

COSORI

User Manual

Premium 3.7-Quart Air Fryer

Model: CP137-AF



EN

FR

ES

Questions or Concerns?

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

Mon–Fri, 9:00 am–5:00 pm PST/PDT

Table of Contents

Package Contents	2
Specifications	3
Important Safeguards	6
• Key Safety Points	6
• General Safety	6
• While Air Frying	7
• Plug & Cord	7
Getting to Know Your Air Fryer	8
Display Diagram	9
Display Messages	10
Before First Use	11
Using Your Air Fryer	13
• Preheating	13
• Air Frying	14
• Shaking Food	17
• Cooking Guide	18
• More Functions	19
Accessories	19
Care & Maintenance	20
Troubleshooting	21
Warranty Information	23
Customer Support	24

Package Contents

- 1 x Premium 3.7-Quart Air Fryer
- 1 x Recipe Book
- 1 x Quick Reference Guide
- 1 x User Manual
- 1 x Skewer Rack
- 4 x Skewers

Specifications

Power Supply	AC 120V, 60Hz
Rated Power	1500W
Capacity	3.7 qt / 3.5 L (serves 2-3 people)
Temperature Range	170°–400°F / 77°–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
Skewer Rack Dimensions	6.9 x 6.9 x 2.8 in / 17.5 x 17.5 x 7 cm
Skewer Dimensions	7 in / 17.8 cm
Skewer Rack Weight	0.19 lb / 0.09 kg
Skewer Weight	0.07 lb / 0.03 kg

Table des matières

Contenu de l'emballage	3
Caractéristiques techniques	3
Mises en garde importantes	27
• Points principaux de sécurité	27
• Consignes générales de sécurité	27
• Pendant la friture à l'air	28
• Fiche et cordon d'alimentation	28
Prise en main de votre friteuse à air	29
Schéma de l'écran	30
Messages à l'écran	31
Avant la première utilisation	32
Utilisation de votre friteuse à air	34
• Préchauffage	34
• Friture à air	35
• Secouer les aliments	38
• Guide de cuisson	39
• Plus de fonctions	40
Accessoires	40
Entretien et maintenance	41
Dépannage	42
Informations relatives à la garantie	44
Service client	45

Contenu de l'emballage

- 1 x Friteuse à air Premium de 3,7 pte
- 1 x Livre de recettes
- 1 x Guide de référence
- 1 x Guide d'utilisation
- 1 x Grille à brochettes
- 4 x Brochettes

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	120 V c.a., 60 Hz
Puissance nominale	1 500 W
Capacité	3,7 pte / 3,5 l (2 à 3 portions)
Plage de températures	170 °–400 °F / 77 °–205 °C
Plage de temps	1–60 min
Dimensions	13,3 x 10,7 x 12,2 pouces / 33,9 x 27,3 x 31,1 cm
Poids	10,1 livres / 4,6 kg
Dimensions de la grille à brochettes	6,9 x 6,9 x 2,8 pouces / 17,5 x 17,5 x 7 cm
Dimensions des brochettes	7 pouces / 17,8 cm
Poids de la grille à brochettes	0,19 livres / 0,09 kg
Poids des brochettes	0,07 livres / 0,03 kg

Tabla de contenido

Contenido del paquete	4
Especificaciones	4
Precauciones importantes	48
• Indicaciones clave de seguridad	48
• Seguridad general	48
• Al freír con aire	49
• Enchufe y cable	49
Conozca su freidora de aire	50
Diagrama de la pantalla	51
Mensajes de la pantalla	52
Antes del primer uso	53
Uso de la freidora de aire	55
• Precalentamiento	55
• Fritura con aire	56
• Agitación de alimentos	59
• Guía de cocción	60
• Más funciones	61
Accesorios	61
Cuidado y mantenimiento	62
Solución de problemas	63
Información de la garantía	65
Atención al Cliente	66

Contenido del paquete

- 1 Freidora de aire Premium de 3.7 cuartos
- 1 Recetario
- 1 Guía de consulta rápida
- 1 Manual del usuario
- 1 Rejilla para pinchos
- 4 Pinchos

Especificaciones

Fuente de alimentación	120 VCA, 60 Hz
Potencia nominal	1500 W
Capacidad	3.7 cuartos / 3.5 litros (capacidad para 2 a 3 personas)
Rango de temperatura	170°–400 °F / 77°–205 °C
Rango de tiempo	1 a 60 minutos
Dimensiones	13.3 x 10.7 x 12.2 pulg / 33.9 x 27.3 x 31.1 cm
Peso	10.1 lb / 4.6 kg
Dimensiones de la rejilla para pinchos	6.9 x 6.9 x 2.8 pulg / 17.5 x 17.5 x 7 cm
Dimensiones del pincho	7 pulg / 17.8 cm
Peso de la rejilla para pinchos	0.19 lb / 0.09 kg
Peso del pincho	0.07 lb / 0.03 kg



(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

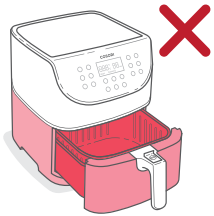
On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!

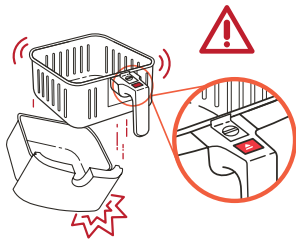
IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Key Safety Points

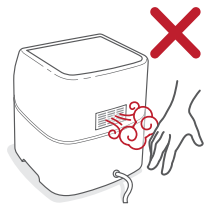


Do not touch hot surfaces. Use handle.



Only press the basket release button with the baskets resting flat on 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 24).
- 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**.

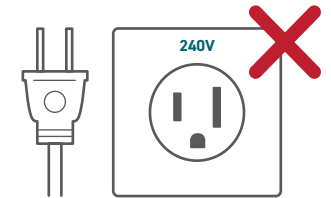
While Air Frying

- 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, tablecloth, 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 24).
- Do not** leave your air fryer unattended while in use.

Plug & 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 air 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 available today.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

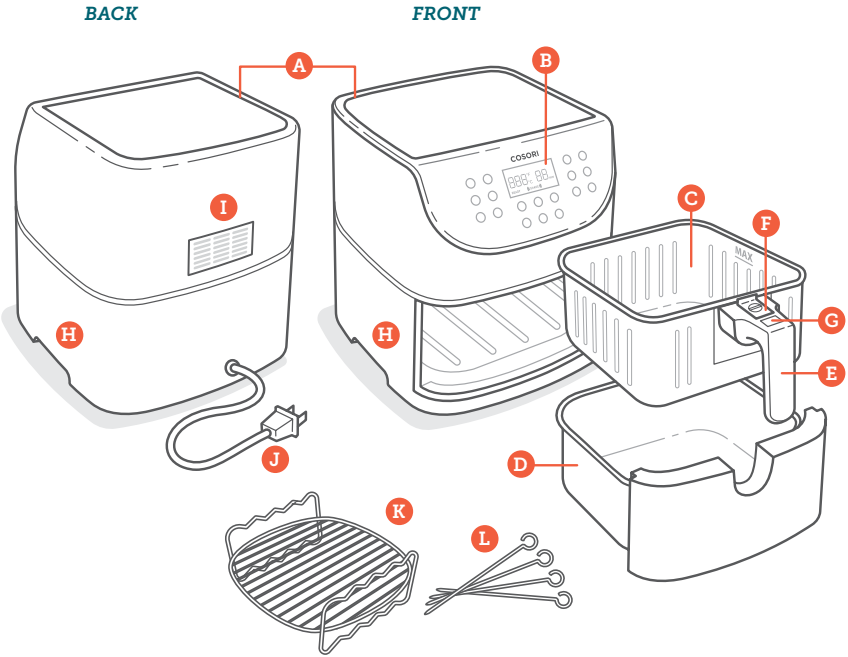
GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

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 user-friendly, one-touch controls, nonstick baskets, and an intuitive, safe design, the Cosori Air Fryer is the star of your kitchen.

