırlar ve kapanır.
- Ön ısıtmada fan hızı 4'tür.
- Sıcaklığı ayarlarken süre aşağıdaki tabloya göre otomatik olarak ayarlanır.

Sıcaklık	Süre (Dakika)
175°–230 °C / 345°–450 °F	4
115°–170 °C / 240°–340 °F	3
75°–110 °C / 170°–235 °F	2

Pişirme İşlevleri

Bir pişirme işlevini kullanmak fritözde kızartmanın en kolay yoludur. İşlevler, belirli yiyecekleri ideal süre, sıcaklık ve fan hızında pişirmek üzere programlanmıştır. Bkz. **Pişirme Tablosu** (sayfa 7).

Tüm pişirme işlevlerinin süresi ve sıcaklığı ayarlanabilir.

Bir pişirme işlevini özelleştirmek için:

- Özelleştirmek istediğiniz işlevin düğmesini seçin.
- İşlevin süresini ve sıcaklığını değiştirmek için  veya  düğmesine basın.
- Kaydetmek için işlevin düğmesini bip sesi duyana kadar 3 saniye basılı tutun.

Not:

- Süreyi veya sıcaklığı hızla artırmak veya azaltmak için  veya  düğmesini basılı tutun.
- Fan hızı özelleştirilemez.

Tüm pişirme işlevlerini sıfırlamak için:

-  düğmesini 15 saniye basılı tutun.

Turbo Modları

- Turbo Modları pişirme işlevlerinde (Hava ile Kızartma, Izgara, Dondurulmuş) yemekler yüksek fan hızı (5) kullanılarak pişirilir.
- Pişirirken 360° hava akışından tam olarak faydalanmak için tüm Turbo Modları işlevlerinde pişirme bölmesinin kullanılmasını öneririz.

Hava ile Kızartma

1. Pişirme bölmesini sepete yerleştirin. Pişirme bölmesi, fazla yağın sepetin dibine damlamasını sağlar.
Not: Pişirme bölmesi kek ve ekmek gibi belirli tariflerde kullanılmayabilir.
2. Sıcak hava fritözünüzde ön ısıtma yapın (bkz. sayfa 6).
3. Sıcak hava fritözü bip sesi çıkardığında ve ekranda "End" (Bitti) görüntülediğinde sepete yiyecek ekleyin.

Not: Pişirme işlevleri, belirli yiyecekleri ideal süre, sıcaklık ve fan hızında pişirmek üzere programlanmıştır. Başka bir işlev seçilmemişse sıcak hava fritözü varsayılan olarak Hava İle Kızartma işlevine geçer.

4. Bir pişirme işlevi seçin.
5. Dilerseniz  veya  düğmesine dokunarak sıcaklığı ve süreyi değiştirin. Bunları pişirme sırasında istediğiniz zaman ayarlayabilirsiniz.
6. Hava ile kızartmaya başlamak için  || düğmesine basın.
 - Dilerseniz WARM (SICAK TUTMA) düğmesine basabilirsiniz. Süreyi değiştirmek için (1-60 dakika)  veya  düğmesine basın.
7. Tamamlandığında sıcak hava fritözü bip sesi çıkarır. Ekranda **[Şekil 6]** görüntülenir
8. Sıcak buhara dikkat ederek sepeti sıcak hava fritözünden çıkarın. Yiyecekleri sepetten çıkarmak için maşa veya ısıya dayanıklı mutfak eşyaları kullanın.
9. Temizlikten önce soğumaya bırakın.

Pişirme Tablosu

Not: Sonuçlar değişebilir. Tarifler ve yemek pişirme ilhamı için VeSync uygulaması ve Yemek Tarifi Kitabına bakın.

İşlev		Varsayılan Sıcaklık	Varsayılan Süre	Sıcaklık Aralığı	Zaman Aralığı	Fan Hızı
Turbo Modları	Hava ile Kızartma	195 °C / 385 °F	10 dk	150°–230 °C / 300°–450 °F	1–60 dk	5
	Kavurma	220 °C / 425 °F	12 dk	175°–230 °C / 350°–450 °F	1–60 dk	5
	Izgara	230 °C / 450 °F	5 dk	220°–230 °C / 425°–450 °F	1-30 dk	5
	Dondurulmuş Gıda	200 °C / 390 °F	14 dk	150°–230 °C / 300°–450 °F	1-30 dk	5
Yeniden Isıtma		200 °C / 390 °F	5 dk	150°–220 °C / 300°–425 °F	1–60 dk	4
Pişirme		165 °C / 330 °F	20 dk	125°–205 °C / 260°–400 °F	1–60 dk	3
Suyunu Alma ("DRY")		55 °C / 135 °F	6 sa	35°–95 °C / 100°–200 °F	15 dk-24 sa	1
Mayalama		30 °C / 90 °F	1 sa	30°–45 °C / 90°–110 °F	15 dk-12 sa	1
Ön Isıtma		205 °C / 400 °F	4 dk (otomatik ayar)	150°–230 °C / 300°–450 °F	-	4
Sıcak Tutma ("WARM")		75 °C / 170 °F	30 dk	–	1–60 dk	2

*Daha fazla bilgi için bkz. **Pişirme İpuçları** (sayfa 8).

Piştirme İpuçları

Aşırı Doldurma

- Sepet aşırı doldurulursa yiyecekler eşit pişmez.

Yağ Kullanımı

- Yiyeceklerinizi az miktarda yağ ekleyerek daha çıtır hale getirebilirsiniz. 30 ml/2 yemek kaşığı yağdan fazlasını kullanmayın.
- Yağ spreyleri yiyeceğin tümüne az miktarda yağ dağıtmak için mükemmeldir.

Yiyecek İpuçları

- Fırında pişirilebilecek her türlü donmuş gıdayı veya yiyeceği fritözde kızartabilirsiniz.
- Dondurulmuş işlevi nugget, köfte ve çin mantısı gibi küçük veya panelenmiş ürünler için idealdir.
- Kek, turta, hamurlu veya içi doldurulan yiyecekler yapmak için yemeği sepete yerleştirmeden önce ısıya dayanıklı bir kaba koyun.
- Yüksek yağ içeren yiyecekler hava ile kızartıldığında yağ, piştirme bölmesinin altında birikir. Pişirirken aşırı dumanı önlemek için piştirme sonrasında damlayan yağları dökün.
- Sıvı kullanılarak terbiye edilmiş yiyecekler sıçramaya ve aşırı dumana yol açar. Bu yiyecekleri pişirmeden önce hafifçe vurun.
- Tarifinize göre ideal piştirme işlevini seçmek için **Piştirme Tablosu** üzerindeki değerlere bakın (bkz. sayfa 7).

Patates Kızartması

- Çıtırık için 8–15 mL / ½–1 yemek kaşığı yağ ekleyin.
- Çiğ patatesten kızartma yaparken kızartma öncesinde nişastasının çıkması için pişmemiş patatesleri 15 dakika suda bekletin. Yağ eklemeyen önce kuru bir havluyla kurulayın.
- Daha çıtır olmaları için pişmemiş patatesleri ufak ufak doğrayın. Patatesleri 0,6-7,6 cm / ¼-3 inç arası çubuklar halinde kesmeye çalışın.

Not: Daha fazla ipucu ve tarif için VeSync uygulamasına ve COSORİ web sitesine bakın.

Diğer İşlevler

Sıcaklık Birimlerini Değiştirme

- **TEMP** (Sıcaklık) $\vee$ ve $\wedge$ düğmelerini 3 saniye basılı tutun.
- Sıcaklık birimi Celsius'tan Fahrenheit'a geçer.
- Tekrar Fahrenheit'a dönmek için aynı işlemleri tekrarlayın.

Duraklatma

- Pişirmeyi duraklatmak için ►|| düğmesine dokunun. Sıcak hava fritözü ısıtmayı durdurur. Pişirmeye devam etmek için ►|| düğmesine tekrar dokunana kadar ►|| yanıp söner.
- 30 dakika boyunca herhangi bir işlem yapılmazsa sıcak hava fritözü kapanır.
- Bu işlev, sepeti sıcak hava fritözünden çıkarmadan piştirme programını duraklatmanızı sağlar.

Pişirmeye Otomatik Olarak Devam Etme

- Sepeti çıkarırsanız Sıcak Hava Fritözü pişirmeyi otomatik olarak duraklatır. Güvenlik özelliği olarak ekran geçici süreyle kapanır.
- Sepeti yeniden taktığınızda sıcak hava fritözü önceki ayarlarınıza göre pişirmeye otomatik olarak devam eder.

Otomatik Kapatma

- Sıcak hava fritözünde aktif işlev yoksa 30 dakika işlem yapılmadığında sıcak hava fritözü tüm ayarları sıfırlar ve kapanır.

Aşırı Isınma Koruması

- Sıcak hava fritözü aşırı ısınırsa güvenlik için otomatik olarak kapanır.
- Yeniden kullanmadan önce sıcak hava fritözünün tamamen soğumasını bekleyin.

TEMİZLİK VE BAKIM

Not:

- Sıcak hava fritözünün sepetini ve pişirme bölmesini her kullanımdan sonra **daima** temizleyin.
 - Sepeti folyo ile kaplamak (pişirme bölmesi hariç) temizliği kolaylaştırabilir.
1. Sıcak hava fritözünü kapatın ve fişini çekin. Temizlikten önce tamamen soğumasını bekleyin. Daha hızlı soğuması için sepeti çıkarın.
 2. Gerekirse sıcak hava fritözünün dışını nemli bezle silin.
 3. Sepet ve pişirme bölmesi bulaşık makinesinde yıkanabilir. Sepeti ve pişirme bölmesini ayrıca sıcak, köpüklü suda ve aşındırıcı olmayan süngerle yıkayabilirsiniz. Gerekirse suya batırın.

Not: Sepet ve pişirme bölmesi yapışmaz bir kaplamaya sahiptir. Metal aletler veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmaktan kaçınin.

4. İnatçı yağlar için:

- a. Küçük bir kasede 30 g/2 yemek kaşığı karbonat ve 15 ml/1 yemek kaşığı suyu karıştırarak sürülebilir macun oluşturun.
- b. Sünger yardımıyla macunu sepete ve pişirme bölmesine yayın ve ovalayın. Durulamadan önce sepeti ve pişirme bölmesini 15 dakika böyle bırakın.
- c. Kullanmadan önce sepeti sabun ve su ile yıkayın.

5. Sıcak hava fritözünün içini hafif nemli ve aşındırıcı olmayan sünger veya bezle temizleyin. Suya **batırmayın**. Gerekirse yiyecek kalıntılarını temizlemek için ısıtma bobinini temizleyin. **[Şekil 7]**

6. Kullanmadan önce kurulayın.

Not: Sıcak hava fritözünü açmadan önce ısıtma bobininin tamamen kuru olduğundan emin olun.

AKSESUARLAR

Sıcak hava fritözünüz için ek ve yedek aksesuarlar mevcuttur. Daha fazla bilgi için **Müşteri Desteği** ile iletişime geçin (bkz. sayfa 12).

ARIZA GİDERME

Sorun	Olası Çözüm
Sıcak hava fritözü açılmıyor.	Sıcak hava fritözünün fişinin takılı olduğundan emin olun. Sepeti yeniden sıcak hava fritözüne tam olarak yerleştirin.
Yiyecekler tam pişmiyor.	Sepete daha küçük porsiyonlarda yiyecek koyun. Sepet fazla doldurulursa yiyecek tam pişmez. Pişirme süresini veya sıcaklığını arttırın.
Hava ile kızartma sonrasında yiyecekler çıtır olmuyor.	Yiyeceklerin üstüne çok az yağ püskürtmek veya sürmek çıtırılığı arttırabilir (bkz. Pişirme İpuçları , sayfa 8).
Patates kızartması doğru pişmiyor.	Bkz. Patates Kızartması , sayfa 8.
Sepet sıcak hava fritözüne tam oturmuyor.	Sepete çok fazla yiyecek konmadığından emin olun.
Sıcak hava fritözünden beyaz duman veya buhar çıkıyor.	İlk kez kullandığınızda veya pişirme sırasında sıcak hava fritözünden biraz beyaz duman veya buhar çıkabilir. Bu durum normaldir. Sepetin ve sıcak hava fritözünün iç kısmının düzgün temizlendiğinden ve yağlı olmadığından emin olun. Yağlı yiyecekler pişirdiğinizde pişirme bölmesinin altında yağ birikmesine neden olur. Bu yağ beyaz duman oluşturur ve sepet normalden sıcak olabilir. Bu durum normaldir ve pişirmeyi etkilememelidir. Sepeti dikkatli kullanın.
Sıcak hava fritözünden siyah duman çıkıyor.	Sıcak hava fritözünün fişini derhal çekin. Siyah duman yiyeceğin yandığını veya devre sorunu olduğunu gösterir. Sepeti çıkarmadan önce dumanın bitmesini bekleyin. Sebebi yanan bir yiyecek değilse Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 12).
Sıcak hava fritözünden plastik kokusu geliyor.	Tüm sıcak hava fritözlerinde üretim kaynaklı bir plastik kokusu olabilir. Bu durum normaldir. Plastik kokusunu gidermek için Test Çalışması (sayfa 5) talimatlarını izleyin. Plastik kokusu hâlâ duruyorsa lütfen Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 12).
Ekranda "E01/E21" Hata Kodu görüntüleniyor	Sıcaklık izleyicide açık devre var. Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 12).
Ekranda "E02/E22" Hata Kodu görüntüleniyor	Sıcaklık izleyicide kısa devre var. Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 12).

