

COSORI

User Manual | Kullanım Kılavuzu

Premium 5.5-Litre Air Fryer Premium 5,5 Litre Sıcak Hava Fritözü

Model: CP158-AF



EN

TR

Questions or Concerns? | Sorunuz veya endişeniz mi var?

support.eu@cosori.com

 *Thank you for
your purchase!* 

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



join

the Cosori Cooks Community on Facebook
facebook.com/CosoriUK



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

On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!

Table of Contents

Package Contents 3

Specifications 3

Important Safeguards 5

 • Key Safety Points 5

 • General Safety 6

 • While Air Frying 6

 • Plug and Cord 6

Getting to Know Your Air Fryer 7

Display Diagram 8

Display Messages 9

Before First Use 10

 • Setting Up 10

 • Test Run 10

 • Basket Tips 11

Using Your Air Fryer 12

 • Preheating 12

 • Air Frying 13

 • Shaking Food 16

 • Cooking Guide 17

 • More Functions 18

Care & Maintenance 19

Troubleshooting 20

Warranty Information 22

Customer Support 22

Package Contents

- 1 x Premium 5.5-Litre Air Fryer
- 1 x Recipe Book
- 1 x Quick Reference Guide
- 1 x User Manual

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
Time Range	1–60 min
Dimensions (including handle and air outlet spacer)	29.9 x 39.8 x 32.1cm / 11.8 x 15.7 x 12.7 in
Weight	5.4 kg / 11.9 lb

Download the free VeSync app to access original recipes and video tutorials from the Cosori chefs, interact with our online community, and more!



İçindekiler

Ambalaj İçeriği	4
Özellikler	4
Önemli Güvenlik Tedbirleri	25
• Güvenlik ile ilgili Temel Konular	25
• Genel Güvenlik	26
• Sıcak Hava Fritözünü Kullanırken	26
• Fiş ve Kablo	26
Sıcak Hava Fritözünüzü Tanıyın	27
Ekran Görünümü	28
Ekran Mesajları	29
İlk Kullanımdan Önce	30
• Kurulum	30
• Test Çalışması	30
• Sepet İpuçları	31
Sıcak Hava Fritözünüzün Kullanımı	32
• Ön Isıtma	32
• Sıcak Hava Fritözünde Kızartma	33
• Yiyecekleri Sallama	36
• Pişirme Rehberi	37
• Diğer İşlevler	38
Temizlik ve Bakım	39
Anıza Giderme	40
Garanti Bilgileri	42
Müşteri Desteği	42

Ambalaj İçeriği

- 1 x Premium 5,5-Litre Sıcak Hava Fritözü
- 1 x Yemek Tarifi Kitabı
- 1 x Hızlı Referans Kılavuzu
- 1 x Kullanım Kılavuzu

Teknik Özellikler

Güç Kaynağı	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Nominal Güç	1700 W
Kapasite	5,5 L / 5,8 qt (3–5 kişilik servis)
Sıcaklık Aralığı	75°–205°C
Zaman Aralığı	1–60 dk
Boyutlar (tutamak ve hava çıkışı ara parçası dahil)	29,9 x 39,8 x 32,1 cm / 11,8 x 15,7 x 12,7 inç
Ağırlık	5,4 kg / 11,9 lb

Cosori şeflerinden orijinal tariflere ve video eğitimlerine ulaşmak, çevrimiçi topluluğumuzla kaynaşmak ve daha fazlası için VeSync uygulamasını indirin!

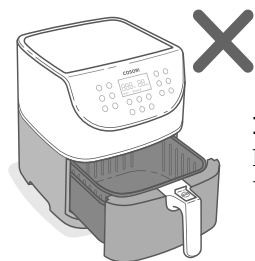


READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

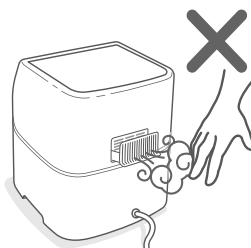
IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions when using your air fryer.

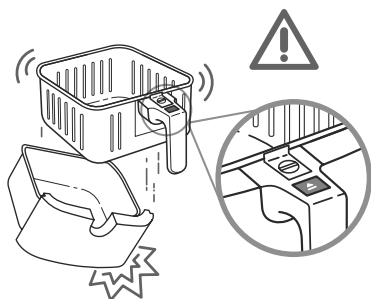
Key Safety Points



Do not touch hot surfaces. Use handle.



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



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

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

General Safety

- **Do not** immerse the air fryer housing or plug in water or liquid.
- Children are to be supervised not to play with the appliance.
- Unplug when not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- **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 22).
- **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**.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.

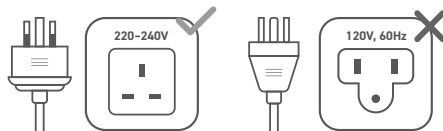
While Air Frying

- An air fryer works with hot air **only**. **Never** fill the baskets with oil or fat.
- **Never** use your air fryer without the baskets in place.
- **Do not** place oversized foods or metal utensils into your air fryer.
- **Do not** place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials into your air fryer. You may use parchment paper or foil.
- **Never** put baking or parchment paper into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.
- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- Keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloths, etc). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- Immediately turn off and unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. White smoke is normal, caused by heating fat or food splashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the baskets out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (page 22).
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

Plug and Cord

- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Note: This air fryer uses a short power-supply cord to reduce the risk of entangling or tripping. Use extension cords with care. The marked electrical rating of the extension cord must be as great as the rating of the air fryer the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.



Electromagnetic Fields (EMF)

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

**SAVE THESE
INSTRUCTIONS**



CAUTION: Hot surface.