Air Fryer Diagram



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



- | | | |
|-------------------|--------------------------|----------------|
| A. Air Inlet | E. Basket Handle | I. Air Outlet |
| B. Control Screen | F. Sliding Button Guard | J. Power Cord |
| C. Inner Basket | G. Basket Release Button | K. Skewer Rack |
| D. Outer Basket | H. Housing Handles | L. Skewers |

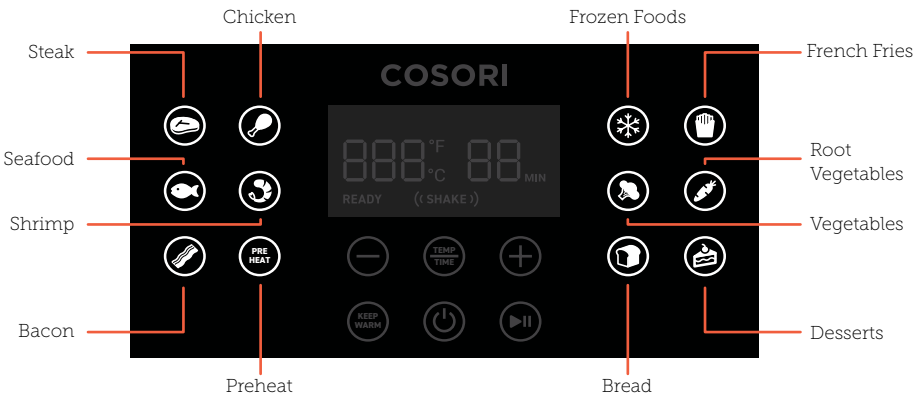
DISPLAY DIAGRAM

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

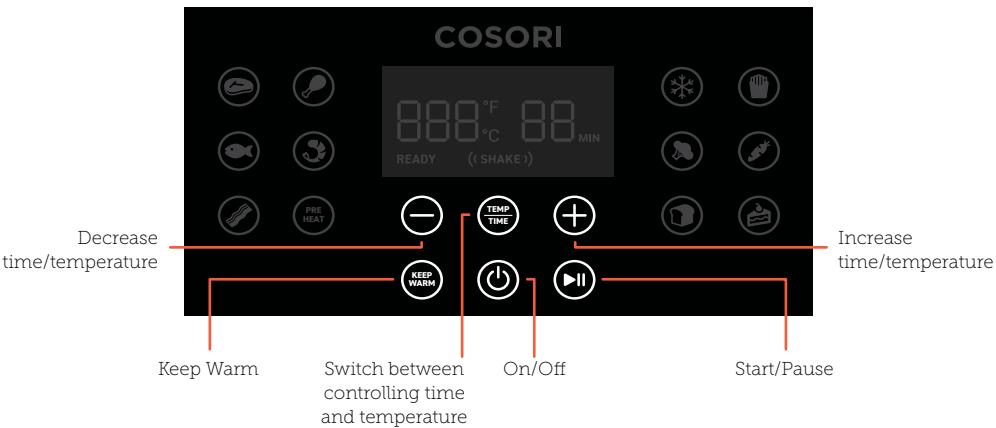


Figure 1.1

Presets

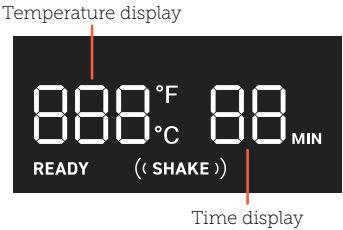


Control Panel



DISPLAY DIAGRAM (CONT.)

Display



DISPLAY MESSAGES



Cooking program has ended.



Reminder to shake or flip food.



Air fryer is preheated and ready to start cooking.

BEFORE FIRST USE

Setting Up

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

Note: Leave 5 in / 13 cm of space behind and above the air fryer. [Figure 2.1] Leave enough room to remove the baskets.

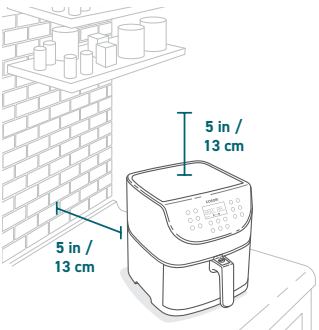


Figure 2.1

- 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 2.2]
- 5. Wash both baskets thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
- 6. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
- 7. Put the baskets back inside the air fryer.

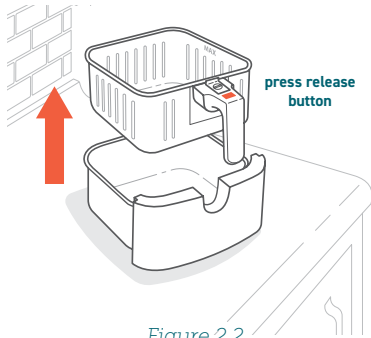


Figure 2.2

Test Run

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

1. Make sure the air fryer baskets are empty and plug in the air fryer.
2. Press **Preheat**. The display will show "400°F" and "5 MIN".
3. Press **▶||** to begin preheating. When preheating is done, the air fryer will beep.
4. Pull out the baskets and let them cool for 5 minutes. Then place the empty baskets back in the air fryer.
5. Press **🍖** to select the **Steak** preset. The display will show "400°F" and "6 MIN".
6. Press **Temp/Time** twice. The time will blink on the display. Press the **-** button once to change the time to 5 minutes.
7. Press **▶||** to begin. When finished, the air fryer will beep.
8. Pull out the baskets. This time, let the baskets cool completely for 10-30 minutes.

Basket Tips

- **Only** separate the baskets to clean or after cooking.
- The button guard protects the release button from being pressed accidentally. Slide the button guard forward to press the basket release button. [Figure 2.3]
- **Never** press the basket release button while carrying the baskets.
- **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. [Figure 2.2] 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 24).

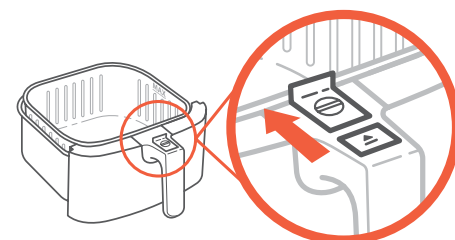


Figure 2.3

USING YOUR AIR FRYER

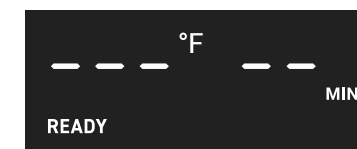
Preheating

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

1. Plug in. Press **⏻** to turn on the air fryer.
2. Press **Preheat**. The display will show "400°F" and "5 MIN".
3. Optionally, press the **+** or **-** buttons to change the temperature. The time will adjust automatically.

Temperature	Time
400°F / 205°C	5 minutes
390°F / 199°C	5 minutes
380°F / 193°C	5 minutes
370°F / 188°C	4 minutes
360°F / 182°C	4 minutes
350°F / 177°C	4 minutes
340°F / 171°C	4 minutes
330°F / 166°C and below	3 minutes

4. Press **▶||** to begin preheating.
5. When preheating is done, the air fryer will beep 3 times. The display will show:



Note: If no buttons are pressed for 3 minutes, the air fryer will clear all settings and go into standby.

Air Frying

Note:

- **Do not** place anything on top of your air fryer. This disrupts airflow and causes poor air frying results. [Figure 3.1]
- An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the baskets with oil, frying fat, or any liquid.
- When taking the baskets out of the air fryer, be careful of hot steam, and **do not** press the basket release button.

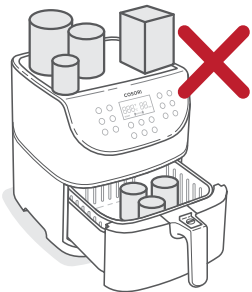


Figure 3.1

Preset Settings

- You can customize time (1–60 minutes) and temperature (170°–400°F / 77°–205°C), unless noted.
- Results may vary. Check out our Reference Guide and Recipe Book for a guide to customizing presets for perfect results.

Preset	Symbol	Default Temperature	Default Time (Minutes)	Shake Reminder?*
Steak		400°F / 205°C	6 minutes	-
Chicken		380°F / 193°C	25 minutes	-
Seafood		350°F / 177°C	8 minutes	-
Shrimp		370°F / 188°C	6 minutes	((SHAKE))
Bacon		320°F / 160°C	8 minutes	-
Frozen Foods		350°F / 177°C	10 minutes	((SHAKE))
French Fries**		380°F / 193°C	25 minutes	((SHAKE))
Vegetables		300°F / 149°C	10 minutes	((SHAKE))
Root Vegetables		400°F / 205°C	12 minutes	((SHAKE))
Bread		320°F / 160°C	8 minutes	-
Desserts		300°F / 149°C	30 minutes	-
Preheat		400°F / 205°C	5 minutes	-
Keep Warm		170°F / 77°C	5 minutes	-

* See **Shaking Food** (page 17). ** See **Cooking Guide** (page 18) for more tips on air frying french fries.

Preset Air Frying Programs

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

1. **Preheat your air fryer** (see page 13).

2. When your air fryer displays “**READY**”, add food to the baskets.

3. Select a preset cooking program (see page 14).

4. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
- c. Put the baskets back into the air fryer.

Note: See **Shaking Food** (page 17).

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



- a. Press **Temp/Time** once. The temperature will blink on the display. Press the **+** or **-** buttons to change the temperature (170–400°F / 77–205°C).

b. Press **Temp/Time** a second time. The time will blink on the display. Press the **+** or **-** buttons to change the time (1–60 minutes).
- Note:** To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the **+** or **-** buttons.

