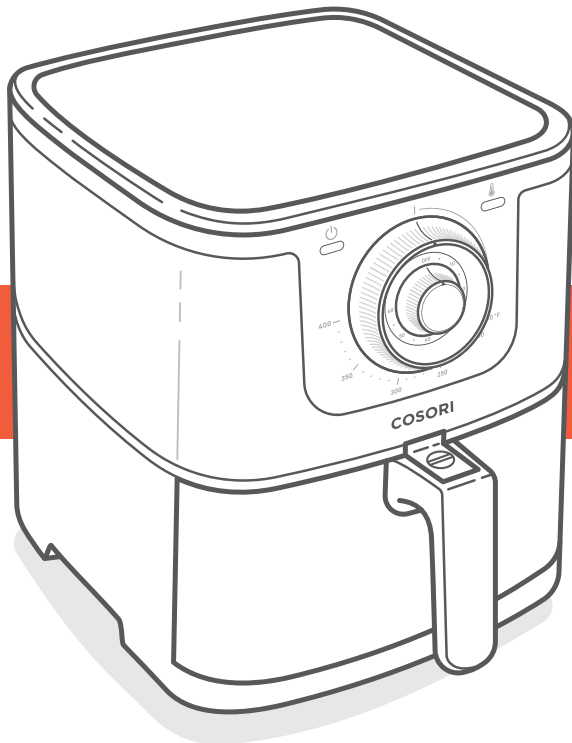


COSORI

User Manual | Guide d'utilisation

Original 3.7-Quart Air Fryer Friteuse à air originale de 3,5 L

Model | Modèle : CO137-AF



EN

FR

Questions or Concerns? | Des questions ou des préoccupations?

Mon–Fri, 9:00 am–5:00 pm PST/PDT | Du lundi au vendredi de 9 h à 17 h (UTC-8/UTC-7)
support@cosori.com | (888) 402-1684

Table of Contents

Package Contents	2
Specifications	2
Important Safeguards	5
Getting to Know Your Air Fryer	8
Before First Use	9
• Setting Up	9
• Test Run	10
• Basket Tips	10
Using Your Air Fryer	11
• Preheating	11
• Air Frying	11
• Shaking Food	12
• Cooking Guide	13
Accessories	14
Care & Maintenance	15
Troubleshooting	16
Warranty Information	17
Customer Support	18

Package Contents

1 x Original 3.7-Quart Air Fryer
1 x Recipe Book
1 x Quick Reference Guide
1 x User Manual

Specifications

Power Supply	AC 120V, 60Hz
Rated Power	1500W
Capacity	3.7 qt / 3.5 L (serves 2–3 people)
Temperature Range	180°–400°F / 80°–205°C
Time Range	1–60 min
Dimensions	13.3 x 10.7 x 12.2 in / 33.9 x 27.3 x 31.1 cm
Weight	10.1 lb / 4.6 kg

Table des matières

Contenu de l'emballage	3
Caractéristiques techniques	3
Mises en garde importantes	22
Prise en main de votre friteuse à air	24
Avant la première utilisation	25
<ul style="list-style-type: none"> • Configuration • Exécution d'un test • Conseils relatifs aux paniers 	25 26 26
Utilisation de votre friteuse à air	27
<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffage • Friture à air • Secouer les aliments • Guide de cuisson 	27 27 28 29
Accessoires	30
Entretien	31
Dépannage	32
Informations relatives à la garantie	33
Service à la clientèle	34

Contenu de l'emballage

1	friteuse à air originale de 3,5 L
1	livre de recettes
1	guide de référence
1	guide d'utilisation

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	120 V c.a., 60 Hz
Puissance nominale	1 500 W
Capacité	3,5 L / 3,7 pte (2 à 3 portions)
Plage de températures	80 °–205 °C / 180 °–400 °F
Plage de durées	1–60 min
Dimensions	33,9 x 27,3 x 31,1 cm / 13,3 x 10,7 x 12,2 po
Poids	4,6 livres / 10,1 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

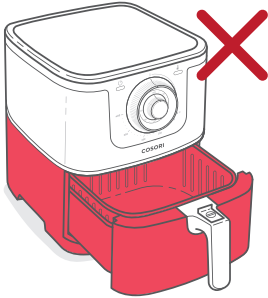
On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!

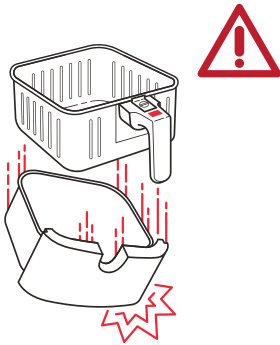
IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Key Safety Points

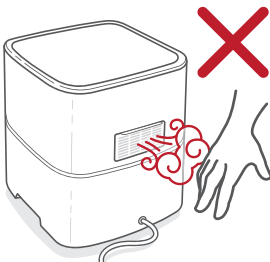


Do not touch hot surfaces. Use handle.



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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

General Safety

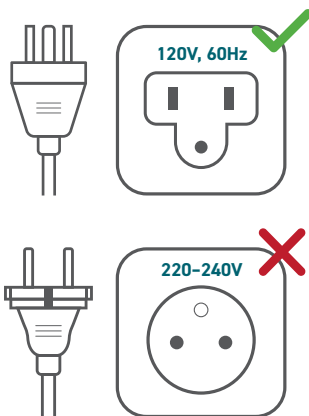
- **Do not** immerse the air fryer housing or plug in water or liquids.
- Closely supervise children near your air fryer.
- Unplug when not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **Do not** use your air fryer if it is damaged, not working, or if the cord or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

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 18).
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

Plug & Cord

- Your air 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 air fryer should **only** be used with **120V, 60Hz** electrical systems. **Do not** plug into another type of outlet.