Sorununuz listede yoksa lütfen **Müşteri Desteği** ile iletişime geçin (bkz. sayfa 12).

GARANTİ BİLGİLERİ

Ürün Adı	TurboBlaze™ 6,0 Litre Sıcak Hava Fritözü
Model	CAF-DC602-KEUR
Kendi referansınız için sipariş kimliğinizi ve satın alma tarihinizi kaydetmenizi şiddetle tavsiye ederiz.	
Satın Alma Tarihi	
Sipariş Kimliği	

Levoit Sınırlı Ürün Garantisi

İki (2) Yıllık* Sınırlı Tüketici Ürün Garantisi

Arovast Corporation ("Arovast") ürünün, kullanımı ve bakım talimatlarına uygun kullanılması koşuluyla (ör. tasarlandığı çevrede ve normal koşullarda) **ilk satın alma tarihinden itibaren 2 yıl boyunca** ("Sınırlı Garanti Süresi") malzeme ve işçilik bakımından sorun çıkarmayacağını taahhüt eder. **"Bu garanti, yaşadığınız bölgedeki yürürlükteki ulusal veya bölgesel tüketici koruma yasaları ile şart koşulan veya verilen haklarınızı sınırlamaz; böyle bir durumda, Sınırlı Garanti Süresi, yürürlükteki gereksinimlere uygun olarak uzatılır.**

Sınırlı Garanti Avantajlarınız

Sınırlı Garanti Süresi içinde ve işbu Garanti Politikasına tabi olarak Arovast, tamamen kendi ve münhasır takdirinde olmak üzere, (i) satın alma doğrudan çevrimiçi Levoit mağazasından gerçekleştirilmişse satın alma ücretini iade edebilir, (ii) malzeme ve işçilik kusurlarını onarabilir, (iii) ürünü eş değer veya üstü bir ürünle değiştirebilir ya da (iv) mağazada satın alma ücreti kadar bakiye verebilir.

Neler Kapsam Dahilindedir?

Bu sınırlı garanti yalnızca ürünü satın alan ilk tüketiciyi kapsar ve ürünün belirtilen sınırlı garanti süresi içinde el değiştirip değiştirmedine bakılmaksızın ürünün daha sonraki sahiplerine aktarılmasız. Ürünü satın alan ilk tüketici, kusur veya arızaya dair doğrulama ve Sınırlı Garanti Avantajlarından yararlanabilmek için satın alma tarihinin kanıtını sunmalıdır.

Yetkisiz Bayi veya Satıcılara Karşı Dikkatli Olun

Bu sınırlı garanti, yetkisiz bayi veya satıcılardan alınan ürünleri kapsamaz. Arovast'ın sınırlı garantisi yalnızca, Arovast'ın kalite kontrollerine tabi olan ve kalite kontrollerine uymayı kabul eden yetkili bayi veya satıcılardan alınan ürünleri kapsar. Yetkisiz web sitesi veya bayilerden alınan ürünlerin sahte, kullanılmış, kusurlu veya ülkenizde kullanılmak üzere tasarlanmamış olabileceğini lütfen unutmayın. Yalnızca Arovast'tan veya yetkili bayilerinden satın aldığınızdan emin olarak kendinizi ve ürünlerinizi koruyabilirsiniz.

Belirli bir satıcı hakkında sorularınız varsa veya ürünü yetkisiz bir satıcıdan almış olabileceğinizi düşünüyorsanız lütfen Müşteri Destek Ekibimiz ile iletişime geçin.

Neler Kapsam Dahilinde Değildir?

- Satın alma kanıtının herhangi bir şekilde değiştirilmesi veya okunmaz hale gelmesi.
- Ürünün üzerindeki model numarası, seri numarası veya ürün tarih kodunun değiştirilmesi, çıkarılması veya okunmaz hale gelmesi.

- Ürünün değiştirilerek orijinal durumunun bozulması.
- Ürünün kullanımı kılavuzundaki yönerge ve talimatlarla uygun olarak kullanılmaması.
- Ürünün kılavuzunda önerilenlerin dışında bir çevre birimi, ek ekipman veya aksesuar bağlanması sonucu oluşan hasarlar.
- Kaza, suistimal, yanlış kullanım ya da uygun olmayan veya yetersiz bakım sonucu oluşan hasar veya kusurlar.
- Ürün üzerinde yetkisiz hizmet sağlayıcıları veya Arovast dışındaki herhangi biri tarafından gerçekleştirilen hizmet veya onarım sonucu oluşan hasar ya da kusurlar.
- Ticari kullanım, kiralama ve ürünün tasarlandığı amaç dışında herhangi bir kullanımı sonucu oluşan hasar veya kusurlar.
- Ünitenin hayvan, yıldırım, anormal gerilim, yangın, doğal afet, ulaşım, (kullanım kılavuzunda açıkça ürünün bulaşık makinesinde yıkanabileceği yazmadığı süreç) bulaşık makinesi dahil ancak bunlarla sınırlı olmayan yollarla hasar görmesi.
- Arızı veya dolaylı hasarlar.
- Ürünün maliyetini aşan hasar ve kusurlar.

Sınırlı Garantinizi 5 Kolay Adımda Talep Edebilirsiniz:

- Ürününüzün belirtilen sınırlı garanti süresi içinde olduğundan emin olun.
- Faturanızın ve sipariş kimliği veya satın alma kanıtınızın bir kopyasının bulunduğundan emin olun.
- Ürünün sizde olduğundan emin olun. Ürünü bizimle iletişime geçmeden **ATMAYIN**.
- Müşteri Destek Ekibimiz ile iletişime geçin.
- Müşteri Destek Ekibimiz isteğinizi onayladıktan sonra lütfen ürünü faturanın ve sipariş kimliğinin bir kopyasıyla birlikte iade edin.

Tek ve Münhasır Çözüm Yolu

YUKARIDA BAHHEDİLEN SINIRLI GARANTİ, BU SINIRLI ÜRÜN GARANTİ BEYANI KAPSAMINDAKİ ÜRÜN KONUSUNDA HERHANGİ BİR GARANTİ İHLALI VEYA DİĞER UYMAMA DURUMLARI İÇİN AROVAST CORPORATION'IN MÜNHASIR SORUMLULUĞUNU VE SİZİN TEK VE MÜNHASIR ÇÖZÜM YOLUNUZA TEŞKİL EDER. BU SINIRLI GARANTİ MÜNHASIRDIR VE DİĞER TÜM GARANTİLERİN YERİNE GEÇER. AROVAST CORPORATION'IN HİÇBİR ÇALIŞANININ VEYA BAŞKA HİÇBİR TARAFIN, İŞBU SINIRLI ÜRÜN GARANTİ BEYANINDAKİ SINIRLI GARANTİYE EK OLARAK HERHANGİ BİR GARANTİ VERMEYE YETKİSİ YOKTUR.

Sınırlı Garantilerin Reddi

İŞBU SINIRLI ÜRÜN GARANTİ POLİTİKASINDA GARANTİ EDİLENLER DIŞINDA YÜRÜRLÜKTEKİ YASALARIN SAĞLADIĞI EN GENİŞ KAPSAMDA, AROVAST CORPORATION, AROVAST'TAN ALDIGINIZ ÜRÜNLERİ SİZE "OLDUĞU GİBİ" SAĞLAMAKTADIR VE AROVAST CORPORATION İŞBU BELGEYLE, HER TÜRLÜ TİCARİ ELVERİŞLİLİK, İHLAL ETMEME VE BELİRLİ BİR AMACA UYGUNLUK GARANTİSİ DAHİL ANCAK BUNLARLA SINIRLI OLMAMAK ÜZERE VE AÇIK VEYA ZİMNİ OLDUĞUNA BAKILMAKSIZIN YASAL VEYA DİĞER HER TÜRLÜ GARANTİYİ REDDEDER.

Sorumluluğun Sınırlandırılması

YÜRÜRLÜKTEKİ YASALARIN SAĞLADIĞI EN GENİŞ KAPSAMDA, AROVAST CORPORATION, İŞTİRAKLERİ VEYA BUNLARIN LİSANS SAHİPLERİ, HİZMET SAĞLAYICILARI, ÇALIŞANLARI, TEMSİLCİLERİ, YETKİLLERİ VEYA YÖNETİCİLERİ HİÇBİR DURUMUNDA AŞAĞIDAKİLERDEN SORUMLU DEĞİLDİR:

(a) AROVAST CORPORATION'DAN SATIN ALINAN ÜRÜNLERDEN KAYNAKLI VEYA BU ÜRÜNLERLE BAĞLANTILI OLARAK ORTAYA ÇIKAN VE ALICI TARAFINDAN BU ÜRÜNLER İÇİN ÖDENEN SATIN ALMA FİYATINI AŞAN HER TÜRLÜ ZARAR YA DA

(b) AROVAST CORPORATION VEYA TEDARİKÇİLERİNDEN BİRİ ZARARIN OLASILIĞI VEYA İHTİMALİ KONUSUNDA BİLGİLENDİRİLMİŞ OLSA DAHI DOLAYLI, ÖZEL, TESADÜFİ, ARIZI VEYA CEZA GEREKTİREN ZARARLAR.

HAKSIZ FİL (İHMAL DAHİL), SÖZLEŞMENİN İHLALİ VEYA BAŞKA BİR NEDENDEN KAYNAKLANIP KAYNAKLANMADIĞINA BAKILMAZ. SORUMLULUĞUMUZ HİÇBİR KOŞUL ALTINDA KUSURLU ÜRÜN İÇİN ÖDEDİĞİNİZ ASIL TUTARI GEÇEMEZ VE YİNE HİÇBİR KOŞUL ALTINDA DOĞRUDAN VEYA DOLAYLI OLDUĞUNA BAKILMAKSIZIN HİÇBİR SONUÇ OLARAK ORTAYA ÇIKAN, ARIZI, ÖZEL VEYA CEZA GEREKTİREN HASAR VEYA KAYIPLARA KARŞI SORUMLU DEĞİLİZ.

İŞBU SINIRLI ÜRÜN GARANTİ BEYANI İLE KAPSANANLAR DIŞINDA AROVAST CORPORATION, İŞÇİLİK, KURULUM VEYA KULLANICILARIN MARUZ KALDIĞI DİĞER MASRAFLAR VE ÖZELLİKLE HERHANGİ BİR ÜRÜNÜN KALDIRILMASI VEYA YERİNİN DEĞİŞTİRİLMESİYLE İLGİLİ HER TÜRLÜ MASRAF DAHİL ANCAK BUNLARLA SINIRLI OLMAMAK ÜZERE KENDİSİNDEN SATIN ALINAN ÜRÜNLERİN DEĞİŞİMİ VEYA ONARIMI İLE İLİŞKİLİ MASRAFLARDAN SORUMLU DEĞİLDİR.

Sahip Olabileceğiniz Diğer Haklar

BAZI YARGI ALANLARINDA AŞAĞIDAKİLERE İZİN VERİLİR: (1) ZİMNİ GARANTİLERİN HARİÇ TUTULMASI; (2) ZİMNİ GARANTİLERİN SÜRESİNİN SINIRLANDIRILMASI VE/VEYA (3) ARIZI VEYA DOLAYLI HASARLARIN HARİÇ TUTULMASI VEYA SINIRLANDIRILMASI; BU NEDENLE BU POLİTİKADAKİ SORUMLULUK REDDİ SİZİN İÇİN GEÇERLİ OLMAYABİLİR. BU YARGI ALANLARINDA YALNIZCA, YÜRÜRLÜKTEKİ YASALARA GÖRE AÇIKÇA VERİLMESİ GEREKLİ OLAN ZİMNİ GARANTİLERİNİZ OLUR. GARANTİ, SORUMLULUK VE ÇÖZÜM YOLLARI SINIRLAMALARI YASANIN İZİN VERDİĞİ EN GENİŞ KAPSAMDA GEÇERLİDİR.

İŞBU SINIRLI GARANTİ SİZE BELİRLİ YASAL HAKLAR TANISA DA YARGI ALANINIZDA BAŞKA HAKLARINIZ DA OLABİLİR. BU SINIRLI GARANTİ BEYANI YÜRÜRLÜKTEKİ SİZİN İÇİN GEÇERLİ VE ÜRÜNE UYGULANAN YASALARA TABİDİR. HAKLARINIZIN TAMAMINI ÖĞRENMEK İÇİN LÜTFEN YARGI ALANINIZDAKİ YASALARA GÖZ ATIN.

Bu politikadaki değişiklikler

Bu sınırlı garantinin koşullarını ve kullanılabilirliğini kendi takdirimize bağlı olarak değiştirebiliriz ancak hiçbir değişiklik geriye dönük olmayacaktır.

Bu garantiyi hazırlayan:
AROVAST CORPORATION
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
ABD

MÜŞTERİ DESTEĞİ

Arovast Corporation

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

E-posta: support.europe@cosori.com

*Müşteri Desteği ile iletişime geçmeden önce lütfen sipariş faturanızı ve numaranızı hazırlayın.

YAPTIĞINIZ YEMEKLERİ BİZİMLE PAYLAŞIN

Umanz bunlar size yardımcı olmuştur. Lezzetli yemeklerinizi görmek için sabırsızlanıyoruz ve fotoğraflarını bizimle paylaşmanızı istiyoruz! Topluluğumuz fotoğraflarınızı bekliyor. Aşağıdan istediğiniz platformu seçin. Fotoğrafını çek, etiketle ve paylaş, Cosori şefi!

