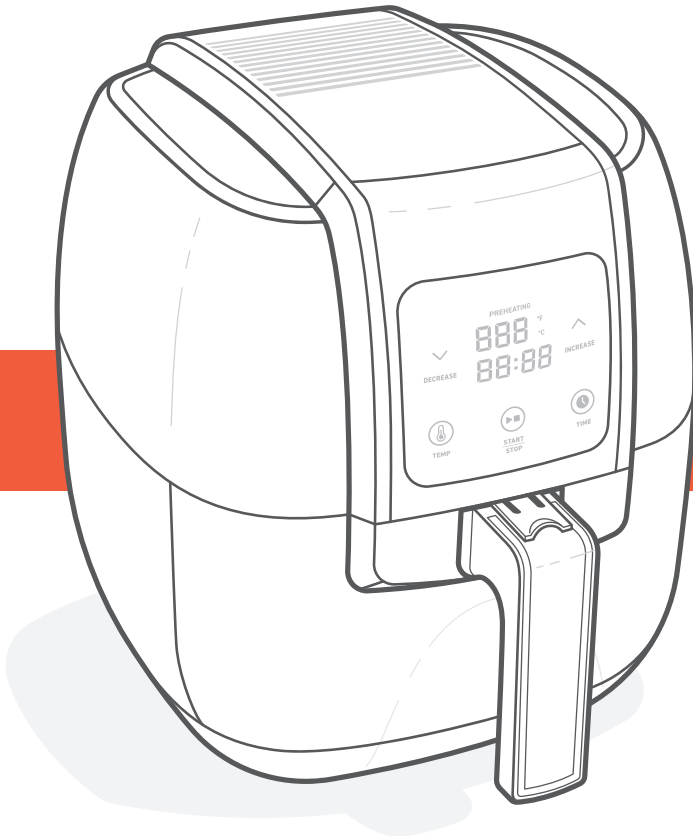


COSORI

User Manual

Original 3.4-Quart Air Fryer

Model: CO134-AF



EN

ES

Questions or Concerns?

Mon–Fri, 9:00 am–5:00 pm PST/PDT
support@cosori.com | (888) 402-1684

Table of Contents

Package Contents

2

Specifications

2

Important Safeguards

5

Getting to Know Your Air Fryer

7

• Air Fryer Diagram

7

• Display

8

• Display Messages

8

Before First Use

9

• Test Run

9

• Basket Tips

10

Using Your Air Fryer

11

• Preheating

11

• Air Frying

12

• Shaking Food

13

• Cooking Guide

14

• More Functions

15

Care & Maintenance

16

Troubleshooting

17

Warranty Information

19

Customer Support

20

Package Contents

- 1 x Original 3.4-Quart Air Fryer

1 x Recipe Book

1 x Reference Guide

1 x User Manual

Specifications

Power Supply	AC 120V, 60Hz
Rated Power	1500W
Capacity	3.4 qt / 3.2 L (serves 2–3 people)
Temperature Range	100°–400°F / 38°–204°C
Time Range	1–60 min
Dimensions	10.9 x 13.9 x 12.6 in / 27.6 x 35.4 x 32 cm
Weight	12.6 lb / 5.7 kg

Tabla de contenido

Contenido del paquete 3

Especificaciones 3

Precauciones importantes 23

Conozca su freidora de aire 25

 • Diagrama de la freidora de aire 25

 • Pantalla 26

 • Mensajes de la pantalla 26

Antes del primer uso 27

 • Prueba de funcionamiento 27

 • Consejos sobre las cestas 28

Uso de la freidora de aire 29

 • Precalentamiento 29

 • Fritura con aire 30

 • Agitación de alimentos 31

 • Guía de cocción 32

 • Más funciones 33

Cuidado y mantenimiento 34

Solución de problemas 35

Información de la garantía 37

Atención al Cliente 38

Contenido del paquete

- 1 freidora de aire original de 3.2 litros
- 1 recetario
- 1 Guía de consulta
- 1 Manual del usuario

Especificaciones

Fuente de alimentación	120 VCA, 60 Hz
Potencia nominal	1500 W
Capacidad	3.2 litros / 3.4 cuartos de galón (capacidad para 2 a 3 personas)
Rango de temperatura	38°–204 °C / 100°–400 °F
Rango de tiempo	1 a 60 minutos
Dimensiones	27.6 × 35.4 × 32 cm / 10.9 × 13.9 × 12.6 pulg
Peso	5.7 kg / 12.6 lb

 *Thank you for
your purchase!* 

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



join

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



explore

our recipe gallery
www.cosori.com/recipes



enjoy

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



CONTACT OUR CHEFS

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

Email: recipes@cosori.com

Toll-Free: (888) 402-1684

M–F, 9:00 am–5:00 pm PST/PDT

On behalf of all of us at Cosori,

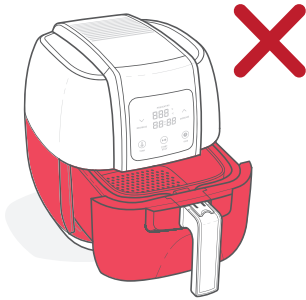
Happy cooking!

English • Original 3.4-Quart Air Fryer C0134-AF

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Key Safety Points



Do not touch hot surfaces.
Use handle.



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

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



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

General Safety

- **Do not** immerse the air fryer housing or plug in water or liquid.
- Closely supervise children near your air fryer.
- Unplug when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **Do not** use your air fryer if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact **Customer Support** (see page 20).
- **Do not** use third-party replacement parts or accessories, as this may cause injuries.
- **Do not** use outdoors.
- **Do not** place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- Be extremely cautious when moving your air fryer (or removing the baskets) if it contains hot oil or other hot liquids.
- To disconnect the air fryer, turn off, then remove plug from the wall outlet.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- **Do not** place anything on top of your air fryer. **Do not** store anything inside your air fryer.
- **Only** use your air fryer as directed in this manual.
- Not for commercial use. Household use **only**.

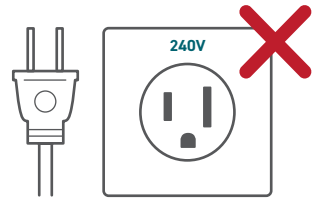
While Air Frying

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

- Immediately turn off and unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. White smoke is normal, caused by heating fat or food splashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the baskets out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (page 20).
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

Plug and Cord

- Your fryer has a polarized plug (one prong is wider than the other), which fits into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, **do not** use the plug in that outlet. **Do not** alter the plug in any way.
- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Your fryer should **only** be used with 120V, 60Hz electrical systems. **Do not** plug into another type of outlet.