5. Press **▶||** to begin air frying.

6. When using certain presets, the Shake Reminder will appear halfway through cooking time. The air fryer will beep 5 times, and “((SHAKE))” will blink on the display.

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

b. Shake or flip the food. Be careful not to press the basket release button.
8. Optionally, press **Keep Warm**. Press the **+** or **-** buttons to change the time (1–60 minutes).

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

10. Remove the inner basket from the outer basket to serve food. When separating baskets:

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

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

11. Allow to cool before cleaning.

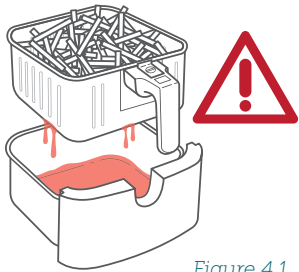


Figure 4.1

Manual Air Frying

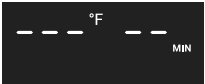
- 1. **Preheat your air fryer** (see page 13).
- 2. When your air fryer displays “**READY**”, add food to the baskets.
- 3. Set the temperature and time. You can change this any time during cooking.
 - a. Press **Temp/Time** once. The temperature will blink on the display. Press the **+** or **-** buttons to change the temperature (170°–400°F / 77°–205°C).
 - b. Press **Temp/Time** a second time. The time will blink on the display. Press the **+** or **-** buttons to change the time (1–60 minutes).

Note: To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the **+** or **-** buttons.

- 4. Press **▶||** to begin air frying.

- Note:**
- When manually air frying, there will be no Shake Reminder. You should still shake or flip appropriate foods.
 - If you want the Shake Reminder, select a preset program with the reminder (see page 14) and change the time and temperature as desired.

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


- 6. Optionally, press **Keep Warm**. Press the **+** or **-** buttons to change the time (1–60 minutes).
- 7. Take the baskets out of the air fryer, being careful of hot steam.
- 8. Remove the inner basket from the outer basket to serve food. When separating baskets:
 - a. Make sure the baskets are resting on a flat surface.
 - b. Watch for hot oil or fat collected in the outer basket. To avoid splashing, drain oil before replacing inner basket. [Figure 4.1]
- 9. Allow to cool before cleaning.

Shaking Food

How to Shake

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

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

- C. If the baskets are too heavy to shake and there are hot liquids present:
 - 1. Place the baskets on a heat-resistant holder or surface.
 - 2. Use tongs to mix or flip the food.
- When you take the baskets out, the air fryer will pause cooking automatically. As a safety feature, the display will turn off until the baskets are replaced.

- When you replace the baskets, cooking will automatically resume.
- Avoid shaking longer than 30 seconds, as the air fryer may start to cool down.

What to Shake

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

When to Shake

- Shake or flip food once halfway through cooking, or more if desired.
- Certain presets use the Shake Reminder (see **Preset Settings**, page 14).

Shake Reminder

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

Cooking Guide

Overfilling

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



Figure 5.1

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.

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 / 15 mL 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-in / 0.6- by 7.6-cm strips.

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

More Functions

Switching Temperature Units

- Press and hold **Temp/Time** for 3 seconds.
 - The air fryer will beep once, and the temperature unit will change from Fahrenheit to Celsius.
 - Repeat to switch back to Fahrenheit.

Pausing

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

ACCESSORIES

You can purchase more accessories for your air fryer from Cosori’s online store. Go to **cosori.com** for more information.

Automatically Resume Cooking

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

Automatic Shutoff

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

Overheat Protection

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

CARE & 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 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 6.1] If needed, clean the heating coil to remove food debris.

6. Dry before using.

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

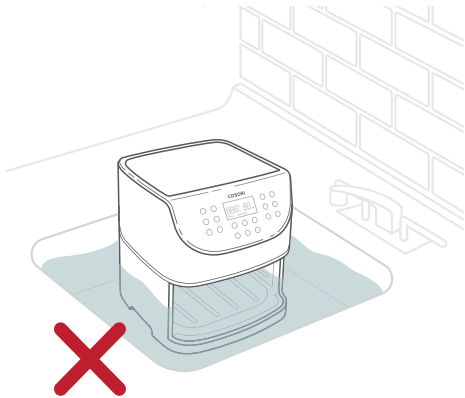


Figure 6.1

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the baskets securely into the air fryer.
Foods are not completely cooked.	Place smaller batches of ingredients into the inner basket. If the basket is overstuffed, then ingredients will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Foods are cooked unevenly.	Ingredients that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken or flipped during cooking (see Shaking Food , page 17).
Foods are not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see Cooking Guide , page 18).
French fries are not cooked correctly.	See French Fries , page 18.
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 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 24).

TROUBLESHOOTING (CONT.)

Problem	Possible Solution
The air fryer has a plastic smell.	Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a Test Run (page 12) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support (see page 24).
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 24).
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 24).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 24).

WARRANTY INFORMATION

Product Name	Premium 3.7-Quart Air Fryer
Model	CP137-AF
Default Warranty Period	1 year
For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.	
Date of Purchase	
Order ID	

TERMS & POLICY

Arovast Corporation warrants all products to be of the highest quality in material, craftsmanship, and service, effective starting 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 usage 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

Should your product prove defective within the specified warranty period, please contact Customer Support via support@cosori.com with your order ID. **Do not** dispose of your product before contacting us. Once our Customer Support Team has approved your request, please return the unit with a copy of your invoice and order ID.

CUSTOMER SUPPORT

We're Here to Help

If you encounter any issues or have any questions about your new product, please contact our helpful Customer Support Team. Your satisfaction is our goal!

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 confirmation ID ready before contacting Customer Support.

SHOW US WHAT YOU'RE MAKING

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



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



rejoignez

la Communauté Cosori Cooks sur Facebook
[facebook.com/groups/cosoricooks](https://www.facebook.com/groups/cosoricooks)



explorez

notre galerie de recettes
www.cosori.com/recipes



profitez

des recettes hebdomadaires 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 sans frais : (888) 402-1684

L-V De 9 h à 17 h (UTC-8/UTC-7)

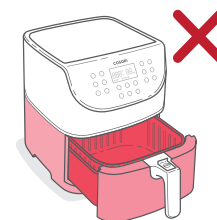
Au nom de nous tous chez Cosori,

Add Bonne cuisine!

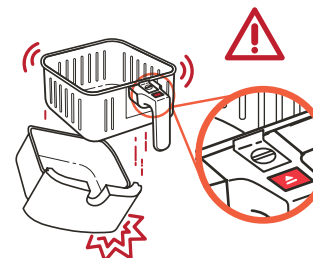
MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

Points principaux de sécurité



Ne pas toucher les surfaces chaudes.
Utilisez une poignée.



Appuyez seulement sur le bouton de dégagement du panier lorsque les paniers reposent à plat sur une 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 pas bloquer les ouvertures de ventilation.
Une très forte chaleur sort des ouvertures.
Tenez vos mains et votre visage éloignés des ouvertures.

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. Contactez le **service client** (voir page 45).
- **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 rien** placer sur votre friteuse à air. **Ne rien** ranger 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

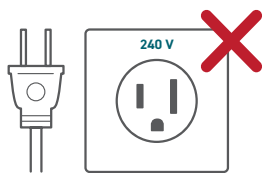
- Une friteuse à air fonctionne **seulement** avec de l'air chaud. **Ne jamais** remplir les paniers d'huile ou de graisse.
- **Ne jamais** utiliser votre friteuse à air sans les paniers.
- **Ne pas** placer des aliments trop grands ou des ustensiles métalliques dans votre friteuse à air.
- **Ne pas** 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** mettre 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 sur une surface droite, stable et résistante à la chaleur loin 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, contactez le **service client** (page 45).

- **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 pas** laisser 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.



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

Champs électromagnétiques

La friteuse à air Cosori est conforme avec 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 preuves scientifiques disponibles aujourd'hui.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

PRISE EN MAIN DE VOTRE FRITEUSE À AIR

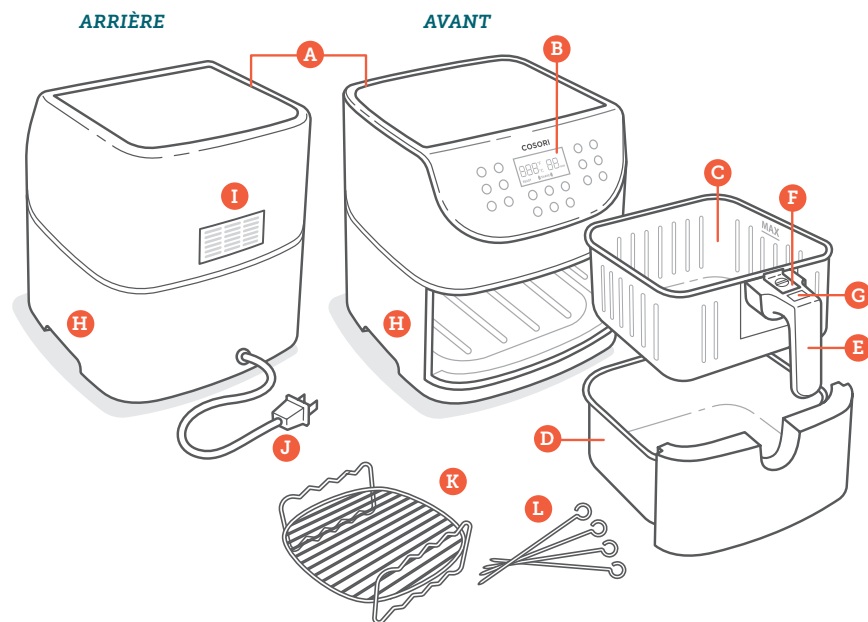
Votre friteuse à air Cosori utilise une technologie de circulation d'air rapide sur 360° pour cuire vos aliments presque sans huile, pour obtenir rapidement des aliments croustillants et délicieux avec jusqu'à 85 % de calories en moins par rapport aux friteuses à huile. Avec ses commandes conviviales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

Schéma de la friteuse à air



Remarque :

- **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.