@CosoriCooks



@Cosori



Tartalomjegyzék

A csomag tartalma	1
Specifikációk	1
Fontos óvintézkedések	2
Ismerkedés a légsütővel	4
Az első használat előtt	5
A légsütő használata	6
Ápolás és karbantartás	9
Tartozékok	9
Hibaelhárítás	10
Jótállási információk	11
Vevőszolgálat	12

A csomag tartalma

- 1 x TurboBlaze™ 6,0 literes légsütő
- 1 x ropogtatólap
- 1 x felhasználói kézikönyv

Bónusz elemek

- 1 x Nyárstartó
- 5 x Nyárs

Specifikációk

Típus	CAF-DC602-KEUR
Tápellátás	AC 220–240 V 50/60 Hz
Névleges fogyasztás	1 725 W
Kapacitás	6 l (3–5 személy kiszolgálására)
Hőmérséklet-tartomány	30–230 °C
Időtartomány	1 perc – 24 óra
Méretek (fogantyúval együtt)	40,0 × 30,0 × 30,1 cm
Méretek (fogantyú nélkül)	34,0 × 30,0 × 30,1 cm
Tömeg	6 kg



OLVASSA EL ÉS TEGYE EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

A légsütő használata során tartsa be az alapvető biztonsági óvintézkedéseket. Olvassa át a teljes útmutatót.

Legfontosabb biztonsági jellemzők

- **Ne** érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyút.
- Óvatosan fordítsa meg a kosarat sütés után, mert a forró ropogtatólap kieshet, és biztonsági kockázatot jelenthet.
- **Ne** zárja el a szellőzőnyílásokat. A forró gőz a nyílásokon keresztül távozik. Tartsa távol a kezét és az arcát a nyílásoktól.
- **VIGYÁZAT:** A forró ropogtatólap kieshet a kosár megfordításakor.

Megjegyzés:

- A ropogtatólapot stabilan helyezze a kosárba, hogy csökkentse a kiesés esélyét.
- **Mindig** használjon fogót a forró étel óvatos eltávolításához.

Általános biztonság

- Az áramütés elleni védelem érdekében **ne merítse a légsütő** készülékházát, vezetékeit vagy a dugót vízbe vagy más folyadékba.
- Szigorúan felügyelje a gyerekeket a légsütő közelében.
- Ha nem használja vagy tisztítás előtt húzza ki a konnektorból. Hagyja lehűlni, mielőtt a részeit fel vagy leszereli.
- **Ne** használja a légsütőt, ha az sérült, nem működik, vagy ha a vezeték vagy a dugó sérült. Forduljon a **Vevőszolgálat** (lásd 12. oldal).
- **Ne** használjon harmadik féltől származó cserealkatrészeket vagy tartozékokat, mivel ez sérüléseket okozhat.

- **Ne** használja kültérben.
- **Ne** helyezze a légsütőt vagy annak bármely alkatrészét a tűzhelyre, gáz- vagy elektromos égő közelébe, vagy felhevített sütőbe.
- Legyen rendkívül óvatos a légsütő mozgatásakor (vagy a kosár eltávolításakor), ha az forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmaz.
- A ropogtatólapot **mindig** tegye hőálló felületre, miután kivette a kosárból.
- **Ne** tisztítsa fém súrolóval. A fémdarabok letörhetnek a betétről és az elektromos alkatrészekhez érhetnek, ezzel fennáll az áramütés veszélye.
- **Ne** helyezzen semmit a légsütőre. **Ne** tároljon semmit a légsütőben.
- Ezt a készüléket 8 éves és idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat megkapták, és megértették a készülékkel járó veszélyeket.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek csak 8 évesnél idősebbek és felügyelet mellett végezhetik.
- A gyermekeket felügyelni kell, hogy **ne** játszanak a légsütővel.
- A légsütő nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.
- **Csak** a használati útmutatóban leírtak szerint használja a légsütőt.
- Nem kereskedelmi célú használatra készült. **Csak** otthoni használatra.

Légsütés közben

- A légsütő **csak** forró levegővel működik. **Soha** ne tölts fel a kosarakat olajjal vagy zsírral.
- **Soha** ne használja a légsütőt a kosarak nélkül.
- **Ne** tegyen túl nagy ételeket vagy fém eszközöket a légsütőbe.
- **Ne** öltse túl a légsütő kosarát. A felhalmozott ételek hozzáérhetnek a fűtőtekercecsekhez, és tűzveszélyt okozhatnak.
- **Ne** érintse meg a tartozékokat (beleértve a ropogtatólapot is) a légsütés közben vagy közvetlenül utána.
- **Ne** tegyen papírt, kartont, nem hőálló műanyagot vagy hasonló anyagokat a légsütőbe.
- **Soha** ne tegyen sütőpapírt vagy pergamenpapírt a légsütőbe anélkül, hogy étel lenne rajta. A légmozgás miatt a papír megemelkedhet és hozzáérhet a fűtőtekercecsekhez.
- **Soha** ne tegyen vékony és könnyű ételeket, például kukoricapelyhet a légsütőbe, és figyeljen az ételdarabokra. A légkeringés miatt a vékony és könnyű ételek vagy ételdarabok is megemelkedhetnek és hozzáérhetnek a fűtőtekercecsekhez.
- **Mindig** hőálló edényeket használjon. Legyen rendkívül óvatos, ha nem fém vagy üveg edényeket használ.
- Tartsa a légsütőt gyűlékony anyagoktól (függönyök, terítők stb.) távol. Lapos, stabil, hőálló felületen, hőforrásoktól vagy folyadékoktól távol tartva használja.
- Azonnal kapcsolja ki és húzza ki a légsütőt, ha sötét füstöt lát kiáramlani. A fehér füst normális, amelyet a melegedő zsír vagy a kifröccsenő étel okoz, de a sötét füst azt jelenti, hogy ég az étel, vagy valamilyen áramkörti probléma van. Várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt kihúzza a kosarat. Ha az ok nem az odaégett étel volt, lépjen kapcsolatba a **Vevőszolgálat** (12. oldal).
- A légsütő kikapcsolásához nyomja meg a  gombot egyszer. A légsütő kipolní fog, és az összes gomb kikapcsol, kivéve a  gombot, amely narancssárgára vált.
- Az áramtalanításhoz fogja meg a dugót, és húzza ki a konnektorból. **Soha** ne a tápkábeltől húzza.
- **Ne** hagyja felügyelet nélkül a légsütőt használat közben.

Hosszabbító kábelek

- Hosszabb hosszabbító kábelek is kaphatók és használhatók, ha óvatosan bánt velük. Ha hosszabb hosszabbító kábelt használ:
- A hosszabbító kábel jelzett elektromos névleges teljesítményének legalább akkorának kell lennie, mint a légsütő elektromos névleges teljesítménye.

- A kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne lógjon a pult vagy az asztal fölé, ahol a gyerekek meghúzhatják vagy véletlenül megbotozhatnak benne.
- Ha a tápkábel megsérül, azt az Arovast cégnek vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos vagy tűzveszély elkerülése érdekében. Kérjük, lépjen kapcsolatba a **Vevőszolgálat** (12. oldal).
- Tartsa a készüléket és annak vezetékeit 8 évesnél fiatalabb gyermekek számára elérhetetlen helyen.

Dugó és vezeték (2. ábra)

- **Ne** hagyja, hogy a tápkábel (vagy bármilyen hosszabbító kábel) az asztal vagy a pult széle fölé lógjon, vagy forró felületekhez érjen.

Megjegyzés: Ez a légsütő rövid tápkábellel készült, hogy csökkentsük az összegabalyodás vagy megbotlás veszélyét. Óvatosan használja a hosszabbító kábeleket. A hosszabbító kábel jelzett elektromos névleges teljesítményének ugyanolyan nagyra kell lennie, mint a légsütő teljesítménye.

- A légsütő nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.

Elektromágneses mezők (EMF)

A COSORI Légsütő megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó összes szabványnak. Megfelel és a jelen használati útmutatóban foglalt utasításoknak megfelelő kezelés esetén a készülék használata a jelenleg rendelkezésre álló tudományos bizonyítékok alapján biztonságos.

Megjegyzés: A következő szimbólummal jelölt tárgyak magas hőmérsékletet érhetnek el, ezért óvatosan kell kezelni őket.



VIGYÁZAT: Forró felület.

TEGYE EL EZT AZ ÚTMUTATÓT



Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a terméket nem szabad háztartási hulladékként kidobni, és újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőhelyre kell szállítani. A megfelelő ártalmatlanítás és újrahasznosítás segít megővni a természeti erőforrásokat, az emberi egészséget és a környezetet. A termék ártalmatlanításával és újrahasznosításával kapcsolatos további információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, a hulladékkezelő szolgálatához vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

Ez a termék megfelel a RoHS szabványnak.

Ez a termék összhangban van a 2011/65/EU rendelettel, és annak módosításaival az egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben történő felhasználásának korlátozásáról.

ISMERKEDÉS A LÉGSÜTŐVEL

Az Ön COSORI légsütője egyenáramú motort használ, amely gyorsabban felmelegíti a légsütőt, gyorsabban főz, és lehetővé teszi a hőmérséklet és a ventilátor pontos szabályozását, így az étel pontosan úgy sül meg, ahogyan Ön szeretné. A felhasználóbarát egyérintéses vezérléssel, a tapadásmentes kosárral és az intuitív, biztonságos kialakítással a COSORI TurboBlaze™ légsütő az Ön konyhájának sztárja.

Megjegyzés:

- **Ne** próbálja meg felnyitni a légsütő tetejét. Ez nem egy fedél.
- A kosár és a ropogtatólap tapadásmentes bevonattal ellátott alumínium fémből készült.

A légsütő rajza (1.1. ábra)

- | | | |
|--------------------|---------------------|---------------|
| 1. Légbeömlő | 5. Kosárkioldó gomb | 8. Fűtőelemek |
| 2. Vezérlőképernyő | 6. Kosárfogantyú | 9. Tápkábel |
| 3. Szilikon dugók | 7. Kosár | 10. Légkiömlő |
| 4. Ropogtatólap | | |

HU A kijelző rajza (1.1. ábra)

Megjegyzés: Amikor egy funkció használatához megérint egy gombot, az narancssárga színűre változik, jelezve, hogy az adott funkció ki van választva.

Vezérlőpanel

- | | |
|-------------------------------------|--|
| A. Hőmérséklet növelése/csökkentése | D. Idő növelése/csökkentése |
| B. Sütési funkciók | E. Indítás/Szünet |
| C. Be/Ki | F. Turbo Modes (Turbo üzemmódok) sütési funkciók |

Sütési funkciók (1.1-G ábra)

Kijelző (1.2. ábra)

H. Sütési állapot

I. Hőmérséklet

J. Fan Speed (Ventilátor sebesség) (1–5)

K. Idő

Kijelző üzenetek (1.2. ábra)

L. Cooking (Sütés)

M. Paused (Szüneteltetve)

N. Ready (Kész)

O. Vegye ki a kosarat

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Beállítás

1. Távolítsa el és dobja el minden csomagolást a légsütőről, beleértve az ideiglenes matricákat és a hálózati csatlakozóra szerelt védőburkolatot is.
2. Helyezze a légsütőt egy tiszta, egyenes, hőálló felületre. Tartsa távol olyan területektől, amelyeket a gőz károsíthat (például falak vagy szekrények).

Megjegyzés: Hagyjon 13 cm/5 hüvelyk helyet a légsütő mögött és felett. [3. ábra] Hagyjon elég helyet a légsütő előtt a kosár eltávolításához.

3. A kosarat és a ropogtatólapot is alaposan mossa ki mosogatógépben vagy nem súroló szivaccsal.
4. Enyhén nedves ruhával törölje át a légsütő belsejét és külsejét. Törölközővel törölje szárazra.
5. Helyezze vissza a ropogtatólapot a kosárba. Döntse meg a ropogtatólapot, hogy először az egyik oldalát helyezze be, majd nyomja le a másik oldalát.
6. Helyezze a kosarat a légsütőbe.

Tesztüzem

A tesztüzem segít megismerkedni a légsütővel, meggyőződni arról, hogy megfelelően működik-e, és közben megtisztítani az esetleges maradványoktól.

1. Győződjön meg róla, hogy a légsütő kosara üres, és csatlakoztassa a légsütőt.
2. Koppintson a **AIR FRY** (LÉGSÜTŐRE). A kijelzőn a „195 °C” és a „10 MIN” felirat jelenik meg.
3. Koppintson a ►|| gombra az indításhoz. Amikor befejezte, a légsütő hangjelzést ad, és a kijelzőn a „End” (Vége) felirat jelenik meg.
4. Nyomja meg a kosárkioldó gombot, és vegye ki a kosarat. Hagyja a kosarat 10–30 perc alatt teljesen kihűlni.

Megjegyzés:

- Óvatosan fordítsa meg a kosarat sütés után, mert a forró ropogtatólap kieshet, és biztonsági kockázatot jelenthet.
- **Ne csavarja ki a kosár fogantyúját a kosarakból.**

Szilikon dugók

- A ropogtatólap 4 darab, élelmeszeripari szempontból biztonságos anyagból készült szilikon dugót tartalmaz. Ezek a dugók tartják a tányért a kosár alján.
- Amikor a ropogtatólapot a kosárba helyezi, döntse meg a ropogtatólapot, hogy először az egyik oldalát helyezze be, majd nyomja le a másik oldalát. [4. ábra]

Megjegyzés: A ropogtatólap helytelenül történő kosárba erőltetése sérülést okozhat.

- Ügyeljen arra, hogy a gyermekek **ne** játsszanak a szilikon dugókkal, és ne nyeljék le azokat.