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 (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 available today.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

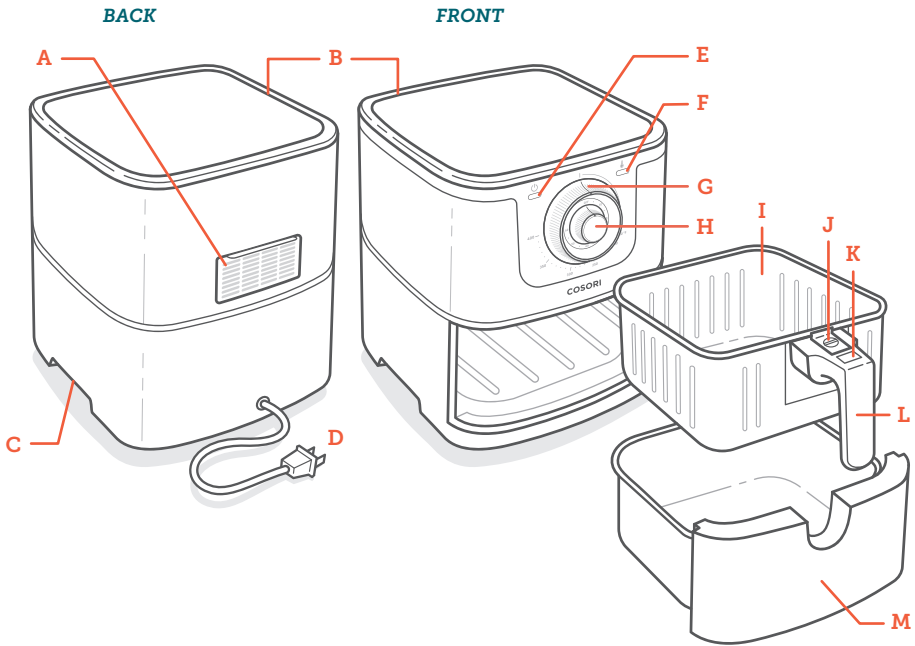
Your Cosori Air Fryer uses rapid 360° air circulation technology to cook with little-to-no oil, for quick, crispy, delicious food with up to 85% fewer calories than deep fryers. With simple dials, nonstick baskets, and an intuitive, safe design, the Cosori Air Fryer is the star of your kitchen.



Note:

- Do not try to open the top of the air fryer. It is not a lid.
- The baskets are made of aluminum metal with nonstick coating. They are PFOA-free and BPA-free.

Air Fryer Diagram



- | | | |
|---------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| A. Air Outlet | F. Temperature Indicator | K. Basket Release Button |
| B. Air Inlet | G. Temperature Dial | L. Basket Handle |
| C. Housing Handles | H. Timer Dial | M. Outer Basket |
| D. Power Cord | I. Inner Basket | |
| E. Power Indicator | J. Sliding Button Guard | |

BEFORE FIRST USE

Setting Up

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

Note: Leave 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.

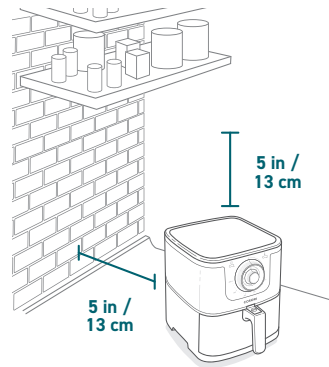


Figure 1.2

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. [Figure 1.2–1.3]
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.

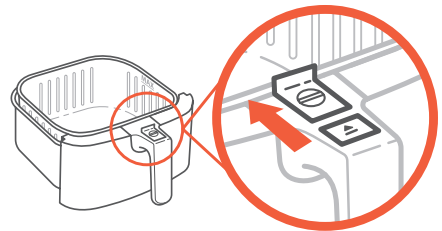


Figure 1.3

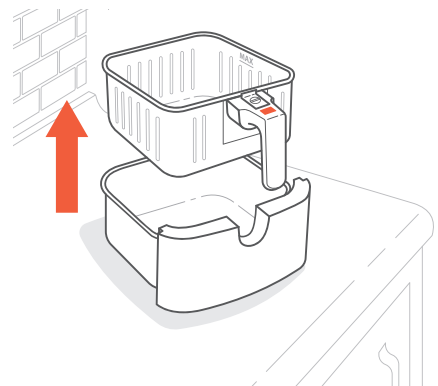


Figure 1.4

BEFORE FIRST USE (CONT.)

Test Run

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

1. Make sure the air fryer baskets are empty and plug in the air fryer.
2. Turn the temperature dial to 400°F / 205°C.
3. Turn the timer dial past the 10 minute mark until the power indicator turns on. The power indicator and temperature indicator will turn on, indicating the air fryer is heating up. Then, turn it back to 5 minutes to begin preheating.
4. When the air fryer has finished preheating, the temperature indicator will turn off.
5. Pull out the baskets and let them cool for 5 minutes. Then, place the empty baskets back in the air fryer.
6. Make sure the temperature dial is set to 400°F / 205°C.
7. Turn the timer dial past the 10 minute mark until the power indicator turns on. Then, turn it back to 5 minutes. The air fryer will start automatically.
8. The air fryer will chime when finished. Pull out the baskets and let them cool completely for 10–30 minutes.

Basket Tips

- **Only** separate the baskets to clean or after cooking.
- The button guard protects the basket release button from being pressed accidentally. Slide the button guard forward to press the basket release button.
- **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**.

Note:

- **Do not** unscrew the basket handle from the baskets.
- To order accessories, please contact **Customer Support** (see page 18).

USING YOUR AIR FRYER

Preheating

We recommend preheating for 5 minutes before placing food inside the air fryer, unless your air fryer is already hot. Food will not cook thoroughly without preheating.

1. Plug in.
2. Turn the temperature dial to at least 180°F / 80°C.
3. Turn the timer dial past the 10 minute mark until the power indicator turns on. The power indicator and temperature indicator will turn on, indicating the air fryer is heating up. Then, turn the timer dial back to 5 minutes to begin preheating.
4. Once the temperature indicator turns off, the air fryer has finished preheating.

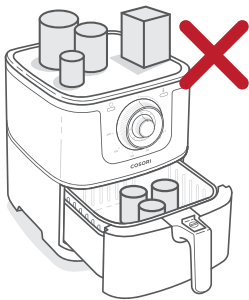


Figure 2.1

Air Frying

Note:

- **Do not** place anything on top of your air fryer. This will disrupt airflow and cause poor air frying results. [Figure 2.1]
- An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the baskets with oil, frying fat, or any liquid.
- When taking the baskets out of the air fryer, be careful of hot steam, and **do not** press the basket release button.