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

Electromagnetic Fields (EMF)

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

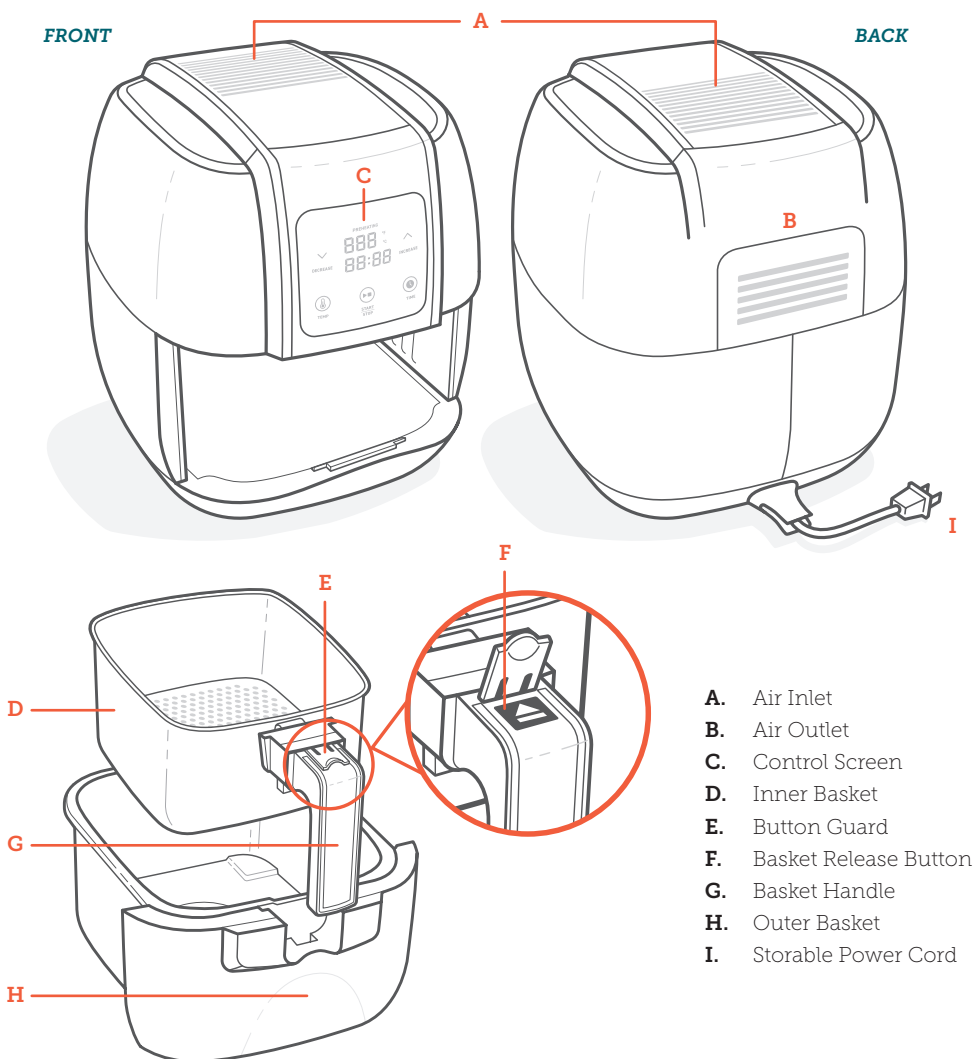
**SAVE THESE
INSTRUCTIONS**

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

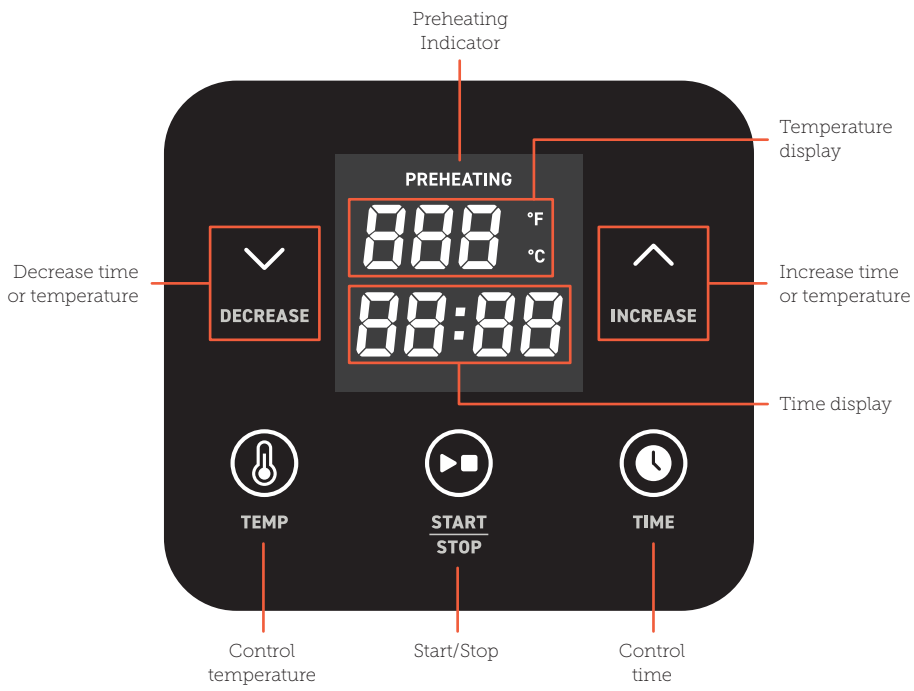
Your Cosori Air Fryer uses rapid 360° air circulation technology to cook with little to no oil, for quick, crispy, delicious food with up to 85% fewer calories than deep fryers.

Note: The baskets are made of aluminum metal with nonstick coating. They are PFOA-free and BPA-free.

Air Fryer Diagram



Display



Note: To quickly increase or decrease time or temperature, press and hold the or buttons.

Display Messages



Cooking program is running



Air fryer is in standby mode



Preheating is running

Note: The display will be at 30% brightness in standby mode.

BEFORE FIRST USE

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

Note: Leave 5 in / 13 cm of space behind and above the air fryer. **[Figure 1.1]** Leave enough room in front of the air fryer to remove the baskets.

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

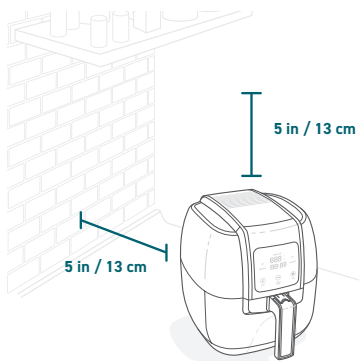


Figure 1.1

Test Run

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

1. Make sure the air fryer baskets are empty and plug in the air fryer. The display will show "350°F".
2. Press  on the air fryer display. Press  to change the temperature to 400°F.
3. Press . The display will show "PREHEATING". The time will be automatically set to 6 minutes. When preheating is done, the air fryer will beep.
4. Pull out the baskets and let them cool for 5 minutes. Then place the empty baskets back in the air fryer.
5. Press  to set the time. Press  or  to change the time to 5 minutes.
6. Press  to start the air fryer. When finished heating, the air fryer will beep.
7. Pull out the baskets. This time, let the baskets cool completely for 10–30 minutes.

