

COSORI

User Manual

Premium 5.5-Litre Air Fryer

Model: CP158-AF



EN

DE

FR

ES

IT

Questions or Concerns?

support.eu@cosori.com

Indice



| | |
|---------------------------------------|-----|
| Contenuto della confezione | 6 |
| Specifiche | 6 |
| Importanti misure di sicurezza | 97 |
| • Punti chiave di sicurezza | 97 |
| • Sicurezza generale | 98 |
| • Durante la frittura ad aria | 98 |
| • Spina e cavo | 99 |
| Descrizione della friggitrice ad aria | 100 |
| Diagramma del display | 101 |
| Messaggi sul display | 102 |
| Prima del primo utilizzo | 103 |
| • Predisposizione dell'apparecchio | 103 |
| • Prova di funzionamento | 103 |
| • Consigli sui cestelli | 104 |
| Uso della friggitrice ad aria | 105 |
| • Preriscaldamento | 105 |
| • Frittura ad aria | 106 |
| • Scuotimento del cibo | 109 |
| • Guida di cottura | 110 |
| • Funzioni aggiuntive | 111 |
| Cura e manutenzione | 112 |
| Accessori | 112 |
| Risoluzione dei problemi | 113 |
| Informazioni sulla garanzia | 115 |
| Assistenza Clienti | 115 |

Contenuto della confezione

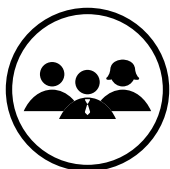
- 1 friggitrice ad aria premium da 5,5 litri
- 1 libro di ricette
- 1 guida di rapida consultazione
- 1 manuale di istruzioni

Specifiche

| | |
|---|---|
| Alimentazione elettrica | c.a. 220–240 V, 50/60 Hz |
| Potenza nominale | 1700 W |
| Capacità | 5,5 L (5,8 quarti) (porzioni per 3–5 persone) |
| Gamma di temperature | 75°–205°C (170°–400°F) |
| Intervallo di tempo | 1–60 min. |
| Dimensioni (include maniglia e distanziale uscita aria) | 29.9 x 39.8 x 32.1 cm (11.8 x 15.7 x 12.7 pollici) |
| Peso | 5,4 kg (11,9 libbre) |

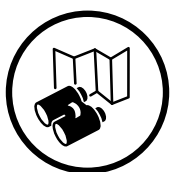
 *Grazie per
il tuo acquisto!* 

(Ci auguriamo che la tua nuova friggitrice ad aria sia di tuo gradimento.)



iscriviti

alla Cosori Cooks Community su Facebook
facebook.com/CosoriItaly



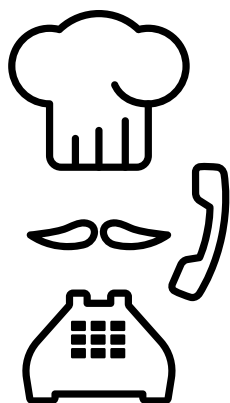
visita

la nostra galleria di ricette
www.cosori.com/recipes



prova

nuove ricette ogni settimana
preparate esclusivamente dai nostri chef



CONTATTA I NOSTRI CHEF

I nostri chef sono sempre disponibili a rispondere a tutte le tue domande!

E-mail: recipes@cosori.com

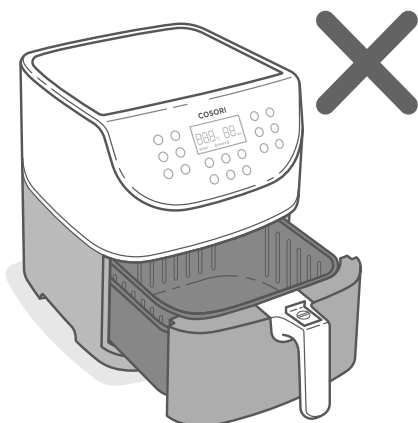
Tutti noi di Cosori ti auguriamo

il massimo divertimento in cucina!

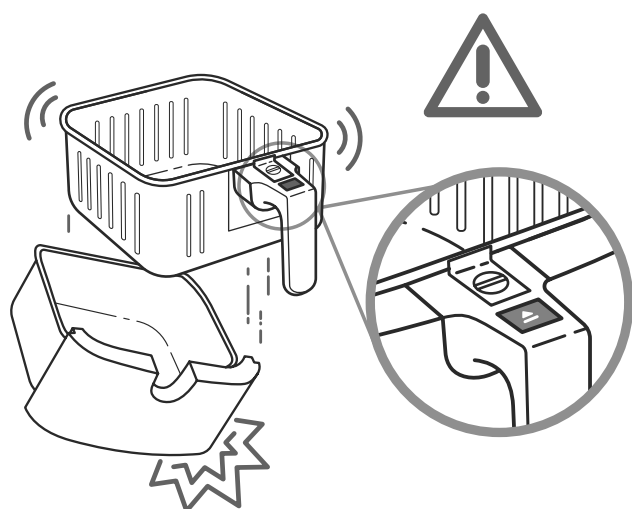
IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Durante l'uso della friggitrice ad aria, seguire sempre le precauzioni di sicurezza fondamentali. Leggere tutte le istruzioni.

Punti chiave di sicurezza

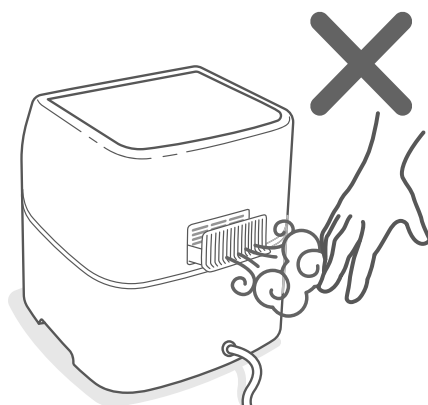


Non toccare le superfici calde. Utilizzare l'impugnatura.