- | | | |
|-----------------------------|--|---------------------------------|
| A. Entrée d'air | E. Poignée de panier | I. Sortie d'air |
| B. Écran de contrôle | F. Protège-bouton coulissant | J. Cordon d'alimentation |
| C. Panier intérieur | G. Bouton de dégagement de panier | K. Grille à brochettes |
| D. Panier extérieur | H. Poignées du boîtier | L. Brochettes |

SCHÉMA DE L'ÉCRAN

Remarque :

- Lorsque vous appuyez sur un bouton pour utiliser une fonction ou un programme, il passe au bleu pour indiquer qu'il est actif. [Figure 1.1]



Figure 1.1

Préréglages

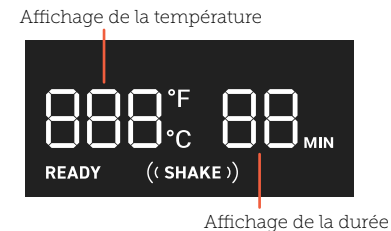


Panneau de commande



SCHÉMA DE L'ÉCRAN (SUITE)

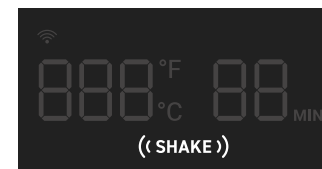
Écran



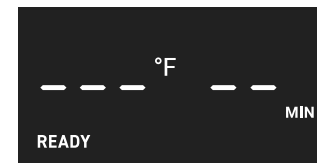
MESSAGES À L'ÉCRAN



Le programme de cuisson est terminé.



Rappel de secouer ou retourner les aliments.



La friteuse à air est préchauffée et prête à commencer la cuisson.

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

Remarque : laissez un espace de 5 po / 13 cm derrière et au-dessus de la friteuse à air. [Figure 2.1] Laissez assez d'espace pour retirer les paniers.

(comme les murs ou les armoires).

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. [Figure 2.2]
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.

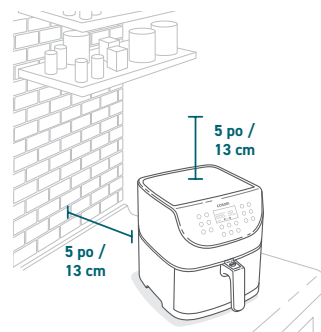


Figure 2.1

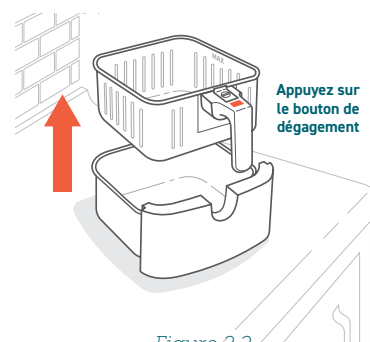


Figure 2.2

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. Appuyez sur **Préchauffer**. L'écran affichera « 400 °F » et « 5 MIN ».
3. Appuyez sur ►|| pour commencer le préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, la friteuse à air émettra un bip.
4. Retirez les paniers et laissez-les refroidir pendant 5 minutes. Replacez-les alors dans la friteuse à air.
5. Appuyez sur 🍳 pour sélectionner le pré-réglage **Bifteck**. L'écran affichera « 400°F » et « 6 MIN ».
6. Appuyez sur **Temp/Time** deux fois. La durée clignotera sur l'écran. Appuyez sur le bouton – une fois pour changer la durée à 5 minutes.
7. Appuyez sur ►|| pour commencer. Une fois le cycle terminé, la friteuse à air émettra un bip.
8. Retirez les paniers. Cette fois-ci, laissez les paniers refroidir complètement pendant 10 à 30 minutes.

Conseils relatifs aux paniers

- Séparez les paniers **seulement** après cuisson, pour servir les aliments et laver les paniers.
- Le protège-bouton évite que le bouton de dégagement ne soit activé par accident. Glissez le protège-bouton vers l'avant pour appuyer sur le bouton de dégagement. [Figure 2.3]
- **Ne jamais** appuyer sur le bouton de dégagement 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 reliée au panier intérieur, non au panier extérieur. [Figure 2.2] Lorsque vous appuyez sur le bouton de dégagement, le panier extérieur **tombe**.

Remarque :

- **Ne pas** dévisser la poignée des paniers.
- Pour commander des accessoires, veuillez contacter le **service client** (voir page 45).

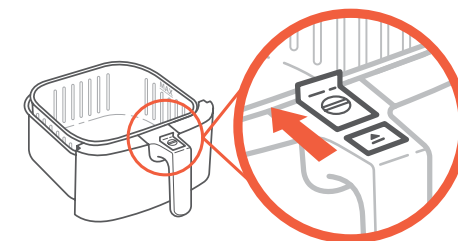


Figure 2.3

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR

Préchauffage

Nous recommandons de préchauffer la friteuse 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. Appuyez sur  pour allumer la friteuse à air.
- 2. Appuyez sur **Préchauffer**. L’écran affichera « 400°F » et « 5 MIN ».
- 3. Ou bien, appuyez sur les boutons + ou – pour changer la température. La minuterie s’ajustera automatiquement.

Température	Durée
400 °F / 205 °C	5 minutes
390 °F / 199 °C	5 minutes
380 °F / 193 °C	5 minutes
370 °F / 188 °C	4 minutes
360 °F / 182 °C	4 minutes
350 °F / 177 °C	4 minutes
340 °F / 171 °C	4 minutes
330 °F / 166 °C et moins	3 minutes

- 4. Appuyez sur  pour commencer le préchauffage.
- 5. Lorsque le préchauffage est terminé, la friteuse à air émettra 3 bips. L’écran affichera :



Remarque : si aucun bouton n’est activé pendant 3 minutes, la friteuse à air effacera tous les réglages et passera en mode pause.

Friture à air

Remarque :

- **Ne rien** placer sur votre friteuse à air. Cela bloque le flux d’air et entraîne de mauvais résultats de cuisson. *[Figure 3.1]*
- Une friteuse à l’air n’est pas une friteuse à l’huile. **Ne pas** remplir 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 de panier.

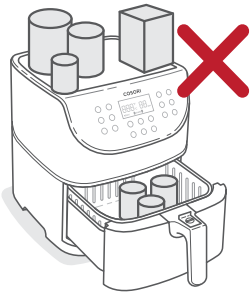


Figure 3.1

Configuration des préréglages

- Vous pouvez personnaliser la minuterie (1–60 minutes) et la température (170°–400 °F / 77°–205 °C), sauf indication contraire.
- Les résultats peuvent varier. Consultez notre Guide de référence et le Livre de recettes comme guide pour personnaliser les préréglages afin d’obtenir des résultats parfaits.

Préréglage	Symbole	Température par défaut	Durée par défaut (minutes)	Rappel de secouer?*
Bifteck		400 °F / 205 °C	6 minutes	-
Poulet		380 °F / 193 °C	25 minutes	-
Fruits de mer		350 °F / 177 °C	8 minutes	-
Crevettes		370 °F / 188 °C	6 minutes	((SECOUER))
Bacon		320 °F / 160 °C	8 minutes	-
Aliments congelés		350 °F / 177 °C	10 minutes	((SECOUER))
Frites**		380 °F / 193 °C	25 minutes	((SECOUER))
Légumes		300 °F / 149 °C	10 minutes	((SECOUER))
Légumes racines		400 °F / 205 °C	12 minutes	((SECOUER))
Pain		320 °F / 160 °C	8 minutes	-
Desserts		300 °F / 149 °C	30 minutes	-
Préchauffer		400 °F / 205 °C	5 minutes	-
Garder au chaud		170 °F / 77 °C	5 minutes	-

* Voir **Secouer les aliments** (page 38).