Basket Tips

- Separate baskets **only** to clean or after cooking.
- The button guard protects the basket release button from being pressed accidentally. Lift up the button guard to press the basket release button.
[Figure 2.1]
- **Never** press the basket release button while carrying the baskets.
- **Only** press the basket release button with the baskets resting on a counter (or any level, heat-resistant surface).
- The handle is attached to the inner basket, not the outer basket. When you press the basket release button, the outer basket will **drop**. [Figure 2.2]

Note: To order accessories, please contact **Customer Support** (see page 20).

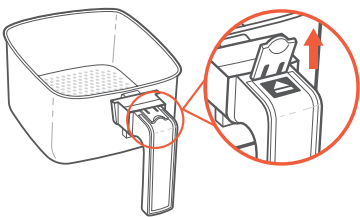


Figure 2.1

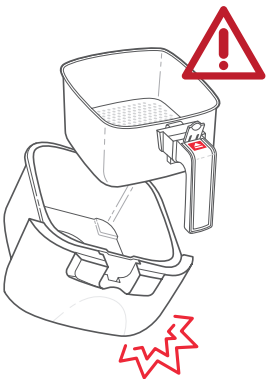


Figure 2.2

USING YOUR AIR FRYER

Preheating

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

1. Plug in. The display will show **"350°F"**.
2. Press  on the air fryer display. The temperature will blink on the display.

Note: The air fryer will remember the temperature that was previously used.

3. Optionally, press  or  to change the temperature. The time will adjust automatically.

Temperature	Time
100–280°F / 38°–138°C	3 minutes
290°–320°F / 143°–160°C	4 minutes
330°–360°F / 166°–182°C	5 minutes
370°–400°F / 188°–204°C	6 minutes

4. Press  to begin preheating. The display will show **"PREHEATING"** and the remaining time.
5. When preheating is done, the air fryer will beep and the temperature will blink several times. The display will show:



Note: If no buttons are pressed for 10 minutes, the air fryer will clear all settings and turn off.

Air Frying

Note:

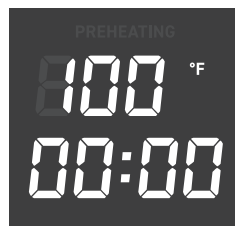
- **Do not** place anything on top of your air fryer. This disrupts airflow and causes poor air frying results.
- An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the baskets with oil, frying fat, or any liquid.
- When taking the baskets out of the air fryer, be careful of hot steam, and **do not**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

1. Preheat your air fryer (see page 11).
2. When your air fryer is done preheating, add food to the baskets.
3. Press  to set the time. The time will blink on the display. Press  or  to change the time (1–60 minutes). You can do this anytime during cooking.
4. Optionally, press  to change the temperature. The temperature will blink on the display. Press  or  to change the temperature (100°–400°F / 38°–204°C). You can do this anytime during cooking.

Note: If you press  without setting the time, and press , then the air fryer will start in preheating mode. If the air fryer is already preheated, press  and set the time instead.

5. Press  to begin air frying.
6. Optionally, shake or flip your food halfway through cooking to make sure it cooks evenly (see **Shaking Food**, page 13).

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



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

8. Remove inner basket from outer basket to serve food. When separating baskets:
 - a. Make sure the baskets are resting on a flat surface.
 - b. Watch for hot oil or fat collected in the outer basket. To avoid splashing, drain oil before replacing inner basket.
9. Allow to cool before cleaning.

Shaking Food

How to Shake

- During cooking, take the baskets out of the air fryer and shake, mix, or flip the food.
 - a. To shake food:
 1. For safety purposes, hold the baskets just above a heat-resistant surface. **Do not** press the basket release button.
 2. Shake the baskets.
 - b. If the baskets are too heavy to shake:
 1. Place the baskets on a heat-resistant holder or surface
 2. Separate the baskets. Make sure no liquids are dripping from the inner basket.
 3. Carefully shake the inner basket.

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

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

What to Shake

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

When to Shake

- Shake or flip food once halfway through cooking, or more if desired.

Cooking Guide

Overfilling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly. [Figure 3.1]



Figure 3.1

Using Oil

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

Food Tips

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

French Fries

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

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

More Functions

Switching Temperature Units

1. Press and hold  for 3 seconds.
2. The air fryer will beep once, and the temperature units will change from Fahrenheit to Celsius.
3. Repeat to switch back to Fahrenheit.

Pause Cooking

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

Automatic Shutoff

- If the air fryer has no active cooking programs, the air fryer will clear all settings and turn off after 10 minutes of inactivity.

Overheat Protection

- Unplug the air fryer and let it cool down for 15 mins before using it again. Pull out the baskets for faster cooling.

CARE & MAINTENANCE

Note:

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

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

4. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix 2 US tbsp / 30 mL of baking soda and 1 US tbsp / 15 mL of water to form a spreadable paste.
 - b. Use a sponge to spread the paste on the baskets and scrub. Let the baskets sit for 15 minutes before rinsing.
 - c. Wash baskets with soap and water before using.

5. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. **Do not** immerse in water. [Figure 4.1]
6. Clean the heating coil, if needed, to remove food debris.
7. Dry before using.

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

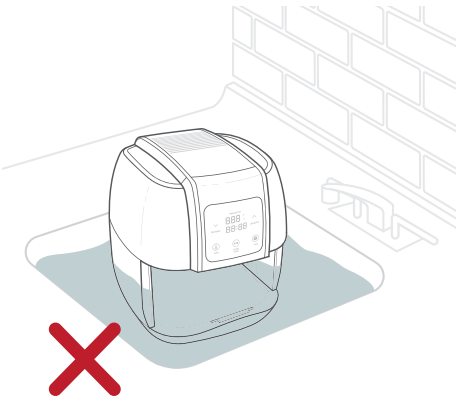


Figure 4.1

TROUBLESHOOTING

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the baskets out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support (page 20).
The air fryer has a plastic smell.	Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a Test Run (page 9) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, contact Customer Support (see page 20).
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 20).
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 20).
Display shows Error Code "E3".	The air fryer overheating protection has activated. Unplug the air fryer and let it cool down for 15 mins before using it again. Pull out the baskets for faster cooling. If this error code keeps displaying, contact Customer Support (see page 20).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 20).

WARRANTY INFORMATION

Product Name	Original 3.4-Quart Air Fryer
Model	CO134-AF
Default Warranty Period	1 year
<i>For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.</i>	
Order ID	
Date of Purchase	

TERMS & POLICY

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

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

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

This warranty does not apply to the following:

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

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

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

Additional 1-Year Warranty

You can extend your 1-year warranty by an additional year. Log onto **www.cosori.com/warranty** to register your new product for the extended warranty.