1. Preheat your air fryer (see page 11).
2. When the temperature light turns off, add food to the baskets.
3. Turn the temperature dial to set the temperature.
4. Turn the timer dial to set the time. The air fryer will start automatically.

Note:

- If you need to set the time for less than 10 minutes, first turn the timer dial past 10 minutes. Then turn to the desired time.
 - Shake food halfway through cooking to make sure your food cooks evenly.
 - The timer will continue counting down even if the baskets are taken out.
 - You may adjust the time and temperature anytime during cooking.
5. The air fryer will chime when finished.
 6. Take the baskets out of the air fryer, being careful of hot steam.

Air Frying (cont.)

7. Remove the inner basket from the outer basket to serve food. When separating baskets:
 - a. Make sure the baskets are resting on a flat surface.
 - b. Watch for hot oil or fat collected in the outer basket. [Figure 2.2] To avoid splashing, drain oil before replacing inner basket.
8. Allow to cool before cleaning.

Automatic Shutoff

- The air fryer will automatically shut off when the timer is complete.

Note: To shut off the air fryer manually, turn the timer dial counterclockwise to 0.



Figure 2.2

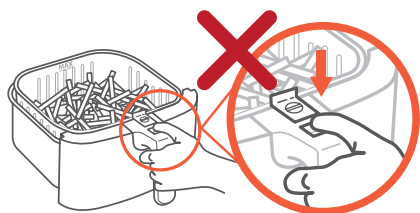


Figure 2.3

Shaking Food

How to Shake

- During cooking, take the baskets out of the air fryer and shake, mix, or flip the food.
- A. To shake food:
 1. Hold the baskets just above a heat-resistant surface for safety purposes. Do not press the basket release button. [Figure 2.3]
 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.

Note:

- When you take the baskets out, the air fryer will pause heating.
- When you replace the baskets, heating will automatically resume.
- Avoid shaking longer than 30 seconds, as the air fryer may start to cool down.
- The timer will continue counting down even when the baskets are taken out.

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.

What to Shake

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

Cooking Guide

Overfilling

- If the basket is overfilled, food will not cook evenly. [Figure 2.4]
- Food should not be filled over the **"MAX"** line of the inner basket. [Figure 2.5] **Do not** pack in food.



Figure 2.4



Figure 2.5

Using Oil

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

Cooking Guide (cont.)

Food Tips

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

French Fries

- Add ½–1 US tbsp / 8–15 mL of 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 ¼- by 3-inch / 0.6- by 7.6-cm strips.

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

ACCESSORIES

You can purchase accessories for your air fryer from Cosori's online store or by scanning the QR code.

If you have any questions, please contact **Customer Support** (see page 18).



CARE & MAINTENANCE

Note:

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

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

4. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix $\frac{1}{2}$ US cup / 118 mL of baking soda and a few tablespoons of water (1 US tbsp / 15 mL) 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. **[Figure 3.1] Do not** immerse in water. If needed, clean the heating coil to remove food debris.
6. Dry before using.

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

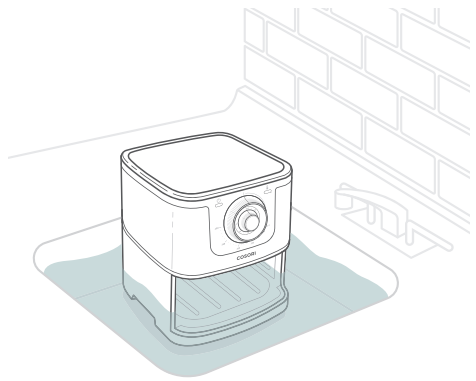


Figure 3.1

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 food items into the inner basket. If the basket is overstuffed, then foods will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Foods are cooked unevenly.	Foods that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken or flipped during cooking (see Shaking Food , page 12).
Foods are not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see Cooking Guide , page 13).
French fries are not cooked correctly.	See French Fries , page 14.
Baskets will not slide into the air fryer securely.	Make sure the inner basket is not overfilled with food.
	Make sure the inner basket is securely inside the outer basket.
White smoke is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke when you use it for the first time. This is normal.
	Make sure the baskets and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to leak into the outer basket. This oil will produce white smoke, and the baskets may be hotter than usual. This is normal, and should not affect cooking. Handle baskets with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the baskets out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support (page 18).
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 10) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support (see page 18).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 18).

WARRANTY INFORMATION

Product Name	3.7-Quart Original Air Fryer
Model	CO137-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 for which the product is not intended. There are no warranties other than the warranties expressly set forth with each product.

This warranty is non-transferrable. 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.

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.

Extend Your Warranty by 1 Year

Register your product at www.cosori.com/warranty to extend your 1-year warranty by an additional year.

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.

Arovast Corporation

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

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!



Merci de votre achat!



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



rejoignez

la Communauté Cosori Cooks sur Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks



explorez

notre galerie de recettes
www.cosori.com/recipes



profitez

chaque semaine des recettes en vedette
préparées exclusivement par nos chefs maison



CONTACTER NOS CHEFS

Nos chefs maison se tiennent prêts à vous aider concernant toute question que vous pourriez avoir!

E-mail : recipes@cosori.com

Appel gratuit : (888) 402-1684

L-V de 9 h à 17 h (UTC-8/UTC-7)

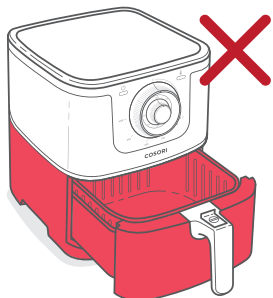
Au nom de nous tous chez Cosori,

Bonne cuisine!

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Suivez les précautions de sécurité de base lors de l'utilisation de la friteuse à air. Lisez attentivement les instructions.

Points principaux de sécurité

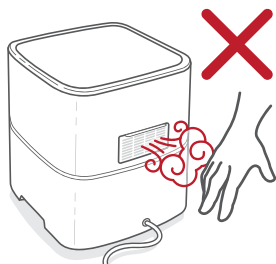


Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez une poignée.