** Voir le **Guide de cuisson** (page 39) pour plus de conseils sur les frites préparées à la friture à l’air.

Programmes de friture à air préconfigurés

Utiliser un pré-réglage est la façon la plus facile de frire à l'air. Les pré-réglages sont programmés avec un temps et une température optimums pour cuire certains aliments.

1. **Préchauffez votre friteuse à air** (voir page 34).
2. Lorsque la friteuse à air affiche « **PRÊT** », placez les aliments dans les paniers.
3. Sélectionnez un programme de cuisson préconfiguré (voir page 35).
4. Ou bien, personnalisez la température et la minuterie. Vous pouvez faire cela à tout moment pendant la cuisson.

- a. Appuyez une fois sur **Temp/Time**. La température clignotera à l'écran. Appuyez sur les boutons **+** ou **-** pour changer la température (170 °F–400 °F / 77 °C–205 °C).
- b. Appuyez sur **Temp/Time** une deuxième fois. La durée clignotera à l'écran. Appuyez sur les boutons **+** ou **-** pour changer la minuterie (1–60 minutes).

Remarque : pour augmenter ou diminuer rapidement la durée ou la température, maintenez les boutons **+** ou **-** enfoncés.

5. Appuyez sur **▶||** pour commencer la friture à l'air.
6. Lors de l'utilisation de certains pré-réglages, le Rappel de secouer apparaîtra à mi-cuisson. La friteuse à air émettra 5 bips, et « **((SECOUER))** » clignotera à l'écran.
- a. Retirez les paniers de la friteuse à air, en faisant attention à la vapeur chaude. La friteuse à air arrêtera de manière temporaire et automatiquement la cuisson. L'écran s'éteindra jusqu'à ce que les paniers soient remis en place.

- b. Secouez ou retournez les aliments. Faites attention à ne pas appuyer sur le bouton de dégagement de panier.
- c. Remettez les paniers dans la friteuse à air.

Remarque : voir **Secouer les aliments** (page 38).

7. La friteuse à air émettra 3 bips une fois la cuisson terminée. L'écran affichera :



8. Ou bien, appuyez sur **Garder au chaud**. Appuyez sur les boutons **+** ou **-** pour changer la minuterie (1–60 minutes).
9. Retirez les paniers de la friteuse à air, en faisant attention à la vapeur chaude.
10. Retirez le panier intérieur du panier extérieur pour servir les aliments. 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. Pour éviter les éclaboussures, videz l'huile avant de remettre en place le panier intérieur. [Figure 4.1]
11. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

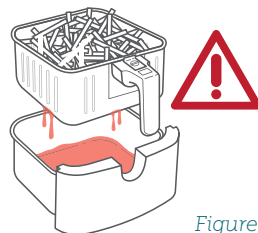


Figure 4.1

Friture à l'air manuelle

1. **Préchauffez votre friteuse à air** (voir page 34).
2. Lorsque la friteuse à air affiche « **PRÊT** », ajoutez les aliments aux paniers.
3. Sélectionnez la température et la durée. Vous pouvez changer cela à tout moment pendant la cuisson.
 - a. Appuyez une fois sur **Temp/Time**. La température clignotera à l'écran. Appuyez sur les boutons **+** ou **-** pour changer la température (170 °F–400 °F / 77 °C–205 °C).
 - b. Appuyez sur **Temp/Time** une deuxième fois. La durée clignotera à l'écran. Appuyez sur les boutons **+** ou **-** pour changer la minuterie (1–60 minutes).

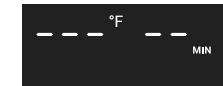
Remarque : Pour augmenter ou diminuer rapidement la durée ou la température, maintenez les boutons **+** ou **-** enfoncés.

4. Appuyez sur **▶||** pour commencer la friture à l'air.

Remarque :

- Lors de la friture à air manuelle, il n'y a pas de Rappel de secouer. Vous devez quand même secouer ou retourner les aliments qui en ont besoin.
- Si vous désirez le Rappel de secouer, sélectionnez un programme de pré-réglage avec le rappel (voir page 35) et changez la minuterie et la température, au besoin.

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



6. Ou bien, appuyez sur **Garder au chaud**. Appuyez sur les boutons **+** ou **-** pour changer la durée (1–60 minutes).
7. Retirez les paniers de la friteuse à air, en faisant attention à la vapeur chaude.
8. Retirez le panier intérieur du panier extérieur pour servir les aliments. 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. Pour éviter les éclaboussures, videz l'huile avant de remettre en place le panier intérieur. [Figure 4.1]
9. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

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 :

- Tenez les paniers juste au-dessus d'une surface résistante à la chaleur à des fins de sécurité.
Ne pas appuyer sur le bouton de dégagement de panier.
- Secouez les paniers.

B. Si les paniers sont trop lourds pour être secoués :

- Placez-les sur un support ou une surface résistante à la chaleur.
- Séparez les paniers. Assurez-vous qu'aucun liquide ne coule du panier intérieur.
- Secouez soigneusement le panier intérieur.

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

C. Si les paniers sont trop lourds pour être secoués et qu'il y a des liquides chauds :

- Placez-les sur un support ou une surface résistante à la chaleur.
- Utilisez des pinces pour mélanger ou retourner les aliments.

- Lorsque vous retirez les paniers, la friteuse à air arrêtera de manière temporaire et automatique la cuisson.

Par mesure de sécurité, l'écran s'éteindra jusqu'à ce que les paniers soient remis en place.

- Lorsque vous remettez en place les paniers, la cuisson reprend automatiquement.
- Évitez de secouer pendant plus de 30 secondes, car la friteuse à air peut commencer à se refroidir.

Quoi 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 égal.

Quand secouer

- Secouez ou retournez les aliments une fois à mi-cuisson ou plus au besoin.
- Certains pré-réglages utilisent le Rappel de secouer (voir **Configuration des pré-réglages**, page 35).

Rappel de secouer

- Le Rappel de secouer vous avertira avec 5 bips et « ((SECQUER)) » clignotera sur l'écran.
- Si vous n'enlevez pas les paniers, le Rappel de secouer émettra de nouveau 1 bip après 1 minute et l'écran affichera le message « ((SECQUER)) » fixe.
- Le Rappel de secouer s'effacera une fois que vous aurez retiré les paniers.

Guide de cuisson

Remplissage excessif

- Si le panier est trop rempli, les aliments cuiront de manière inégale.
- Les aliments ne doivent pas être remplis en dépassant la ligne « MAX » du panier intérieur. [Figure 5.1] **Ne pas** mettre trop d'aliments.



Figure 5.1

Utilisation de l'huile

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

Conseils relatifs aux aliments

- Vous pouvez frire à l'air tout aliment congelé ou bien pouvant être cuit dans un 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 ½-1 c. à t. (US) / 15 ml d'huile pour un aspect croustillant.
- Lors de la préparation de frites à partir de pommes de terre crues, trempez les frites non cuites dans de l'eau pendant 15 minutes pour enlever l'amidon avant de 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 bandes de ¼" par 3 po / 0,6 par 7,6 cm.

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

Plus de fonctions

Basculer entre les unités de température

- Maintenez la touche **Temp/Time** enfoncée pendant 3 secondes.
 - La friteuse à air émettra un seul bip, et l'unité de la température passera de Fahrenheit à Celsius.
- Recommencez pour revenir aux unités Fahrenheit.

Mise en pause

- Appuyez sur ►|| pour mettre en pause la cuisson. La friteuse à air arrêtera de chauffer, et ►|| clignotera jusqu'à ce que vous appuyiez sur ►|| pour reprendre la cuisson.
 - Après 30 minutes d'inactivité, la friteuse à air s'éteint.
 - Cette fonction vous permet de mettre en pause le programme de cuisson sans retirer les paniers de la friteuse à air.

Reprise automatique de la cuisson

- Si vous retirez les paniers, la friteuse à air arrêtera de manière temporaire et automatique la cuisson. L'affichage s'éteint temporairement par mesure de sécurité.
- Lorsque vous remettez en place les paniers, la friteuse à air reprend automatiquement la cuisson selon vos paramètres précédents.

Arrêt automatique

- Si la friteuse à air n'a aucun programme de cuisson actif, celle-ci effacera tous les réglages et s'éteindra après 3 minutes d'inactivité.

Protection en cas de surchauffe

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

ACCESSOIRES

Vous trouverez plus d'accessoires pour votre friteuse à air dans la boutique en ligne de Cosori. Consultez le site **cosori.com** pour plus d'informations.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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.

- Éteignez et débranchez la friteuse à air. Laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer. Retirez les paniers pour un refroidissement plus rapide.
- Essuyez l'extérieur de la friteuse à air à l'aide d'un chiffon sec, au besoin.
- 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.