Please fill out all required fields and include your order ID, place of purchase, and purchase date, if applicable.

Defective Products & Returns

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

CUSTOMER SUPPORT

If you have any questions or concerns about your new product, please contact our helpful Customer Support Team.

Customer Support

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

Email: support@cosori.com
Toll-Free: (888) 402-1684

Support Hours

Mon–Fri, 9:00 am–5:00 pm PST/PDT

* 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!

#iCookCosori



@cosoricooks



Cosori Appliances

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

MORE COSORI PRODUCTS

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



(Esperamos que disfrute de su nueva freidora de aire tanto como nosotros).



únase

a la Comunidad de Cocineros de Cosori en
Facebook facebook.com/groups/cosoricooks



explore

nuestra galería de recetas
www.cosori.com/recipes



disfrute

de las recetas anunciadas cada semana
*creadas exclusivamente por
nuestros propios chefs*



PÓNGASE EN CONTACTO CON NUESTROS CHEFS

¡Nuestros chefs siempre está dispuestos a
aclarar todas sus dudas!

Email: recipes@cosori.com

Línea gratuita: (888) 402-1684

L-V, 9:00 a.m. a 5:00 p.m. PST/PDT

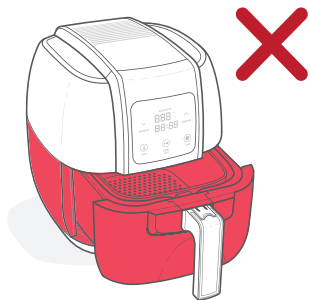
De parte de todos nosotros en Cosori,

Happy cooking!

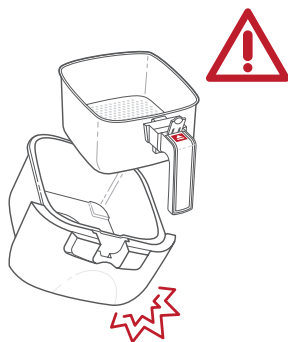
PRECAUCIONES IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad cuando utilice la freidora de aire.
Lea todas las instrucciones.

Indicaciones clave de seguridad



No toque las superficies calientes.
Use el mango.



Solo presione el botón de liberación de la cesta cuando las cestas estén apoyadas sobre una cubierta de cocina (o cualquier superficie plana y resistente al calor).

El mango está asegurado a la cesta interna, no a la cesta externa. Cuando presione el botón de liberación de la cesta, la cesta externa **caerá**.



No bloquee ninguna de las aberturas de ventilación. A través de las aberturas se libera vapor caliente. Mantenga las manos y el rostro alejados de las aberturas.

Seguridad general

- **No** sumerja la carcasa ni el enchufe de la freidora de aire en agua ni en líquidos.
- Supervise atentamente a los niños cuando estén cerca de la freidora de aire.
- Desenchúfela cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje enfriar antes de colocar o retirar las piezas.
- **No** utilice la freidora de aire si está dañada, si no funciona o si el cable o el enchufe están dañados. Póngase en contacto con **Atención al Cliente** (consulte la página 38).
- **No** utilice refacciones ni accesorios de otras marcas, ya que esto puede ocasionar lesiones.
- **No** utilice la freidora de aire al aire libre.
- **No** coloque la freidora de aire ni ninguna de sus piezas sobre una estufa, cerca de quemadores eléctricos o de gas ni en un horno caliente.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva la freidora de aire (o cuando retire las cestas) si contiene aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar la freidora de aire, apáguela y desenchúfela de la toma de la pared.
- **No** la limpie con esponjas metálicas. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse de la esponja, tocar las piezas eléctricas y crear el riesgo de una descarga eléctrica.
- **No** coloque nada sobre la freidora de aire. **No** guarde nada dentro de la freidora de aire.
- **Solo** utilice la freidora de aire tal como se indica en este manual.
- No está diseñada para uso comercial. **Solo** para uso doméstico.

Al freír con aire

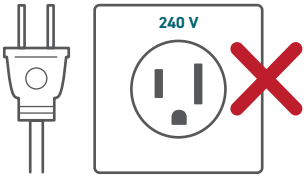
- Las freidoras de aire **solo** funcionan con aire caliente. **Nunca** llene las cestas con aceite ni grasa.
- **Nunca** use la freidora de aire sin las cestas puestas en su lugar.
- **No** coloque alimentos demasiado grandes ni utensilios metálicos en la freidora de aire.
- **No** coloque papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares dentro de la freidora de aire. Puede usar papel encerado o aluminio.
- **Nunca** coloque papel encerado o papel para hornear en la freidora de aire sin poner alimentos sobre ellos. La circulación del aire puede hacer que el papel se levante y toque las resistencias.
- **Siempre** utilice recipientes resistentes al calor. Tenga mucho cuidado si utiliza recipientes que no son metálicos ni de vidrio.
- Mantenga la freidora de aire alejada de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Utilice sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o de líquidos.
- Apague y desenchufe inmediatamente la freidora de aire si observa que sale humo oscuro. El humo

blanco es normal, ya que se genera por la grasa caliente o las salpicaduras de los alimentos, pero el humo oscuro indica que los alimentos se están quemando o hay un problema en el circuito. Espere a que el humo se disipe antes de retirar las cestas. Si la causa no son los alimentos quemados, póngase en contacto con **Atención al Cliente** (página 38).

- **No** deje la freidora de aire desatendida mientras está en uso.

Enchufe y cable

- La freidora tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra), que se conecta en una toma polarizada en una única forma. Si el enchufe no entra, dele la vuelta. Si aún así no entra, **no** use el enchufe en esa toma. **No** modifique el enchufe de ninguna manera.
- **No** permita que el cable de alimentación (ni ningún cable de extensión) cuelgue sobre el borde de una mesa o cubierta, ni que toque superficies calientes.
- La freidora **solo** se debe usar en sistemas eléctricos de 120 V, 60 Hz. **No** la enchufe en otro tipo de toma.



Nota: esta freidora utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse. Utilice los cables de extensión con cuidado. Los valores nominales eléctricos indicados en el cable de extensión deben ser por lo menos iguales a los valores nominales de la freidora de aire (consulte la página 3).

Campos electromagnéticos (CEM)

La freidora de aire Cosori cumple con todas las normas relativas a campos electromagnéticos (CEM). Si se maneja adecuadamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual del usuario, el electrodoméstico es seguro de usar con base en la evidencia científica disponible en la actualidad.

