

COSORI

User Manual

Smart 5.5-Litre Air Fryer

Model: CS158-AF-RXB



EN

DE

FR

ES

IT

NL

Questions or Concerns?

support.eu@cosori.com

Table of Contents

- Package Contents 2
- Specifications 2
- Important Safeguards 9
 - Key Safety Points 9
 - General Safety 10
 - While Air Frying 10
 - Plug and Cord 11
- Getting to Know Your Air Fryer 12
- Display Diagram 13
- Display Messages 14
- Before First Use 15
 - Setting Up 15
 - Test Run 15
 - Basket Tips 16
 - VeSync App Setup 16
- Using Your Air Fryer 17
 - Preheating 17
 - Air Frying 18
 - Shaking Food 21
 - Cooking Guide 22
 - More Functions 23
- Care & Maintenance 24
- Troubleshooting 25
- Warranty Information 27
- Customer Support 27

Package Contents

- 1 x Smart 5.5-Litre Air Fryer
- 1 x Recipe Book
- 1 x Quick Start Guide / Quick Reference Guide
- 1 x User Manual
- 1 x Skewer Rack
- 5 x Skewers

Specifications

Power Supply	AC 220–240V, 50/60Hz
Rated Power	1700W
Capacity	5.5 L / 5.8 qt (serves 3–5 people)
Temperature Range	75°–205°C / 170°–400°F
Time Range	1–60 min
Dimensions	36.4 x 29.9 x 32.1 cm / 14.3 x 11.8 x 12.6 in
Weight	5.4 kg / 11.9 lb
Skewer Rack Dimensions	20 x 20 x 9.1 cm / 7.9 x 7.9 x 3.6 in
Skewer Dimensions	21 cm / 8.3 in

Note: Your smart air fryer is compatible with the VeSync app. For full details on using the VeSync app with your air fryer, scan the QR code to see the extended digital manual.



You can also type the following link into a web browser:
www.cosori.com/cs158afrx/downloads/

Inhaltsverzeichnis

- Lieferumfang 3
- Technische Daten 3
- Wichtige Sicherheitshinweise 31
 - Wesentliche Sicherheitshinweise 31
 - Allgemeine Sicherheit 32
 - Beim Frittieren mit Heißluft 32
 - Stecker und Kabel 33
- Ihre Heißluftfritteuse 34
- Display-Diagramm 35
- Meldungen auf dem Display 36
- Vor dem ersten Gebrauch 37
 - Einstellung 37
 - Testlauf 37
 - Hinweise zu Körben 38
 - Einrichten der VeSync-App 38
- Der Gebrauch Ihrer Heißluftfritteuse 39
 - Vorheizen 39
 - Frittieren mit Heißluft 40
 - Schütteln von Kochgut 43
 - Kochanleitung 44
 - Weitere Funktionen 45
- Pflege und Wartung 46
- Problemlösung 47
- Garantie 49
- Kundendienst 49

Lieferumfang

- 1 5,5 Liter Smart-Heißluftfritteuse
- 1 Rezeptheft
- 1 Schnellstartanleitung / Kurzanleitung
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Spießgestell
- 5 Spieße

Technische Daten

Stromversorgung	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Leistung	1700 W
Fassungsvermögen	5,5 l / 5,8 qt (für 3–5 Personen)
Temperaturbereich	75–205 °C / 170–400 °F
Zeitspanne	1–60 Minuten
Abmessungen	36,4 x 29,9 x 32,1 cm / 14,3 x 11,8 x 12,6 Zoll
Gewicht	5,4 kg / 11,9 lb
Abmessungen des Spießgestells	20 x 20 x 9,1 cm / 7,9 x 7,9 x 3,6 Zoll
Abmessungen der Spieße	21 cm / 8,3 Zoll

Hinweis: Ihre Smart-Heißluftfritteuse ist mit der VeSync-App kompatibel. Für weitere Informationen zum Gebrauch der VeSync-App mit Ihrer Heißluftfritteuse scannen Sie den QR-Code, um das ausführliche digitale Handbuch aufzurufen.



Oder geben Sie den folgenden Link in Ihren Webbrowser ein:
www.cosori.com/cs158afrx/downloads/

Vielen Dank für
Ihren Kauf!

(Wir hoffen, dass Ihnen Ihre neue Heißluftfritteuse genauso viel Freude bereitet wie uns.)



Kommen Sie der Cosori Cooks Community auf Facebook
[facebook.com/CosoriGermany](https://www.facebook.com/CosoriGermany)



Entdecken Sie unsere Rezeptgalerie
www.cosori.com/recipes



Genießen Sie wöchentlich neue Rezepte, *exklusiv vorbereitet von unseren hauseigenen Küchenchefs*



KONTAKTIEREN SIE UNSERE KÖCHE

Unsere hilfsbereiten hauseigenen Köche sind gerne bereit, alle Ihre Fragen zu beantworten!

E-Mail: recipes@cosori.com

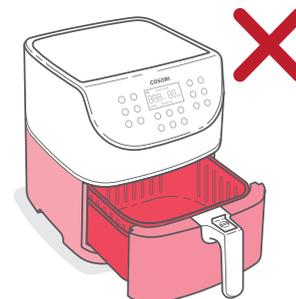
Im Namen aller Mitarbeiter von Cosori

Fröhliches Kochen!