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

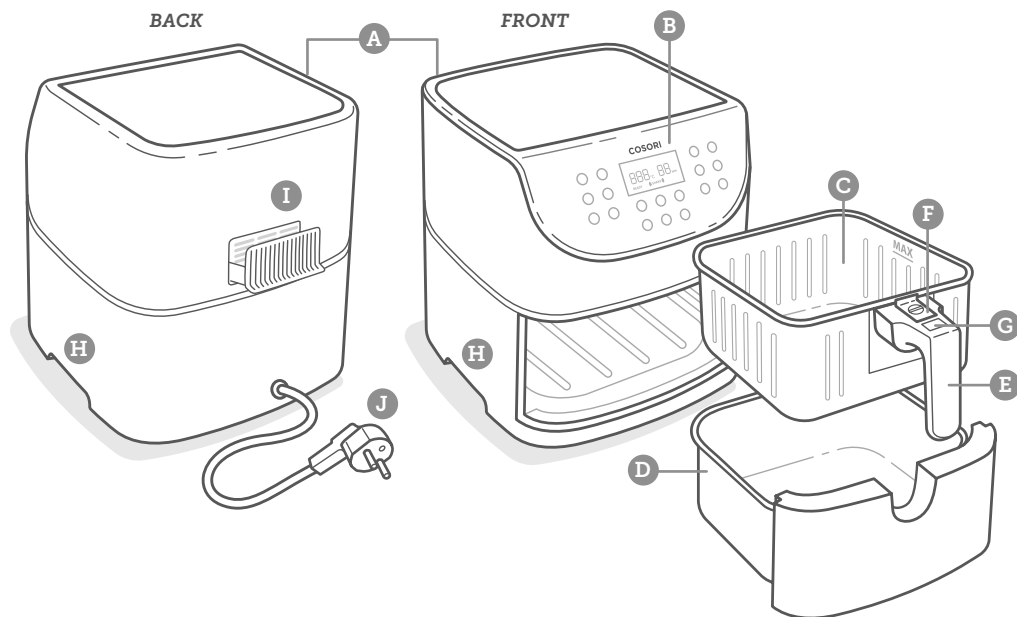
Your Cosori Air Fryer uses rapid 360° air circulation technology to cook with little-to-no oil for quick, crispy, delicious food with up to 85% fewer calories than deep fryers. With user-friendly, one-touch controls, nonstick baskets, and an intuitive, safe design, the Cosori Air Fryer is the star of 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 aluminium metal with nonstick coating. They are PFOA-free and BPA-free.



A. Air Inlet

B. Control Screen

C. Inner Basket

D. Outer Basket

E. Basket Handle

F. Sliding Button Guard

G. Basket Release Button

H. Housing Handles

I. Air Outlet

J. Power Cord

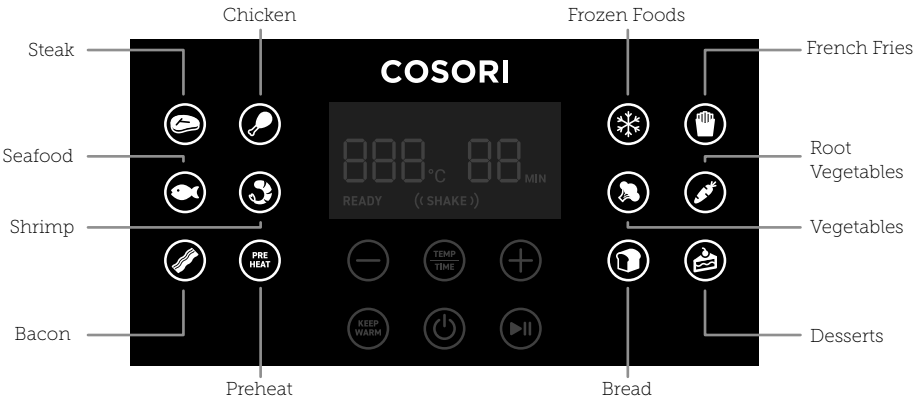
DISPLAY DIAGRAM

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]

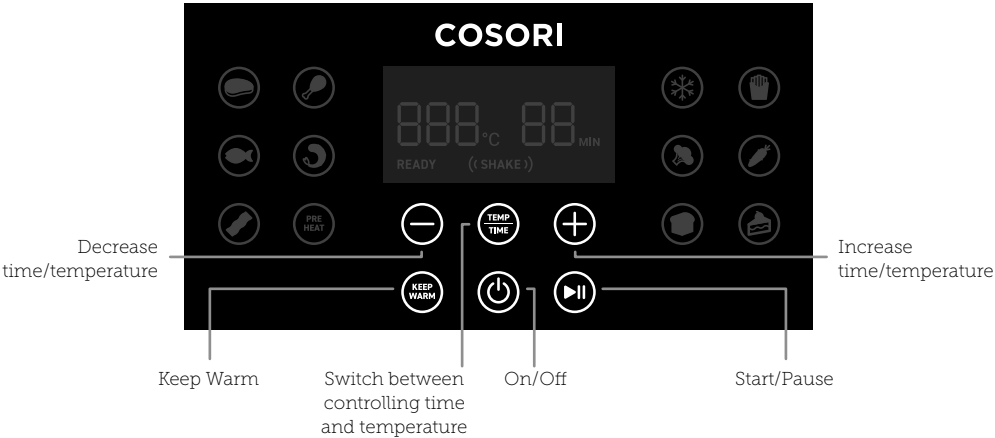


Figure 1.1

Presets

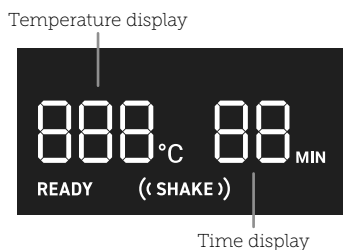


Control Panel

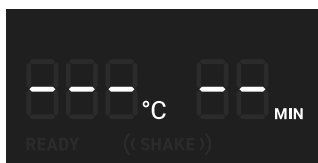


DISPLAY DIAGRAM (CONT.)