Premere il pulsante di rilascio **solo** con i cestelli appoggiati su un bancone o una superficie piana e resistente al calore.

La maniglia è attaccata al cestino interno e non a quello esterno. Quando si preme il pulsante di rilascio, il cestino esterno **si stacca**.



Non bloccare le aperture di ventilazione, poiché il vapore caldo viene rilasciato attraverso le prese d'aria. Tenere le mani e il viso lontani dalle aperture.

Sicurezza generale

- **Non** immergere l'alloggiamento della friggitrice ad aria o la spina in acqua o altri liquidi.
- Sorvegliare attentamente i bambini in prossimità della friggitrice ad aria.
- Staccare la spina in caso di non utilizzo e prima di pulire l'apparecchio. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di montare o smontare dei componenti.
- **Non** usare la friggitrice ad aria se è danneggiata, se non funziona o se il cavo o la presa sono danneggiati. Contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 115).
- **Non** utilizzare parti di ricambio o accessori di terze parti, in quanto potrebbero causare infortuni.
- **Non** utilizzare all'aperto.
- **Non** appoggiare la friggitrice ad aria o i suoi componenti su fornelli, vicino a fornelli a gas o elettrici o in un forno caldo.
- Prestare la massima attenzione durante lo spostamento della friggitrice ad aria (o l'estrazione dei cestelli) se contiene olio bollente o altri liquidi caldi.
- **Non** pulire con spugnette abrasive di metallo. Dalla spugnetta potrebbero staccarsi frammenti metallici che, toccando i componenti elettrici della friggitrice, potrebbero causare una scossa.
- **Non** poggiare nulla sopra la friggitrice ad aria. **Non** conservare nulla al suo interno.
- Utilizzare la friggitrice ad aria **solo** come indicato in questo manuale.
- Il prodotto non può essere utilizzato per fini commerciali. Destinato **esclusivamente** all'uso domestico.

Durante la frittura ad aria

- Una friggitrice ad aria funziona **solo** con l'aria calda. **Non** riempire i cestelli di olio o grasso.
- **Non** utilizzare mai la friggitrice ad aria senza i cestelli in posizione.
- **Non** inserire cibi troppo grandi o utensili di metallo nella friggitrice ad aria.
- **Non** inserire carta, cartone, plastica non resistente al calore o materiali simili nella friggitrice ad aria. È possibile usare carta da forno o carta stagnola.
- **Non** inserire mai carta da forno nella friggitrice ad aria senza riporvi il cibo sopra. La circolazione dell'aria potrebbe sollevare la carta e farle toccare le serpentine di riscaldamento.
- Usare **sempre** contenitori termosensibili. Prestare attenzione durante l'uso di contenitori che non siano in metallo o in vetro.
- Tenere la friggitrice ad aria lontana da materiali infiammabili (tende, tovaglie, ecc). Utilizzarla su una superficie piana, stabile e resistente al calore e lontano da fonti di calore o liquidi.
- Spegnere e scollegare immediatamente la friggitrice ad aria se si nota la fuoriuscita di fumo scuro: del fumo bianco, causato dal riscaldamento di grasso o da schizzi di cibo, è normale, ma se il fumo è scuro potrebbe significare che c'è del cibo che brucia oppure che il circuito è difettoso. Attendere che il fumo si schiarisca prima di estrarre i cestelli. Se la causa non è del cibo bruciato, contattare l'**Assistenza Clienti** (pag. 115).
- **Non** lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in uso.

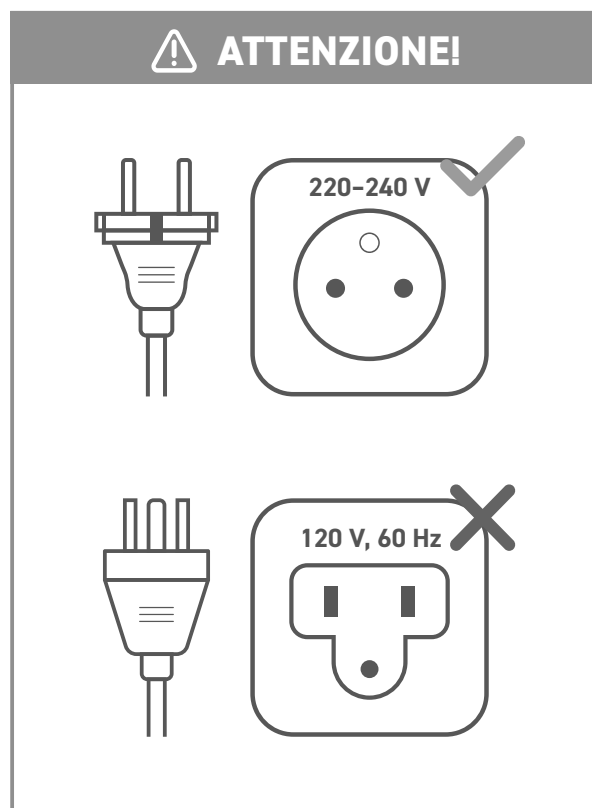
Spina e cavo

- **Non** lasciare che il cavo di alimentazione (o qualsiasi prolunga) penda oltre il bordo di un tavolo o bancone o che tocchi superfici calde.

Nota: questa friggitrice utilizza un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di inciampi o cadute. Utilizzare le prolunghie con cautela. Il valore nominale della prolunga deve essere pari a quello della friggitrice (v. pag. 6).

Campi elettromagnetici (EMF)

La friggitrice ad aria Cosori è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se maneggiato correttamente e in accordo con le istruzioni fornite in questo manuale, l'uso dell'apparecchio è da ritenersi sicuro in base alle prove scientifiche attualmente disponibili.



CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



Questo simbolo significa che il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto domestico e deve essere consegnato a un centro di raccolta appropriato per il riciclaggio. Un corretto smaltimento e riciclaggio aiuta a proteggere le risorse naturali, la salute umana e l'ambiente. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il comune locale, il servizio di smaltimento o il negozio in cui è stato acquistato questo prodotto.