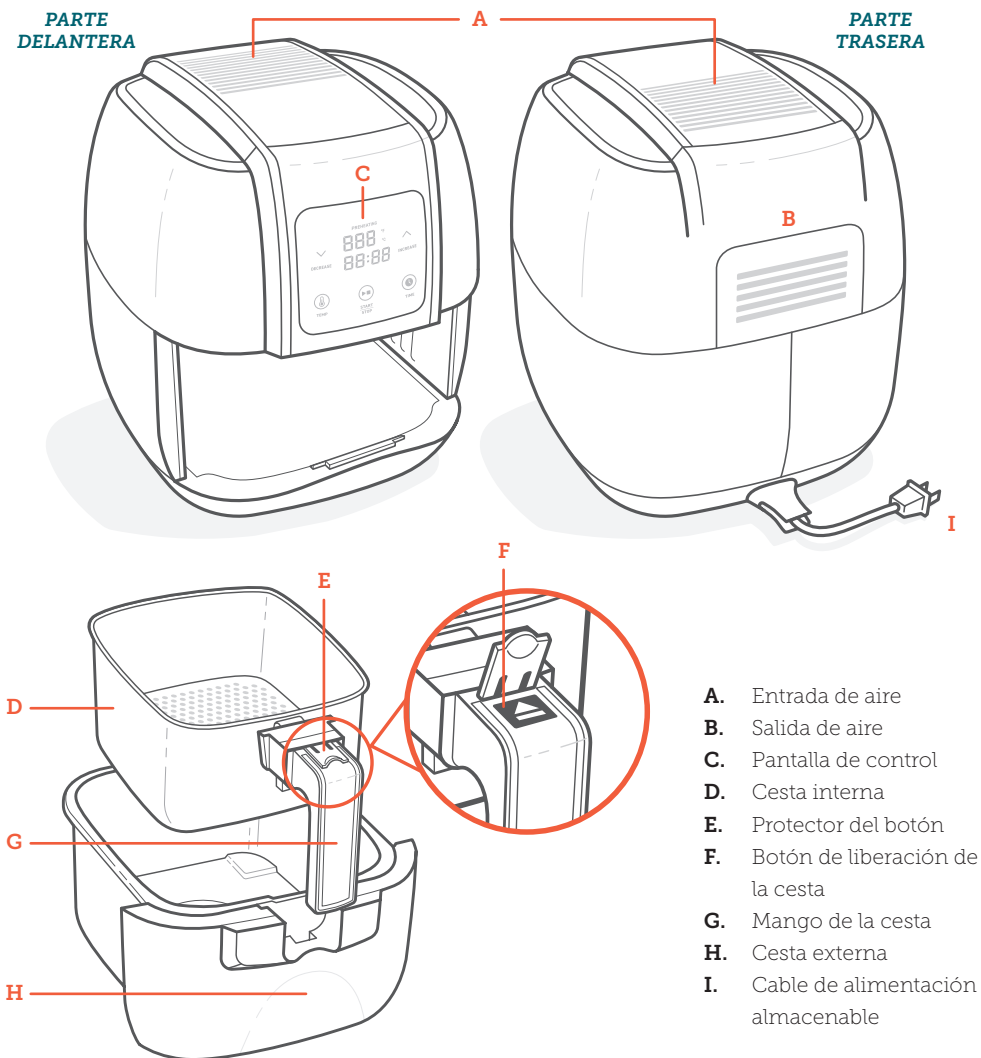
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE

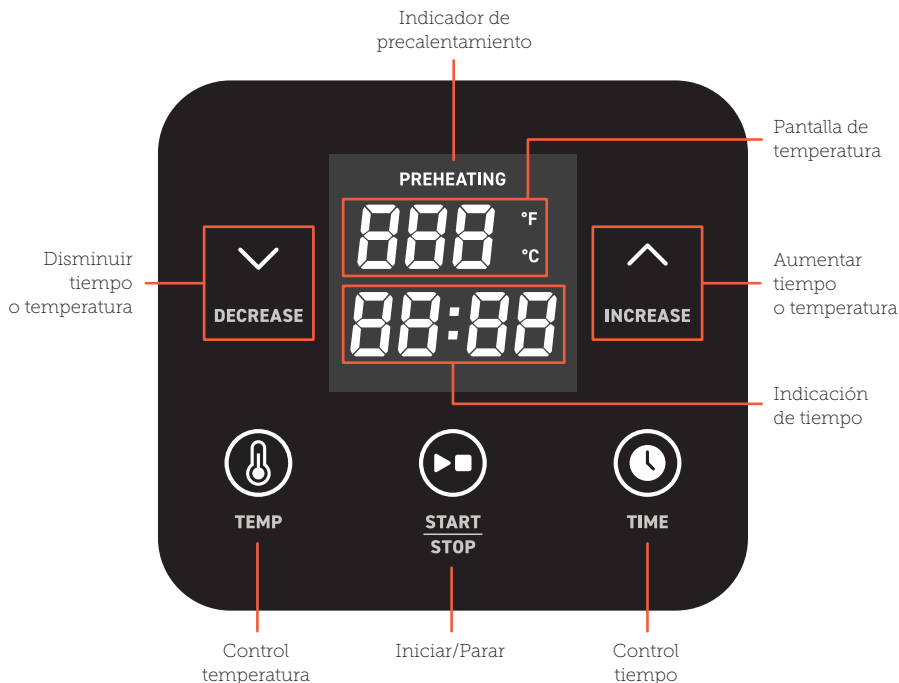
La freidora de aire Cosori utiliza la tecnología de circulación rápida de aire de 360° para preparar con poco o nada de aceite, comidas rápidas, crujientes y deliciosas con hasta un 85 % menos de calorías que las freidoras de inmersión profunda.

Nota: las cestas están hechas de aluminio con revestimiento antiadherente. No contienen PFOA (ácido perfluorooctanoico) ni BPA (Bisfenol-A).

Diagrama de la freidora de aire



Pantalla



Nota: para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantenga presionados los botones  o .

Mensajes de la pantalla



Se está ejecutando un programa de cocción



La freidora de aire está en modo de espera



Precalentamiento en curso

Nota: en el modo de espera, el brillo de la pantalla es del 30 %.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Quite todo el empaque de la freidora de aire, incluidas las etiquetas adhesivas provisionales.
2. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. Manténgala alejada de zonas que puedan resultar dañadas por el vapor (como paredes o armarios).

Nota: deje un espacio de 13 cm (5 pulg) detrás y por encima de la freidora de aire. [Figura 1.1] Deje espacio suficiente delante de la freidora para extraer las cestas.

3. Tire del mango para retirar las cestas. Retire todo el plástico de las cestas.
4. Presione el botón de liberación para separar la cesta interna de la externa.
5. Lave bien las cestas en el lavavajillas o con un esponja no abrasiva.
6. Limpie el interior y el exterior de la freidora de aire con un trapo ligeramente húmedo. Seque con una toalla.
7. Vuelva a colocar las cestas dentro de la freidora de aire.