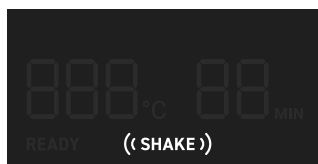
Display



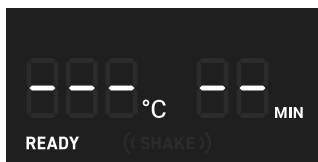
DISPLAY MESSAGES



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

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

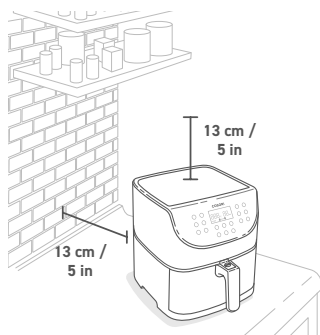


Figure 2.1

Test Run

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

1. Make sure the air fryer baskets are empty and plug in the air fryer.
2. Press **Preheat**. The display will show "**205°C**" 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 "**205°C**" 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 release button. [Figure 2.2]
- **Never** press the release button while carrying the baskets.
- **Only** press the basket release button with the baskets resting on a counter, or any level, heat-resistant surface.
- The handle is attached to the inner basket, not the outer basket. [Figure 2.3] When you press the release button, the outer basket will **drop**.

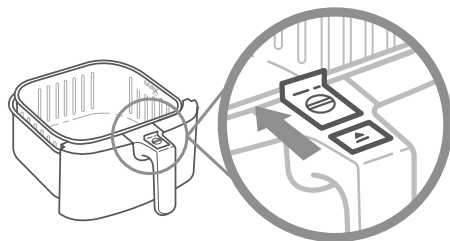


Figure 2.2

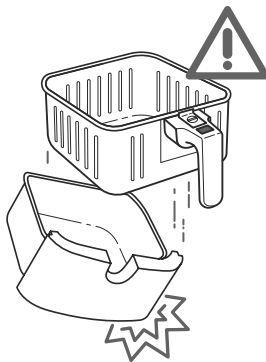


Figure 2.3

Note:

- **Do not** unscrew the basket handle from the baskets.
- To order accessories, please contact **Customer Support** (see page 22).

USING YOUR AIR FRYER

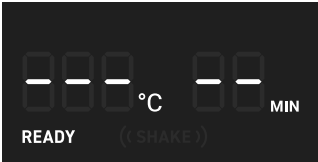
Preheating

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

- 1. Plug in. Press  to turn on the air fryer.
- 2. Press **Preheat**. The display will show **"205°C"** and **"5 MIN"**.
- 3. Optionally, press the + or – buttons to change the temperature. The time will adjust automatically.

Temperature	Time
205°C	5 minutes
200°C	5 minutes
195°C	5 minutes
190°C	4 minutes
185°C	4 minutes
180°C	4 minutes
170°C	4 minutes
165°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 will disrupt airflow and cause 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.

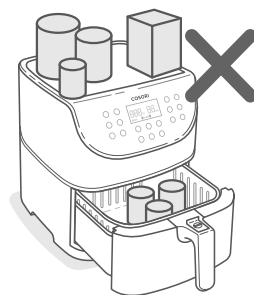


Figure 3.1

- You can customise time (1–60 minutes) and temperature (75°–205°C / 170°–400°F), unless noted.
- Results may vary. Check out our Reference Guide and Recipe Book for a guide to customising presets for perfect results.

Preset	Symbol	Default Temperature	Default Time	Shake Reminder?*
Steak		205°C	6 minutes	-
Chicken		195°C	25 minutes	-
Seafood		175°C	8 minutes	-
Shrimp		190°C	6 minutes	((SHAKE))
Bacon		160°C	8 minutes	-
Frozen Foods		175°C	10 minutes	((SHAKE))
French Fries**		195°C	25 minutes	((SHAKE))
Vegetables		150°C	10 minutes	((SHAKE))
Root Vegetables		205°C	12 minutes	((SHAKE))
Bread		160°C	8 minutes	-
Desserts		150°C	30 minutes	-
Preheat		205°C	5 minutes	-
Keep Warm		75°C	5 minutes	-

* See **Shaking Food** (page 16).

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

Preset Air Frying Programs

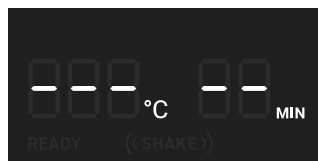
Using a preset is the easiest way to air fry. Presets are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods.

1. **Preheat your air fryer** (see page 12).
2. When your air fryer displays **"READY"**, add food to the baskets.
3. Select a preset cooking program (see page 13).
4. Optionally, customise the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
 - a. Press **Temp/Time** once. The temperature will blink on the display. Press the + or – buttons to change the temperature (75°–205°C / 170°–400°F).
 - 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, and 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.
 - c. Put the baskets back into the air fryer.

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



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 3.2]
11. Allow to cool before cleaning.

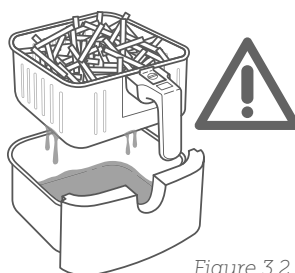


Figure 3.2

Note: See **Shaking Food** (page 16).

Manual Air Frying

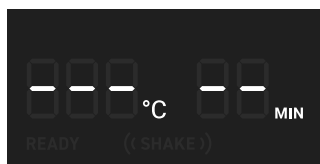
1. **Preheat your air fryer** (see page 12).
2. When your air fryer displays **"READY"**, add food to the baskets.
3. Set the temperature and time. You can change this any time during cooking.
 - a. Press **Temp/Time** once. The temperature will blink on the display. Press the + or – buttons to change the temperature (75°–205°C / 170°–400°F).
 - 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).
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 3.2]

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 13) and change the time and temperature as desired.
5. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show:



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 a Shake Reminder (see **Preset Settings**, page 13).

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 3.3]

Do not pack in food.



Figure 3.3

Using Oil

- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Use no more than 30 mL / 2 US tbsp 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 8–15 mL / ½–1 US tbs 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 0.6- by 7.6-cm / ¼- by 3-inch strips.

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

More Functions

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.