A LÉGSÜTŐ HASZNÁLATA

Megjegyzés:

- **Ne** helyezzen semmit a légsütőre. Ez megzavarja a légáramlást, és rossz légsütési eredményt okoz. **[5. ábra]**
- A légsütő nem olajsütő. **Ne** tölts fel a kosarat olajjal, sütőzsírral vagy bármilyen folyadékkal.
- Ha kiveszi a kosarat a légsütőből, vigyázzon a forró gőzzel.

Előhevítés

Javasoljuk az előhevítést, mielőtt az ételt a légsütőbe helyezné, kivéve, ha a légsütő már forró. Előmelegítés nélkül az étel nem sül meg tökéletesen.

1. Koppintson a  gombra a kijelző bekapcsolásához.
2. Koppintson az **PREHEAT** (ELŐFÜTÉS) gombra. A kijelzőn a „**205 °C**” és a „**4 MIN**” felirat jelenik meg.
3. A hőmérséklet megváltoztatásához opcionálisan koppintson a  vagy a  gombra. Az idő automatikusan beállítódik.
4. Koppintson a  gombra az előhevítés megkezdéséhez.
5. Ha az idő letelt, a légsütő hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik az „**End**” (Vége) gombra.

Megjegyzés:

- Ha 30 percig nem nyomja meg a gombokat, a légsütő törli az összes beállítást és kikapcsol.
- Az előhevítés 4-es ventilátorsebességet használ.
- A hőmérséklet beállításakor az idő automatikusan beáll az alábbi táblázat alapján.

Hőmérséklet	Idő (perc)
175–230 °C	4
115–170 °C	3
75–110 °C	2

Sütési funkciók

A légsütés legegyszerűbb módja a sütési funkció használata. A funkciók be vannak programozva bizonyos ételek sütéséhez ideális idővel, hőmérséklettel és ventilátorsebességgel, lásd a **Sütési táblázat** (7. oldal).

Minden sütési funkció ideje és hőmérséklete beállítható.

Egy sütési funkció testreszabása:

1. Válassza ki a testreszabni kívánt funkció gombját.
2. A funkció idejének és hőmérsékletének módosításához koppintson a  vagy  gombra.
3. A mentéshez tartsa lenyomva a funkció gombját 3 másodpercig, amíg hangjelzést nem hall.

Megjegyzés:

- Az idő vagy a hőmérséklet gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez tartsa lenyomva a  vagy  gombot.
- A ventilátor sebessége nem testreszabható.

Az összes sütési funkció visszaállításához:

- Tartsa nyomva a  gombot 15 másodpercig.

Turbo Modes (Turbó üzemmódok)

- A Turbo Modes (Turbó üzemmódok) sütési funkciók (Air Fry (Légsütő), Roast (Pirítás), Grill (Grillezés), Frozen (Fagyasztott)) a legmagasabb ventilátorsebesség (5) használatával gyorsan megfőzik az ételt.
- Javasoljuk a ropogtatólap használatát minden Turbo Modes (Turbó üzemmódok) funkcióhoz, hogy a 360°-os légáramlás teljes mértékben kihasználható legyen a sütés során.

Légsütés

1. Helyezze a ropogtatólapot a kosárba. A ropogtatólap lehetővé teszi, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljáról.

Megjegyzés: A ropogtatólap bizonyos receptekhez, például muffinokhoz és kenyerekhez nem használható.
2. Melegítse elő a légsütőt (lásd 6. oldal).

3. Amikor a légsütő sípol és a kijelzőn az „End” (Vége) felirat jelenik meg, tegye az ételt a kosárba.

4. Válasszon ki egy sütési funkciót.
- Megjegyzés:** A sütési funkciók bizonyos ételek főzéséhez ideális időt, hőmérsékletet és ventilátorsebességet programoztak be. A légsütő alapértelmezés szerint a Légsütés funkciót választja, ha nincs más funkció kiválasztva.
5. Opcionálisan változtassa meg a hőmérsékletet és az időt a  vagy  megérintésével. Ezt bármikor megteheti sütés közben.

6. Koppintson a  gombra a légsütés megkezdéséhez.

7. A légsütő hangjelzést ad, amikor befejezte a sütést. A kijelzőn a következő jelenik meg: **/6. ábra/**
 - Opcionálisan koppintson a WARM (MELEGÍTÉS) gombra. Az idő (1–60 perc) megváltoztatásához koppintson a  vagy  gombra.

8. Vegye ki a kosarat a légsütőből, vigyázzon a forró gőzzel. Használjon fogót vagy hőálló eszközöket az ételek kosárból való kivételéhez.

9. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

Sütési táblázat

Megjegyzés: Az eredmény változó lehet. Receptekért és sütési inspirációért tekintse meg a VeSync alkalmazást és a Receptkönyvet.

Funkció		Alapértelmezett hőmérséklet	Alapértelmezett idő	Hőmérséklet-tartomány	Időtartomány	Ventilátor sebesség
Turbó üzemmódok	Légsütés	195 °C	10 perc	150–230 °C	1–60 perc	5
	Piritás	220 °C	12 perc	175–230 °C	1–60 perc	5
	Grillezés	230 °C	5 perc	220–230 °C	1–30 perc	5
	Fagyasztott	200 °C	14 perc	150–230 °C	1–30 perc	5
Újramelegítés		200 °C	5 perc	150–220 °C	1–60 perc	4
Kisütés		165 °C	20 perc	125–205 °C	1–60 perc	3
Dehidratálás („DRY”)		55 °C	6 óra	35–95 °C	15 perc–24 óra	1
Vízhatlanítás		30 °C	1 óra	30–45 °C	15 perc–12 óra	1
Előhevítés		205 °C	4 perc (automatikus beállítás)	150–230 °C	-	4
Melegen tartás („WARM”)		75 °C	30 perc	-	1–60 perc	2

* További információkért lásd **Sütési tippek** (8. oldal).

Sütési tippek

Töltötés

- Ha a kosár túl van töltve, az étel egyenetlenül sült meg.

Olaj használata

- Ha egy kis olajat ad az ételhez, az ropogósabb lesz. Legfeljebb 30 ml/2 amerikai evőkanálnyi olajat használjon.
- Az olajspray-k kiválóan alkalmasak kis mennyiségű olaj egyenletes felvitelére minden élelmiszerre.

Ételtippek

- Bármilyen fagyasztott élelmiszert vagy sütőben süthető terméket megsüthet a légsütővel.
- A Frozen (Fagyasztott) funkció ideális az olyan kisméretű vagy panírozott termékekhez, mint a csirkefalatok, a húsgombócok és a pot stickerek.
- Sütemények, kézműves piték vagy bármilyen töltelkes vagy tészta étel készítéséhez helyezze az ételt hőálló edénybe, mielőtt a kosárba helyezi.
- A magas zsírtartalmú ételek légsütésénél a zsír összegyűl a ropogatólap alatt. A sütés közbeni túlzott füstölés elkerülése érdekében sütés után öntse ki a zsíradékot.
- A folyadékkal pácolt ételek fröccsenést és túlzott füstöt okoznak. Ezeket az ételeket légkeveréses sütés előtt törölje szárazra.
- A receptjéhez ideális sütési funkció kiválasztásához tekintse meg a **Sütési táblázat** (lásd 7. oldal).

Sültburgonya

- Tegyen rá 8–15 ml/½–1 amerikai evőkanál olajat, hogy ropogós legyen.
- Ha nyers burgonyából készít sültburgonyát, sütés előtt 15 percig áztassa a nyers burgonyát vízben, hogy eltávolítsa a keményítőt. Az olaj hozzáadása előtt törölközővel törölje szárazra.
- A ropogósabb eredmény érdekében vágja kisebbre a nyers burgonyát. Próbálja meg a sült krumplit 0,6 x 7,6 cm csikokra vágni.

Megjegyzés: További tippeket és recepteket talál a VeSync alkalmazásban és a COSORI weboldalon.

További funkciók

Hőmérsékleti mértékegységek váltása

- Nyomja meg és tartsa lenyomva a **TEMP** (HŐMÉRSÉKLET)  és a  gombot 3 másodpercig.
- A hőmérséklet mértékegysége Celsiusról Fahrenheitre változik.
- Ismétlje meg az ismétlést a Fahrenheitre való visszakapcsoláshoz.

Szüneteltetés

- Koppintson a  to gombot a főzés szüneteltetéséhez. A légsütő leállítja a fűtést, és a  szimbólum villogni fog, amíg újra meg nem érinti a  gombot a sütés folytatásához.
- 30 perc inaktivitás után a légsütő kikapcsol.
- Ez a funkció lehetővé teszi a sütési program szüneteltetését anélkül, hogy a kosarakat kivenné a légsütőből.

A sütés automatikus folytatása

- Amikor kiveszi a kosarakat, a légsütő automatikusan szünetelteti a sütést. A kijelző biztonsági okból átmenetileg kikapcsol.
- Amikor visszahelyezi a kosarat, a légsütő automatikusan folytatja a sütést a korábbi beállítások alapján.

Automatikus kikapcsolás

- Ha a légsütőgépnek nincsenek aktív funkciói, a légsütőgép 30 perc inaktivitás után törli az összes beállítást és kikapcsol.

Túlmelegedés védelem

- Ha a légsütő túlmelegszik, biztonsági okból automatikusan kikapcsol.
- Hagyja a légsütőt teljesen kihűlni, mielőtt újra használná.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

Megjegyzés:

- **Minden** használat után tisztítsa meg a légsütő kosarat és a ropogtatólapot.
 - A kosár fóliával való kibélelése (a ropogtatólap kivételével) megkönnyítheti a takarítást.
1. Kapcsolja ki és húzza ki a légsütőt. Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni. A gyorsabb hűlés érdekében húzza ki a kosarat.
 2. Szükség esetén nedves ruhával törölje át a légsütő külső felületét.
 3. A kosár és a ropogtatólap mosogatógépben mosható. A kosarat és a ropogtatólapot forró, szappanos vízzel és nem sűrű szivaccsal is kimoshatja. Szükség esetén áztassa be.

Megjegyzés: A kosár és a ropogtatólap tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Kerülje a fém eszközök és csiszoló tisztítószer használátát.

4. Makacs zsírok esetén:

- a. Egy kis tálban keverjen össze 30 g/2 evőkanál szódabikarbónát és 15 ml/1 amerikai evőkanál vizet, hogy kenhető masszát kapjon.
- b. Szivaccsal kenje a pasztát a kosárra és a ropogtatólapra, és súrolja le. Öblítés előtt 15 percig hagyja állni a kosarat és a ropogtatólapot.
- c. Mossa le szappannal és vízzel használat előtt.

5. Tisztítsa meg a légsütő belsejét egy enyhén nedves, nem dörzsölő szivaccsal vagy ruhával. **Ne** merítse vízbe. Szükség esetén tisztítsa meg a fűtőtekerccset az ételmaradékok eltávolítása érdekében. [7. ábra]

6. Szárítsa meg használat előtt.

Megjegyzés: Győződjön meg arról, hogy a fűtőtekerccs teljesen száraz, mielőtt bekapcsolja a légsütőt.

TARTOZÉKOK

A légsütőhöz kiegészítő és csere tartozékok is kaphatók. További információért forduljon a **Vevőszolgálat** (lásd 12. oldal).

HIBAELEHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges megoldás
A légsütő nem kapcsol be.	Győződjön meg róla, hogy a légsütő be van-e dugva. Nyomja be a kosarat biztonságosan a légsütőbe.
Az élelmiszer nincs teljesen megsülve.	Helyezzen kisebb adag ételeket a kosárba. Ha a kosár túl van töltve, akkor az ételek nem lesznek eléggé átsütve. Növelje a sütési hőmérsékletet vagy időt.
Az étel nem ropogós a légsütés után.	Az ételek ropogósabbá válhatnak, ha egy kis mennyiségű olajat permetez vagy ecsetel rájuk (lásd Sütési tippek , 8. oldal).
A sültburgonya nem megfelelően sül meg.	Lásd Sültburgonya , 8. oldal.
A kosár nem csúszik be biztonságosan a légsütőbe.	Ügyeljen arra, hogy a kosár ne legyen túltöltve élelmiszerrel.
Fehér füst vagy gőz jön ki a légsütőből.	A légsütőgép első használatakor vagy sütés közben előfordulhat, hogy fehér füstöt vagy gőzt bocsát ki. Ez normális jelenség. Győződjön meg arról, hogy a kosarak és a légsütő belseje megfelelően tiszta és nem zsíros. A zsíros ételek sütésénél az olaj a ropogtatólap alá szivárog. Ez az olaj fehér füstöt termel, és a kosár a szokásosnál forróbb lehet. Ez normális jelenség és nincs hatással a sütésre. A kosarat óvatosan kezelje.
Sötét füst jön ki a légsütőből.	Azonnal húzza ki a légsütőt a konnektorból. A sötét füst azt jelenti, hogy ég az étel, vagy valamilyen áramköri probléma van. Várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt kihúzza a kosarat. Ha az ok nem az odaégett étel volt, lépjen kapcsolatba a Vevőszolgálat (lásd 12. oldal).
A légsütőnek műanyagszaga van.	Bármely légsütőnek lehet műanyagszaga a gyártási folyamatból adódóan. Ez normális jelenség. Kövesse a Tesztüzem vonatkozó utasításokat (5. oldal), hogy megszabaduljon a műanyagszagtól. Ha a műanyagszag továbbra is jelen van, forduljon a Vevőszolgálat (lásd 12. oldal).
A kijelzőn a „E01/E21” hibakód jelenik meg	A hőmérséklet-ellenőrző áramköre nyitott. Forduljon a Vevőszolgálat (lásd 12. oldal).
A kijelzőn a „E02/E22” hibakód jelenik meg	A hőmérséklet-ellenőrző áramköre rövidzárlatos. Forduljon a Vevőszolgálat (lásd 12. oldal).