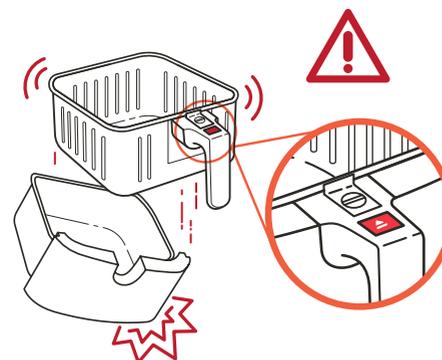
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Befolgen Sie beim Gebrauch der Heißluftfritteuse stets unsere Sicherheitshinweise. Lesen Sie sämtliche Anweisungen.

Wesentliche Sicherheitshinweise



Heiße Oberflächen **nicht** berühren!
Benutzen Sie den Griff.



Drücken Sie die Auswurf-taste **nur**, wenn die Körbe auf einer Arbeitsplatte oder einer anderen ebenen, hitzebeständigen Fläche stehen.

Die Griffe befinden sich nicht am Außenkorb, sondern am Innenkorb. Wenn Sie die Auswurf-taste drücken, **senkt** sich der Außenkorb.



Blockieren Sie **keine** der Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.

Allgemeine Sicherheit

- Tauchen Sie das Gehäuse oder den Stecker der Heißluftfritteuse **nicht** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie Kinder in der Nähe der Heißluftfritteuse nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung ab und wenn der Automat nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Benutzen Sie die Heißluftfritteuse **nicht**, wenn sie beschädigt ist, nicht funktioniert oder der Stecker schadhaft ist. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 49).
- Verwenden Sie **ausschließlich** Originalzubehör und -ersatzteile. Zubehör und Ersatzteile von Drittanbietern können zu Verletzungen führen.
- Benutzen Sie das Gerät **nicht** im Freien.
- Stellen Sie **weder** die Heißluftfritteuse **noch** einzelne Geräteteile auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen.
- Gehen Sie beim Bewegen der Heißluftfritteuse (oder Herausnehmen der Körbe) besonders vorsichtig vor, wenn sie heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Reinigen Sie die Fritteuse **nicht** mit Metallschwämmchen. Metallfragmente können vom Schwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- Legen Sie **keine** Gegenstände auf Ihre Heißluftfritteuse. Bewahren Sie **keine** Gegenstände in Ihrer Heißluftfritteuse auf.
- Verwenden Sie Ihre Heißluftfritteuse **ausschließlich** in Übereinstimmung mit dieser Bedienungsanleitung.
- Nicht für den gewerblichen Gebrauch. **Nur** für den Haushaltsgebrauch.

Beim Frittieren mit Heißluft

- Heißluftfritteusen arbeiten **ausschließlich** mit heißer Luft. Füllen Sie **niemals** Öl oder Fett in die Körbe.
- Nutzen Sie Ihre Heißluftfritteuse **nur**, wenn die Körbe ordnungsgemäß eingesetzt sind.
- Geben Sie **niemals** zu große Kochgutteile oder Metallgegenstände in Ihre Heißluftfritteuse.
- Geben Sie **weder** Papier, Pappe, nicht hitzebeständige Kunststoffteile **noch** ähnliche Materialien in Ihre Heißluftfritteuse. Sie können Pergamentpapier oder Folie benutzen.
- Geben Sie Back- oder Pergamentpapier **niemals** ohne Kochgut in Ihre Heißluftfritteuse. Andernfalls könnte sich das Papier durch die Luftzirkulation bewegen und mit den Heizspulen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie **stets** hitzebeständige Behälter. Besondere Vorsicht ist bei der Verwendung von Behältern geboten, die nicht aus Metall oder Glas bestehen.
- Halten Sie Ihre Heißluftfritteuse von flammbaren Materialien (Vorhängen, Tischdecken usw.) fern. Stellen Sie die Heißluftfritteuse zum Betrieb auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche und halten Sie sie von Wärmequellen oder Flüssigkeiten fern.
- Schalten Sie Ihre Heißluftfritteuse umgehend aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung, wenn dunkler Rauch austritt. Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett oder spritzendem Kochgut verursacht und ist normal, dunkler Rauch deutet hingegen auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie die Körbe herausnehmen. Wenn er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 49).
- Lassen Sie Ihre Heißluftfritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt.

Stecker und Kabel

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

Hinweis: Diese Heißluftfritteuse wird mit einem kurzen Netzkabel geliefert, um Verhedderungs- oder Stolpergefahr zu reduzieren. Verlängerungskabel sind mit Vorsicht zu verwenden. Die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss jener der Heißluftfritteuse entsprechen (siehe Seite 3).