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 AND MAINTENANCE

Note:

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

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

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

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

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

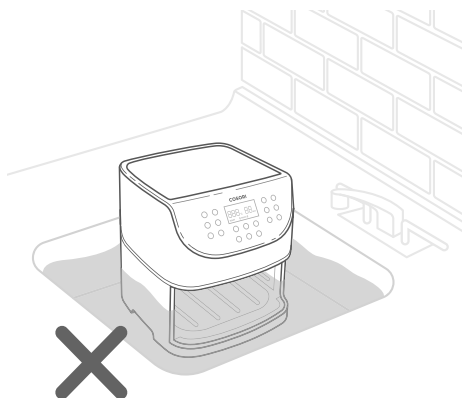


Figure 4.1

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the baskets securely into the air fryer.
Foods are not completely cooked.	Place smaller batches of food items into the inner basket. If the basket is overstuffed, then foods will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Foods are cooked unevenly.	Foods that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken or flipped during cooking (see Shaking Food , page 16).
Foods are not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see Cooking Guide , page 17).
French fries are not cooked correctly.	See French Fries , page 17.
Baskets will not slide into the air fryer securely.	Make sure the inner basket is not overfilled with food.
	Make sure the inner basket is securely inside the outer basket.
White smoke is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke when you use it for the first time. This is normal.
	Make sure the baskets and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to leak into the outer basket. This oil will produce white smoke, and the baskets may be hotter than usual. This is normal, and should not affect cooking. Handle baskets with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the baskets out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support (page 22).

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 10) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support (see page 22).
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 22).
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 22).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 22).



This symbol means the product must not be discarded as household waste, and should be delivered to an appropriate collection facility for recycling. Proper disposal and recycling helps protect natural resources, human health and the environment.

For more information on disposal and recycling of this product, contact your local municipality, disposal service, or the shop where you bought this product.

This product is RoHS compliant.

This product is in compliance with Directive 2011/65/EU, and its amendments, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

WARRANTY INFORMATION

Arovast Corporation warrants all products to be of the highest quality in material, craftsmanship, and service for 2 years, effective from the date of purchase to the end of the warranty period. Warranty lengths may vary between product categories.

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

CUSTOMER SUPPORT

Arovast Corporation

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

Email: support.eu@cosori.com

*Please have your order invoice and order ID ready before contacting Customer Support.

SHOW US WHAT YOU'RE MAKING

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

#iCookCosori



@cosoricooks



Cosori Appliances

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



*Satın aldığınız için
teşekkür ederiz!*



(Yeni sıcak hava fritözünüzü bizim kadar seveceğinizi umuyoruz.)



katılın

Facebook'ta Cosori Aşçıları Topluluğu
facebook.com/CosoriUK



keşfedin

yemek tarifi galerimiz
www.cosori.com/recipes



keyfini çıkarın

haftalık öne çıkan tarifler kendi
şeflerimiz tarafından özel olarak
hazırlanıyor



ŞEFLERİMİZLE İLETİŞİME GEÇİN

Yardımsaver şeflerimiz size her türlü konuda
yardımcı olmaya hazır!

E-posta: recipes@cosori.com

Cosori'deki herkes adına

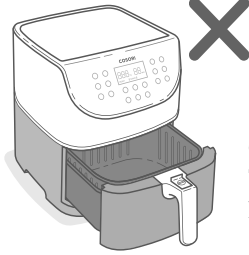
İyi pişirmeler!

BU TALİMATLARI OKUYUN VE SAKLAYIN

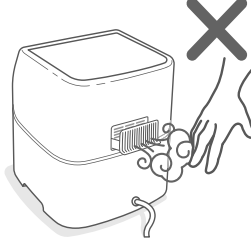
ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

Sıcak hava fritözünüzü kullanırken temel güvenlik tedbirlerine uyun.

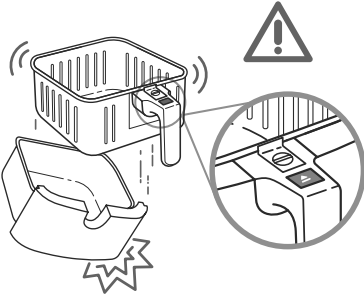
Güvenlik ile ilgili Temel Konular



Sıcak yüzeylere **dokunmayın**. Tutamağı kullanın.



Havalandırma deliklerini **tıkamayın**. Deliklerden sıcak buhar çıkar. Elinizi ve yüzünüzü deliklerden uzak tutun.



Sepet bırakma düğmesine **yalnızca** sepetler tezgahta veya ısıya dayanıklı bir yüzeyde düz bir şekilde dururken basın.

Tutamak dış sepete değil iç sepete bağlıdır. Sepet bırakma düğmesine bastığınızda dış sepet **düşer**.

Genel Güvenlik

- Sıcak hava fritözü gövdesini veya fişini suya veya sıvıya **batırmayın**.
- Çocukların cihaz ile oynamalarına izin verilmemelidir.
- Kullanılmadığında ve temizlik öncesi fişini çekin. Parça takmadan veya çıkarmadan önce soğumasını bekleyin.
- Bu cihaz 8 yaş ve üstü çocuklar ile düşük fiziksel, algısal veya zihinsel kapasiteye sahip ya da deneyimsiz ve tecrübesiz kişiler tarafından kullanılabilir, ancak bu kişilere cihazın güvenliğini sorumlu bir kişi tarafından cihazın güvenli kullanımıyla ilgili talimatlar verilmeli, bu kişiler gözetlenmeli ve söz konusu kişiler olası tehlikeleri anlamalıdır.
- Sıcak hava fritözünüzü hasarlıysa, çalışmıyorsa ya da kablo veya fiş zarar görmüşse **kullanmayın**. **Müşteri Desteği** ile iletişime geçin (bkz. sayfa 42).
- Yaralanmaya yol açabileceğinden üçüncü parti yedek parça veya aksesuarlar **kullanmayın**.
- Dışarıda **kullanmayın**.
- Sıcak hava fritözünü veya herhangi bir parçasını sobanın üstüne, gazlı veya elektrikli ocakların yakınına ya da ısıtılmış fincanın içine **koymayın**.
- Sıcak yağ veya başka bir sıcak sıvı bulunuyorsa sıcak hava fritözünüzü taşıırken (veya sepetleri çıkarırken) son derece dikkatli olun.