DESCRIZIONE DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

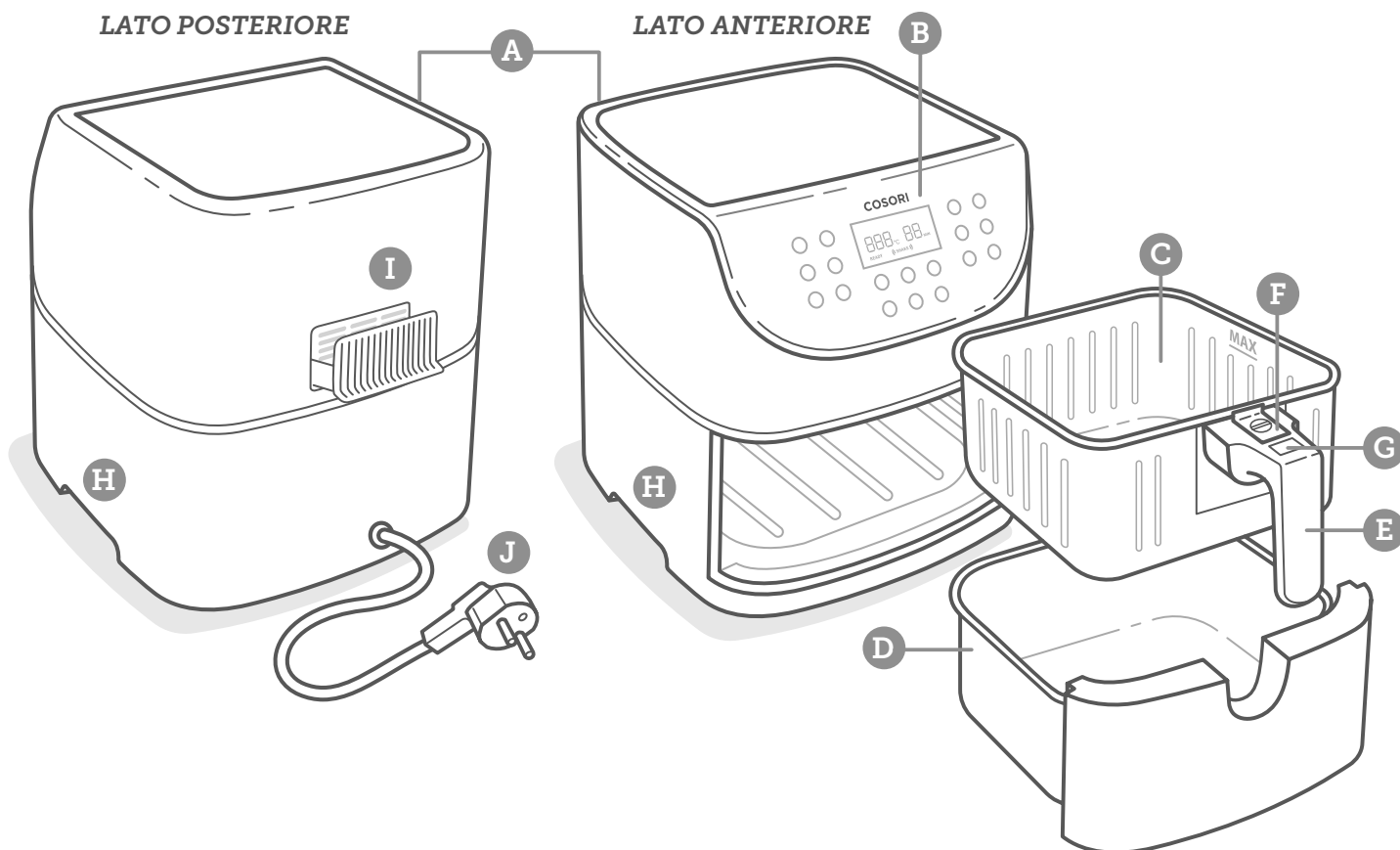
La friggitrice ad aria Cosori utilizza una tecnologia di circolazione d'aria rapida a 360° per cucinare con poco o anche senza olio cibi veloci, croccanti e deliziosi con fino all'85% di calorie in meno rispetto alle friggitrici classiche. Grazie ai semplici comandi a un tocco, a cestelli antiaderenti e a un design sicuro e intuitivo, la friggitrice ad aria Cosori è la star della tua cucina.

Diagramma della friggitrice ad aria



Nota:

- **Non** provare ad aprire la parte superiore della friggitrice ad aria, poiché non è un coperchio.
- I cestelli sono fatti di alluminio con rivestimento antiaderente. Sono prodotti senza PFOA e BPA.



A. Ingresso dell'aria

B. Schermo di controllo

C. Cestello interno

D. Cestello esterno

E. Maniglia del cestello

F. Protezione scorrevole del pulsante

G. Pulsante di rilascio del cestello

H. Maniglie dell'alloggiamento

I. Uscita dell'aria

J. Cavo elettrico

DIAGRAMMA DEL DISPLAY

Nota: quando si preme un pulsante per selezionare una funzione o un programma, esso diventa di colore blu a indicare che è attivo. [Fig. 1.1]

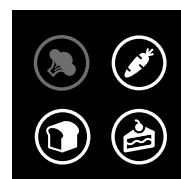


Fig. 1.1

Programmi preimpostati



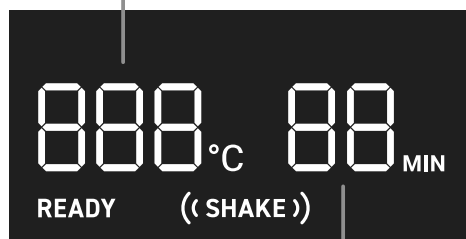
Pannello di controllo



DIAGRAMMA DEL DISPLAY (CONT.)