Appuyez seulement sur le bouton de dégagement du panier tandis que les paniers reposent à plat sur un plan de travail ou toute surface à niveau et résistante à la chaleur.

La poignée est attachée au panier intérieur, non au panier extérieur. Lorsque vous appuyez sur le bouton de dégagement du panier, le panier extérieur **tombe**.



Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation. Une très forte chaleur sort des ouvertures. Tenez vos mains et votre visage éloignés des ouvertures.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Suivez les précautions de sécurité de base lors de l'utilisation de votre friteuse à air. Lisez attentivement les instructions.

Consignes générales de sécurité

- **Ne plongez pas** le boîtier de la friteuse à air ou sa prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Surveillez avec attention les enfants se tenant près de votre friteuse à air.
- Débranchez-la lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant tout nettoyage. Laissez-la refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces.
- **N'utilisez pas** votre friteuse à air si elle est endommagée, non fonctionnelle ou si le cordon ou la prise sont endommagés. Communiquez avec le **service à la clientèle** (voir page 34).
- **N'utilisez pas** de pièces de rechange ou d'accessoires tiers, car cela peut provoquer des blessures.
- **N'utilisez pas** la friteuse à l'extérieur.
- **Ne placez pas** la friteuse à air ou une quelconque de ses pièces sur un fourneau, près de brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four en marche.
- Soyez extrêmement prudent lors du déplacement de votre friteuse à air (ou si vous retirez les paniers) si celle-ci contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- **Ne nettoyez pas** avec des tampons à récurer métalliques. Les fragments métalliques peuvent briser le pavé et toucher les composants électriques, entraînant un risque de chocs électriques.
- **Ne placez rien** sur votre friteuse à air. **Ne rangez rien** dans votre friteuse à air.
- **Utilisez uniquement** votre friteuse à air conformément aux instructions données dans ce guide.

- Non adapté à un usage commercial. Pour un usage domestique **seulement**.

Pendant la friture à l'air

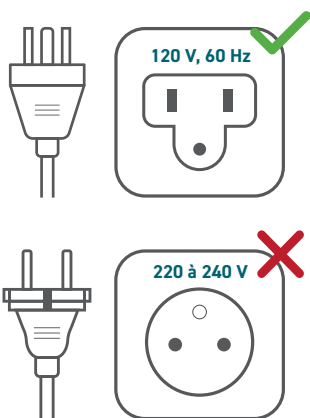
- Une friteuse à air fonctionne **seulement** avec de l'air chaud. **Ne jamais** remplir les paniers d'huile ou de graisse.
- **Ne jamais** utiliser votre friteuse à air sans les paniers.
- **Ne pas** placer des aliments trop grands ou des ustensiles métalliques dans votre friteuse à air.
- **Ne pas** placer du papier, carton, plastique non résistant à la chaleur ou des matériaux similaires dans votre friteuse à air. Vous pouvez utiliser du papier sulfurisé ou de la feuille d'aluminium.
- **Ne jamais** placer du papier de cuisson ou sulfurisé dans la friteuse à air sans y mettre des aliments dessus. La circulation de l'air peut faire lever le papier et entraîner un contact avec les éléments chauffants.
- **Toujours** utiliser des contenants résistants à la chaleur. Soyez extrêmement prudent lors de l'utilisation de contenants qui ne sont pas en métal ou en verre.
- Tenez votre friteuse à air éloignée de matériaux inflammables (rideaux, nappe, etc.). Utilisez-la sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart des sources de chaleur ou de liquides.
- Éteignez et débranchez immédiatement votre friteuse à air si vous voyez de la fumée noire en sortir. En chauffant, les matières grasses ou les éclaboussures peuvent produire une fumée blanche normale. Au contraire, une fumée noire indique la présence d'aliments en train de brûler ou

d'un court-circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer les paniers. Si la fumée noire ne provient pas d'aliments brûlés, communiquez avec le **service à la clientèle** (page 34).

- **Ne laissez pas** votre friteuse à air sans surveillance lors de son utilisation.

Fiche et cordon d'alimentation

- Votre friteuse à air est équipée d'une fiche polarisée (l'un des contacts est plus large que l'autre), qui s'insère dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas dans la prise, retournez-la. Si celle-ci n'est pas compatible, **n'utilisez pas** cette fiche dans cette prise. **Ne pas** modifier la prise de quelque façon que ce soit.
- **Ne laissez pas** le cordon d'alimentation (ou toute rallonge) pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Votre friteuse à air doit **seulement** être utilisée avec des systèmes électriques de **120 V, 60 Hz**. **Ne pas** la brancher dans un autre type de prise électrique.



Remarques : Cette friteuse à air utilise un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement. Utilisez des rallonges avec précaution. Le classement électrique de la rallonge doit être aussi élevé que celui de la friteuse à air (voir page 3).

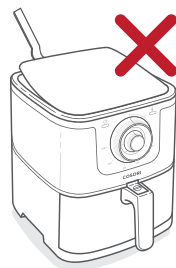
Champs électromagnétiques

La friteuse à air Cosori est conforme à toutes les normes concernant les champs électromagnétiques. S'il est utilisé correctement et selon les directives de ce guide d'utilisation, l'appareil peut être utilisé en toute sécurité sur la base des données scientifiques disponibles à l'heure actuelle.