Elektromagnetische Felder (EMF)

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

**DIESE ANLEITUNG
BITTE AUFBEWAHREN**

IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE

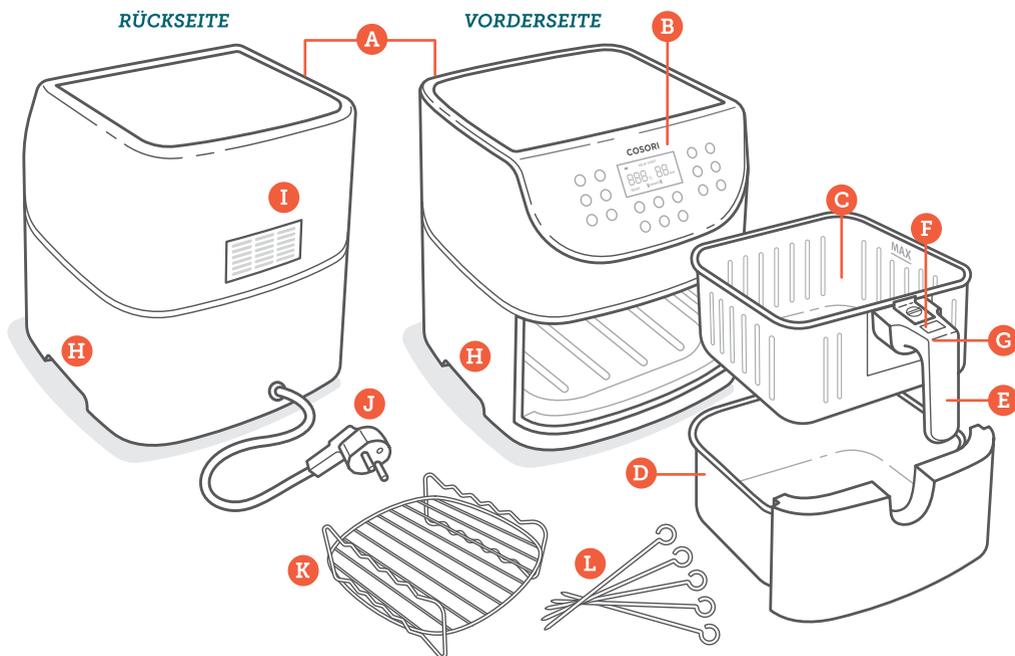
Ihre Cosori Heißluftfritteuse nutzt die 360° Rapid-Air-Heißluft-Technologie für Garvorgänge ohne oder mit nur wenig Öl, sodass Sie schnelle, krosse und köstliche Speisen mit bis zu 85 % weniger Kalorien als in anderen Fritteusen zubereiten können. Dank der benutzerfreundlichen One-Touch-Bedienung, der antihafbeschichteten Körbe wie auch des intuitiven, sicheren Designs wird die Cosori Heißluftfritteuse zum Star in Ihrer Küche.

Diagramm der Heißluftfritteuse



Hinweis:

- Versuchen Sie **nicht**, die Oberseite der Heißluftfritteuse zu öffnen. Es handelt sich hier nicht um einen Deckel.
- Die Körbe bestehen aus Aluminium mit Antihafbeschichtung. Sie sind PFOA- und BPA-frei.



- | | | |
|--------------------|------------------------|-----------------|
| A. Lufteinlass | E. Korbgriff | I. Luftauslass |
| B. Betriebsanzeige | F. Schiebetastenschutz | J. Stromkabel |
| C. Innenkorb | G. Auswurfstaste | K. Spießgestell |
| D. Außenkorb | H. Gehäusegriffe | L. Spieße |

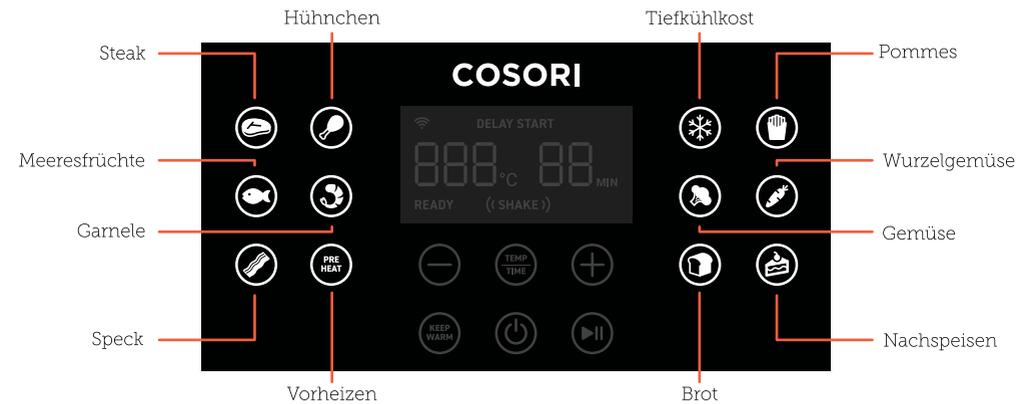
DISPLAY-DIAGRAMM

Hinweis: Wenn Sie eine Taste für eine Funktion oder ein Programm drücken, färbt sie sich blau, um anzuzeigen, dass sie aktiviert ist. [Abbildung 1.1]