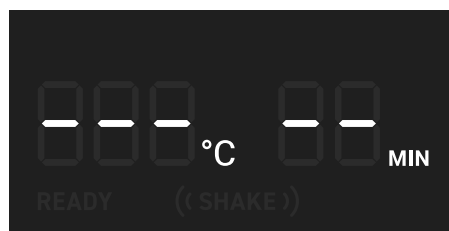
Display

Display della temperatura

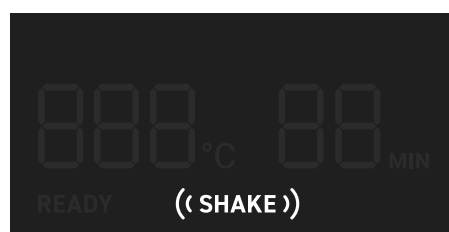


Display della durata

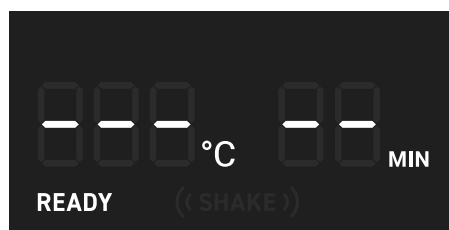
MESSAGGI SUL DISPLAY



Il programma di cottura si è concluso.



Ricorda di scuotere o capovolgere il cibo.



La friggitrice è preriscaldata e pronta per la cottura.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Predisposizione dell'apparecchio

1. Rimuovere tutti gli imballaggi dalla friggitrice ad aria, compresi eventuali adesivi temporanei.
2. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, in piano e resistente al calore, lontana da aree che possono essere danneggiate dal vapore (come pareti o armadi).

Nota: lasciare 13 cm (5 pollici) di spazio dietro e sopra la friggitrice ad aria. [Fig. 2.1] Lasciare abbastanza spazio anche per rimuovere i cestelli.

3. Per estrarre i cestelli tirare la maniglia. Rimuovere tutta la plastica da questi ultimi.
4. Premere il pulsante di rilascio per separare il cestello interno da quello esterno.
5. Lavare accuratamente entrambi i cestelli, usando la lavastoviglie o una spugna non abrasiva.
6. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno leggermente umido e asciugare con uno strofinaccio.
7. Rimettere i cestelli all'interno della friggitrice.

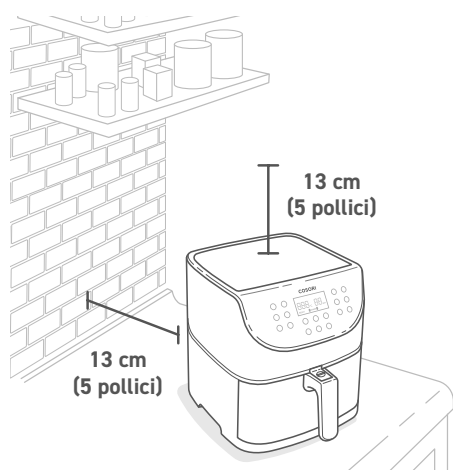


Fig. 2.1

Prova di funzionamento

Eseguendo una prova si potrà acquisire familiarità con la friggitrice ad aria, controllando che funzioni correttamente ed eliminando allo stesso tempo eventuali residui.

1. Controllare che i cestelli della friggitrice siano vuoti e inserire la spina nella presa.
2. Premere **Preheat** (Preriscaldamento). Sul display compare l'indicazione "205°C" e "5 MIN".
3. Premere **▶||** per avviare il preriscaldamento. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
4. Estrarre i cestelli e farli raffreddare per 5 minuti. Reinscrivere quindi i cestelli vuoti nella friggitrice.
5. Premere **🍖** per selezionare il programma **Steak** (Bistecca). Sul display compare l'indicazione "205°C" e "6 MIN".
6. Premere **Temp/Time** (Temperatura/Durata) due volte. La durata lampeggia sul display. Premere il pulsante - una volta per cambiare la durata su 5 minuti.
7. Premere **▶||** per iniziare. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
8. Estrarre i cestelli. Questa volta, lasciar raffreddare completamente i cestelli per 10-30 minuti.

Consigli sui cestelli

- Separare i cestelli **solo** dopo la cottura o per lavarli.
- La protezione del pulsante protegge il pulsante di rilascio dalla pressione accidentale. Far scorrere in avanti la protezione per premere il pulsante di rilascio [Fig. 2.2]
- Non premere **mai** il pulsante di rilascio durante il trasporto dei cestelli.
- Premere il pulsante di rilascio **solo** con i cestelli appoggiati su un bancone o una superficie piana e resistente al calore..
- La maniglia è attaccata al cestino interno e non a quello esterno. [Fig. 2.3] Quando si preme il pulsante di rilascio, il cestino esterno **si stacca**.

Nota:

- **Non** svitare la maniglia dai cestelli.
- Per ordinare gli accessori, contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 115).