**CONSERVEZ
CES DIRECTIVES**

PRISE EN MAIN DE VOTRE FRITEUSE À AIR

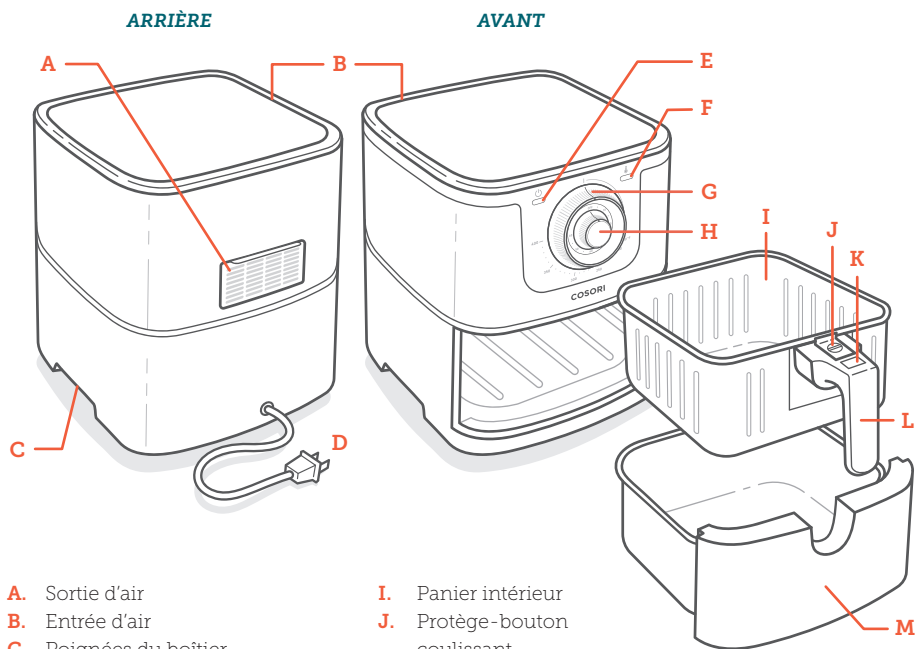
Votre friteuse à air Cosori utilise une technologie de circulation d'air rapide sur 360° pour cuire vos aliments presque sans huile, pour obtenir rapidement des aliments croustillants et délicieux avec jusqu'à 85 % de calories en moins par rapport aux friteuses à huile. Avec ses commandes simples, ses paniers antiadhésifs et une conception intuitive et sans danger, la friteuse à air Cosori est la vedette de votre cuisine.



Remarques :

- N'essayez pas d'ouvrir le haut de la friteuse à air. Il ne s'agit pas d'un couvercle.
- Les paniers sont en aluminium avec un revêtement antiadhésif. Ils sont exempts de PFOA et de BPA.

Schéma de la friteuse à air



- A.** Sortie d'air
B. Entrée d'air
C. Poignées du boîtier
D. Cordon d'alimentation
E. Témoin de mise en marche
F. Témoin de température
G. Réglage de la température
H. Réglage de la minuterie

- I.** Panier intérieur
J. Protège-bouton coulissant
K. Bouton de dégagement de panier
L. Poignée de panier
M. Panier extérieur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Configuration

1. Enlevez tout l'emballage de la friteuse à air, y compris les autocollants non permanents.
2. Placez la friteuse à air sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur. Tenez la friteuse éloignée des zones pouvant être endommagées par la vapeur (comme les murs ou les armoires).

Remarques : Laissez un espace de 13 cm/5 po derrière et au-dessus de la friteuse à air. [Figure 1.1]
Laissez assez d'espace devant la friteuse à air pour retirer les paniers.

3. Tirez la poignée pour enlever les paniers. Enlevez tout le plastique des paniers.
4. Appuyez sur le bouton de dégagement du panier pour séparer le panier intérieur du panier extérieur. [Figures 1.2 et 1.3]
5. Lavez minutieusement les deux paniers, au lave-vaisselle ou à l'aide d'une éponge non abrasive.
6. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air avec un chiffon légèrement humide. Séchez avec une serviette.
7. Remettez les paniers dans la friteuse à air.

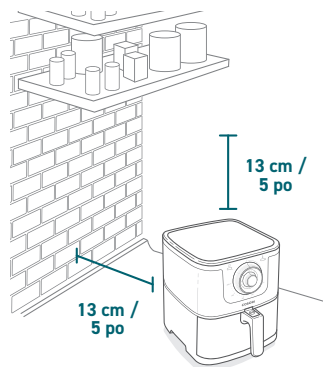


Figure 1.1

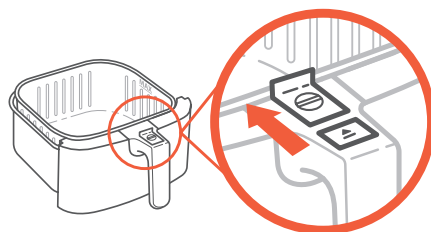


Figure 1.2

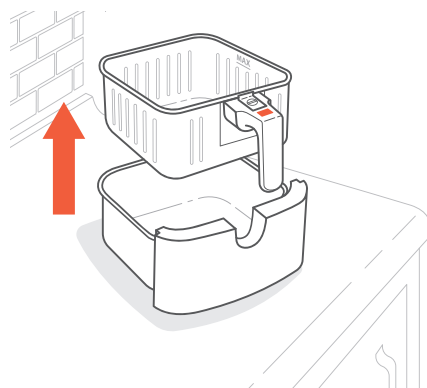


Figure 1.3

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION (SUITE)

Exécution d'un test

Un test vous aidera à vous familiariser avec votre friteuse à air, à vous assurer qu'elle fonctionne correctement et à nettoyer les éventuels résidus apparus au cours du processus.

1. Assurez-vous que les paniers de la friteuse à air sont vides et branchez la friteuse à air.
2. Tournez le bouton de réglage de la température à 205 °C/400 °F.
3. Faites tourner le bouton de la minuterie au-delà de la marque des 10 minutes jusqu'à ce que le témoin de mise en marche s'allume. Le témoin de mise en marche et le témoin de température s'allument, indiquant que la friteuse à air est en train de chauffer. Ensuite, ramenez la minuterie à 5 minutes pour commencer le préchauffage.
4. Lorsque la friteuse à air a terminé de préchauffer, le témoin de température s'éteint.
5. Retirez les paniers et laissez-les refroidir pendant 5 minutes. Remplacez-les alors dans la friteuse à air.
6. Assurez-vous que le bouton de température est réglé sur 205 °C/400 °F.
7. Faites tourner le bouton de la minuterie au-delà de la marque des 10 minutes jusqu'à ce que le témoin de mise en marche s'allume. Ensuite, ramenez-le à 5 minutes. La friteuse à air démarre automatiquement.
8. La friteuse à air émet une sonnerie à la fin de la minuterie. Retirez les paniers et laissez-les refroidir complètement pendant 10 à 30 minutes.