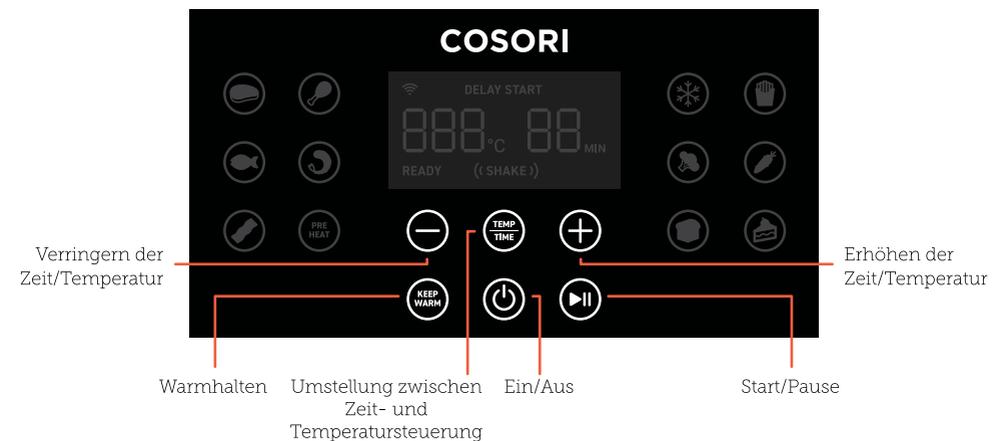


Abbildung 1.1

Vorgaben



Bedienfeld

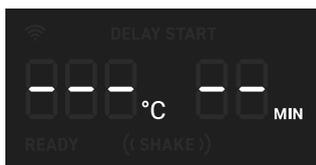


DISPLAY-DIAGRAMM (FORTS.)

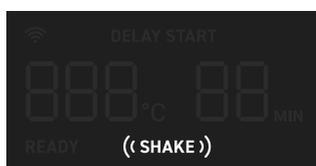
Display



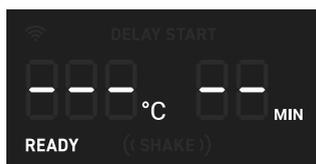
MELDUNGEN AUF DEM DISPLAY



Das Kochprogramm ist beendet.



Erinnerung, das Kochgut zu schütteln oder zu wenden.



Die Heißluftfritteuse ist vorgeheizt und kochbereit.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Einstellung

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien einschließlich aller Aufkleber von der Heißluftfritteuse.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche. Halten Sie sie von Bereichen fern, die durch Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schränke).

Hinweis: Achten Sie darauf, dass hinter und über der Heißluftfritteuse ein Abstand von 13 cm / 5 Zoll gewahrt wird. [Abbildung 2.1] Sorgen Sie dafür, dass Sie genug Freiraum haben, um die Körbe herauszunehmen.

- Ziehen Sie am Griff, um die Körbe herauszunehmen. Entfernen Sie das gesamte Kunststoffmaterial von den Körben.
- Drücken Sie die Auswurf Taste, um den Innenkorb vom Außenkorb zu lösen.
- Reinigen Sie beide Körbe gründlich entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch.
- Setzen Sie die Körbe in die Heißluftfritteuse ein.

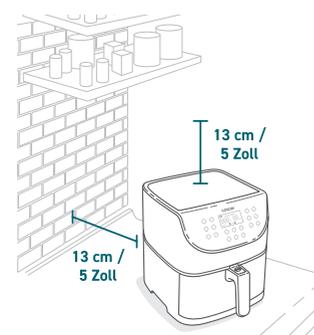


Abbildung 2.1

Testlauf

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

- Vergewissern Sie sich, dass die Frittierkörbe leer sind, und schließen Sie die Heißluftfritteuse an das Stromnetz an.
- Drücken Sie auf **Vorheizen**. Auf dem Display werden **205 °C** und **5 MIN** angezeigt.
- Drücken Sie auf **▶II**, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Wenn die Fritteuse vollständig vorgeheizt ist, ertönt ein Signalton.
- Nehmen Sie die Körbe heraus und lassen Sie sie fünf Minuten lang abkühlen. Setzen Sie die leeren Körbe anschließend wieder in die Heißluftfritteuse ein.
- Drücken Sie auf **👉**, um die Vorgabe **Steak** auszuwählen. Auf dem Display werden **205 °C** und **6 MIN** angezeigt.
- Drücken Sie zweimal auf **Temp/Time** (Temperatur/Zeit). Die Zeit blinkt auf dem Display auf. Drücken Sie die Taste **-**, um die Zeit auf fünf Minuten zu ändern.
- Drücken Sie auf **▶II**, um die Kochzeit zu starten. Die Heißluftfritteuse gibt einen Signalton ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist.
- Nehmen Sie die Körbe heraus. Lassen Sie die Körbe dieses Mal 10–30 Minuten lang vollständig auskühlen.

Hinweise zu Körben

- Trennen Sie die Körbe **ausschließlich** zur Reinigung oder nach dem Gebrauch.
- Der Tastenschutz verhindert das versehentliche Drücken der Auswurfaste. Schieben Sie den Tastenschutz nach vorn, wenn Sie die Auswurfaste drücken möchten.
- Drücken Sie die Auswurfaste **niemals**, während Sie die Körbe tragen.
- Drücken Sie die Auswurfaste **nur**, wenn die Körbe auf einer Arbeitsplatte oder einer anderen ebenen, hitzebeständigen Fläche stehen.
- Die Griffe befinden sich nicht am Außenkorb, sondern am Innenkorb. Wenn Sie die Auswurfaste drücken, **senkt** sich der Außenkorb.

Hinweis:

- Schrauben Sie den Korbgriff **nicht** von den Körben ab.
- Bitte wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 49), um Ersatzteile zu bestellen.

Einrichten der VeSync-App

1. Um die VeSync-App herunterzuladen, scannen Sie den QR-Code oder suchen Sie „VeSync“ im Apple App Store® oder Google Play™ Store.