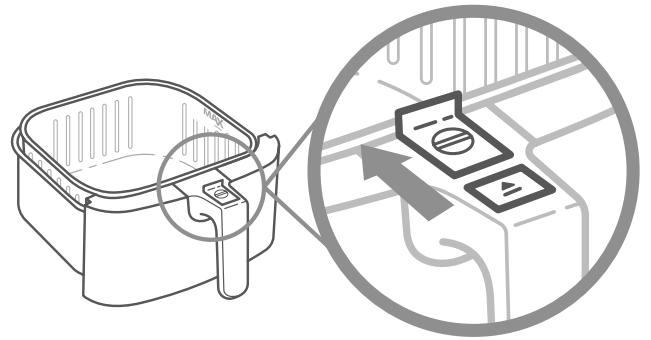


Fig. 2.2

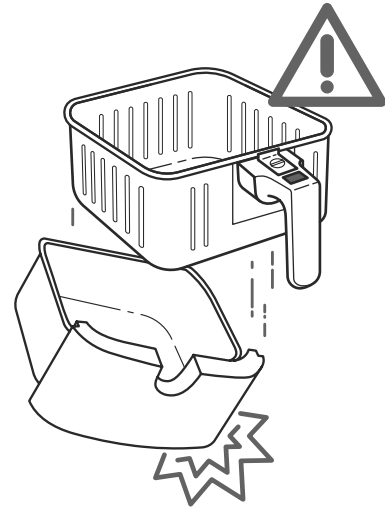



Fig. 2.3


USO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

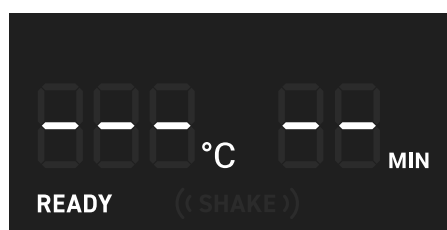
Preriscaldamento

A meno che non sia già calda, si consiglia di preriscaldare la friggitrice ad aria prima di inserire il cibo. Senza il preriscaldamento, il cibo non viene cucinato completamente.

1. Inserire la spina nella presa di corrente. Per accendere la friggitrice ad aria, premere .
2. Premere **Preheat** (Preriscaldamento). Sul display compare l'indicazione "205°C" e "5 MIN".
3. In alternativa, premere i pulsanti + o – per modificare la temperatura. La durata si regolerà automaticamente.

| Temperatura | Tempo di cottura |
|-------------------|------------------|
| 205°C | 5 minuti |
| 200°C | 5 minuti |
| 195°C | 5 minuti |
| 190°C | 4 minuti |
| 185°C | 4 minuti |
| 180°C | 4 minuti |
| 170°C | 4 minuti |
| 165°C e inferiore | 3 minuti |

4. Premere  per avviare il preriscaldamento.
5. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Sul display compare l'indicazione:



Nota: se non si preme alcun pulsante per 3 minuti, la friggitrice ad aria azzera tutte le impostazioni e avvia la modalità standby (sospensione).

Frittura ad aria

Nota:

- **Non** poggiare nulla sopra la friggitrice ad aria per evitare di bloccare il flusso dell'aria e ottenere scarsi risultati di frittura. [Fig. 3.1]
- Una friggitrice ad aria non è una friggitrice classica. **Non** riempire i cestelli di olio, grasso per friggere o liquidi.
- Quando si estraggono i cestelli dalla friggitrice ad aria, prestare attenzione al vapore caldo e **non** premere il pulsante di rilascio del cestello.

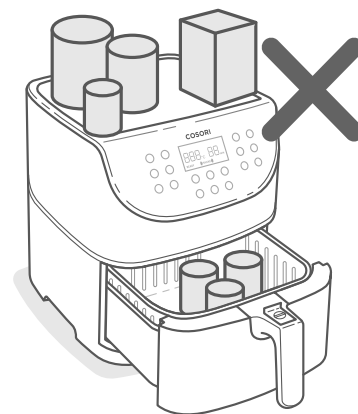


Fig. 3.1

Impostazioni dei programmi preimpostati

- Salvo indicazione contraria, è possibile regolare la durata (1–60 minuti) e la temperatura (75°–205°C / 170°–400°F) secondo i propri requisiti.
- I risultati potrebbero variare. Per ottenere risultati ottimali, consigliamo di consultare la guida di rapida consultazione e il libro di ricette per istruzioni sulla personalizzazione dei programmi.

| Programma | Simbolo | Temperatura predefinita | Durata predefinita | Promemoria scuotimento?* |
|-------------------|---------|-------------------------|--------------------|--------------------------|
| Bistecche | | 205°C | 6 minuti | - |
| Pollo | | 195°C | 25 minuti | - |
| Piatti di pesce | | 175°C | 8 minuti | - |
| Gamberi | | 190°C | 6 minuti | ((SCUOTERE)) |
| Pancetta | | 160°C | 8 minuti | - |
| Surgelati | | 175°C | 10 minuti | ((SCUOTERE)) |
| Patatine fritte** | | 195°C | 25 minuti | ((SCUOTERE)) |
| Verdure | | 150°C | 10 minuti | ((SCUOTERE)) |
| Ortaggi a radice | | 205°C | 12 minuti | ((SCUOTERE)) |
| Pane | | 160°C | 8 minuti | - |
| Dolci | | 150°C | 30 minuti | - |
| Preriscaldamento | | 205°C | 5 minuti | - |
| Tenere in caldo | | 75°C | 5 minuti | - |

* Vedi **Scuotimento del cibo** (pag. 109).

** Vedi **Guida di cottura** (pag. 110) per suggerimenti sulla frittura ad aria di patatine fritte.

Programmi preimpostati della friggitrice ad aria

Il metodo più semplice per usufruire della frittura ad aria è tramite l'uso di un programma preimpostato. Questi programmi sono programmati con una durata e una temperatura ideali per la cottura di certi tipi di alimenti.

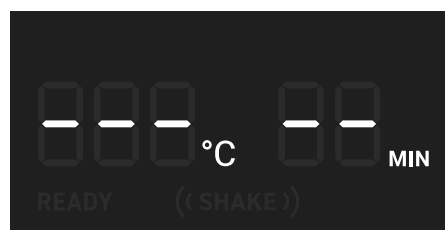
1. **Preriscaldare la friggitrice ad aria** (v. pag. 105).
2. Quando la friggitrice visualizza "**READY**" (Pronta), aggiungere il cibo nei cestelli.
3. Selezionare un programma di cottura preimpostato (v. pag. 106).
4. In alternativa, regolare la temperatura e la durata secondo le proprie esigenze. Tale azione può essere effettuata in qualsiasi momento durante la cottura.
 - a. Premere **Temp/Time** (Temperatura/Durata) una volta. La temperatura lampeggia sul display. Premere i pulsanti + o - per modificare la temperatura (75°-205°C / 170°-400°F).
 - b. Premere **Temp/Time** una seconda volta. La durata lampeggia sul display. Premere i pulsanti + o - per modificare la durata (1-60 minuti).