- Metal temizlik süngerleri ile **temizlemeyin**. Metal kısımlar pede zarar verip elektrikli parçalarla temas ederek elektrik çarpması riskine yol açabilir.
- Sıcak hava fritözünüzün üstüne hiçbir şey **yerleştirmeyin**. Sıcak hava fritözünüzün içine hiçbir şey **yerleştirmeyin**.
- Sıcak hava fritözünüzü **yalnızca** bu kılavuzda gösterildiği gibi kullanın.
- Ticari kullanım için değildir. **Yalnızca** evde kullanılır.
- Temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından yapılamaz.
- Cihazı ve kablolarını çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun.

Sıcak Hava Fritözünü Kullanırken

- Bu sıcak hava fritözü **yalnızca** sıcak hava ile çalışır. Sepetleri **asla** sıvı veya katı yağ ile doldurmayın.
- Sıcak hava fritözünüzü **asla** sepetleri olmadan kullanmayın.
- Sıcak hava fritözünüze aşırı büyük gıdalar veya metal aletler **yerleştirmeyin**.
- Sıcak hava fritözünüze kağıt, karton, ısıya dayanıklı olmayan plastik veya benzer malzemeler **yerleştirmeyin**. Pişirme kağıdı veya folyo kullanabilirsiniz.
- Pişirme kağıdını **asla** üzerinde yiyecek olmadan sıcak hava fritözüne yerleştirmeyin. Hava sirkülasyonu kağıdın havalanmasına ve ısıtma bobinlerine temas etmesine neden olabilir.
- **Daima** ısıya dayanıklı kaplar kullanın. Metal veya cam dışında kaplar kullanırken son derece dikkatli olun.
- Sıcak hava fritözünüzü yanabilen malzemelerden (perdeler, masa örtüsü vb.) uzak tutun. Düz, sabit, ısıya dayanıklı yüzeyde ısı kaynaklarından ve sıvılardan uzakta kullanın.
- Siyah duman çıktığını görürseniz sıcak hava fritözünüzü derhal kapatın ve fişini çekin. Beyaz duman normaldir, yağ ısınırken veya yemek sıçradığında oluşur. Ancak siyah duman yiyeceğin yandığını veya devre sorunu olduğunu gösterir. Sepetleri çıkarmadan önce dumanın bitmesini bekleyin. Sebebi yanan bir yiyecek değilse **Müşteri Desteği** ile iletişime geçin.
- Kullanım sırasında sıcak hava fritözünüzün başından **ayrılmayın**.

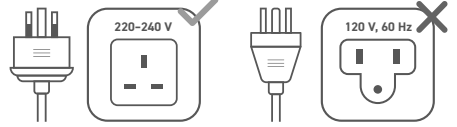


DİKKAT: Sıcak yüzey.

Fiş ve Kablo

- Elektrik (veya uzatma) kablosunun masanın veya tezgahın kenarından sarkmasına ya da sıcak yüzeylere temas etmesine izin **vermeyin**.
- Güç kablosu hasarlıysa tehlikeleri önlemek için üretici, servis noktası veya benzer nitelikte uzman bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihaz, harici bir sayaç veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle kontrol edilmek üzere tasarlanmamıştır.

Not: Sıcak hava fritözünde dolaşma veya takılma riskini önlemek için kısa bir güç kaynağı kablosu kullanılmıştır. Uzatma kablolarını dikkatli kullanın. Uzatma kablosunun üzerindeki elektrik derecesi en az sıcak hava fritözünün derecesi kadar olmalıdır. Kablo seti veya uzatma kablosu topraklamaya sahip 3 telli bir kablo olmalıdır.



Elektromanyetik Alanlar (EMF)

Cosori Sıcak Hava Fritözü elektromanyetik alanlara (EMF) ilişkin tüm standartlar ile uyumludur. Düzgün bir şekilde ve bu kullanım kılavuzundaki talimatlara göre kullanılırsa mevcut bilimsel kanıtlara göre cihazı kullanmak güvenlidir.

**BU TALİMATLARI
SAKLAYIN**

SICAK HAVA FRİTÖZÜNÜZÜ TANIYIN

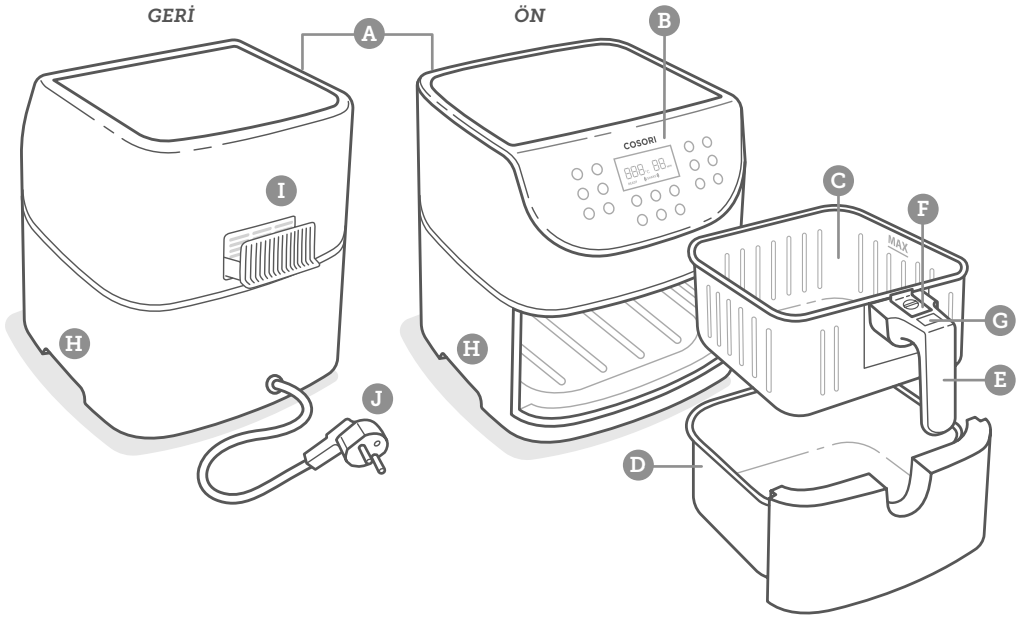
Cosori Sıcak Hava Fritözünüz, hiç yağ kullanmayarak veya çok az kullanarak hızlı, çıtır çıtır, lezzetli ve yağlı fritözlerle göre %85 daha az kalorili yiyecekler pişirmek için 360° hızlı hava sirkülasyonu teknolojisi kullanır. Kullanıcı dostu, tek dokunuşla çalışan kontrolleri, yapışmaz sepetleri, sezgisel ve güvenli tasarımıyla Cosori Sıcak Hava Fritözü mutfağınızın yıldızı olacak.