- Pour la graisse tenace :
 - Dans un petit bol, mélangez 2 c. à t. (US) / 30 ml de bicarbonate de soude et 1 c. à t. (US) / 15 ml d'eau pour former une pâte tartinable.
 - Utilisez une éponge pour étaler la pâte sur les paniers et récurez. Laissez reposer les paniers pendant 15 minutes avant de rincer.
 - Lavez les paniers à l'eau savonneuse avant utilisation.

- Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air avec une éponge ou un chiffon légèrement humide et non abrasif. **Ne pas** plonger dans l'eau. [Figure 6.1] Au besoin, nettoyez l'élément chauffant pour enlever les résidus de nourriture.
- Séchez avant utilisation.

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

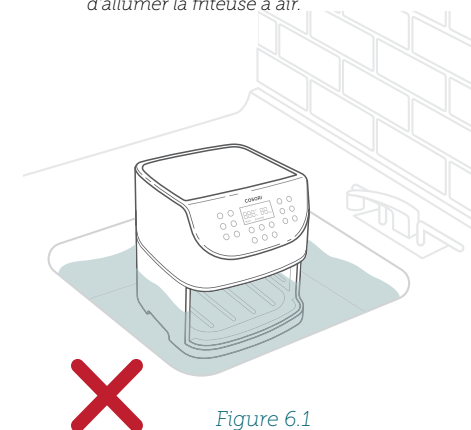


Figure 6.1

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'ingrédients dans le panier intérieur. Si le panier est trop rempli, les ingrédients ne seront pas assez cuits. Augmentez la température ou le temps de cuisson.
Les aliments sont cuits de manière inégale.	Les ingrédients empilés les uns sur les autres ou près des autres doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson (voir Secouer les aliments , page 38).
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 39).
Les frites ne sont pas cuites correctement.	Voir Frites , page 39.
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 sombre ne provient pas d'aliments brûlés, contactez le service client (page 45).

DÉPANNAGE (SUITE)

Problème	Solution possible
La friteuse à air dégage une odeur de plastique.	Toute 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 33) pour vous débarrasser de l'odeur de plastique. Si l'odeur de plastique persiste, veuillez contacter le service client (voir page 45).
L'écran affiche le code d'erreur « E1 ».	Un circuit est ouvert dans le système de surveillance de la température. Contactez le service client (voir page 45).
L'écran affiche le code d'erreur « E2 ».	Il y a un court-circuit dans le système de surveillance de la température. Contactez le service client (voir page 45).

Si votre problème n'est pas repris dans la liste, contactez le **service client** (voir page 45).

INFORMATIONS RELATIVES À LA GARANTIE

Nom du produit	Friteuse à air Premium de 3,7 pte
Modèle	CP137-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.	
Date d'achat	
Numéro de commande	

MODALITÉS 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 de 1 an

Enregistrez votre produit sur www.cosori.com/warranty pour prolonger d’une année supplémentaire votre garantie initiale de 1 an.

Veuillez renseigner 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, veuillez contacter le support client à l’adresse support@cosori.com en mentionnant votre numéro de commande. **Ne jetez pas** votre produit avant de nous avoir contactés. Une fois votre demande approuvée par le service client, veuillez nous renvoyer l’appareil accompagné d’une copie de votre facture et de votre numéro de commande.

SERVICE CLIENT

Nous sommes là pour vous aider

Si vous rencontrez des problèmes ou si vous avez des questions concernant votre nouveau produit, n’hésitez pas à contacter l’équipe de notre service client. Votre satisfaction est notre priorité!

Service client

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

E-mail : support@cosori.com
Appel sans frais : (888) 402-1684

*Veuillez avoir votre numéro de confirmation de commande à portée de main avant d’entrer en contact avec le service client.

Heures d’ouverture du service client

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

MONTREZ-NOUS CE QUE VOUS CUISINEZ

Nous espérons que ce Guide vous a servi. Nous avons hâte de découvrir vos plats et sommes persuadés que vous voudrez partager 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

Quoi préparer? 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!



(Esperamos que disfrute con 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

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



CONTACTE A NUESTROS CHEFS

¡Nuestros chefs le ayudarán amablemente a aclarar todas sus dudas!

Email: recipes@cosori.com

Número gratuito: (888) 402-1684

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

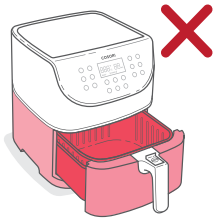
De parte de todos nosotros en Cosori,

¡Cocine feliz!

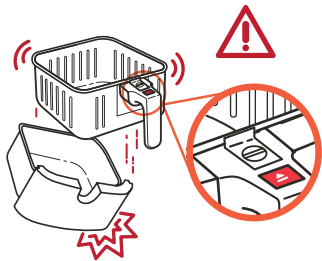
PRECAUCIONES IMPORTANTES

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 con las cestas apoyadas en una 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

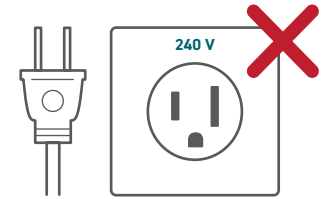
- No** sumerja la carcasa ni el enchufe de la freidora de aire en agua ni en líquidos.
- Supervise atentamente a los niños cerca de la freidora de aire.
- Desenchufe cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje enfriar antes de colocar o retirar las piezas.
- No** utilice la freidora de aire si está dañada, si no funciona o si el cable o el enchufe están dañados. Póngase en contacto con **Atención al Cliente** (la página page 66).
- No** use refacciones ni accesorios de otras marcas, ya que esto puede ocasionar lesiones.
- No** utilice 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.
- Sea extremadamente cuidadoso al mover la freidora de aire (o cuando retire las cestas) si contiene aceite u otros líquidos calientes.
- No** limpie con esponjas metálicas. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse de la esponja, tocar las piezas eléctricas y crear el riesgo de descargas eléctricas.
- 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.
- Producto no diseñado para uso comercial. **Solo** para uso doméstico.

- 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 4).

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

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** use recipientes resistentes al calor. Tenga mucho cuidado si usa recipientes que no sean de metal o 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 significa 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 66).

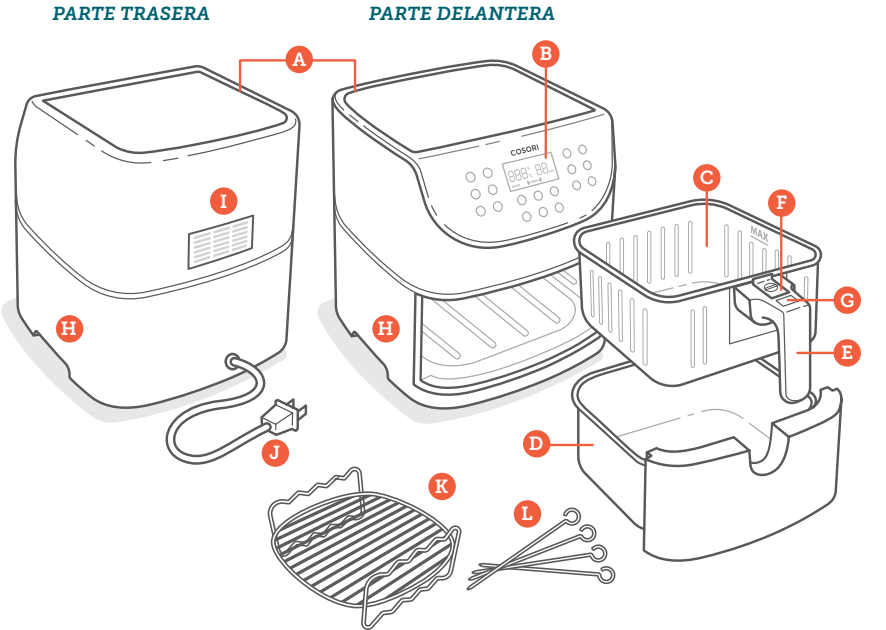
CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE

La freidora de aire Cosori utiliza la tecnología de circulación rápida de aire de 360° para cocinar con poco o nada de aceite, preparar comidas rápidas, crujientes y deliciosas con hasta un 85 % menos de calorías que las freidoras que utilizan aceite. Con controles de un solo toque fáciles de usar, cestas antiadherentes y un diseño intuitivo y seguro, la freidora de aire Cosori será la estrella de su cocina.

Diagrama de la freidora de aire



- Nota:**
- **No** intente abrir la parte superior de la freidora de aire. No es una tapa.
 - Las cestas están hechas de aluminio con revestimiento antiadherente. No contienen PFOA (ácido perfluorooctanoico) ni BPA (Bisfenol-A).