Nota: per aumentare o ridurre rapidamente la durata o la temperatura, tenere premuti i pulsanti + o -.

5. Premere ►|| per avviare la frittura ad aria.
6. Durante l'uso di certi programmi preimpostati, a metà della cottura compare il promemoria scuotimento. La friggitrice ad aria emette 5 segnali acustici e sul display lampeggia la dicitura "**((SHAKE))**" (Scuotere).
 - a. Togliere i cestelli dalla friggitrice ad aria facendo attenzione al vapore caldo. La friggitrice sospenderà automaticamente la cottura e il display rimarrà spento fino al riposizionamento dei cestelli.
 - b. Scuotere o capovolgere il cibo. Fare attenzione a non premere il pulsante di rilascio.
 - c. Rimettere i cestelli all'interno della friggitrice.

Nota: vedi **Scuotimento del cibo** (pag. 109).

7. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Sul display compare l'indicazione:



8. In alternativa, premere **Keep Warm** (Tenere in caldo). Premere i pulsanti + o - per modificare la durata (1-60 minuti).
9. Togliere i cestelli dalla friggitrice ad aria facendo attenzione al vapore caldo.
10. Estrarre il cestello interno da quello esterno per servire il cibo. Quando si separano i cestelli:
 - a. Accertarsi che siano appoggiati su una superficie piana.
 - b. Fare attenzione all'olio caldo o al grasso accumulatosi nel cestello esterno. Per evitare spruzzi, rimuovere l'olio prima di riposizionare il cestello interno. [Fig. 3.2]
11. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

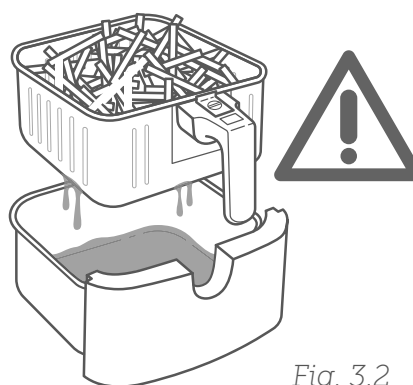


Fig. 3.2

Frittura ad aria manuale

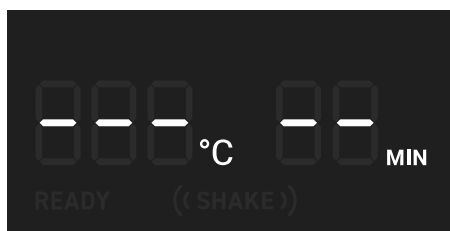
1. **Preriscaldare la friggitrice ad aria** (v. pag. 105).
2. Quando la friggitrice visualizza **"READY"** (Pronta), aggiungere il cibo nei cestelli.
3. Impostare temperatura e durata, che possono essere modificate in qualsiasi momento durante la cottura.
 - a. Premere **Temp/Time** (Temperatura/ Durata) una volta. La temperatura lampeggia sul display. Premere i pulsanti + o - per modificare la temperatura (75°-205°C / 170°-400°F).
 - b. Premere **Temp/Time** una seconda volta. La durata lampeggia sul display. Premere i pulsanti + o - per modificare la durata (1-60 minuti).
6. In alternativa, premere **Keep Warm** (Tenere in caldo). Premere i pulsanti + o - per modificare la durata (1-60 minuti).
7. Togliere i cestelli dalla friggitrice ad aria facendo attenzione al vapore caldo.
8. Estrarre il cestello interno da quello esterno per servire il cibo. Quando si separano i cestelli:
 - a. Accertarsi che siano appoggiati su una superficie piana.
 - b. Fare attenzione all'olio caldo o al grasso accumulatosi nel cestello esterno. Per evitare spruzzi, rimuovere l'olio prima di riposizionare il cestello interno. [Fig. 3.2]
9. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

Nota: per aumentare o ridurre rapidamente la durata o la temperatura, tenere premuti i pulsanti + o -.

4. Premere ►|| per avviare la frittura ad aria.

Nota:

- Durante la frittura ad aria manuale, non comparirà alcun Promemoria di scuotimento. Si consiglia, tuttavia, di scuotere o capovolgere ugualmente certi cibi.
 - Se si desidera usufruire del Promemoria scuotimento, selezionare un programma preimpostato che includa il promemoria (v. pag. 106) e regolare la durata e la temperatura secondo le proprie esigenze.
5. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Sul display compare l'indicazione:



Scuotimento del cibo

Come scuotere il cibo

- Durante la cottura, estrarre i cestelli dalla friggitrice ad aria e scuotere, mescolare o girare il cibo.

A. Per scuotere il cibo:

1. Per motivi di sicurezza, tenere i cestelli al di sopra di una superficie resistente al calore. **Non** premere il pulsante di rilascio.
2. Scuotere i cestelli.

B. Se i cestelli sono troppo pesanti:

1. Poggiare i cestelli su un supporto o una superficie resistente al calore.
2. Separare i cestelli. Accertarsi che non gocciolino liquidi dal cestello interno.
3. Scuotere il cestello interno con cura.

Nota: non utilizzare questo metodo se c'è rischio che i liquidi caldi possano creare spruzzi.

C. Se i cestelli sono troppi pesanti e si hanno liquidi caldi:

1. Poggiare i cestelli su un supporto o una superficie resistente al calore.
 2. Usare delle pinze per mescolare o girare gli alimenti.
- Quando si estraggono i cestelli, la friggitrice ad aria sospende la cottura. Per sicurezza, il display rimane spento fino all'avvenuto riposizionamento dei cestelli.
 - Quando si ricollocano i cestelli, la cottura riprende automaticamente.
 - Evitare di scuotere per oltre 30 secondi, poiché la friggitrice ad aria potrebbe cominciare a raffreddarsi.

Cibi da scuotere

- Solitamente, bisogna scuotere i piccoli alimenti che vengono impilati, come patatine fritte o crocchette.
- Senza lo scuotimento, gli alimenti potrebbero non diventare croccanti o cuocersi in modo uniforme.
- Si possono capovolgere altri alimenti, come le bistecche, per garantire una doratura uniforme.