Conseils relatifs aux paniers

- **Séparez les paniers seulement** pour les nettoyer ou pour servir.
- Le protège-bouton évite que le bouton de dégagement du panier ne soit activé par accident. Glissez le protège-bouton vers l'avant pour appuyer sur le bouton de dégagement du panier.
- **N'appuyez jamais** sur le bouton de dégagement du panier lors du transport des paniers.
- **Appuyez seulement** sur le bouton de dégagement tandis que les paniers reposent à plat sur un plan de travail ou toute surface à niveau et résistante à la chaleur.
- La poignée est attachée au panier intérieur, non au panier extérieur. Lorsque vous appuyez sur le bouton de dégagement du panier, le panier extérieur **tombe**.

Remarques :

- **Ne pas** dévisser la poignée des paniers.
- *Pour commander des accessoires, communiquez avec le **service à la clientèle** (voir page 34).*

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR

Préchauffage

Nous recommandons de préchauffer la friteuse pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que celle-ci ne soit déjà chaude. Les aliments ne cuiront pas totalement sans préchauffage.

1. Branchez l'appareil.
2. Tournez le bouton de température à au moins 80 °C/180 °F.
3. Faites tourner le bouton de la minuterie au-delà de la marque des 10 minutes jusqu'à ce que le témoin de mise en marche s'allume. Le témoin de mise en marche et le témoin de température s'allument, indiquant que la friteuse à air est en train de chauffer. Ensuite, remettez le bouton de la minuterie à 5 minutes pour commencer le préchauffage.
4. Lorsque la friteuse à air a terminé de préchauffer, le témoin de température s'éteint.

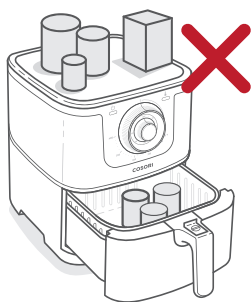


Figure 2.1

Friture à air

Remarques :

- **Ne placez rien** sur votre friteuse à air. Cela bloque le flux d'air et entraîne de mauvais résultats de cuisson. [Figure 2.1]
- Une friteuse à l'air n'est pas une friteuse à l'huile. **Ne remplissez pas** les paniers d'huile, de graisse à frire ou de tout autre liquide.
- Lors du retrait des paniers de la friture à air, faites attention à la vapeur chaude, et **n'appuyez pas** sur le bouton de dégagement des paniers.

1. Préchauffez votre friteuse à air (voir page 27).
2. Lorsque le témoin de la température s'éteint, ajoutez les aliments aux paniers.
3. Tournez le bouton de température pour régler la température.
4. Tournez le bouton de la minuterie pour régler la durée. La friteuse à air démarre automatiquement.

Remarque :

- si vous devez régler la durée pour moins de 10 minutes, faites d'abord tourner le bouton de la minuterie au-delà de 10 minutes. Tournez-le ensuite vers la durée souhaitée.
 - Secouez les aliments à mi-cuisson pour vous assurer que la cuisson est uniforme.
 - Le compte à rebours se poursuit même si les paniers sont retirés de la friteuse.
 - Vous pouvez régler la durée et la température en tout temps pendant la cuisson.
5. La friteuse à air émet une sonnerie à la fin de la minuterie.
 6. Retirez les paniers de la friteuse à air, en faisant attention à la vapeur chaude.

Friture à air (suite)

7. Retirez le panier intérieur du panier extérieur pour servir les aliments. Lors de la séparation des paniers :
 - a. Assurez-vous que les paniers reposent sur une surface plane.
 - b. Surveillez toute présence d'huile chaude ou de gras recueilli dans le panier extérieur. [Figure 2.2] Pour éviter les éclaboussures, videz l'huile avant de remettre en place le panier intérieur.
8. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Arrêt automatique

- La friteuse à air s'éteint automatiquement lorsque la minuterie est terminée.

Remarque : pour éteindre la friteuse à air manuellement, tournez le bouton de la minuterie dans le sens antihoraire jusqu'à 0.

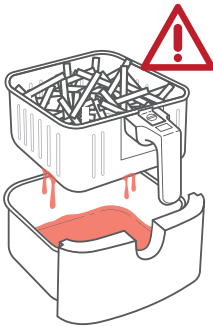


Figure 2.2

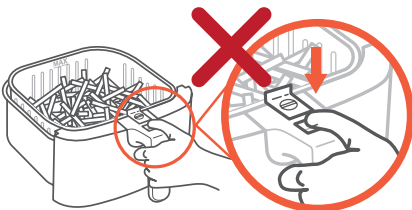


Figure 2.3

Secouer les aliments

Comment secouer

- Pendant la cuisson, retirez les paniers de la friteuse à air et secouez, mélangez ou retournez les aliments.
- A. Pour secouer les aliments :
 1. Tenez les paniers juste au-dessus d'une surface résistante à la chaleur à des fins de sécurité. N'appuyez pas sur le bouton de dégagement du panier. [Figure 2.3]
 2. Secouez les paniers.
 - B. Si les paniers sont trop lourds pour être secoués :
 1. Placez-les sur un support ou une surface résistante à la chaleur.
 2. Séparez les paniers. Assurez-vous qu'aucun liquide ne coule du panier intérieur.
 3. Secouez soigneusement le panier intérieur.
 - C. Si les paniers sont trop lourds pour être secoués et qu'il y a des liquides chauds :
 1. Placez-les sur un support ou une surface résistante à la chaleur.
 2. Utilisez des pinces pour mélanger ou retourner les aliments.

Remarque : n'utilisez pas cette méthode s'il y a un risque d'éclaboussure des liquides chauds.

Remarque :

- Lorsque vous retirez les paniers, la friteuse à air arrête le préchauffage.
- Lorsque vous remettez les paniers en place, le chauffage reprend automatiquement.
- Évitez de secouer pendant plus de 30 secondes, car la friteuse à air peut commencer à se refroidir.
- Le compte à rebours se poursuit même si les paniers sont retirés de la friteuse.

Quels aliments secouer

- Les petits aliments empilés doivent généralement être secoués, comme les frites ou les pépites.
- Si vous ne les secouez pas, les aliments peuvent ne pas être croustillants ou cuits de manière uniforme.
- Vous pouvez retourner les autres aliments, comme un bifteck, pour assurer un brunissement uniforme.