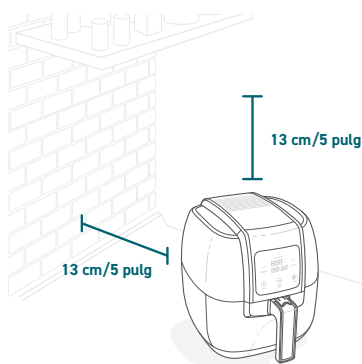


Figura 1.1

Prueba de funcionamiento

Una prueba de funcionamiento le ayudará a familiarizarse con la freidora de aire, asegúrese de que funcione correctamente y limpie los posibles residuos generados durante el proceso.

1. Asegúrese de que las cestas de la freidora de aire estén vacías y enchufe la freidora. La pantalla mostrará **"350 °F"**.
2. Presione  en la pantalla de la freidora de aire. Presione  para cambiar la temperatura a 400 °F.
3. Presione . En la pantalla aparecerá **"PREHEATING"** (PRECALENTAMIENTO). El tiempo se ajustará automáticamente en 6 minutos. Una vez finalizado el precalentamiento, la freidora de aire emitirá un pitido.
4. Extraiga las cestas y deje que se enfríen durante 5 minutos. A continuación, vuelva a colocar las cestas vacías en la freidora de aire.
5. Presione  para ajustar el tiempo. Presione  o  para cambiar el tiempo a 5 minutos.
6. Presione  para poner en funcionamiento la freidora de aire. Cuando finalice el calentamiento, la freidora de aire emitirá un pitido.
7. Extraiga las cestas. Esta vez, deje que las cestas se enfríen por completo durante 10–30 minutos.

Consejos sobre las cestas

- Separe las cestas **solo** para limpiar o después de cocinar.
- El protector del botón protege el botón de liberación de la cesta para evitar presionarlo accidentalmente. Suba el protector del botón para presionar el botón de liberación de la cesta.

[Figura 2.1]

- **Nunca** presione el botón de liberación de la cesta mientras traslada las cestas.
- **Solo** presione el botón de liberación de la cesta cuando las cestas estén apoyadas sobre una cubierta de cocina (o cualquier superficie plana y resistente al calor).
- El mango está asegurado a la cesta interna, no a la cesta externa. Cuando presione el botón de liberación de la cesta, la cesta externa **caerá**. [Figura 2.2]

Nota: para pedir accesorios, póngase en contacto con **Atención al Cliente** (consulte la página 19).

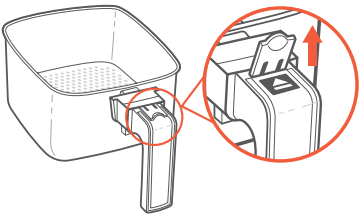


Figura 2.1

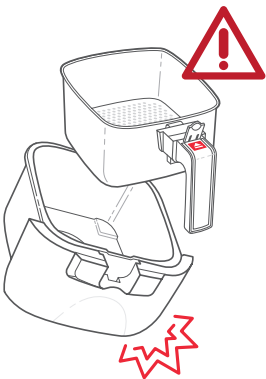


Figura 2.2

USO DE LA FREIDORA DE AIRE

Precalentamiento

Recomendamos precalentar antes de colocar los alimentos dentro de la freidora de aire, salvo que la freidora de aire ya esté caliente. Los alimentos no se cocinan por completo si no se realiza el precalentamiento.

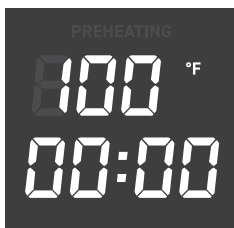
1. Enchufe. La pantalla mostrará **"350 °F"**
2. Presione  en la pantalla de la freidora de aire. La temperatura parpadeará en la pantalla.

Nota: la freidora de aire recordará la temperatura utilizada la última vez.

3. Opcionalmente, presione  o  para cambiar la temperatura. El tiempo se ajustará automáticamente.

Temperatura	Tiempo
38°–138 °C/100–280 °F	3 minutos
143°–160 °C/290–320 °F	4 minutos
166°–182 °C/330°–360 °F	5 minutos
188°–204 °C/370°–400 °F	6 minutos

4. Presione  para comenzar el precalentamiento. En la pantalla aparecerá **"PREHEATING"** (PRECALENTAMIENTO) y el tiempo restante.
5. Una vez completado el precalentamiento, la freidora de aire emitirá un pitido y la temperatura parpadeará varias veces. La pantalla mostrará:



Nota: si no se presiona ningún botón durante 10 minutos, la freidora de aire borrará todos los ajustes y se apagará.

Fritura con aire

Nota:

- **No** coloque nada sobre la freidora de aire. Esto interrumpe el flujo de aire y ocasiona resultados deficientes al freír con aire.
- Una freidora de aire no es una freidora de inmersión profunda. **No** llene las cestas con aceite, grasa para freír, ni ningún líquido.
- Cuando retire las cestas de la freidora de aire, tenga cuidado con el vapor caliente y **no** presione el botón de liberación de la cesta.

1. Precaliente la freidora de aire (consulte la página 29).
2. Cuando la freidora de aire termine de precalentarse, agregue los alimentos a las cestas.
3. Presione  para ajustar el tiempo. El tiempo parpadeará en la pantalla. Presione  o  para cambiar el tiempo (1–60 minutos). Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
4. Opcionalmente, presione  para cambiar la temperatura. La temperatura parpadeará en la pantalla. Presione  o  para cambiar la temperatura (38°–204 °C / 100°–400 °F). Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.

Nota: si presiona  sin ajustar el tiempo, y presiona , la freidora de aire iniciará el modo de precalentamiento. Si ya está precalentada, presione  y ajuste el tiempo.

5. Presione  para comenzar a freír con aire.
6. De manera opcional, agite o dé la vuelta a los alimentos a mitad del proceso de cocción para asegurarse de que se cocinen por igual (consulte **Agitación de alimentos**, página 31).

7. La freidora de aire emitirá un pitido varias veces cuando finalice. La pantalla mostrará:



Retire las cestas de la freidora de aire teniendo cuidado con el vapor caliente.

8. Retire la cesta interna de la cesta externa para servir los alimentos. Cuando separe las cestas:
 - a. Asegúrese de que las cestas estén apoyadas sobre una superficie plana.
 - b. Esté atento al aceite caliente o la grasa acumulados en la cesta externa. Para evitar salpicaduras, drene el aceite antes de volver a colocar la cesta interna.
9. Deje enfriar antes de limpiar.