Quando scuotere il cibo

- Scuotere o girare il cibo a metà cottura o più volte, se desiderato.
- Alcuni programmi preimpostati includono un Promemoria scuotimento (v. **Impostazioni dei programmi preimpostati**, pag. 106).

Promemoria scuotimento

- Il Promemoria scuotimento si attiva con 5 segnali acustici e sul display lampeggia la dicitura "**((SHAKE))**" (Scuotere).
- Se non si estraggono i cestelli, il Promemoria suona nuovamente dopo 1 minuto e sul display compare la dicitura "**((SHAKE))**" fissa.
- Il Promemoria scuotimento scompare quando si tolgono i cestelli.

Guida di cottura

Riempimento eccessivo

- Se il cestello è troppo pieno, il cibo non si cuocerà in modo uniforme.
- Il cibo non dovrebbe essere riempito oltre la linea "MAX" del cestello interno. [Fig. 3.3]
Non impilare il cibo.

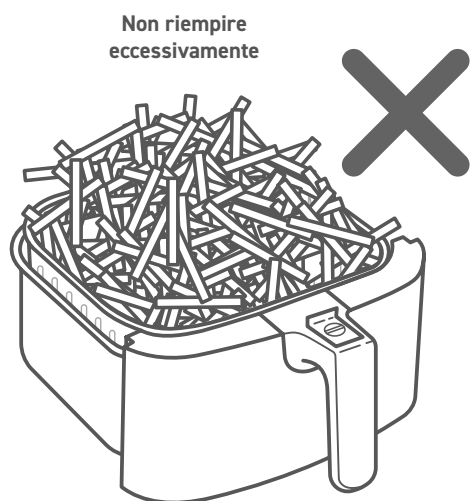


Fig. 3.3

Utilizzo dell'olio

- L'aggiunta al cibo di una piccola quantità di olio lo renderà più croccante. Utilizzare non più di 30 ml (2 cucchiai USA) di olio.
- Gli spray di olio sono ottimi per applicare piccole quantità di olio in modo uniforme su tutti gli alimenti.

Consigli sugli alimenti

- Si possono friggere cibi surgelati o prodotti che possono essere cotti in forno.
- Per preparare, torte, tortini o qualsiasi cibo ripieno o pastellato, riporre il cibo in un contenitore termosensibile prima di inserirlo nei cestelli.
- La frittura ad aria di cibi ricchi di grassi farà gocciolare il grasso sul fondo dei cestelli. Per evitare eccesso di fumo durante la cottura, eliminare il grasso sgocciolato a seguito della cottura.
- Gli alimenti marinati liquidi creano schizzi e fumo in eccesso. Asciugare questi alimenti prima di friggerli.

Patatine fritte

- Aggiungere 8–15 ml ($\frac{1}{2}$ –1 cucchiaio USA) di olio per ottenere cibi croccanti.
- Quando si preparano le patatine fritte con le patate crude, immergere le patate crude in acqua per 15 minuti per rimuovere l'amido prima di friggerle. Asciugare con un panno prima di aggiungere l'olio.
- Tagliare le patate crude in pezzetti più piccoli per risultati croccanti. Provare a tagliare le patate in strisce di 0,6 per 7,6 cm ($\frac{1}{4}$ per 3 pollici).

Nota: per altre informazioni sulla cucina di Cosori, controllare il nostro libro di ricette e i consigli dello chef.

Funzioni aggiuntive

Sospensione

- Premere ►|| per sospendere la cottura. La friggitrice ad aria smette di riscaldarsi e il simbolo ►|| lampeggia fino a quando non si preme ►|| per avviare nuovamente la cottura.
- Dopo 30 minuti di inattività, la friggitrice si spegne.
- Questa funzione consente di sospendere il programma di cottura senza bisogno di estrarre i cestelli dalla friggitrice ad aria.

Ripresa automatica della cottura

- Se si estraggono i cestelli, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura. Come misura di sicurezza, il display si spegne provvisoriamente.
- Quando si reinseriscono i cestelli, la friggitrice riavvia automaticamente la cottura basandosi sulle impostazioni precedenti.

Spegnimento automatico

- In assenza di programmi di cottura attivi, la friggitrice azzerava tutte le impostazioni e si spegne dopo 3 minuti di inattività.

Protezione da surriscaldamento

- Se la friggitrice ad aria si surriscalda, interviene una funzione di sicurezza che la fa spegnere automaticamente.
- Farla raffreddare completamente prima di riutilizzarla.

CURA E MANUTENZIONE

Nota:

- Pulire **sempre** i cestelli e l'interno della friggitrice ad aria dopo ogni uso.
 - Rivestire il cestello esterno con carta stagnola può semplificare la pulizia.
1. Spegnerne e scollegare la friggitrice ad aria dalla presa elettrica. Lasciarla raffreddare completamente prima di pulirla. Estrarre i cestelli per un raffreddamento più veloce.
 2. Pulire l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido, se necessario.
 3. I cestelli sono lavabili in lavastoviglie. Inoltre, è possibile lavarli con acqua calda saponosa e una spugna non abrasiva. Mettere a bagno, se necessario.

Nota: i cestelli hanno un rivestimento antiaderente. Evitare utensili in metallo e materiali abrasivi per la pulizia.

4. Per il grasso ostinato:
 - a. In una piccola scodella, mescolare 30 ml (2 cucchiaini USA) di bicarbonato di sodio in 15 ml (1 cucchiaio USA) d'acqua per formare una pastella spalmabile.
 - b. Usare una spugna per distribuire la pasta sui cestelli e strofinare. Prima di sciacquare, lasciare riposare i cestelli per 15 minuti.
 - c. Lavare i cestelli con acqua e sapone prima dell'uso.