- | | | |
|-------------------------------|---|---------------------------------|
| A. Entrada de aire | E. Mango de la cesta | I. Salida de aire |
| B. Pantalla de control | F. Protector del botón deslizante | J. Cable de alimentación |
| C. Cesta interna | G. Botón de liberación de la cesta | K. Rejilla para pinchos |
| D. Cesta externa | H. Asas de agarre de la carcasa | L. Pinchos |

DIAGRAMA DE LA PANTALLA

- Nota:**
- Cuando presione un botón para usar una función o un programa, se pondrá de color azul para indicar que está activo. [Figura 1.1]



Figura 1.1

Programas

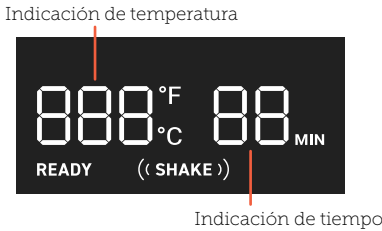


Panel de control



DIAGRAMA DE LA PANTALLA (CONT.)

Pantalla



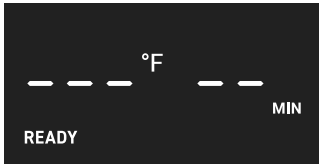
MENSAJES DE LA PANTALLA



El programa de cocción ha finalizado.



Recordatorio para agitar o dar vuelta a los alimentos.



La freidora de aire está precalentada y lista para comenzar a cocinar.

ANTES DEL PRIMER USO

Instalación

- 1. Quite todo el empaque de la freidora de aire, incluidas las etiquetas adhesivas temporales.
- 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 5 pulg / 13 cm detrás y encima de la freidora de aire. [Figura 2.1]
Deje suficiente espacio para retirar las cestas.

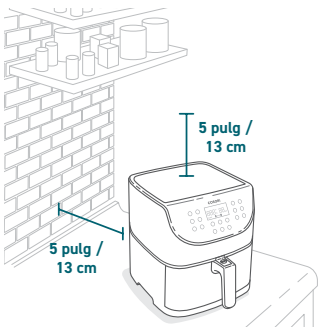


Figura 2.1

- 3. Tire del mango para retirar las cestas. Retire todo el plástico de las cestas.
- 4. Presione el botón de liberación de la cesta para separar la cesta interna de la cesta externa. [Figura 2.2]
- 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 en la freidora de aire.

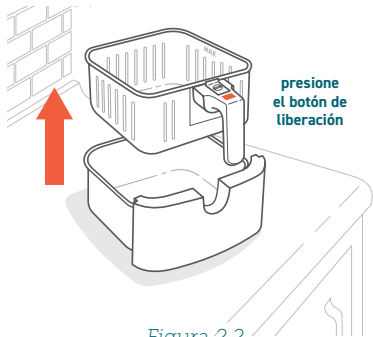


Figura 2.2

Prueba de funcionamiento

Se realizará una prueba de funcionamiento para que se familiarice 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.
- 2. Presione **Preheat** (Precalentamiento). La pantalla mostrará **"400°F"** y **"5 MIN"**.
- 3. Presione **▶||** para comenzar el precalentamiento. 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 seleccionar el programa **Steak** (Bistec). La pantalla mostrará **"400°F"** y **"6 MIN"**.
- 6. Presione **Temp/Time** (Temperatura/ Tiempo) dos veces. El tiempo parpadeará en la pantalla. Presione una vez el botón **–** para cambiar el tiempo a 5 minutos.
- 7. Presione **▶||** para comenzar. Cuando finalice, la freidora de aire emitirá un pitido.
- 8. Extraiga las cestas. Esta vez, deje que las cestas se enfríen por completo durante 10–30 minutos.

Consejos sobre las cestas

- **Solo** separe las cestas para limpiar o después de cocinar.
- El protector del botón protege el botón de liberación para evitar presionarlo por descuido. Deslice el protector del botón hacia adelante para presionar el botón de liberación de la cesta. [Figura 2.3]
- **Nunca** presione el botón de liberación mientras traslada las cestas.
- **Solo** presione el botón de liberación con las cestas apoyadas sobre una cubierta de cocina (o cualquier superficie plana y resistente al calor).
- El mango está asegurado en la cesta interna, no en la cesta externa. [Figura 2.2] Cuando presione el botón de liberación, la cesta externa se **caerá**.

Nota:

- **No** desatornille el mango de las cestas.
- Para pedir accesorios, póngase en contacto con **Atención al Cliente** (consulte la página 66).

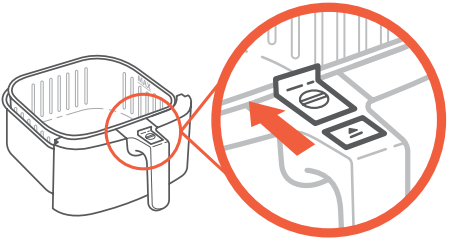


Figura 2.3

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. Presione **🔌** para encender la freidora de aire.
- 2. Presione **Preheat** (Precalentamiento). La pantalla mostrará **"400°F"** y **"5 MIN"**.
- 3. Opcionalmente, presione los botones **+** o **–** para cambiar la temperatura. El tiempo se ajustará automáticamente.

Temperatura	Tiempo
400 °F / 205 °C	5 minutos
390 °F / 199 °C	5 minutos
380 °F / 193 °C	5 minutos
370 °F / 188 °C	4 minutos
360 °F / 182 °C	4 minutos
350 °F / 177 °C	4 minutos
340 °F / 171 °C	4 minutos
330 °F / 166 °C y menos	3 minutos

- 4. Presione **▶||** para comenzar el precalentamiento.
- 5. Una vez finalizado el precalentamiento, la freidora de aire emitirá 3 pitidos. La pantalla mostrará:



Nota: si no se presiona ningún botón durante 3 minutos, la freidora de aire borra todos los ajustes y entra en modo de espera.

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. [Figura 3.1]
- Una freidora de aire no es una freidora de aceite. **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.

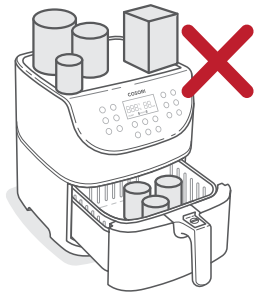


Figura 3.1

Ajustes de programas

- Puede personalizar el tiempo (1 a 60 minutos) y la temperatura (170 ° a 400 °F / 77 ° a 205 °C), a menos que se indique lo contrario.
- Los resultados pueden variar. Consulte la Guía de referencia rápida y el recetario para conocer cómo personalizar los programas y obtener resultados perfectos.

Programa	Símbolo	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado (Minutos)	¿Recordatorio de agitación?*
Bistec		400 °F / 205 °C	6 minutos	-
Pollo		380 °F / 193 °C	25 minutos	-
Pescado		350 °F / 177 °C	8 minutos	-
Camarones		370 °F / 188 °C	6 minutos	((AGITAR))
Tocino		320 °F / 160 °C	8 minutos	-
Alimentos congelados		350 °F / 177 °C	10 minutos	((AGITAR))
Papas a la francesa**		380 °F / 193 °C	25 minutos	((AGITAR))
Verduras		300 °F / 149 °C	10 minutos	((AGITAR))
Tubérculos		400 °F / 205 °C	12 minutos	((AGITAR))
Pan		320 °F / 160 °C	8 minutos	-
Postres		300 °F / 149 °C	30 minutos	-
Precalentamiento		400 °F / 205 °C	5 minutos	-
Mantener caliente		170 °F / 77 °C	5 minutos	-

* Consulte **Agitación de alimentos** (página 59).

** Consulte la **Guía de cocción** (página 60) para obtener más consejos sobre cómo freír papas a la francesa con aire.

Programas para freír con aire

Usar un programa es la forma más fácil de freír con aire. Los programas están configurados con el tiempo y la temperatura ideales para cocinar determinados alimentos.

1. **Precaliente la freidora de aire** (consulte la página 55).

2. Cuando la freidora de aire muestre **"READY"** (LISTA), coloque los alimentos en las cestas.

3. Seleccione un programa de cocción (consulte la página 56).

4. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
- b. Agite o dé vuelta a los alimentos. Tenga cuidado de no presionar el botón de liberación de la cesta.

c. Vuelva a colocar las cestas en la freidora de aire.

Nota: consulte **Agitación de alimentos** (página 59).

- a. Presione **Temp/Time** (Temperatura/Tiempo) una sola vez. La temperatura parpadeará en la pantalla. Presione los botones **+** o **-** para cambiar la temperatura (170 °F–400 °F / 77 °C–205 °C).

b. Vuelva a presionar **Temp/Time** (Temperatura/Tiempo). El tiempo parpadeará en la pantalla. Presione los botones **+** o **-** para cambiar el tiempo (1 a 60 minutos).

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

5. Presione **▶||** para comenzar a freír con aire.

6. Cuando utilice determinados programas, el Recordatorio de agitación se mostrará a la mitad del tiempo de cocción. La freidora de aire emitirá 5 pitidos, y **"((SHAKE))"** (AGITAR) parpadeará en la pantalla.

a. Retire las cestas de la freidora de aire teniendo cuidado con el vapor caliente. La freidora de aire pausará la cocción automáticamente. La pantalla se apagará hasta que vuelvan a colocarse las cestas.