2. Öffnen Sie die VeSync-App. Wenn Sie bereits ein Konto haben, wählen Sie **Anmelden**. Um ein neues Konto einzurichten, berühren Sie **Registrieren**.
3. Befolgen Sie die Anweisungen in der App, um Ihre Heißluftfritteuse einzurichten. Weitere Informationen finden Sie im ausführlichen digitalen Handbuch (QR-Code auf Seite 3).

Hinweis: Sie können eine Verbindung zur VeSync-App herstellen, indem Sie das Modell **CS158-AF-RXB** oder **CS158-AF** auswählen.

DER GEBRAUCH IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE

Hinweis: Mit der VeSync-App können Sie alle Funktionen Ihrer Fritteuse steuern, In-App-Rezepten folgen und vieles mehr. Eine vollständige Anleitung finden Sie im erweiterten digitalen Handbuch (QR-Code auf Seite 3).

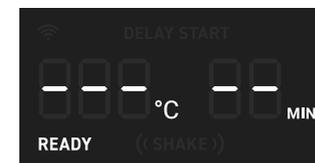
Vorheizen

Sollte Ihre Heißluftfritteuse nicht bereits heiß sein, empfehlen wir, sie vorzuheizen und erst dann Kochgut in die Fritteuse zu geben. Ist die Fritteuse nicht vorgeheizt, wird das Kochgut nicht vollständig gegart.

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Drücken Sie , um die Heißluftfritteuse einzuschalten.
2. Drücken Sie auf **Vorheizen**. Auf dem Display werden „**205 °C**“ und „**5 MIN**“ angezeigt.
3. Sie können die Tasten **+** oder **-** drücken, um die Temperatur zu ändern. Die Zeit passt sich automatisch an.

Temperatur	Zeit
205 °C	5 Minuten
200 °C	5 Minuten
195 °C	5 Minuten
190 °C	4 Minuten
185 °C	4 Minuten
180 °C	4 Minuten
170 °C	4 Minuten
165 °C und niedriger	3 Minuten

4. Drücken Sie auf , um mit dem Vorheizen zu beginnen.
5. Wenn die Fritteuse vollständig vorgeheizt ist, gibt sie einen dreifachen Signalton ab. Das Display zeigt an.



Hinweis: Werden innerhalb von drei Minuten keine Tasten gedrückt, löscht die Heißluftfritteuse die Einstellungen und begibt sich in den Standby-Modus.

Frittieren mit Heißluft

Hinweis:

- Legen Sie **keine** Gegenstände auf Ihre Heißluftfritteuse. Dadurch wird der Luftstrom beeinträchtigt, was zu schlechten Frittiererergebnissen führt. [Abbildung 3.1]
- Heißluftfritteusen unterscheiden sich von Ölfritteusen. Füllen Sie **weder** Öl, Frittierfett **noch** andere Flüssigkeiten in die Körbe.
- Achten Sie beim Herausnehmen der Körbe aus der Fritteuse auf heißen Dampf und drücken Sie **keinesfalls** die Auswurfaste.

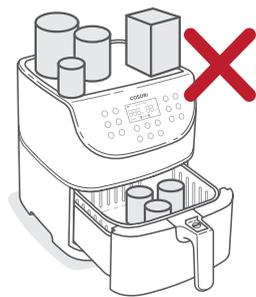


Abbildung 3.1

Voreinstellungen

- Vorbehaltlich gegenteiliger Angaben können Sie die Zeit (1-60 Minuten) und Temperatur (75-205 °C / 170-400 °F) individuell einstellen.
- Die Ergebnisse können variieren. Richtlinien für persönliche Voreinstellungen und perfekte Ergebnisse finden Sie in unserer Anleitung und unserem Rezeptheft.

Vorgabe	Symbol	Vorgabetemperatur	Vorgabezeit	Schüttelerinnerung?*
Steak		205 °C	6 Minuten	-
Hähnchen		195 °C	25 Minuten	-
Meeresfrüchte		175 °C	8 Minuten	-
Garnele		190 °C	6 Minuten	((SCHÜTTELN))
Speck		160 °C	8 Minuten	-
Tiefkühlkost		175 °C	10 Minuten	((SCHÜTTELN))
Pommes**		195 °C	25 Minuten	((SCHÜTTELN))
Gemüse		150 °C	10 Minuten	((SCHÜTTELN))
Wurzelgemüse		205 °C	12 Minuten	((SCHÜTTELN))
Brot		160 °C	8 Minuten	-
Nachspeisen		150 °C	30 Minuten	-
Vorheizen		205 °C	5 Minuten	-
Warmhalten		75 °C	5 Minuten	-

* Siehe **Schütteln von Kochgut** (Seite 43).

** Siehe **Kochanleitung** (Seite 44) für Tipps zum Heißluftfrittieren von Pommes.

Vorgegebene Heißluftfrittier-Programme

Mit Vorgaben könnte Frittieren mit Heißluft nicht einfacher sein. Vorgaben sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Frittieren bestimmten Kochguts vorprogrammiert.