Sıcak Hava Fritözü Şeması



Not:

- Sıcak hava fritözünün üstünü açmaya **çalışmayın**. Kapak değildir.
- Sepetler yapışmaz kaplamalı alüminyum metalden yapılmıştır. PFOA ve BPA kullanılmadan üretilmişlerdir.



- A. Hava Girişi
- B. Kontrol Ekranı
- C. İç Sepet
- D. Dış Sepet

- E. Sepet Tutamağı
- F. Kayar Düğme Koruması
- G. Sepet Bırakma Düğmesi
- H. Yatak Tutma Yerleri

- I. Hava Çıkışı
- J. Güç Kablosu

EKRAN GÖRÜNÜMÜ

Not: Bir işlevi ya da programı kullanmak için herhangi bir düğmeye bastığınızda düğmenin etkin olduğunu göstermek için maviye döner.
[Şekil 1.1]



Şekil 1.1

Ön ayarlar



Kontrol Paneli

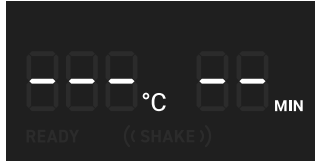


EKRAN GÖRÜNÜMÜ (DEVAMI)

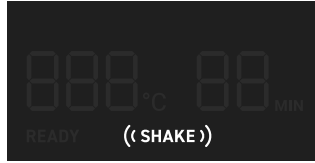
Ekran



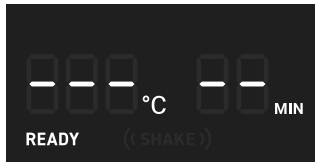
EKRAN MESAJLARI



Piştirme programı sona erdi.



Yiyeceği sallama veya çevirme hatırlatıcısı.



Sıcak hava fritözünün ön ısıtması tamamlandı ve pişirmeye hazır.

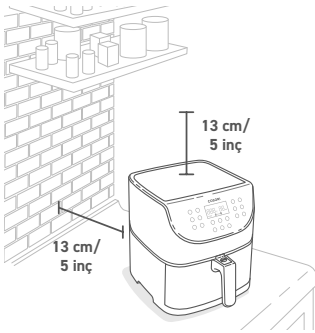
İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Kurulum

1. Geçici etiketler de dahil sıcak hava fritözünün tüm ambalajlarını çıkarın.
2. Sıcak hava fritözünü sabit, düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Buhardan zarar görebilecek alanlardan (ör. duvar veya karton) uzak tutun.

Not: Sıcak hava fritözünün arkasında ve üstünde 13 cm/5 inç boşluk bırakın. [Şekil 2.1] Sepetleri çıkarmaya yetecek kadar alan bırakın.

3. Sepetleri çıkarmak için tutamağı çekin. Sepetlerdeki tüm plastikleri çıkarın.
4. İç sepeti dış sepetten ayırmak için sepet bırakma düğmesine basın.
5. Sepetleri bulaşık makinesinde veya aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice yıkayın.
6. Sıcak hava fritözünün içini ve dışını hafif nemli bezle silin. Havluyla kurulayın.
7. Sepetleri yeniden sıcak hava fritözüne yerleştirin.



Şekil 2.1

Test Çalışması

Test çalışması sıcak hava fritözüne alışmanıza, doğru çalıştığından emin olmanıza ve bu sırada olası kalıntıları temizlemenize yardımcı olur.

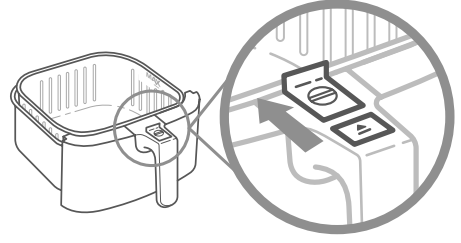
1. Sıcak hava fritözü sepetlerinin boş olduğundan emin olun ve sıcak hava fritözü prize takın.
2. **Preheat** düğmesine basın. Ekranda **"205°C"** ve **"5 MIN"** görüntülenir.
3. Ön ısıtmaya başlamak için ►II düğmesine basın. Ön ısıtma tamamlandığında sıcak hava fritözü bip sesi çıkarır.
4. Sepetleri çekerek çıkarın ve 5 dakika soğumaya bırakın. Ardından boş sepetleri sıcak hava fritözüne yerleştirin.
5. **Biftek** ön ayarını seçmek için düğmesine basın. Ekranda **"205°C"** ve **"6 MIN"** görüntülenir.
6. **Temp/Time** düğmesine iki kez basın. Ekrandaki süre yanıp söner. Süreyi 5 dakika olarak değiştirmek için - düğmesine bir kez basın.
7. Başlamak için ►II düğmesine basın. Tamamlandığında sıcak hava fritözü bip sesi çıkarır.
8. Sepetleri çekerek çıkarın. Bu kez sepetleri 10-30 dakika tamamen soğumaya bırakın.