5. Pulire l'interno della friggitrice ad aria con un panno o una spugna non abrasiva leggermente umida. **Non** immergere in acqua. [Fig. 4.1] Pulire la serpentina di riscaldamento, se necessario, per eliminare detriti di cibo.
6. Asciugare prima dell'uso.

Nota: assicurarsi che la serpentina di riscaldamento sia completamente asciutta prima di accendere la friggitrice ad aria.

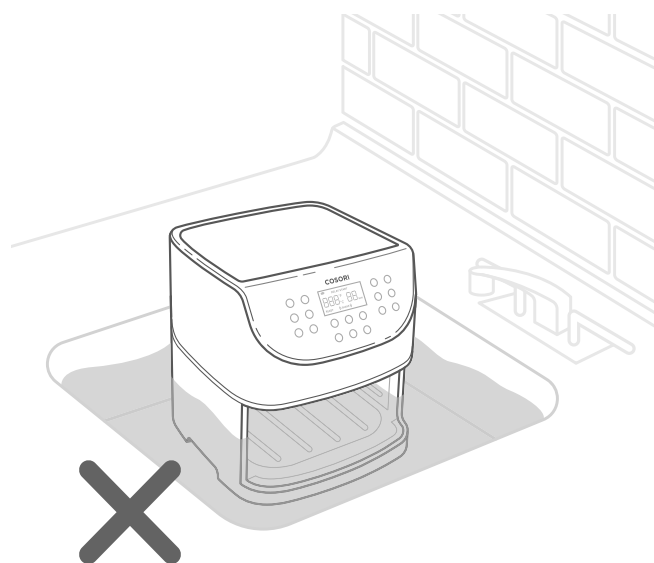


Fig. 4.1

ACCESSORI

Per acquistare accessori per la friggitrice ad aria da **Amazon** cercando "**B07PRJYGB2**" o scansionare il codice QR.

In caso di domande, contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 115).



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema | Possibile rimedio |
|---|--|
| La friggitrice ad aria non si accende. | Assicurarsi che la friggitrice sia collegata alla presa. |
| | Inserire i cestelli in modo sicuro nella friggitrice ad aria. |
| Gli alimenti non sono completamente cotti. | Mettere quantità di cibi più piccole nel cestello interno. Se il cestello è troppo pieno, i cibi rimarranno crudi. |
| | Aumentare la temperatura o il tempo di cottura. |
| Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme. | I cibi impilati l'uno sull'altro o vicini l'uno all'altro devono essere scossi o girati durante la cottura (v. Scuotimento del cibo , pag. 109). |
| Gli alimenti non sono croccanti dopo la frittura ad aria. | Spruzzare o spazzolare una piccola quantità di olio sui cibi può aumentarne la croccantezza (v. Guida di cottura , pag. 110). |
| Le patatine fritte non sono cotte correttamente. | V. Patatine fritte , pag. 110. |
| I cestelli non scivolano nella friggitrice ad aria in modo sicuro. | Assicurarsi che il cestello interno non sia eccessivamente pieno di cibo. |
| | Accertarsi che il cestello interno sia inserito saldamente in quello esterno. |
| Esce fumo bianco dalla friggitrice ad aria. | La friggitrice emette fumo bianco quando la si usa per la prima volta. Ciò è normale. |
| | Assicurarsi che i cestelli e l'interno della friggitrice siano puliti correttamente e non unti. |
| | La frittura di cibi grassi causa la fuoriuscita di olio nel cestello esterno. Questo olio produce fumo bianco e i cestelli potrebbero essere più caldi del solito. Questo è normale e non dovrebbe influire sulla cottura. Maneggiare i cestelli con cura. |
| Esce fumo scuro dalla friggitrice ad aria. | Scollegare immediatamente la friggitrice dalla presa. La presenza di fumo scuro indica che c'è del cibo che brucia o che il circuito è difettoso. Attendere che il fumo si schiarisca prima di estrarre i cestelli. Se la causa non è del cibo bruciato, contattare l' Assistenza Clienti (pag. 115). |

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (CONT.)

| Problema | Possibile rimedio |
|--|---|
| La friggitrice ad aria ha un odore di plastica. | La friggitrice ad aria potrebbe emanare un odore di plastica derivante dal processo di produzione. Ciò è normale. Per eliminare l'odore di plastica, seguire le istruzioni della Prova di funzionamento (pag. 103). Se, tuttavia, l'odore persiste, rivolgersi all' Assistenza Clienti (v. pag. 115). |
| Il display mostra il codice di errore "E1". | C'è un circuito aperto nel misuratore della temperatura. Contattare l' Assistenza Clienti (v. pag. 115). |
| Il display mostra il codice di errore "E2". | C'è un circuito aperto nel misuratore della temperatura. Contattare l' Assistenza Clienti (v. pag. 115). |

Se il problema riscontrato non è riportato in questa tabella,
contattare l'**Assistenza Clienti** (v. pag. 115).

INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

La Arovast Corporation garantisce la più alta qualità di tutti i suoi prodotti per quanto riguarda materiali, lavorazione e assistenza per 2 anni a partire dalla data d'acquisto e fino alla scadenza del periodo di garanzia. La durata della garanzia può variare per le diverse categorie di prodotti.

In caso di dubbi o quesiti riguardo al nuovo prodotto, non esitare a contattare il nostro eccellente servizio di Assistenza Clienti.

ASSISTENZA CLIENTI

Arovast Corporation

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

E-mail: support.eu@cosori.com

*Consigliamo di avere a portata di mano la fattura e il numero d'ordine prima di contattare l'Assistenza Clienti.

MOSTRACI COSA HAI PREPARATO

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

#iCookCosori



@cosoricooks



Elettrodomestici Cosori

Stai pensando a cosa cucinare? Ci sono tante ricette messe a disposizione da noi e dalla Cosori community.

COSORI

**Questions or Concerns?
Fragen oder Probleme?
Des questions ou des préoccupations ?
¿Tiene alguna pregunta o duda?
Domande o dubbi?**

support.eu@cosori.com