Ha nem találja a problémát a felsorolásban, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a **Vevőszolgálat** (lásd 12. oldal).

JÓTÁLLÁSI INFORMÁCIÓK

Termék neve	TurboBlaze™ 6,0 literes légsűtő
Típus	CAF-DC602-KEUR
A saját referenciája érdekében javasoljuk, hogy rögzítse a megrendelés azonosítóját és a vásárlás dátumát.	
A vásárlás dátuma	
Megrendelés azonosítója	

Levoit Korlátozott termékjótállás

Két (2) év* korlátozott fogyasztói termékjótállás

Az Arovast Corporation („Arovast”) garانتálja, hogy a termék **az eredeti vásárlástól számított 2 évig** („Korlátozott jótállási időszak”) mentes az anyag- és gyártási hibáktól, feltéve, hogy a terméket a használati és ápolási utasításoknak megfelelően használták (pl. a tervezett környezetben és normál körülmények között). *** Ez a garancia nem korlátozza az Ön jogait, amelyeket az Ön régiójában alkalmazandó nemzeti vagy regionális fogyasztóvédelmi törvények előírhatnak vagy biztosíthatnak, amely esetekben a Korlátozott jótállási idő az alkalmazandó követelményeknek megfelelően meghosszabbodik.**

Az Ön korlátozott jótállási előneyei

A Korlátozott jótállási időszak alatt és a jelen korlátozott jótállási szabályzatra is figyelemmel az Arovast saját kizárólagos belátása szerint (i) visszatéríti a vételárat, ha a vásárlás közvetlenül a Levoit online áruházból történt, (ii) kijavítja az anyag- vagy gyártási hibákat, (iii) kicseréli a terméket egy másik, azonos vagy nagyobb értékű termékre, vagy (iv) a vételár összegének megfelelően a jövőjéről nyújt.

Kire terjed ki a jótállás?

Ez a korlátozott jótállás csak a termék eredeti fogyasztói vásárlójára vonatkozik, és nem ruházható át a termék későbbi tulajdonosára, függetlenül attól, hogy a termék a korlátozott jótállás meghatározott időtartama alatt átruházta-e a tulajdonjogát. A korlátozott jótállási előnyök igénybeviteléhez az eredeti vásárlónak kell igazolnia a hibát vagy meghibásodást, valamint a vásárlás dátumát.

Vigyázzon a nem engedélyezett kereskedőkkel vagy eladókkal szemben

Ez a korlátozott jótállás nem terjed ki a jogosulatlan kereskedőtől vagy eladótól vásárolt termékekre. Az Arovast korlátozott jótállása csak azokra a termékekre terjed ki, amelyeket az Arovast minőségellenőrzésének alávetett és az Arovast minőségellenőrzésének betartását vállaló hivatalos kereskedőtől vagy eladótól vásárolt. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a nem engedélyezett weboldaltól vagy kereskedőtől vásárolt termékek hamisítottak, használtak, hibásak lehetnek, vagy nem az Ön országában való használatra készültek. Ön úgy védheti meg magát és termékeit, ha meggyőződik arról, hogy csak az Arovast-tól vagy annak hivatalos kereskedőtől vásárol.

Ha bármilyen kérdése van egy adott eladóval kapcsolatban, vagy ha úgy gondolja, hogy a terméket nem engedélyezett eladótól vásárolta, kérjük, lépjen kapcsolatba Vevőszolgálati csapatunkkal.

Mire nem terjed ki a jótállás?

- Ha a vásárlást igazoló bizonylatot bármilyen módon megváltoztatták vagy olvashatatanná tették.
- Ha a terméken lévő modellszámot, sorozatszámot vagy gyártási dátumkódot megváltoztatták, eltávolították vagy olvashatatanná tették.

- Ha a terméket az eredeti állapotához képest módosították.
- Ha a terméket nem a használati útmutatóban szereplő utasításoknak és utasításoknak megfelelően használták.
- Ha a felhasználói kézikönyvben ajánlottaktól eltérő periferiák, kiegészítő berendezések vagy tartozékok csatlakoztatása okozta károk.
- Baleset, visszaélés, helytelen használat vagy nem megfelelő vagy nem megfelelő karbantartás által okozott károk vagy hibák.
- A termék nem engedélyezett szolgáltató vagy az Arovasttól eltérő személy által végzett szervizelés vagy javítás által okozott károk vagy hibák.
- Károk vagy hibák, amelyek kereskedelmi használat, bérbeadás vagy olyan használat során keletkeznek, amelyre a terméket nem rendeltetésszerűen használják.
- Ha a készülék megsérült, többek között állatok, villámcsapás, rendellenes feszültség, tűz, természeti katasztrófa, szállítás, mosogatógép vagy víz által okozott károk esetén (kivéve, ha a használati útmutató kifejezetten nem írja elő, hogy a termék mosogatógépben mosható).
- Véletlen és következményes károk.
- A termék árát meghaladó károk vagy hibák.

Korlátozott jótállási szolgáltatás igénylése 5 egyszerű lépésben:

- Győződjön meg róla, hogy a termék a megadott korlátozott jótállási időszakon belül van.
- Győződjön meg róla, hogy rendelkezik a számla és a rendelés azonosítójának másolatával vagy a vásárlást igazoló bizonylattal.
- Győződjön meg róla, hogy a termék megvan. **NEM** ártalmatlaníthatja a terméket, mielőtt felvenné velünk a kapcsolatot.
- Vegye fel a kapcsolatot Vevőszolgálati csapatunkkal.
- Miután Vevőszolgálati csapatunk jóváhagyta kérését, kérjük, küldje vissza a terméket a számla és a rendelési azonosító másolatával együtt.

Egyedüli és kizárólagos jogorvoslat

A FENTI KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁS KÉPEZI AZ AROVAST CORPORATION KIZÁRÓLAGOS FELELŐSSÉGÉT, VALAMINT AZ ÖN EGYETLEN ÉS KIZÁRÓLAGOS JOGORVOSLATI LEHETŐSÉGÉT A JELLEN KORLÁTOZOTT TERMÉKSZAVATOSSÁGI NYILATKOZAT HATÁLYA ALÁ TARTOZÓ TERMÉK BÁRMELY JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGÉNEK MEGSZEGÉSE VAGY EGYÉB NEM MEGFELELŐSÉGE ESETÉN. EZ A KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁS KIZÁRÓLAGOS, ÉS MINDEN MÁS JÓTÁLLÁS HELYÉBE LÉP. AZ AROVAST CORPORATION EGYETLEN ALKALMAZOTTJA VAGY BÁRMELY MÁS FÉL SEM JOGOSULT A JELLEN KORLÁTOZOTT TERMÉKSZAVATOSSÁGI NYILATKOZATBAN FOGLALT KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁSON TÚLMENŐ JÓTÁLLÁST VÁLLALNI.

Korlátozott jótállásról való lemondás

A JELLEN KORLÁTOZOTT TERMÉKSZAVATOSSÁGI NYILATKOZATBAN SZAVATOLTAK KIVÉTELEVEL, AZ AROVAST CORPORATION AZ ALKALMAZANDÓ JOGSZABÁLYOK ÁLTAL BIZTOSÍTOTT LEGTELJESEBB MÉRTEKBE AZ AROVAST CORPORATIONTÓL VÁSÁROLT TERMÉKEKET „ADOTT ÁLLAPOTUKBAN” BIZTOSÍTJA, ÉS AZ AROVAST CORPORATION EZZENNEL KIZÁR MINDENFAJTA JÓTÁLLÁST, LEGYEN AZ KIFEJEZETT VAGY HALLGATÓLAGOS, TÖRVÉNYES VAGY EGYÉB, BELEÉRTVE, DE NEM KIZÁRÓLAGOSAN AZ ELADHATÓSÁGRA, A JOGSÉRTÉSMENTESSEGRE ÉS A MEGHATÁROZOTT CÉLRA VALÓ ALKALMASSÁGRA VONATKOZÓ JÓTÁLLÁST.

A felelősség korlátozása

AZ ALKALMAZANDÓ JOG ÁLTAL BIZTOSÍTOTT LEGTELJESEBB MÉRTEKBE, AZ AROVAST CORPORATION, ANNAK LEÁNYVÁLLALATAI, VAGY AZOK LICENCADÓI, SZOLGÁLTATÓI,

HU

ALKALMAZOTTAI, ÜGYNÖKEI, TISZTSÉGVISELŐI VAGY IGAZGATÓI SEMMILYEN KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT NEM VÁLLALNAK FELELŐSSÉGET:

(a) AZ AROVAST CORPORATION CÉGTŐL VÁSÁROLT TERMÉKEKBŐL EREDŐ VAGY AZOKKAL KAPCSOLATBAN KELETKEZETT BÁRMILYEN JELLEGŰ KÁROKÉRT, AMELYEK MEGHALADJÁK A VÁSÁRLÓ ÁLTAL A TERMÉKEKÉRT FIZETETT VÉTELÁRAT, VAGY

(b) KÖZVETETT, KÜLÖNLEGES, VÉLETLEN, KÖVETKEZMÉNYES VAGY BÜNTETŐJOGI KÁROKAT, MEG AKKOR IS, HA AZ AROVAST CORPORATION VAGY VALAMELYIK BESZÁLLÍTÓJA FIGYELMEZTETTE AZ ILYEN KÁROK LEHETŐSÉGÉRŐL VAGY VALÓSZÍNŰSÉGÉRŐL.

ÉS FÜGGETLENÜL ATTÓL, HOGY AZ KÁRTÉRÍTÉS (BELEÉRTVE A GONDATLANSÁGOT IS), SZERZŐDÉSSZEGÉS VAGY MÁS OKBÓL KELETKEZETT, FELELŐSSÉGÜNK SEMMILYEN KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT NEM HALADHATJA MEG AZ ÖN ÁLTAL A HIBÁS TERMÉKÉRT TÉNYLEGESEN KIFIZETETT ÖSSZEGET, ÉS SEMMILYEN KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT NEM VAGYUNK FELELŐSEK SEMMILYEN KÖZVETLEN VAGY KÖZVETETT KÖVETKEZMÉNYES, VÉLETLENSZERŰ, KÜLÖNLEGES VAGY BÜNTETŐ JELLEGŰ KÁRÉRT VAGY VESZTESÉGÉRT.

A JELEN KORLÁTOZOTT TERMÉKSZAVATOSSÁGI NYILATKOZATBAN FOGLALT KIVETÉLÉVEL AZ AROVAST CORPORATION NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET A NÁLA VÁSÁROLT TERMÉKEK CSERÉJÉVEL VAGY JAVÍTÁSÁVAL KAPCSOLATOS KÖLTSÉGEKÉRT, BELEÉRTVE, DE NEM KIZÁRÓLAGOSAN A MUNKA-, TELEPÍTÉSI VAGY EGYÉB, A FELHASZNÁLÓ ÁLTAL VISELT KÖLTSÉGEKET, ÉS KÜLÖNÖSEN A TERMÉK ELTÁVOLÍTÁSÁVAL VAGY CSERÉJÉVEL KAPCSOLATOS KÖLTSÉGEKET.

Az Ön egyéb jogai

EGYES JOGHATÓSÁGOK NEM TESZIK LEHETŐVÉ: (1) A HALLGATÓLAGOS JÓTÁLLÁSOK KIZÁRÁSÁT; (2) A HALLGATÓLAGOS JÓTÁLLÁSOK IDŐTARTAMÁNAK KORLÁTOZÁSÁT; ÉS/VAGY (3) A VÉLETLEN VAGY KÖVETKEZMÉNYES KÁROK KIZÁRÁSÁT VAGY KORLÁTOZÁSÁT; ÍGY A JELEN SZABÁLYZATBAN SZEREPLŐ KIZÁRÁSOK NEM FELTÉTLENÜL VONATKOZNAK ÖNRE. EZEKBE A JOGHATÓSÁGOKBAN ÖN CSAK A VONATKOZÓ TÖRVÉNYEK SZERINT KIFEJEZETTEN ELŐÍRT HALLGATÓLAGOS JÓTÁLLÁSSAL RENDELKEZIK. A SZAVATOSSÁG, A FELELŐSSÉG ÉS A JOGORVOSLATOK KORLÁTOZÁSAI A TÖRVÉNY ÁLTAL MEGENGEDETT LEGNAGYOBB MÉRTEKBEN ÉRVÉNYESEK.

BÁR EZ A KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁS MEGHATÁROZOTT TÖRVÉNYES JOGOKAT BIZTOSÍT ÖNNEK, AZ ÖN JOGHATÓSÁGA SZERINT MÁS JOGAI IS LEHETNEK. A JELEN KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁSI NYILATKOZAT AZ ÖNRE ÉS A TERMÉKEKRE VONATKOZÓ HATÁLYOS JOGSZABÁLYOK HATÁLYA ALÁ TARTOZIK. KÉRJÜK, TEKINTSE ÁT AZ ÖN JOGHATÓSÁGA SZERINTI TÖRVÉNYEKET, HOGY JOGAI TELJES MÉRTEKBEN MEGÉRTSE.

A jelen szabályzat módosításai

A jelen korlátozott jótállás feltételeit és elérhetőségét saját belátásunk szerint módosíthatjuk, de a módosítások nem lesznek visszamenőleges hatályúak.

Ezt a jótállást a következők vállalják:

AROVAST CORPORATION

1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
Amerikai Egyesült Államok

VEVŐSZOLGÁLAT

Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
Amerikai Egyesült Államok

Kérdések vagy aggályok?