Sepet İpuçları

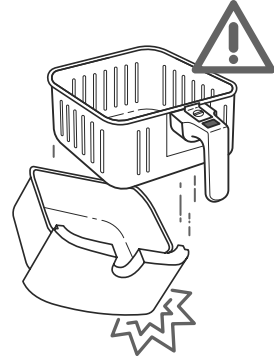
- Sepetleri **yalnızca** temizlemek için veya pişirme sonrası çıkarın.
- Düşme koruması bırakma düğmesine yanlışlıkla basmayı önler. Bırakma düğmesine basmak için düşme korumasını kaydırın. [Şekil 2.2]
- Sepetleri taşıırken **asla** bırakma düğmesine basmayın.
- Sepet bırakma düğmesine **yalnızca** sepetler tezgahta veya düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeydeyken basın.
- Tutamak dış sepete değil iç sepete bağlıdır. [Şekil 2.3] Bırakma düğmesine bastığınızda dış sepet **düşer**.

Not:

- Sepet tutamağını sepetten **sökmeyin**.
- Aksesuar sipariş etmek için lütfen **Müşteri Desteği** ile iletişime geçin (bkz. sayfa 42).



Şekil 2.2



Şekil 2.3

SICAK HAVA FRİTÖZÜNÜZÜN KULLANIMI

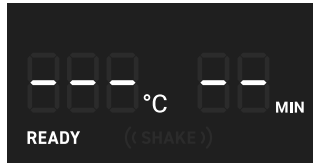
Ön Isıtma

Sıcak hava fritözünüz sıcak değilse sıcak hava fritözüne yiyecek yerleştirmeden önce ön ısıtma yapmanızı tavsiye ederiz. Ön ısıtma olmadan yiyecekler iyice pişmez.

1. Prize takın. Sıcak hava fritözünü açmak için  düğmesine basın.
2. **Preheat** düğmesine basın. Ekranda **"205°C"** ve **"5 MIN"** görüntülenir.
3. Dilerseniz + veya – düğmelerine basarak sıcaklığı değiştirebilirsiniz. Süre otomatik olarak ayarlanır.

Sıcaklık	İstediğiniz
205°C	5 dakika
200°C	5 dakika
195°C	5 dakika
190°C	4 dakika
185°C	4 dakika
180°C	4 dakika
170°C	4 dakika
165°C ve altı	3 dakika

4. Ön ısıtmaya başlamak için  düğmesine basın.
5. Ön ısıtma tamamlandığında sıcak hava fritözü 3 kez bip sesi çıkarır. Ekranda şunlar gösterilir:

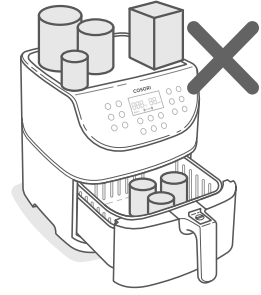


Not: 3 dakika hiçbir düğmeye basılmazsa sıcak hava fritözü tüm ayarları sıfırlar ve beklemeye geçer.

Sıcak Hava Fritözünde Kızartma

Not:

- Sıcak hava fritözünüzün üstüne hiçbir şey **yerleştirmeyin**. Yerleştirirseniz hava akışı kesilir ve kızartma işlemi kötü olur. [Şekil 3.1]
- Bu sıcak hava fritözü yağlı bir fritöz değildir. Sepetlere yağ, kızartma yağı veya herhangi bir sıvı **koymayın**.
- Sepetleri sıcak hava fritözünden çıkarırken sıcak buhara dikkat edin ve sepet bırakma düğmesine **basmayın**.



Şekil 3.1

- Aksi belirtilmediyse süreyi (1–60 dakika) ve sıcaklığı (75°–205°C/170°–400°F) ayarlayabilirsiniz.
- Sonuçlar değişebilir. Ön ayarları mükemmel sonuçlar elde etmek üzere düzenlemek için Başvuru Kılavuzumuza ve Yemek Tarifi Kitabımıza göz atın.

Ön ayar	Sembol	Varsayılan Sıcaklık	Varsayılan Süre	Sallama Hatırlatıcı?*
Biftek		205°C	6 dakika	-
Tavuk		195°C	25 dakika	-
Deniz ürünü		175°C	8 dakika	-
Karides		190°C	6 dakika	((SALLA))
Pastırma		160°C	8 dakika	-
Donmuş Gıdalar		175°C	10 dakika	((SALLA))
Patates Kızartması**		195°C	25 dakika	((SALLA))
Sebzeler		150°C	10 dakika	((SALLA))
Kök Sebzeler		205°C	12 dakika	((SALLA))
Ekmek		160°C	8 dakika	-
Tatlılar		150°C	30 dakika	-
Ön Isıtma		205°C	5 dakika	-
Sıcak Tutma		75°C	5 dakika	-

* Bkz. **Yiyecekleri Sallama** (sayfa 36).

** Patates kızartması hakkında ipuçları için bkz. **Piştirme Rehberi** (sayfa 37).

Ön Ayarlı Kızartma Programları

Sıcak hava fritözünde kızartmanın en kolay yolu ön ayar kullanmaktır. Ön ayarlar belirli yiyecekleri ideal süre ve sıcaklıkta pişirmek üzere programlanmıştır.

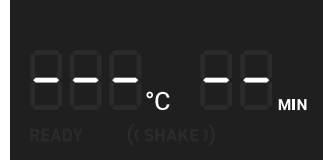
1. **Sıcak hava fritözünüzde ön ısıtma yapın** (bkz. sayfa 32).
2. Sıcak hava fritözünüzde **"READY"** yazısı görüntülenirse yiyecekleri sepete yerleştirin.
3. Ön ayarlı bir pişirme programı seçin (bkz. sayfa 33).
4. Dilerseniz sıcaklığı ve süreyi ayarlayabilirsiniz. Bunları pişirme sırasında istediğiniz zaman ayarlayabilirsiniz.
 - a. **Temp/Time** düğmesine bir kez basın. Ekranda sıcaklık yanıp söner. Sıcaklığı değiştirmek için (75°–205°C/170°–400°F) + veya – düğmelerine basın.
 - b. **Temp/Time** düğmesine ikinci kez basın. Ekrandaki süre yanıp söner. Süreyi -değiştirmek için (1–60 dakika) + veya – düğmelerine basın.