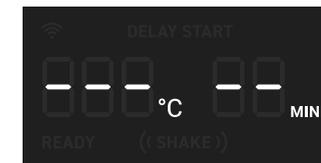
1. **Heizen Sie Ihre Heißluftfritteuse vor** (siehe Seite 39).
2. Wenn auf Ihrer Heißluftfritteuse „**BEREIT**“ angezeigt wird, geben Sie Kochgut in die Körbe.
3. Wählen Sie ein vorgegebenes Kochprogramm aus (siehe Seite 40).
4. Passen Sie Temperatur und Zeit ggf. individuell an. Dies ist jederzeit während des Kochvorgangs möglich.
 - a. Drücken Sie einmal auf **Temp/Zeit**. Die Temperatur blinkt auf dem Display auf. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Temperatur zu ändern (75–205 °C / 170–400 °F).
 - b. Drücken Sie ein zweites Mal auf **Temp/Zeit**. Die Zeit blinkt auf dem Display auf. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).

Hinweis: Halten Sie die Tasten **+** oder **-** gedrückt, wenn die Zeit oder Temperatur schnell erhöht oder verringert werden soll.

5. Drücken Sie **▶|**, um mit dem Frittieren zu beginnen.
6. Bei bestimmten Vorgaben erscheint nach halber Kochzeit die Schüttelerinnerung. Die Heißluftfritteuse piept fünfmal und „((SCHÜTTELN))“ blinkt auf dem Display auf.
 - a. Nehmen Sie die Körbe aus der Heißluftfritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Die Fritteuse hält den Kochvorgang automatisch an und das Display erlischt, bis die Körbe wieder eingesetzt werden.
 - b. Schütteln oder wenden Sie das Kochgut. Achten Sie darauf, dabei nicht die Auswurfaste zu drücken.
 - c. Setzen Sie die Körbe wieder in die Heißluftfritteuse ein.

Hinweis: Siehe **Schütteln von Kochgut** (Seite 43).

7. Die Heißluftfritteuse gibt drei Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird Folgendes angezeigt:



8. Drücken Sie ggf. auf **Warmhalten**. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).
9. Nehmen Sie die Körbe aus der Heißluftfritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf.
10. Nehmen Sie den Innenkorb aus dem Außenkorb und servieren Sie das Essen. Trennen der Körbe:
 - a. Achten Sie darauf, dass sich die Körbe auf einer flachen Oberfläche befinden.
 - b. Achten Sie auf heißes Öl oder Fett, das sich im Außenkorb angesammelt hat. Vermeiden Sie Spritzer, indem Sie das Öl ablassen, bevor Sie den Innenkorb wieder einsetzen. [Abbildung 3.2]
11. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.



Abbildung 3.2

Manuelles Frittieren mit Heißluft

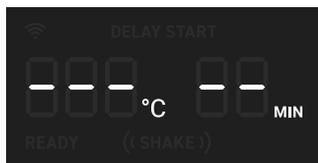
1. **Heizen Sie Ihre Heißluftfritteuse vor** (siehe Seite 39).
2. Wenn auf Ihrer Heißluftfritteuse „**BEREIT**“ angezeigt wird, geben Sie Kochgut in die Körbe.
3. Stellen Sie die Temperatur und Zeit ein. Dies kann jederzeit während des Kochvorgangs geändert werden.
 - a. Drücken Sie einmal auf **Temp/Zeit**. Die Temperatur blinkt auf dem Display auf. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Temperatur zu ändern (75–205 °C / 170–400 °F).
 - b. Drücken Sie ein zweites Mal auf **Temp/Zeit**. Die Zeit blinkt auf dem Display auf. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).

Hinweis: Halten Sie die Tasten **+** oder **-** gedrückt, wenn die Zeit oder Temperatur schnell erhöht oder verringert werden soll.

4. Drücken Sie **▶||**, um mit dem Frittieren zu beginnen.

Hinweis:

- Beim manuellen Frittieren mit Heißluft erhalten Sie keine Schüttelerinnerung. Sie sollten das entsprechende Kochgut dennoch schütteln oder wenden.
 - Ist Ihnen an einer Schüttelerinnerung gelegen, wählen Sie ein vorgegebenes Programm mit der Erinnerung aus (siehe Seite 40) und ändern Sie Zeit und Temperatur nach Wunsch.
5. Die Heißluftfritteuse gibt drei Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird Folgendes angezeigt:



6. Drücken Sie ggf. auf **Warmhalten**. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).
7. Nehmen Sie die Körbe aus der Heißluftfritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf.
8. Nehmen Sie den Innenkorb aus dem Außenkorb und servieren Sie das Essen. Trennen der Körbe:
 - a. Achten Sie darauf, dass sich die Körbe auf einer flachen Oberfläche befinden.
 - b. Achten Sie auf heißes Öl oder Fett, das sich im Außenkorb angesammelt hat. Vermeiden Sie Spritzer, indem Sie das Öl ablassen, bevor Sie den Innenkorb wieder einsetzen. [Abbildung 2.2]
9. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Schütteln von Kochgut

Schütteln von Kochgut

- Nehmen Sie die Körbe während des Kochvorgangs aus der Heißluftfritteuse heraus und schütteln, vermischen oder wenden Sie das Kochgut.
 - A. Schütteln von Kochgut:
 1. Halten Sie Körbe aus Sicherheitsgründen knapp über eine hitzebeständige Fläche. Drücken Sie **nicht** die Auswurfaste.
 2. Schütteln Sie die Körbe.
 - B. Für den Fall, dass die Körbe zum Schütteln zu schwer sind:
 1. Stellen Sie die Körbe auf eine hitzebeständige Fläche.
 2. Trennen Sie die Körbe voneinander. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten aus dem Innenkorb tropfen.
 3. Schütteln Sie den Innenkorb vorsichtig.