Támogatási órák: 09:00–17:00

Ingyenesen hívható: +3614518821

E-mail: hello@cosori.hu

* Kérjük, készítse elő a megrendelés számláját és a megrendelés azonosítóját, mielőtt felveszi a kapcsolatot a Vevőszolgálattal.

MUTASSA MEG MIT KÉSZÍTETT

Reméljük, hogy ez hasznos volt az Ön számára. Alig várjuk, hogy láthassuk gyönyörű ételkreációit! Ha szívesen megosztaná a képeket, közösségünk várja feltöltéseit - csak válassza ki a kívánt platformot.

@cosorimagyarország



@Cosori Magyarország



Cuprins

Conținutul pachetului	1
Specificații	1
Măsuri de protecție importante	2
Prezentarea friteuzei cu aer cald	4
Înainte de prima utilizare	5
Utilizarea friteuzei cu aer cald	6
Îngrijire și întreținere	9
Accesorii	9
Depanare	10
Informații despre garanție	11
Serviciul de asistență pentru clienți	12

Conținutul pachetului

- 1 x Friteuză cu aer cald TurboBlaze™ de 6,0 litri
- 1 x Placă de prăjire
- 1 x Manual de utilizare

Articole bonus

- 1 x Grilaj pentru frigărui
- 5 x Bețe pentru frigărui

Specificații

Model	CAF-DC602-KEUR
Alimentare electrică	C.a. 220 V–240 V, 50/60 Hz
Putere nominală	1 725 W
Capacitate	6 L (prepară mâncăruri pentru 3–5 persoane)
Interval de temperatură	30°–230 °C
Interval de timp	1 min–24 ore
Dimensiuni (inclusiv mânerul)	40,0 × 30,0 × 30,1 cm
Dimensiuni (fara mâner)	34,0 × 30,0 × 30,1 cm
Greutate	6 kg

CITIȚI ȘI SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

MĂSURI DE PROTECȚIE IMPORTANTE

Respectați măsurile de siguranță de bază atunci când utilizați friteuza cu aer cald. Citiți toate instrucțiunile.

Puncte cheie privind siguranța

- **Nu** atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerul.
- Acționați cu atenție când întoarceți coșul după gătit, deoarece apare riscul căderii plăcii de prăjire fierbinți, ceea ce constituie risc de siguranță.
- **Nu** blocați orificiile de ventilare. Prin orificii se eliberează abur fierbinte. Nu vă apropiați mâinile și fața de orificii.
- **ATENȚIE:** Este posibil ca placa de prăjire fierbinte să cadă atunci când întoarceți coșul.

Notă:

- *Introduceți cu fermitate placa de prăjire în coș pentru a reduce șansele ca acesta să cadă.*
- **Întotdeauna** folosiți clești pentru a scoate cu grijă alimentele fierbinți.

Siguranță generală

- Pentru prevenirea producerii șocurilor electrice, **nu scufundați friteuza cu aer cald** cablul, fișa sau carcasa în apă sau în alte lichide.
- Supravegheați îndeaproape copiii din apropierea friteuzei cu aer cald.
- Scoateți ștecherul din priză, când aparatul nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați-l să se răcească înainte de a pune sau scoate piese.
- **Nu** utilizați friteuza cu aer cald dacă prezintă defecte, nu funcționează sau dacă cablul sau ștecherul este deteriorat. Contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (a se vedea pagina 12).
- **Nu** utilizați piese sau accesorii de schimb de la terți, deoarece acest lucru poate cauza accidentări.

- **Nu** utilizați în aer liber.
- **Nu** așezați friteuza cu aer cald sau oricare dintre componentele acesteia pe o sobă, lângă arzătoarele cu gaz sau electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Acționați cu grijă când mutați friteuza cu aer cald (sau scoateți coșul), în special dacă conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
- **Întotdeauna** așezați placa de prăjire pe o suprafață rezistentă termic, după îndepărtarea din coș.
- **Nu** curățați cu bureți metalici de sârmă. Fragmentele de metal pot rupe plăcuța și pot atinge piesele electrice, creând un risc de șoc electric.
- **Nu** așezați nimic pe friteuza cu aer cald. **Nu** depozitați nimic în interiorul friteuzei cu aer cald.
- Acest echipament poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și mai mari, precum și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea umidificatorului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați.
- Asigurați supravegherea copiilor, pentru a vă asigura de faptul că friteuza cu aer cald **nu** este folosită ca jucărie.
- Această friteuză cu aer cald nu este destinată să fie operată cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Utilizați friteuza cu aer cald **numai** conform instrucțiunilor din acest manual.
- Nu este destinat pentru uz comercial. **Doar** pentru uz casnic.

În timpul prăjirii cu aer cald

- O friteuză cu aer cald funcționează **numai** cu aer fierbinte. **Nu** umpleți niciodată coșul cu ulei sau grăsime.
- Nu utilizați **niciodată** friteuza cu aer cald fără coșul montat.
- **Nu** introduceți alimente supradimensionate sau ustensile metalice în friteuza cu aer cald.
- **Nu** umpleți prea mult coșul friteuzei cu aer cald. Cantitățile mari de alimente pot atinge bobinele de încălzire și pot cauza risc de incendiu.
- **Nu** atingeți accesoriile (inclusiv placa de prăjire) în timpul sau imediat după prăjirea cu aer.
- **Nu** introduceți hârtie, carton, plastic nerezistent la căldură sau materiale similare în friteuza cu aer cald.
- **Niciodată** nu puneți hârtie de copt sau pergament în friteuza cu aer cald fără alimente deasupra. Circulația aerului poate cauza ridicarea hârtiei și atingerea bobinelor de încălzire.
- **Nu** puneți niciodată alimente subțiri și ușoare, cum sunt fulgii de porumb în prăjitorul cu aer și fiți atenți la firimiturile de alimente. Circulația de aer poate să antreneze alimentele subțiri și ușoare sau firimiturile, și acestea să atingă bobinele de încălzire.
- **Întotdeauna** utilizați recipiente termorezistente. Aveți grijă când utilizați recipiente care nu sunt din metal sau sticlă.
- Țineți friteuza cu aer cald la distanță de materiale inflamabile (perdele, fețe de masă etc.). Se utilizează pe o suprafață plată, stabilă, termorezistentă, departe de surse de căldură sau lichide.
- Oprii imediat și scoateți friteuza cu aer cald din priză dacă observați că iese fum negru. Fumul alb este normal, cauzat de încălzirea grăsimii sau alimentele împroșcate, dar fumul negru înseamnă că alimentele se ard sau există o problemă la circuitul electric. Așteptați dispersarea fumului înainte de îndepărtarea coșului. Dacă cauza nu a fost mâncarea arsă, contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (pagina 12).
- Pentru oprirea friteuzei cu aer cald apăsați  o singură dată. Friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor și toate butoanele se vor opri, cu excepția , care va deveni portocaliu.
- Pentru a scoate din priză, prindeți stecherul și trageți de priză. Nu trageți **niciodată** de cablul de alimentare.
- **Nu** lăsați friteuza cu aer cald nesupravegheată în timpul utilizării.

Cablurile prelungitoare

- Sunt disponibile și pot fi folosite și cabluri prelungitoare mai lungi, cu condiția utilizării cu grijă. În cazul utilizării unui cablu prelungitor:
 - Valoarea electrică marcată pe cablul prelungitor trebuie să fie cel puțin la fel de mare ca valoarea nominală a friteuzei cu aer cald.
 - Cablul trebuie plasat astfel, încât să nu se prelingă pe blat sau pe masa de lucru, unde poate fi tras de copii sau de care persoanele se pot împiedica în mod neintenționat.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Arovast sau de persoane calificate similar pentru a evita pericolul electric sau de incendiu. Vă rugăm să contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (pagina 12).
- Nu lăsați friteuza cu aer cald și cablurile acesteia la îndemâna copiilor care nu au împlinit vârsta de 8 ani.

Ștecher și cablu (Figura 2)

- **Nu** lăsați cablul de alimentare (sau orice cablu prelungitor) să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat sau să intre în contact cu suprafețe fierbinți.

Notă: Această friteuză cu aer cald folosește un cablu de alimentare scurt pentru a reduce riscul de încurcare sau împiedicare. Utilizați cabluri prelungitoare cu grijă. Valoarea electrică marcată pe cablul prelungitor trebuie să fie la fel de mare ca valoarea nominală a friteuzei cu aer cald.

- Această friteuză cu aer cald nu este destinată să fie operată cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Friteuza cu aer cald COSORI respectă toate standardele referitoare la câmpurile electromagnetice (CEM). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual de utilizare, aparatul oferă o utilizare în condiții de siguranță conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

Notă: Articolele marcate cu următorul simbol pot atinge temperaturi ridicate și trebuie manipulate cu grijă.



ATENȚIE: Suprafață fierbinte.

SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI



Acest simbol indică faptul că produsul nu trebuie aruncat ca deșeu menajer și trebuie dus la un punct de colectare adecvat pentru reciclare. Eliminarea și reciclarea corespunzătoare vor contribui la protejarea resurselor naturale, a sănătății umane și a mediului. Pentru mai multe informații cu privire la modul de eliminare și reciclare a produsului, vă rugăm să contactați municipalitatea locală, furnizorul de servicii de gestionare a deșeurilor sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

Acest produs este conform RoHS.

Acest produs este conform cu Regulamentul 2011/65/UE și cu modificările sale privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice.

PREZENTAREA FRITEUZEI CU AER CALD

Friteuza cu aer cald COSORI folosește un motor de curent continuu care încălzește mai repede friteuza cu aer cald, gătește mai repede și permite controlul precis al temperaturii și al ventilatorului, astfel încât mâncarea să se gătească exact așa cum doriți. Cu comenzi ușor de utilizat, printr-o singură atingere, coș neaderent și un design intuitiv, sigur, friteuza cu aer cald COSORI TurboBlaze™ este vedeta bucătăriei dvs.

Notă:

- **Nu** încercați să deschideți partea superioară a friteuzei cu aer cald. Acesta nu este un capac.
- Coșul și placa de prăjire sunt fabricate din aluminiu metalic cu strat antiaderent.

Schema friteuzei cu aer cald (Figura 1.1)

- | | | |
|-----------------------|---------------------------|--------------------------|
| 1. Admisie aer | 5. Buton de eliberare coș | 8. Elemente de încălzire |
| 2. Ecran de comandă | 6. Mâner coș | 9. Cablu de alimentare |
| 3. Dopuri din silicon | 7. Coș | 10. Ieșire aer |
| 4. Placă de prăjire | | |

Schema afișajului (Figura 1.1)

Notă: Când atingeți un buton pentru a utiliza o funcție, acesta va deveni portocaliu pentru a indica că este selectat.

Panoul de comandă

- | | |
|------------------------------------|--|
| A. Mărirea/micșorarea temperaturii | D. Mărirea/micșorarea timpului |
| B. Funcțiile de gătit | E. Pornire/Pauză |
| C. Pornire/Oprire | F. Funcțiile de gătit Turbo Modes (Moduri Turbo) |

Funcții de gătit (Figura 1.1-G)

Afișaj (Figura 1.2)

H. Stare de gătire

J. Viteza ventilatorului (1–5)

I. Temperatură

K. Ora

Mesaje de afișare (Figura 1.2)

L. Cooking (Gătire)

N. Ready (Pregătit)

M. Paused (Pauză)

O. Scoateți coșul

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Configurarea

1. Scoateți și aruncați toate ambalajele din friteuza cu aer cald, inclusiv eventualele autocolante temporare și capacul de protecție montat peste ștecherul de alimentare.
2. Așezați friteuza cu aer cald pe o suprafață stabilă, plană, termorezistentă. Păstrați distanța față de zonele care pot fi deteriorate de abur (cum ar fi pereții sau dulapurile).

Notă: Lăsați un spațiu de 13 cm în spatele și deasupra friteuzei cu aer cald. **[Figura 3]** Lăsați suficient spațiu în fața friteuzei cu aer cald pentru a scoate coșul.

3. Spălați bine coșul și placa de prăjire folosind mașina de spălat vase sau un burete non-abraziv.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul friteuzei cu aer cald cu o cârpă ușor umezită. Uscăți cu un prosop.
5. Așezați placa de prăjire înapoi în coș. Înclinați placa de prăjire pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați pe cealaltă parte.
6. Așezați coșul înapoi în friteuza cu aer cald.

Test de funcționare

Un test de funcționare vă va ajuta să vă familiarizați cu friteuza cu aer cald, să vă asigurați că funcționează corect și să o curățați de eventualele reziduuri.

1. Asigurați-vă că coșul friteuzei cu aer cald este gol și conectați-o la priză.
2. Atingeți **AIR FRY** (PRĂJIRE CU AER). Pe afișaj va apărea „195 °C” și „10 MIN”.
3. Atingeți ►|| pentru a începe. Când ați terminat, friteuza cu aer cald va emite un bip și pe afișaj va apărea „End (Sfârșit)”.
4. Apăsați butonul de eliberare a coșului și scoateți coșul. Permiteți răcirea completă a coșului timp de 10–30 de minute.

Notă:

- Acționați cu atenție când întoarceți coșul după gătire, deoarece apare riscul căderii plăcii de prăjire fierbinți, ceea ce constituie risc de siguranță.
- **Nu** deșurubați mânerul coșului de pe coș.