Quels aliments secouer

- Secouez ou retournez les aliments une fois à mi-cuisson ou plus au besoin.

Guide de cuisson

Remplissage excessif

- Si le panier est trop rempli, les aliments ne cuiront pas uniformément. [Figure 2.4]
- Les aliments ne doivent pas être remplis au-dessus de la ligne « MAX » du panier intérieur. [Figure 2.5] **Ne mettez pas** trop d'aliments.



Figure 2.4

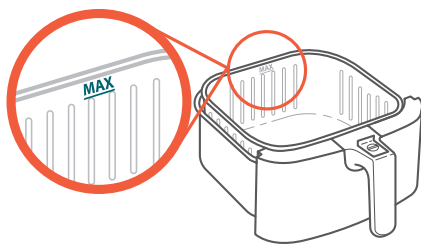


Figure 2.5

Utilisation de l'huile

- Une petite quantité d'huile rend vos aliments plus croustillants. N'utilisez pas plus de 30 ml / 2 c. à t. (US) d'huile.
- Les aérosols de cuisson sont excellents pour appliquer de petites quantités d'huile de manière uniforme à tous les aliments.

Guide de cuisson (suite)

Conseils relatifs aux aliments

- Vous pouvez frire à l'air tout aliment congelé ou à cuire au four.
- Pour préparer des gâteaux, des tartes maison ou tout aliment avec de la garniture ou du beurre, placez l'aliment dans un contenant résistant à la chaleur avant de le mettre dans les paniers.
- La friture à l'air d'aliments à haute teneur en gras fera couler le gras au bas des paniers. Pour éviter tout excès de fumée lors de la cuisson, déversez le gras écoulé après cuisson.
- Les aliments marinés dans un liquide créent des éclaboussures et un excès de fumée. Tapotez ces aliments pour les sécher avant de les frire à l'air.

Frites

- Ajoutez 8-15 ml / ½-1 c. à t. d'huile pour un rendu croustillant.
- Lors de la préparation de frites à partir de pommes de terre crues, trempez les frites crues dans de l'eau pendant 15 minutes pour enlever l'amidon avant de les frire. Séchez en tapotant avec une serviette avant d'ajouter de l'huile.
- Coupez les frites non cuites en plus petits morceaux pour des résultats plus croustillants. Essayez de couper les frites en tronçons de 0,6 par 7,6 cm / ¼- par 3 po.

Remarque : pour en savoir plus sur la cuisine Cosori, consultez notre Livre de recettes et nos Conseils du chef.

ACCESSOIRES

Vous pouvez acheter les accessoires pour votre friteuse à air sur la boutique en ligne de Cosori ou en scannant le code QR.

Pour toutes questions, communiquez avec le **service à la clientèle** (voir page 34).



ENTRETIEN

Remarque :

- **Toujours** nettoyer les paniers de la friteuse à air et son intérieur après chaque utilisation.
 - Doubler le panier extérieur avec du papier aluminium facilitera le nettoyage.
1. Éteignez et débranchez la friteuse à air. Laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer. Retirez les paniers pour un refroidissement plus rapide.
 2. Essuyez l'extérieur de la friteuse à air à l'aide d'un chiffon sec, au besoin.
 3. Les paniers sont compatibles lave-vaisselle. Vous pouvez aussi laver les paniers avec de l'eau savonneuse chaude et une éponge non abrasive. Trempez au besoin.

Remarque : Les paniers ont un revêtement antiadhésif. Évitez les ustensiles métalliques et les matériaux de nettoyage abrasifs.

4. Pour la graisse tenace :
 - a. Dans un petit bol, mélangez 118 ml / ½ tasse de bicarbonate de soude et quelques cuillères à soupe d'eau (15 ml / 1 c. à soupe) pour former une pâte à tartiner.
 - b. Utilisez une éponge pour étaler la pâte sur les paniers et récurvez. Laissez reposer les paniers pendant 15 minutes avant de rincer.
 - c. Lavez les paniers à l'eau savonneuse avant utilisation.

5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air avec une éponge ou un chiffon légèrement humide et non abrasif. **[Figure 3.1] Ne la submergez pas** dans l'eau. Au besoin, nettoyez l'élément chauffant pour enlever les résidus de nourriture.
6. Séchez avant utilisation.

Remarque : assurez-vous que l'élément chauffant est complètement sec avant d'allumer la friteuse à air.

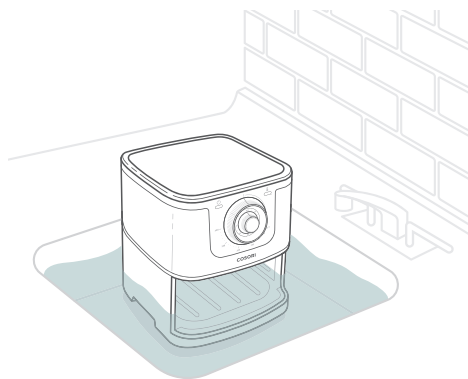


Figure 2.4

DÉPANNAGE

Problème	Solution possible
La friteuse à air ne s'allume pas.	Assurez-vous que la friteuse à air est branchée.
	Réinstallez correctement les paniers dans la friteuse à air.
Les aliments ne sont pas complètement cuits.	Placez de plus petits volumes d'aliments dans le panier intérieur. Si le panier est trop rempli, les aliments ne seront pas assez cuits.
	Augmentez la température ou la durée de cuisson.
Les aliments sont cuits de manière inégale.	Les aliments empilés les uns sur les autres ou près des autres doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson (voir Secouer les aliments , page 28).
Les aliments ne sont pas croustillants après la friture.	Pulvériser ou badigeonner une petite quantité d'huile sur les aliments peut les rendre plus croustillants (voir Guide de cuisson , page 29).
Les frites ne sont pas cuites correctement.	Voir Frites , page 30.
Les paniers ne glissent pas correctement dans la friteuse à air.	Assurez-vous que le panier n'est pas trop rempli.
	Assurez-vous que le panier intérieur est bien fixé dans le panier extérieur.
De la fumée blanche sort de la friteuse à air.	La friteuse à air peut produire un peu de fumée blanche lors de sa première utilisation. Ce phénomène est normal.
	Assurez-vous que les paniers et l'intérieur de la friteuse à air sont nettoyés correctement et ne sont pas gras.
	Cuire des aliments gras fera couler l'huile dans le panier extérieur. L'huile produira de la fumée blanche. Les paniers pourraient être plus chauds qu'à l'ordinaire. Ce phénomène est normal. Cela ne devrait pas avoir d'impact sur la cuisson. Manipulez les paniers avec soin.
De la fumée sombre sort de la friteuse à air.	Débranchez immédiatement votre friteuse à air. Une fumée sombre indique la présence d'aliments en train de brûler ou d'un court-circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer les paniers. Si la fumée noire ne provient pas d'aliments brûlés, communiquez avec le service à la clientèle (page 34).
La friteuse à air dégage une odeur de plastique.	Toutes les friteuses à air peuvent émettre une odeur de plastique provenant du processus de fabrication. Ce phénomène est normal. Suivez les instructions concernant l' Exécution d'un test (page 26) pour vous débarrasser de l'odeur de plastique. Si l'odeur de plastique persiste, communiquez avec le service à la clientèle (voir page 34).