Hinweis: Befolgen Sie dieses Verfahren **nicht**, wenn Spritzgefahr durch heiße Flüssigkeiten besteht.

- C. Für den Fall, dass die Körbe zum Schütteln zu schwer sind und sie heiße Flüssigkeiten enthalten:
 1. Stellen Sie die Körbe auf eine hitzebeständige Fläche.
 2. Vermischen oder wenden Sie das Kochgut mit einer Zange.
- Wenn Sie die Körbe herausnehmen, pausiert die Heißluftfritteuse den Kochvorgang automatisch. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Display aus, bis die Körbe wieder eingesetzt werden.
- Sobald die Körbe wieder eingesetzt werden, wird der Kochvorgang automatisch fortgesetzt.
- Schütteln Sie das Kochgut nicht länger als 30 Sekunden, da die Heißluftfritteuse sich sonst abkühlen könnte.

Zum Schütteln geeignetes Kochgut

- Kleine, aufeinanderliegende Kochgutteile wie z. B. Pommes oder Nuggets müssen normalerweise geschüttelt werden.
- Wenn Sie das Kochgut nicht schütteln, wird es vielleicht nicht kross oder nicht gleichmäßig gegart.
- Anderes Kochgut wie z. B. Steak können Sie wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.

Zeitpunkt des Schüttelns

- Schütteln oder wenden Sie das Kochgut je nach Präferenz einmal nach der halben Kochzeit oder auf Wunsch öfter.
- Bestimmte Vorgaben schließen eine Schüttelerinnerung ein (siehe **Voreinstellungen**, Seite 40).

Schüttelerinnerung

- Die Schüttelerinnerung besteht aus einem fünffachen Signalton und dem Aufblinken von **((SCHÜTTELN))** auf dem Display.
- Wenn Sie die Körbe nicht herausnehmen, wird nach einer Minute erneut die Schüttelerinnerung abgegeben und auf dem Display leuchtet **((SCHÜTTELN))** durchgehend auf.
- Die Schüttelerinnerung wird aufgehoben, sobald Sie die Körbe herausnehmen.

Kochanleitung

Überfüllen

- Wenn der Korb überfüllt ist, wird das Kochgut nicht gleichmäßig gegart.
- Füllen Sie einen Korb lediglich bis zur „MAX“-Markierung am Innenkorb. [Abbildung 3.3] Geben Sie **nicht** zu viel Kochgut in den Korb.



Abbildung 3.3

Verwendung von Öl

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

Hinweise zum Kochgut

- Sie können sämtliche Tiefkühlkost oder Kochgut speziell für den Backofen in der Heißluftfritteuse frittieren.
- Um Kuchen, Pasteten oder andere Speisen mit Füllung oder Teig zu frittieren, legen Sie sie in einen hitzebeständigen Behälter und diesen dann in die Körbe.
- Wenn Sie stark fettiges Kochgut in der Heißluftfritteuse kochen, tropft Fett vom Boden der Körbe. Um übermäßigen Rauch beim Kochen zu vermeiden, gießen Sie abgetropftes Fett hinterher aus.
- In Flüssigmarinade eingelegtes Kochgut verursacht Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie solches Kochgut vor dem Kochen in der Heißluftfritteuse trocken.

Pommes

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

Hinweis: Für weitere Informationen aus der Cosori-Küche werfen Sie einen Blick in unser Rezeptheft oder lesen Sie die Tipps vom Küchenchef.

Weitere Funktionen

Anhalten

- Drücken Sie ►||, um den Kochvorgang anzuhalten. Die Heißluftfritteuse wärmt sich nicht weiter auf und ►|| blinkt auf, bis Sie ►|| drücken, um den Kochvorgang fortzusetzen.
- Nach einer Inaktivität von 30 Minuten schaltet sich die Heißluftfritteuse aus.
- Diese Funktion bietet Ihnen die Möglichkeit, das Kochprogramm anzuhalten, ohne die Körbe aus der Fritteuse zu nehmen.

Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

- Wenn Sie die Körbe herausziehen, pausiert die Heißluftfritteuse den Kochvorgang automatisch. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Display vorübergehend automatisch aus.
- Sobald die Körbe wieder eingesetzt werden, setzt die Heißluftfritteuse den Kochvorgang gemäß Ihren vorherigen Einstellungen automatisch fort.

Automatisches Abschalten

- Gibt es keine aktiven Kochprogramme, löscht die Heißluftfritteuse alle Einstellungen und schaltet sich nach drei Minuten Inaktivität aus.

Überhitzungsschutz

- Aus Sicherheitsgründen schaltet sich die Heißluftfritteuse bei Überhitzung automatisch aus.
- Lassen Sie die Heißluftfritteuse vollständig auskühlen, bevor Sie sie erneut benutzen.

PFLEGE UND WARTUNG

Hinweis:

- Reinigen Sie die Körbe und das Innere der Heißluftfritteuse **stets** nach jedem einzelnen Gebrauch.
- Ein Auslegen des Außenkorbs mit Folie kann die Reinigung erleichtern.

1. Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus und ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Wenn Sie die Körbe herausnehmen, kühlt sich das Gerät schneller ab.
2. Wischen Sie die Außenseite der Heißluftfritteuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.
3. Die Körbe sind spülmaschineneeignet. Sie können die Körbe auch in heißem Seifenwasser mit einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.

Hinweis: Die Körbe sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Bringen Sie sie nicht mit Metallbesteck oder aggressiven Reinigungsmitteln in Berührung.

4. Bei hartnäckigen Fettresten:
 - a. Verrühren Sie 30 ml / 2 EL (US) Backnatron und 15 ml / 1 EL (US) Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer streichfähigen Masse.
 - b. Verteilen Sie die Paste mit einem Schwamm auf den Körben und schrubben Sie sie. Lassen Sie die Körbe 15 Minuten stehen, bevor Sie sie abspülen.
 - c. Spülen Sie die Körbe vor dem Gebrauch in Seifenwasser.

5. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Tauchen Sie die Fritteuse **nicht** in Wasser. [Abbildung 4.1] Entfernen Sie bei Bedarf Kochgutreste von den Heizspulen.
6. Trocknen Sie sie vor dem Gebrauch.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Heizspule vollkommen trocken ist, bevor Sie die Heißluftfritteuse einschalten.

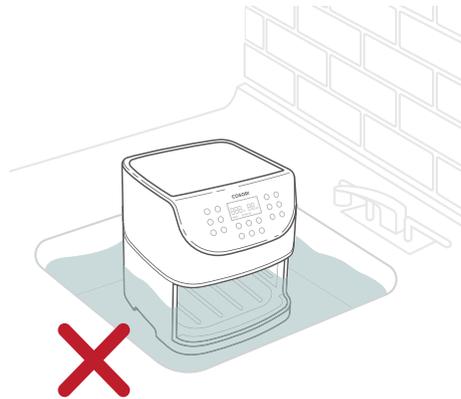


Abbildung 4.1

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
Die Heißluftfritteuse lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Setzen Sie die Körbe fest in die Heißluftfritteuse ein.
Das Kochgut ist nicht vollständig gegart.	Füllen Sie kleinere Kochgutmengen in den Innenkorb. Wenn ein Korb überfüllt ist, wird das Kochgut darin nicht vollständig gegart.
	Erhöhen Sie die Gartemperatur oder -zeit.
Das Kochgut ist ungleichmäßig gegart.	Wenn Kochgutteile aufeinander oder nah beieinander liegen, müssen sie während des Kochvorgangs geschüttelt oder gewendet werden (siehe Schütteln von Kochgut , Seite 43).
Das Kochgut ist nicht kross.	Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe Kochanleitung , Seite 44).
Die Pommes sind nicht richtig gegart.	Siehe Pommes , Seite 44.
Die Körbe lassen sich nicht fest in die Heißluftfritteuse einsetzen.	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Innenkorb befindet.
	Überprüfen Sie, ob der Innenkorb fest im Außenkorb sitzt.
Weißer Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	Die Heißluftfritteuse kann beim ersten Gebrauch weißen Rauch erzeugen. Dies ist normal.
	Achten Sie darauf, dass die Körbe und die Innenseite der Heißluftfritteuse ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind.
	Beim Kochen fettigen Kochguts tropft Fett in den Außenkorb. Dadurch entsteht weißer Rauch. Außerdem könnten die Körbe heißer sein als gewöhnlich. Das ist normal und dürfte keine Auswirkung auf den Kochvorgang haben. Handhaben Sie die Körbe mit Vorsicht.

PROBLEMLÖSUNG (FORTS.)

Problem	Mögliche Abhilfe
Dunkler Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	Trennen Sie die Heißluftfritteuse unverzüglich von der Stromversorgung. Dunkler Rauch deutet auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie die Körbe herausnehmen. Wenn er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den Kundendienst (Seite 49).
Die Heißluftfritteuse gibt einen Geruch von Kunststoff ab.	Eine Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen zum Testlauf (Seite 37), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Ist der Kunststoffgeruch immer noch vorhanden, kontaktieren Sie den Kundendienst (siehe Seite 49).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E1“.	Die Temperaturüberwachung weist einen offenen Stromkreis auf. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 49).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E2“.	Bei der Temperaturüberwachung ist ein Kurzschluss aufgetreten. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 49).

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, kontaktieren Sie bitte den **Kundendienst** (siehe Seite 49).

GARANTIE

Die Produkte von Arovast Corporation werden fachkundig aus hochwertigen Werkstoffen gefertigt. Arovast Corporation übernimmt die Garantie für Material- und Herstellungsfehler ab dem Kaufdatum für einen Zeitraum von zwei Jahren. Die Garantiefrist ist von Produkt zu Produkt unterschiedlich.

Bei Fragen oder Problemen mit Ihrem neuen Produkt hilft Ihnen unser Kundendienst gerne weiter.

Markenhinweise

Amazon, Alexa und alle damit verbundenen Logos sind Marken von Amazon.com, Inc. oder dessen Partnerunternehmen.

Google und Google Play sind Marken von Google LLC.

Apple App Store ist eine Marke von Apple Inc.

KUNDENDIENST

Arovast Corporation

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

E-Mail: support.eu@cosori.com

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