Dopuri din silicon

- Placa de prăjire conține 4 dopuri de silicon realizate din material sigur pentru alimente. Aceste dopuri mențin placa fixată pe fundul coșului.
- Atunci când introduceți placa de prăjire în coș, înclinați-o pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați pe cealaltă parte. **[Figura 4]**

Notă: Forțarea incorectă a plăcii de prăjire în coș poate provoca deteriorări.

- Asigurați-vă că copiii **nu** se joacă cu dopurile din silicon și nu le înghit.

UTILIZAREA FRITEUZEI CU AER CALD

Notă:

- **Nu** așezați nimic pe friteuza cu aer cald. Acest lucru va perturba fluxul de aer și va cauza rezultate slabe la prăjirea cu aer. **[Figura 5]**
- O friteuză cu aer cald nu este o friteuză cu prăjire în baie de ulei. **Nu** umpleți coșul cu ulei, grăsimi pentru prăjit sau orice lichid.
- Când scoateți coșul din friteuza cu aer cald acționați cu atenție din cauza aburului fierbinte.

Preîncălzire

Vă recomandăm să preîncălziți înainte de a pune alimente în friteuza cu aer cald, cu excepția cazului în care aceasta este deja fierbinte. Alimentele nu vor fi gătită corespunzător fără preîncălzire.

1. Atingeți  pentru a porni afișajul.
2. Atingeți **PREHEAT** (PREÎNCĂLZIRE). Pe afișaj va apărea „205 °C” și „4 MIN”.
3. Opțional, atingeți  sau  pentru a modifica temperatura. Timpul se va regla automat.
4. Atingeți  pentru a începe preîncălzirea.
5. Când timpul s-a terminat, friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor și afișajul va afișa „End (Sfârșit)”.

Notă:

- Dacă nu se apasă niciun buton timp de 30 de minute, friteuza cu aer cald va șterge toate setările și se va opri.
- Preîncălzirea utilizează o viteză a ventilatorului de 4.
- La reglarea temperaturii, timpul se va ajusta automat pe baza graficului de mai jos.

Temperatură	Timp (minute)
175°-230 °C	4
115°-170 °C	3
75°-110 °C	2

Funcțiile de gătit

Folosirea unei funcții de gătit este cea mai ușoară modalitate de a prăji în aer liber. Funcțiile sunt programate cu un timp, o temperatură și o viteză a ventilatorului ideale pentru a găti anumite alimente, a se vedea **Graficul de gătit** (pagina 7).

Timpul și temperatura tuturor funcțiilor de gătit pot fi reglate.

Pentru a personaliza o funcție de gătit:

1. Selectați butonul funcției pe care doriți să o personalizați.
2. Atingeți  sau  pentru a modifica ora și temperatura funcției.
3. Pentru a salva, apăsați și mențineți apăsat butonul funcției timp de 3 secunde până când auziți un semnal sonor.

Notă:

- Țineți apăsat  sau  pentru a mări sau micșora rapid timpul sau temperatura.
- Viteza ventilatorului nu poate fi personalizată.

Resetarea tuturor funcțiilor de gătit:

- Apăsați și țineți apăsat  timp de 15 secunde.

Turbo Modes (Moduri turbo)

- Funcțiile de gătit Turbo Modes (Moduri turbo) (Air Fry (Prăjirea cu aer), Roast (Friptură), Grill (Grătar), Frozen (Congelare)) gătesc rapid alimentele folosind cea mai mare viteză a ventilatorului (5).
- Vă recomandăm să folosiți placa crocantă pentru toate funcțiile Turbo Modes (Moduri turbo) pentru a profita la maximum de fluxul de aer de 360° în timpul gătitului.

Prăjirea cu aer

1. Așezați placa de prăjire în coș. Placa de prăjire facilitează scurgerea uleiului excesiv în partea inferioară a coșului.

Notă: Utilizarea plăcii de prăjire este interzisă în cazul anumitor alimente, cum sunt brișelele și pâinea.

2. Preîncălziți friteuza cu aer cald (a se vedea pagina 6).
3. Atunci când aparatul de prăjit cu aer emite un semnal sonor și pe afișaj apare „End (Sfârșit)”, adăugați alimente în coș.
4. Selectați o funcție de gătit.

Notă: Funcțiile de gătit sunt programate cu un timp, temperatură și viteză a ventilatorului ideale pentru gătitul anumitor alimente. Friteuza cu aer cald va utiliza implicit funcția Air Fry dacă nu este selectată nicio altă funcție.

5. Opțional, puteți modifica temperatura și ora atingând  sau . Puteți face acest lucru oricând în timpul procesului de gătit.
6. Atingeți  pentru a începe prăjirea cu aer.
7. Friteuza cu aer cald va emite un bip când a terminat. Afișajul va afișa **/Figura 6/**
- Opțional, atingeți WARM (ÎNCĂLZIRE). Atingeți  sau  pentru a modifica ora (1–60 minute).
8. Scoateți coșul din friteuza cu aer cald, ferindu-vă de aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile termorezistente pentru scoaterea alimentelor din coș.
9. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

Graficul de gătit

Notă: Rezultatele pot varia. Pentru rețete și inspirație culinară, consultați aplicația VeSync și cartea de rețete.

Funcția		Temperatură implicită	Interval de timp implicit	Interval de temperatură	Interval de timp	Viteza ventilatorului
Moduri turbo	Prăjirea cu aer	195 °C	10 minute	150°–230 °C	1–60 minute	5
	Friptură	220 °C	12 minute	175°–230 °C	1–60 minute	5
	Grătar	230 °C	5 minute	220°–230 °C	1–30 minute	5
	Congelare	200 °C	14 minute	150°–230 °C	1–30 minute	5
Reîncălzire		200 °C	5 minute	150°–220 °C	1–60 minute	4
Coacere		165 °C	20 minute	125°–205 °C	1–60 minute	3
Deshidratare („DRY”)		55 °C	6 ore	35°–95 °C	15 minute–24 ore	1
Probă		30 °C	1 oră	30°–45 °C	15 minute–12 ore	1
Preîncălzire		205 °C	4 minute (reglare automată)	150°–230 °C	-	4
Păstrarea căldurii („WARM”)		75 °C	30 minute	–	1–60 minute	2

* A se vedea **Sfaturi de gătit** (pagina 8) pentru mai multe informații.

Sfaturi de gătit

Umplerea excesivă

- În cazul în care coșul este umplut excesiv, alimentele nu se vor găti uniform.

Folosirea uleiului

- Dacă adăugați o cantitate mică de ulei la alimente, acestea vor deveni mai crocante. Nu folosiți mai mult de 30 ml/2 linguri mari de ulei.
- Spray-urile cu ulei sunt excelente pentru aplicarea unor cantități mici de ulei uniform pe toate produsele alimentare.

Sfaturi pentru mâncare

- Puteți prăji cu aer cald orice alimente congelate sau produse care pot fi gătite într-un cuptor.
- Funcția Frozen (Congelare) este ideală pentru articole mici sau pane, cum ar fi nuggets, chiftele și autocolante pentru oale.
- Pentru a prepara prăjituri, plăcinte sau orice preparate cu umplutură sau aluat, puneți ingredientele într-un recipient termorezistent înainte de introducerea în coș.
- Prăjirea în aer a alimentelor cu conținut ridicat de grăsimi va face ca grăsimea să se adune sub placa de prăjire. Pentru a evita excesul de fum în timpul gătitului, turnați picături de grăsime după gătit.
- Alimentele marinate în lichid creează stropi și fum în exces. Tamponați aceste alimente înainte de prăjirea cu aer cald.
- Conduțați **Graficul de gătit** pentru a selecta funcția de gătit ideală pentru rețeta dvs. (a se vedea pagina 7).

Cartofi prăjiți

- Adăugați 8–15 ml/½-1 lingură mare de ulei pentru asigurarea caracterului crocant.
- Când preparați cartofi prăjiți din cartofi cruzi, înmuiți cartofii nepreparați în apă timp de 15 minute pentru a îndepărta amidonul înainte de prăjire. Uscați prin tamponare cu un prosop înainte de a adăuga ulei.
- Tăiați cartofi cruzi în bucăți mai mici pentru ca aceștia să iasă mai crocanți. Încercați să tăiați cartofii în bucăți de 0,6–7,6 cm.

Notă: Pentru mai multe sfaturi și rețete, consultați aplicația VeSync și site-ul web COSORI.

Mai multe funcții

Comutarea unităților de temperatură

- Apăsăți și mențineți apăsat **TEMP**  și  timp de 3 secunde.
- Unitatea de măsură a temperaturii se va schimba din Celsius în Fahrenheit.
- Repetați pentru a trece înapoi la Fahrenheit.

Comutarea pe Pauză

- Atingeți  a întrerupe gătitul. Friteuza cu aer cald se va opri din încălzire și  va clipi până când atingeți  din nou pentru a relua gătitul.
- După 30 de minute de inactivitate, friteuza cu aer cald se va închide.
- Această funcție vă permite să întrerupeți programul de gătit fără a scoate coșurile din friteuza cu aer cald.

Reluarea automată a programului de gătit

- Dacă scoateți coșul, friteuza cu aer cald va întrerupe automat gătitul. Afișajul se va stinge temporar ca o funcție de siguranță.
- După reintroducerea coșului, friteuza cu aer cald va relua în mod automat procesul de gătit, folosind setările definite inițial.

Oprirea automată

- Dacă friteuza cu aer cald nu are funcții active, aceasta va șterge toate setările și se va opri după 30 minute de inactivitate.

Protecție la supraîncălzire

- În cazul în care friteuza cu aer cald se supraîncălzește, aceasta se va opri automat ca o funcție de siguranță.
- Lăsați friteuza cu aer cald să se răcească complet înainte de a o utiliza din nou.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

Notă:

- Curățați **întotdeauna** coșul friteuzei cu aer cald și placa de prăjire după fiecare utilizare.
 - Căptușirea coșului cu folie de aluminiu (cu excepția plăcii de prăjire) poate facilita curățarea.
1. Opriti și scoateți friteuza cu aer cald din priză. Lăsați-o să se răcească complet înainte de curățare. Scoateți coșul pentru o răcire mai rapidă.
 2. Ștergeți exteriorul friteuzei cu aer cald cu o cârpă umedă, dacă este necesar.
 3. Coșul și placa de prăjire pot fi spălate în mașina de spălat vase. De asemenea, coșul și placa de prăjire pot fi spălate și cu apă fierbinte cu săpun și cu un burete neabraziv. Înmuiiați dacă este necesar.

Notă: Coșul și placa de prăjire au un strat antiaderent. Evitați utilizarea ustensilelor metalice și a materialelor de curățare abrazive.

4. Pentru petele de grăsime persistente:
 - a. Într-un castron mic amestecați 30 g/2 linguri de bicarbonat de sodiu și 15 ml/1 lingură de apă pentru a forma o pastă ușor de întins.
 - b. Folosiți un burete pentru a întinde pasta pe coș și placa de prăjire și frecați. Lăsați coșul și placa de prăjire timp de 15 minute înainte de clătire.
 - c. Spălați coșul cu apă și săpun înainte de utilizare.
5. Curățați interiorul friteuzei cu aer cald cu un burete sau o cârpă ușor umezită, neabrazivă. **Nu** scufundați în apă. Dacă este cazul, curățați bobina de încălzire pentru a elimina resturile de alimente. [Figura 7]
6. Uscați înainte de utilizare.

Notă: Asigurați-vă că bobina de încălzire este complet uscată înainte de a porni friteuza cu aer cald.

ACCESORII

Sunt disponibile accesorii suplimentare și de înlocuire pentru friteuza cu aer cald. Pentru mai multe informații, contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (a se vedea pagina 12).

DEPANARE

Problemă	Soluție posibilă
Friteuza cu aer cald nu pornește.	Asigurați-vă că friteuza cu aer cald este conectată la priză.
	Împingeți coșul în siguranță în friteuza cu aer cald.
Alimentele nu sunt preparate complet.	Introduceți cantități mai mici de alimente în coș. În cazul în care coșul este umplut excesiv, alimentele vor fi preparate insuficient.
	Creșteți temperatura sau timpul de preparare.
Alimentele nu sunt crocante după prăjirea cu aer cald.	Pulverizarea sau perierea unei cantități mici de ulei pe alimente le va face mai crocante (a se vedea Sfaturi de gătit , pagina 8).
Cartofii prăjiți nu sunt preparați corect.	Consultați secțiunea Cartofi prăjiți de pe pagina 8.
Coșurile nu alunecă în siguranță în friteuza cu aer cald.	Asigurați-vă de faptul că interiorul coșului nu este umplut excesiv cu alimente.
Din friteuza cu aer cald iese fum alb sau abur.	Friteuza cu aer cald poate produce o cantitate mică de fum alb atunci când o utilizați pentru prima dată sau în timpul gătitului. Acest lucru este normal.
	Asigurați-vă că coșul și interiorul friteuzei cu aer cald sunt curățate corespunzător și nu sunt unsuroase.
	Gătirea alimentelor cu grăsimi va cauza scurgerea uleiului sub placa de prăjire. Acest ulei va produce fum alb și coșul poate fi mai fierbinte, decât de obicei. Acest lucru este normal și nu ar trebui să afecteze procesul de gătit. Manipulați coșul cu grijă.
Iese fum negru din friteuza cu aer cald.	Scoateți imediat friteuza cu aer cald din priză. Fumul negru înseamnă că alimentele se ard sau există o problemă la circuitul electric. Așteptați dispersarea fumului înainte de îndepărtarea coșului. În cazul în care cauza nu sunt alimentele arse contactați Serviciul de asistență pentru clienți (consultați pagina 12).
Friteuza cu aer cald emană un miros de plastic.	Orice friteuză cu aer cald poate emana un miros de plastic din procesul de fabricație. Acest lucru este normal. Urmați instrucțiunile pentru efectuarea unui Test de funcționare (pagina 5) pentru a scăpa de mirosul de plastic. Dacă mirosul de plastic persistă, contactați Serviciul de asistență pentru clienți (a se vedea pagina 12).
Afișajul arată codul de eroare „E01/E21”	Există un circuit deschis în monitorul de temperatură. Contactați Serviciul de asistență pentru clienți (a se vedea pagina 12).
Afișajul arată codul de eroare „E02/E22”	Există un scurtcircuit în monitorul de temperatură. Contactați Serviciul de asistență pentru clienți (a se vedea pagina 12).