Agitación de alimentos

Cómo agitar

- Durante la cocción, saque las cestas de la freidora de aire y agite, mezcle o dé vuelta a los alimentos.
 - a. Para agitar los alimentos:
 1. Por motivos de seguridad, coloque las cestas sobre una superficie resistente al calor. **No** presione el botón de liberación de la cesta.
 2. Agite las cestas.
 - b. Si las cestas están demasiado pesadas para agitarlas:
 1. Coloque las cestas sobre un soporte o superficie resistente al calor
 2. Separe las cestas. Asegúrese de que no goteen líquidos de la cesta interna.
 3. Agite con cuidado la cesta interna.

Nota: **no** utilice este método si existe el riesgo de que los líquidos calientes salpiquen.

- c. Si las cestas están demasiado pesadas para agitarlas y hay líquidos calientes:
 1. Coloque las cestas sobre un soporte o superficie resistente al calor.
 2. Utilice pinzas para mezclar o dar vuelta a los alimentos.
- Cuando extraiga las cestas, la freidora de aire pone en pausa automáticamente el calentamiento. Como medida de seguridad, la pantalla se apagará hasta que vuelvan a colocarse las cestas.
 - Cuando vuelva a colocar las cestas, la cocción se reanuda automáticamente.
 - Evite agitar durante más de 30 segundos, ya que la freidora de aire puede comenzar a enfriarse.

Qué agitar

- Por lo general, es necesario agitar los alimentos en porciones pequeñas que se apilan, por ejemplo, papas fritas o croquetas.
- Si no se agitan, es posible que no queden crujientes o no se cocinen de manera uniforme.
- Puede dar vuelta a otros alimentos, como bistecs, para asegurar un dorado uniforme.

Cuándo agitar

- Agite o dé vuelta una vez a los alimentos en la mitad del tiempo de cocción o más veces si desea.

Guía de cocción

Llenado excesivo

- Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinan de manera uniforme. [Figura 3.1]



Figura 3.1

Uso de aceite

- Agregar una pequeña cantidad de aceite a los alimentos hará que queden más crujientes. No ponga más de 2 cucharadas de aceite.
- Los aceites en aerosol son excelentes para aplicar de manera uniforme pequeñas cantidades de aceite a todos los alimentos.

Consejos sobre los alimentos

- Puede freír con aire cualquier alimento o producto congelado que pueda cocinarse en un horno.
- Para preparar pasteles, pays caseros o cualquier alimento con relleno o mantequilla, colóquelos en un recipiente resistente al calor antes de colocarlos en las cestas.
- Freír con aire alimentos con alto contenido de grasa, hace que la grasa gotee en la parte inferior de las cestas. Para evitar el exceso de humo, vacíe la grasa goteada después de cocinar.
- Los alimentos marinados en líquido provocan salpicaduras y exceso de humo. Seque ligeramente estos alimentos antes de freírlos con aire.

Papas fritas

- Agregue entre 8 y 15 mL (de ½ a 1 cucharada) de aceite para que los alimentos queden crujientes.
- Cuando haga papas fritas con papas crudas, sumerja las papas crudas en agua durante 15 minutos para quitar el almidón antes de freír mediante aire. Seque ligeramente con un paño antes de agregar el aceite.
- Corte las papas crudas en porciones más pequeñas para queden más crujientes.
- Trate de cortar las papas en tiras de 0.6 por 7.6 cm / ¼ por 3 pulg.

Nota: para obtener más información sobre la Cocina Cosori, consulte nuestro Recetario y la Guía de referencia.

Más funciones

Cambio de las unidades de temperatura

1. Mantenga presionado  durante 3 segundos.
2. La freidora de aire emite un pitido y la unidad de temperatura cambia de Fahrenheit a Celsius.
3. Repita para volver a cambiar a Fahrenheit.

Pausar la cocción

- Para pausar la cocción, extraiga las cestas de la freidora de aire. La pantalla se apaga temporalmente como una medida de seguridad.
- Cuando vuelva a colocar las cestas, la freidora de aire reanuda automáticamente la cocción con base en los ajustes anteriores.

Apagado automático

- Si la freidora de aire no tiene programas de cocción activos, borra todos los ajustes y se apaga después de 10 minutos de inactividad.

Protección contra sobrecalentamiento

- Desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe durante 15 minutos antes de volver a usarla. Retire las cestas para que se enfríe más rápido.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Nota:

- **Siempre** limpie las cestas de la freidora de aire y el interior después de cada uso.
 - Recubrir la cesta externa con papel aluminio puede facilitar la limpieza.
1. Apague y desenchufe la freidora de aire. Espere a que se enfríe por completo antes de limpiarla. Retire las cestas para que se enfríe más rápido.
 2. Limpie el exterior de la freidora de aire con un trapo húmedo.
 3. Las cestas se pueden lavar en el lavavajillas. También puede lavar las cestas con agua caliente y jabonosa y una esponja no abrasiva. Remoje si es necesario.

Nota: las cestas tienen una capa antiadherente. Evite usar utensilios metálicos y materiales de limpieza abrasivos.

4. Para grasa muy pegada:
 - a. En un recipiente pequeño, mezcle 2 cucharadas/30 ml de bicarbonato y 1 cucharada/15 ml de agua para crear una pasta suave.
 - b. Use una esponja para esparcir la pasta en las cestas y restregar. Espere 15 minutos para proceder a enjuagar las cestas.
 - c. Lave las cestas con agua y jabón antes de usarlas.

5. Limpie el interior de la freidora de aire con un trapo o una esponja no abrasivos, ligeramente húmedos. **No** sumerja en agua.
[Figura 4.1]
6. Limpie la resistencia, si es necesario, para eliminar los residuos de alimentos.
7. Seque antes de usar.

Nota: asegúrese de que la resistencia esté seca antes de encender la freidora de aire.