Si votre problème n'est pas repris dans la liste,
communiquez avec le **service à la clientèle** (voir page 34).

INFORMATIONS RELATIVES À LA GARANTIE

Nom du produit	Friteuse à air originale de 3,5 L
Modèle	CO137-AF
Période de garantie par défaut	1 an
À titre de référence, nous vous conseillons vivement de conserver votre numéro de commande ainsi que la date d'achat.	
Numéro de commande	
Date d'achat	

Conditions générales et politique

Arovast Corporation garantit la haute qualité des matériaux, de la main-d'œuvre et du service associés à tous ses produits, à partir de la date d'achat et jusqu'à la fin de la validité de la période de garantie.

Arovast Corporation s'engage à remplacer les produits s'avérant défectueux à la suite d'un défaut de fabrication couvert par la garantie. Les remboursements sont possibles dans les 30 premiers jours suivant l'achat. Seul l'acheteur d'origine du produit a droit à son remboursement. Cette garantie ne s'applique qu'à un usage personnel et ne couvre pas un produit utilisé à des fins commerciales, dans le cadre d'une location ou dans n'importe quel autre scénario d'usage pour lequel il n'aurait pas été conçu. Il n'est couvert par aucune autre garantie hormis les garanties expressément énoncées pour chaque produit.

Cette garantie est non transférable. Arovast Corporation n'est en aucun cas responsable des dommages, pertes ou désagréments causés par la défaillance de l'équipement due à la négligence de l'utilisateur, à une utilisation abusive ou non conforme au guide d'utilisation ou à tout manquement à une consigne de sécurité, d'utilisation ou à d'autres avertissements éventuellement inclus dans l'emballage et dans la notice du produit.

Les cas suivants ne sont pas couverts par la présente garantie :

- Dommages dus à un usage abusif, un accident, une altération, une mauvaise utilisation, une modification ou un acte de vandalisme.
- Entretien inapproprié ou inadéquat.
- Dommage survenu pendant l'acheminement d'un produit retourné.
- Utilisation par des enfants de moins de 18 ans non surveillés.

Arovast Corporation et ses filiales n'assument aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation du produit autre que celle prévue ou décrite dans les instructions du guide d'utilisation. Certains États ou certaines provinces n'autorisent pas cette exclusion ou limitation des pertes accidentelles ou consécutives, de sorte que la clause de non-responsabilité qui précède peut ne pas s'appliquer à votre cas personnel. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, auxquels peuvent également s'ajouter d'autres droits susceptibles de varier d'un État ou d'une province à l'autre.

TOUTES LES GARANTIES EXPRESSES ET IMPLICITES, Y COMPRIS LA GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE, SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE LA GARANTIE LIMITÉE.

Prolonger votre garantie d'un an

Enregistrez votre produit sur www.cosori.com/warranty pour prolonger d'une année supplémentaire votre garantie initiale d'un an.

Veillez remplir tous les champs obligatoires et indiquer votre numéro de commande, le lieu d'achat et la date de l'achat, le cas échéant.

Produits défectueux et retours

Si votre produit s'avère défectueux pendant la période de garantie spécifiée, communiquez avec le service à la clientèle à l'adresse support@cosori.com en vous munissant d'une copie de votre facture et de votre numéro de commande. **NE JETEZ PAS** votre produit avant de nous avoir contactés. Une fois votre demande approuvée par le service à la clientèle, veuillez nous renvoyer le produit accompagné d'une copie de votre facture et de votre numéro de commande.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des inquiétudes concernant votre nouveau produit, n'hésitez pas à communiquer avec l'équipe de notre service à la clientèle.

Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
ÉTATS-UNIS

Courriel : support@cosori.com

Appel sans frais : (888) 402-1684

**Heures d'ouverture du service
à la clientèle**

Du lundi au vendredi de 9 h à 17 h (UTC-8/
UTC-7)

*Veuillez avoir votre facture et votre numéro de commande à portée de main avant de communiquer avec le service à la clientèle.

MONTREZ-NOUS CE QUE VOUS CUISINEZ

Nous espérons que ce guide vous a été utile. Nous avons hâte de découvrir vos plats et sommes persuadés que vous voudrez publier vos photos! Notre communauté attend vos chargements : choisissez simplement votre plateforme préférée ci-dessous.

Prenez une photo, ajoutez un tag ou un hashtag, chef Cosori!

#iCookCosori



@cosoricooks



Appareils ménagers Cosori

En panne d'idées? De nombreuses idées recettes sont disponibles, proposées par nos soins et la communauté Cosori.

PLUS DE PRODUITS COSORI

Si cette friteuse vous donne satisfaction, l'histoire ne s'arrête pas là. Rendez-vous sur **www.cosori.com** pour découvrir tous nos ustensiles de cuisine, super jolis et parfaitement conçus. Nul doute qu'ils seraient parfaits dans votre cuisine!

COSORI

Questions or Concerns?

Mon–Fri, 9:00 am–5:00 pm PST/PDT

Des questions ou des préoccupations?

Du lundi au vendredi de 9 h à 17 h (UTC-8/UTC-7)

support@cosori.com | (888) 402-1684