Dacă problema dvs. nu este menționată, că rugăm contactați **Serviciul de asistență pentru clienți (consultați pagina 12).**

INFORMAȚII DESPRE GARANȚIE

Denumirea produsului	Friteuza cu aer cald TurboBlaze™ de 6,0 litri
Model	CAF-DC602-KEUR
Pentru referință, vă recomandăm cu insistență să înregistrați ID-ul comenzii și data achiziției.	
Data achiziției	
ID-ul comenzii	

Garanția limitată a produsului Levoit

Garanție limitată pentru produse de consum de doi (2) ani*

Arovast Corporation („Arovast”) garantează că produsul nu va avea defecte de material și de manoperă pentru o perioadă de **2 ani de la data achiziției inițiale** („Perioada de garanție limitată”), cu condiția ca produsul să fi fost utilizat în conformitate cu utilizarea sa. și instrucțiuni de îngrijire (de exemplu, în mediul dorit și în circumstanțe normale). *** Această garanție nu vă limitează drepturile care pot fi impuse sau acordate de legile naționale sau regionale de protecție a consumatorilor aplicabile în regiunea dumneavoastră, caz în care perioada de garanție limitată este extinsă în conformitate cu cerințele aplicabile.**

Beneficiile garanției dvs. limitate

În timpul perioadei de garanție limitată și sub rezerva acestei Politici de garanție limitată, Arovast, la discreția sa unică și exclusivă, fie (i) va rambursa prețul de achiziție dacă achiziția a fost făcută direct din magazinul online Levoit, (ii) va repara orice defecte de material sau de manoperă, (iii) va înlocui produsul cu un alt produs de valoare egală sau mai mare, sau (iv) va oferi un credit de magazin în valoare de prețul de achiziție.

Cine este acoperit?

Această garanție limitată se extinde numai la cumpărătorul inițial al produsului și nu este transferabilă oricărui proprietar ulterior al produsului, indiferent dacă produsul a fost transferat sau nu în timpul termenului specificat al garanției limitate. Cumpărătorul consumator original trebuie să furnizeze o verificare a defectului sau a funcționării defectuoase și o dovadă a datei de achiziție pentru a solicita beneficiile garanției limitate.

Fiiți atenți la comercianții sau vânzătorii neautorizați

Această garanție limitată nu se extinde asupra produselor achiziționate de la distribuitori sau vânzătorii neautorizați. Garanția limitată Arovast se extinde numai la produsele achiziționate de la dealeri sau vânzătorii autorizați care sunt supuși controalelor de calitate Arovast și care au fost de acord să urmeze controalele de calitate ale acestora. Vă rugăm să rețineți că produsele achiziționate de pe un site web sau dealer neautorizat pot fi contrafăcute, utilizate, defecte sau pot să nu fie concepute pentru a fi utilizate în țara dvs. Vă puteți proteja pe dvs. și produsele dvs. asigurându-vă că achiziționați numai de la Arovast sau de la distribuitorii săi autorizați.

Dacă aveți întrebări despre un anumit vânzător sau dacă credeți că ați cumpărat produsul dvs. de la un vânzător neautorizat, vă rugăm să contactați echipa noastră de asistență pentru clienți.

Ce nu este acoperit?

- Dacă dovada achiziției a fost modificată în vreun fel sau este ilizibilă.

- În cazul în care numărul de model, numărul de serie sau codul datei de producție de pe produs a fost modificat, îndepărtat sau făcut ilizibil.
- Dacă produsul a fost modificat față de starea inițială.
- Dacă produsul nu a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile și instrucțiunile din manualul de utilizare.
- Daune cauzate de conectarea perifericelor, echipamentelor sau accesoriilor suplimentare, altele decât cele recomandate în manualul de utilizare.
- Daune sau defecte cauzate de accident, abuz, utilizare necorespunzătoare sau întreținere necorespunzătoare sau inadecvată.
- Daune sau defecte cauzate de service sau reparații ale produsului efectuate de un furnizor de servicii neautorizat sau de către altcineva decât Arovast.
- Daune sau defecte apărute în timpul utilizării comerciale, al închirierii sau al oricărei utilizări pentru care produsul nu este destinat.
- În cazul în care unitatea a fost deteriorată, inclusiv, dar fără a se limita la daune cauzate de animale, fulgere, tensiune anormală, incendiu, dezastru natural, transport, mașină de spălat vase sau apă (cu excepția cazului în care manualul de utilizare precizează în mod expres că produsul poate fi spălat în mașina de spălat vase).
- Daune accidentale și indirecte.
- Daune sau defecte care depășesc costul produsului.

Revendicarea serviciului de garanție limitată în 5 pași simpli:

1. Asigurați-vă că produsul dvs. se află în perioada de garanție limitată specificată.
2. Asigurați-vă că aveți o copie a facturii și a codului de identificare a comenzii sau o dovadă de cumpărare.
3. Asigurați-vă că aveți produsul dvs. **NU** aruncați produsul înainte de a ne contacta.
4. Contactați echipa noastră de asistență pentru clienți.
5. După ce echipa noastră de asistență pentru clienți a aprobat cererea dumneavoastră, vă rugăm să returnați produsul împreună cu o copie a facturii și a codului de identificare a comenzii.

Despăgubire unică și exclusivă

GARANȚIA LIMITATĂ DE MAI SUS CONSTITUIE RĂSPUNDEREA EXCLUSIVĂ A AROVAST CORPORATION ȘI DESPĂGUBIREA DUMNEAVOASTRĂ UNICĂ ȘI EXCLUSIVĂ PENTRU ORICE ÎNCĂLCARE A ORICĂREI GARANȚII SAU ALTĂ NECONFORMITATE A PRODUSULUI ACOPERIT DE ACEASTĂ DECLARAȚIE DE GARANȚIE LIMITATĂ A PRODUSULUI. ACEASTĂ GARANȚIE LIMITATĂ ESTE EXCLUSIVĂ ȘI ÎNLOCUIEȘTE TOATE CELELALTE GARANȚII. NICIUN ANGAJAT AL AROVAST CORPORATION SAU AL ORICĂREI ALTE PĂRȚI NU ESTE AUTORIZAT SĂ OFERE VREO GARANȚIE ÎN PLUS FAȚĂ DE GARANȚIA LIMITATĂ DIN ACEASTĂ DECLARAȚIE DE GARANȚIE LIMITATĂ A PRODUSULUI.

Declinarea garanțiilor limitate

ÎN MĂSURA MAXIMĂ PREVĂZUTĂ DE LEGEA APLICABILĂ, CU EXCEPȚIA CELOR GARANTATE ÎN ACEASTĂ POLITICĂ DE GARANȚIE LIMITATĂ A PRODUSULUI, AROVAST CORPORATION FURNIZEAZĂ PRODUSELE PE CARE LE ACHIZIȚIONAȚI DE LA AROVAST CORPORATION „AȘA CUM SUNT” ȘI AROVAST CORPORATION RENUȚĂ PRIN PREZENTA LA TOATE GARANȚIILE DE ORICE FEL, FIE CĂ SUNT EXPRESE SAU IMPLICITE, STATUTARE SAU DE ALTĂ NATURĂ, INCLUSIV, DAR FĂRĂ A SE LIMITA LA ORICE GARANȚII DE VANDABILITATE, DE NERESPECTARE ȘI DE ADECVARE LA UN ANUMIT SCOP.

RO

Limitări de răspundere

ÎN LIMITA MAXIMĂ PREVĂZUTĂ DE LEGEA APLICABILĂ, ÎN NICIUN CAZ AROVAST CORPORATION, AFILIAȚII SĂI SAU LICENȚIATORII, FURNIZORII DE SERVICII, ANGAJAȚII, AGENȚII, OFITERII SAU DIRECTORII ACESTORA NU VOR FI RĂSPUNZĂTORI PENTRU:

(a) DAUNE DE ORICE FEL CARE DECURG DIN SAU ÎN LEGĂTURĂ CU PRODUSELE ACHIZIȚIONATE DE LA AROVAST CORPORATION, ÎN PLUS FAȚĂ DE PREȚUL DE ACHIZIȚIE PLĂTIT DE CUMPĂRĂTOR PENTRU ACESTE PRODUSE, SAU

(b) DAUNE INDIRECTE, SPECIALE, ACCIDENTALE, PE CALE DE CONSECINȚĂ SAU PUNITIVE, CHIAR DACĂ AROVAST CORPORATION SAU UNUL DINTRE FURNIZORII SĂI A FOST INFORMAT CU PRIVIRE LA POSIBILITATEA SAU PROBABILITATEA UNOR ASTFEL DE DAUNE.

ȘI INDIFERENT DACĂ ESTE CAUZATĂ DE DELICT (INCLUSIV NEGLIJENȚĂ), DE ÎNCĂLCAREA CONTRACTULUI SAU DE ORICE ALTĂ CAUZĂ. RĂSPUNDEREA NOASTRĂ NU VA DEPĂȘI ÎN NICIUN CAZ SUMA REALĂ PLĂTITĂ DE DVS. PENTRU PRODUSUL DEFECT ȘI NICI NU VOM FI RĂSPUNZĂTORI, ÎN NICIO CIRCUMSTANȚĂ, PENTRU DAUNE SAU PIERDERI INDIRECTE, INCIDENTALE, SPECIALE SAU PUNITIVE, DIRECTE SAU INDIRECTE.

CU EXCEPȚIA CELOR ACOPERITE DE ACEASTĂ DECLARAȚIE DE GARANȚIE LIMITATĂ A PRODUSULUI, AROVAST CORPORATION NU ESTE RĂSPUNZĂTOARE PENTRU COSTURILE ASOCIATE CU ÎNLOCUIREA SAU REPARAREA PRODUSELOR ACHIZIȚIONATE DE LA ACEASTA, INCLUSIV, DAR FĂRĂ A SE LIMITA LA, MANOPERA, INSTALAREA SAU ALTE COSTURI LEPUPTATE DE UTILIZATOR ȘI, ÎN SPECIAL, ORICE COSTURI LEGATE DE ÎNDEPĂRTAREA SAU ÎNLOCUIREA ORICĂRUI PRODUS.

Alte drepturi pe care le puteți avea

UNELE JURISDICȚII NU PERMIT ACEST LUCRU: (1) EXCLUDEREA GARANȚIILOR IMPLICITE; (2) LIMITAREA DURATEI GARANȚIILOR IMPLICITE; ȘI/SAU (3) EXCLUDEREA SAU LIMITAREA DAUNELOR ACCIDENTALE SAU INDIRECTE; PRIN URMARE, ESTE POSIBIL CA DEZMINȚIRILE DIN ACEASTĂ POLITICĂ SĂ NU SE APLICE ÎN CAZUL DUMNEAVOASTRĂ. ÎN ACESTE JURISDICȚII, AVEȚI DOAR GARANȚIILE IMPLICITE CARE TREBUIE FURNIZATE ÎN MOD EXPRES ÎN CONFORMITATE CU LEGISLAȚIA APLICABILĂ. LIMITĂRILE GARANȚIILOR, RĂSPUNDERII ȘI CĂILOR DE ATAC SE APLICĂ ÎN MĂSURA MAXIMĂ PERMISĂ DE LEGE.

DEȘI ACEASTĂ GARANȚIE LIMITATĂ VĂ OFERĂ DREPTURI LEGALE SPECIFICE, ESTE POSIBIL SĂ AVEȚI ȘI ALTE DREPTURI ÎN JURISDICȚIA DUMNEAVOASTRĂ. ACEASTĂ DECLARAȚIE DE GARANȚIE LIMITATĂ ESTE SUPUSĂ LEGILOR APLICABILE CARE SE APLICĂ DUMNEAVOASTRĂ ȘI PRODUSULUI. VĂ RUGĂM SĂ CONSULTAȚI LEGILE DIN JURISDICȚIA DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A VĂ ÎNȚELEGE PE DEPLIN DREPTURILE.

Modificări ale acestei politici

Putem modifica termenii și disponibilitatea acestei garanții limitate la discreția noastră, dar nicio modificare nu va fi retroactivă.

Această garanție este oferită de:

AROVAST CORPORATION
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
SUA

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI

AROVAST CORPORATION

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

Aveți întrebări sau nelămuriri?

Programul serviciului pentru clienți:

08:00–16:00

Fără taxă: +40377102235

E-mail: hello@cosori.ro

* Vă rugăm să aveți pregătită factura comenzii și ID-ul comenzii înainte de a contacta Asistența pentru clienți.

ARATĂ-NE CE AI PREGĂTIT!

Sperăm că acest material v-a fost de folos! Așteptăm cu nerăbdare să vă vedem creațiile frumoase! Dacă doriți, împărtășiți cu noi fotografiile voastre superbe! Comunitatea noastră așteaptă să încărcați rețetele gătitе de Dvs. Alegeți doar platforma pe care doriți să încărcați!

@cosori.ro



@Cosori Romania