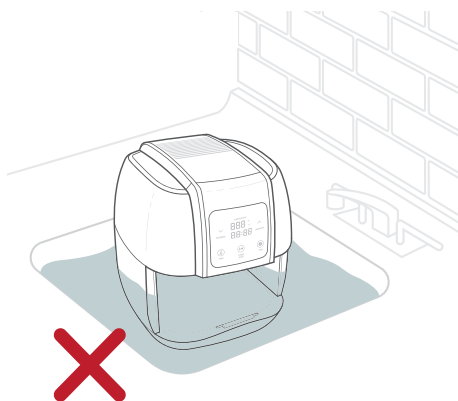


Figura 4.1

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
La freidora de aire no enciende.	Asegúrese de que la freidora de aire esté enchufada.
	Compruebe que las cestas estén firmemente aseguradas en la freidora de aire.
Los alimentos no se cocinan por completo.	Coloque cantidades más pequeñas de ingredientes en la cesta interna. Si la cesta está demasiado llena, los ingredientes quedan crudos.
	Aumente la temperatura o el tiempo de cocción.
Los alimentos no se cocinan de manera uniforme.	Los ingredientes que están apilados o aglutinados deben agitarse o voltearse durante la cocción (consulte Agitación de alimentos , página 31).
Los alimentos no quedan crujientes después de haberlos freído con aire.	Rociar o aplicar con una brocha una pequeña cantidad de aceite en los alimentos puede hacer que queden más crujientes (consulte Guía de cocción , página 32).
Las papas fritas no se fríen correctamente.	Consulte Papas fritas , página 32.
Las cestas no se deslizan ni quedan firmemente aseguradas en la freidora de aire.	Asegúrese de que la cesta no esté sobrecargada con alimentos.
	Asegúrese de que la cesta interna esté firmemente asegurada dentro de la cesta externa.
Sale humo blanco de la freidora de aire.	La freidora de aire puede producir un poco de humo blanco cuando se utiliza por primera vez. Esto es normal.
	Asegúrese de que las cestas y el interior de la freidora de aire estén adecuadamente limpios y no tengan grasa.
	Cocinar alimentos grasos hace que se derrame aceite en la cesta externa. Este aceite produce humo blanco y las cestas pueden calentarse más de lo habitual. Esto es normal y no debe afectar la cocción. Manipule las cestas con cuidado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
Sale humo negro de la freidora de aire.	Desenchufe inmediatamente la freidora de aire. El humo oscuro indica que los alimentos se están quemando o que hay un problema con el circuito. Espere a que el humo se disipe antes de retirar las cestas. Si la causa no son los alimentos quemados, póngase en contacto con Atención al Cliente (página 38).
La freidora de aire emana un olor a plástico.	Todas las freidoras pueden emanar un olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Siga las instrucciones para hacer una Prueba de funcionamiento (página 27) y eliminar el olor a plástico. Si el olor a plástico continúa, póngase en contacto con Atención al Cliente (consulte la página 38).
La pantalla muestra el código de error “E1”.	Hay un circuito abierto en el controlador de temperatura. Póngase en contacto con Atención al Cliente (consulte la página 38).
La pantalla muestra el código de error “E2”.	Hay un cortocircuito en el controlador de temperatura. Póngase en contacto con Atención al Cliente (consulte la página 38).
La pantalla muestra el código de error “E3”.	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento de la freidora de aire. Desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe durante 15 minutos antes de volver a usarla. Retire las cestas para que se enfríe más rápido. Si este código de error sigue apareciendo, póngase en contacto con Atención al Cliente (consulte la página 38).

Si su problema no aparece en la lista, póngase en contacto con **Atención al Cliente** (consulte la página 38).

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA

Denominación del producto	Freidora de aire original de 3.2 litros
Modelo	CO134-AF
Periodo de la garantía predeterminado	1 año
<i>Para su propia información, recomendamos encarecidamente registrar su número de pedido y la fecha de compra.</i>	
Número de pedido	
Fecha de compra	

TÉRMINOS Y POLÍTICA

Arovast Corporation garantiza que todos los productos son de la más alta calidad en cuanto a materiales, fabricación y servicio a partir de la fecha de compra hasta el final del periodo de garantía.

Arovast Corporation sustituirá los productos con defectos de fabricación siempre y cuando se cumplan los requisitos pertinentes. Los reembolsos se efectuarán en los 30 días siguientes a la fecha de compra. Los reembolsos solo se otorgarán al comprador original del producto. Esta garantía cubre únicamente el uso personal y no se aplica a ningún producto que se haya utilizado para fines comerciales, renta, ni cualquier otro uso no previsto para el producto. No existen otras garantías diferentes a las establecidas de manera expresa en cada producto.

Esta garantía no es transferible. Etekcity o Arovast Corporation no se responsabiliza de modo alguno por los daños, pérdidas o inconvenientes provocados por las fallas del equipo o por negligencia del usuario, abuso o uso que no se ajuste a lo especificado en el manual del usuario, así como a las advertencias adicionales de seguridad o uso incluidas en el manual y el empaque del producto.

Esta garantía no se aplica a lo siguiente:

- Daños debido al abuso, accidentes, modificaciones, uso indebido, manipulación o vandalismo.
- Mantenimiento inadecuado o inapropiado.
- Daños durante el trayecto para la devolución del producto.
- Uso no supervisado por menores de 18 años.

Etekcity o Arovast Corporation y sus filiales no asumen ninguna responsabilidad por los daños causados por el uso del producto diferente al previsto o estipulado en el manual del usuario. Algunos estados no admiten esta cláusula de exclusión o limitación de pérdidas imprevistas o emergentes, por lo que es posible que lo anterior no se aplique en su caso. Esta garantía le concede derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que pueden variar en función del estado.

TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS, INCLUIDA LA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN, ESTÁN RESTRINGIDAS AL PERIODO DE LA GARANTÍA LIMITADA.

Garantía adicional de 1 año

Puede ampliar un año más su garantía de 1 año. Visite **www.cosori.com/warranty** y registre su nuevo producto para ampliar la garantía.

Llene todos los campos requeridos e incluya su número de pedido y el lugar y la fecha de compra, si corresponde.

Productos defectuosos y devoluciones

Si nota que su producto presenta defectos dentro del periodo de garantía especificado, póngase en contacto con Atención al Cliente a través de **support@cosori.com** con una copia de su factura y el número de pedido. **NO** se deshaga del producto antes de contactarnos. Cuando nuestro equipo de Atención al Cliente haya aprobado su solicitud, devuelva el producto con una copia de la factura y el número de pedido.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o duda relacionada con su nuevo producto, póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al Cliente.

Atención al Cliente

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

Email: support@cosori.com
Línea gratuita: (888) 402-1684

Horario de atención

Lunes a viernes, 9:00 am a 5:00 pm PST/PDT

* Tenga a la mano su factura y el número de pedido antes de ponerse en contacto con Atención al Cliente.

PRESUMA CON LO QUE PREPARA

Esperamos que le haya servido este manual. ¡Estamos ansiosos por ver sus sorprendentes resultados y creemos que le gustará compartir sus fotografías fascinantes! Nuestra comunidad espera sus publicaciones, simplemente elija la plataforma que prefiera a continuación.
¡Le esperamos en las redes sociales, chef Cosori!

#iCookCosori



@cosoricooks



Electrodomésticos Cosori

¿Pensando qué cocinar? Nosotros y la comunidad Cosori tenemos a su disposición muchas ideas de recetas.

MÁS PRODUCTOS COSORI

Si le gustó esta freidora de aire, la línea incluye muchas más opciones. Visite **www.cosori.com** para ver toda nuestra elegante línea de productos de cocina cuidadosamente diseñados. ¡También podrían ser parte de su cocina!

COSORI

Questions or Concerns?
¿Preguntas o dudas?

Mon–Fri, 9:00 am–5:00 pm PST/PDT
support@cosori.com | (888) 402-1684

JJ1019CY-M1_0919CO134-AF_es