7. La freidora de aire emitirá 3 pitidos cuando finalice. La pantalla mostrará:



8. Opcionalmente, presione **Keep Warm** (Mantener caliente). Presione los botones **+** o **-** para cambiar el tiempo (1 a 60 minutos).

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

10. 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. [Figura 4.1]
11. Deje enfriar antes de limpiar.

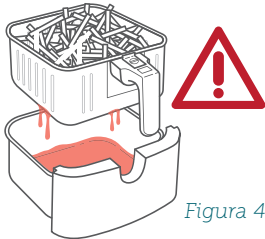


Figura 4.1

Fritura con aire manual

1. Precaliente la freidora de aire

(consulte la página 55).

2. Cuando la freidora de aire muestre **"READY"** (LISTA), coloque los alimentos en las cestas.

3. Ajuste la temperatura y el tiempo. Puede modificar esto en cualquier momento durante la cocción.

- a. Presione **Temp/Time** (Temperatura/Tiempo) una sola vez. La temperatura parpadeará en la pantalla. Presione los botones **+** o **-** para cambiar la temperatura (170° a 400 °F / 77° a 205 °C).

- b. Vuelva a presionar **Temp/Time** (Temperatura/Tiempo). El tiempo parpadeará en la pantalla. Presione los botones **+** o **-** para cambiar el tiempo (1 a 60 minutos).

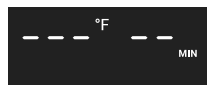
Nota: para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantenga presionados los botones **+** o **-**.

4. Presione **▶||** para comenzar a freír con aire.

Nota:

- Al freír con aire de forma manual, no se mostrará el Recordatorio de agitación. Igualmente debe agitar o dar vuelta a los alimentos como corresponda.
- Si desea el Recordatorio de agitación, seleccione un programa que incluya el recordatorio (consulte la página 56) y cambie el tiempo y la temperatura como desee.

5. La freidora de aire emitirá 3 pitidos cuando finalice. La pantalla mostrará:



6. Opcionalmente, presione **Keep Warm** (Mantener caliente). Presione los botones **+** o **-** para cambiar el tiempo (1 a 60 minutos).

7. 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. [Figura 4.1]

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. Coloque las cestas sobre una superficie resistente al calor por motivos de seguridad. **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 pausa automáticamente la cocción. 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 amontonan, por ejemplo, papas fritas o nuggets.
- 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.
- Algunos programas utilizan el Recordatorio de agitación (consulte **Ajustes de programas**, página 56).

Recordatorio de agitación

- El Recordatorio de agitación avisa con 5 pitidos y **"((SHAKE))"** (AGITAR) parpadea en la pantalla.
- Si no extrae las cestas, el recordatorio de agitación vuelve a sonar después de 1 minuto y la pantalla muestra **"((SHAKE))"** (AGITAR) de forma continua.
- El Recordatorio de agitación desaparece al extraer las cestas.

Guía de cocción

Llenado excesivo

- Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinan de manera uniforme.
- Los alimentos no deben sobrepasar la línea de llenado "MAX" (Máximo) de la cesta interna. [Figura 5.1] **No** amontone los alimentos.



Figura 5.1

Uso de aceite

- Agregar una pequeña cantidad de aceite a los alimentos hace que queden más crujientes. No use más de 2 cucharadas / 30 mL 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 durante la cocción, vacíe la grasa goteada después de cocinar.
- Los alimentos marinados en líquido provocan salpicaduras y exceso de humo. Escorra ligeramente estos alimentos antes de freírlos con aire.

Papas fritas

- Agregue ½–1 cucharada / 15 mL 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. 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 fritas en tiras de ¼ por 3 pulg / 0.6 por 7.6 cm.

Nota: para obtener más información sobre la cocina Cosori, consulte nuestro Recetario y los Consejos del chef.

Más funciones

Cambio de las unidades de temperatura

- Mantenga presionado **Temp/Time** (Temperatura/Tiempo) durante 3 segundos.
 - La freidora de aire emite un pitido y la unidad de temperatura cambia de Fahrenheit a Celsius.
 - Repita para volver a cambiar a Fahrenheit.

Pausa

- Presione ►|| para pausar la cocción. La freidora de aire deja de calentar y ►|| parpadea hasta que toque ►|| para reanudar la cocción.
 - Después de 30 minutos de inactividad, la freidora de aire se apaga.
 - Esta función le permite pausar el programa de cocción sin extraer las cestas de la freidora de aire.

Reanudación automática de la cocción

- Si extrae las cestas, la freidora de aire pausa automáticamente la cocción. 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 a 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 3 minutos de inactividad.

Protección contra sobrecalentamiento

- Si la freidora de aire se sobrecalienta, se apaga automáticamente como una medida de seguridad.
- Deje enfriar completamente la freidora de aire antes de volver a usarla.

ACCESORIOS

Puede comprar los accesorios para la freidora de aire en la tienda en línea de Cosori. Vaya a cosori.com para obtener más información.

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, si es necesario.
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 formar 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 6.1]
Si fuese necesario, limpie la resistencia para eliminar los residuos de alimentos.

6. Seque antes de usar.

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

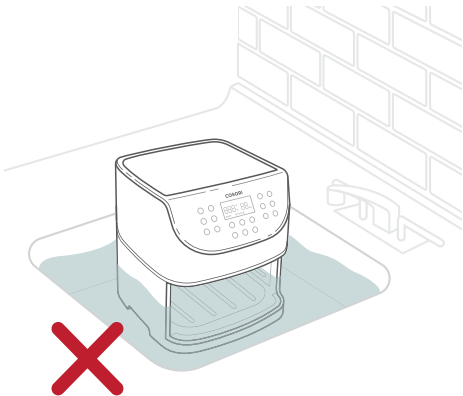


Figura 6.1

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 59).
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 60).
Las papas fritas no se cocinan correctamente.	Consulte Papas fritas , página 60.
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 grasosos hace que se derrame aceite en la cesta externa. Este aceite produce humo blanco y las cestas pueden estar más calientes de lo habitual. Esto es normal y no debe afectar la cocción. Manipule las cestas con cuidado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

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 66).
La freidora de aire emana un olor a plástico.	Todas las freidoras pueden tener un olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Siga las instrucciones para hacer una Prueba de funcionamiento (página 54) y eliminar el olor a plástico. Si el olor a plástico continúa, póngase en contacto con Atención al Cliente (consulte la page 66).
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 page 66).
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 page 66).

Si su problema no aparece en la lista, póngase en contacto con **Atención al Cliente** (consulte la página 66).

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA

Denominación del producto	Freidora de aire Premium de 3.7 cuartos
Modelo	CP137-AF
Periodo de garantía predeterminado	1 año
Para su propia información, recomendamos encarecidamente registrar su número de pedido y la fecha de compra.	
Fecha de compra	
Número de pedido	

TÉRMINOS Y POLÍTICA

Arovast Corporation garantiza que todos los productos son de la más alta calidad en cuanto a materiales, fabricación y servicio desde 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. Arovast Corporation no se responsabiliza de modo alguno por los daños, pérdidas o molestias provocados por las fallas del equipo o debidos a descuidos del usuario, al uso inadecuado o que no se ajuste a lo especificado en el manual del usuario, así como a otras advertencias de seguridad o uso incluidas en el manual y empaque del producto.

Esta garantía no se aplica a lo siguiente:

- Daños debido al abuso, accidentes, modificaciones, uso incorrecto, manipulación o vandalismo.
- Mantenimiento inadecuado.

- Daños durante el trayecto para la devolución del producto.
- Uso no supervisado por menores de 18 años.

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.

Amplíe su garantía 1 año

Registre su producto en www.cosori.com/warranty para ampliar 1 año su 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 su producto presenta defectos dentro del periodo de garantía especificado, póngase en contacto con Atención al Cliente en support@cosori.com con su número de pedido. **No** se deshaga del producto antes de contactarnos. Una vez que Atención al Cliente apruebe su solicitud, envíenos la unidad con una copia de su factura y el número de pedido.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Estamos aquí para ayudarle

Si tiene algún problema o preguntas relacionadas con su nuevo producto, póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al Cliente. ¡Su satisfacción es nuestro objetivo!

Atención al Cliente

Arovast Corporation

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

Email: support@cosori.com

Número gratuito: (888) 402-1684

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

Horario de Atención al Cliente

Lunes a viernes, de 9:00 a. m. a 5:00 p. m.
PST/PDT

MUÉSTRENOS 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? Hay muchas ideas de recetas disponibles, nuestras y de la comunidad Cosori.

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?

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

JJ0120GY-M1.1_0120CP137-AF