Not: Süreyi ve sıcaklığı hızlı bir şekilde artırıp azaltmak için + veya – düğmelerine basılı tutun.

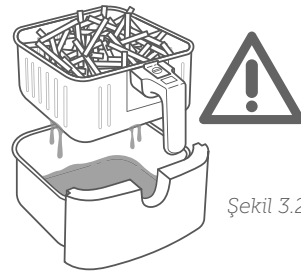
5. Kızartmaya başlamak için ►|| düğmesine basın.
6. Bazı ön ayarları kullanırken pişirme süresinin yarısında Sallama Hatırlatıcı görüntülenir. Sıcak hava fritözü 5 kez bip sesi çıkarır ve ekranda **"((SHAKE))"** görüntülenir.
 - a. Sıcak buhara dikkat ederek sepetleri sıcak hava fritözünden çıkarın. Sıcak hava fritözü pişirmeyi otomatik olarak duraklatır ve ekran sepetler yeniden yerleştirilene kadar kapanır.
 - b. Yiyeceği sallayın veya çevirin. Sepet bırakma düğmesine basmamaya dikkat edin.
 - c. Sepetleri yeniden sıcak hava fritözüne yerleştirin.

Not: Bkz. **Yiyecekleri Sallama**.

7. Tamamlandığında sıcak hava fritözü 3 kez bip sesi çıkarır. Ekranda şunlar gösterilir:



8. Dilerseniz **Keep Warm** düğmesine basabilirsiniz. Süreyi -değiştirmek için (1–60 dakika) + veya – düğmelerine basın.
9. Sıcak buhara dikkat ederek sepetleri sıcak hava fritözünden çıkarın.
10. Yemeği servis etmek için iç sepeti dış sepetten çıkarın. Sepetleri ayırırken:
 - a. Sepetlerin düz bir yüzeyde olduğundan emin olun.
 - b. Dış sepette birikmiş olabilecek sıcak yağa dikkat edin. Sıçramayı önlemek için iç sepeti yerleştirmeden önce yağı boşaltın. [Şekil 3.2]
11. Temizlikten önce soğumaya bırakın.



Şekil 3.2

Sıcak Hava Fritözünde Manuel Kızartma

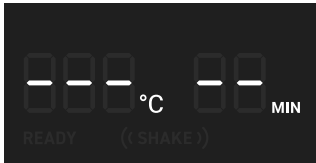
- Sıcak hava fritözünüzde ön ısıtma yapın** (bkz. sayfa 32).
- Sıcak hava fritözünüzde **"READY"** yazısı görüntülenirse yiyecekleri sepete yerleştirin.
- Sıcaklığı ve süreyi ayarlayın. Bunları pişirme sırasında istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.
 - Temp/Time** düğmesine bir kez basın. Ekranda sıcaklık yanıp söner. Sıcaklığı değiştirmek için (75°–205°C/170°–400°F) + veya – düğmelerine basın.
 - Temp/Time** düğmesine ikinci kez basın. Ekrandaki süre yanıp söner. Süreyi -değiştirmek için (1–60 dakika) + veya – düğmelerine basın.
- Dilerseniz **Keep Warm** düğmesine basabilirsiniz. Süreyi -değiştirmek için (1–60 dakika) + veya – düğmelerine basın.
- Sıcak buhara dikkat ederek sepetleri sıcak hava fritözünden çıkarın.
- Yemeği servis etmek için iç sepeti dış sepetten çıkarın. Sepetleri ayırırken:
 - Sepetlerin düz bir yüzeyde olduğundan emin olun.
 - Dış sepette birikmiş olabilecek sıcak yağa dikkat edin. Sıçramayı önlemek için iç sepeti yerleştirmeden önce yağı boşaltın. [Şekil 3.2]
- Temizlikten önce soğumaya bırakın.

Not: Süreyi ve sıcaklığı hızlı bir şekilde arttırıp azaltmak için + veya – düğmelerine basılı tutun.

- Kızartmaya başlamak için ►|| düğmesine basın.

Not:

- Sıcak hava fritözünde manuel kızartma yaparken Sallama Hatırlatıcı çalışmaz. Yine de uygun yiyecekleri sallayıp çevirmelisiniz.
 - Sallama Hatırlatıcı istiyorsanız hatırlatıcı olan bir ön ayar seçin (bkz. sayfa 33) ve süreyi ve sıcaklığı dilediğiniz gibi ayarlayın.
- Tamamlandığında sıcak hava fritözü 3 kez bip sesi çıkarır. Ekranda şunlar gösterilir:



Yiyecekleri Sallama

Nasıl Sallanır?

- Pişirme sırasında sepetleri fritözden çıkarın ve yiyeceği sallayın, karıştının veya çevirin.
- A. Yiyecekleri sallamak için:**
 1. Güvenlik sebebiyle sepetleri ısıya dayanıklı yüzeyin hemen üstünde tutun. Sepet bırakma düğmesine **basmayın**.
 2. Sepetleri sallayın.
- B. Sepetler sallanamayacak kadar ağırsa:**
 1. Sepetleri ısıya dayanıklı tutucuya veya yüzeye yerleştirin.
 2. Sepetleri ayırın. İç sepetten hiçbir sıvı akmadığından emin olun.
 3. İç sepeti dikkatlice sallayın.

Not: Sıcak sıvıların sıçraması riski varsa bu yöntemi **kullanmayın**.

- C. Sepetler sallanamayacak kadar ağırsa ve sıcak sıvı mevcutsa:**
 1. Sepetleri ısıya dayanıklı tutucuya veya yüzeye yerleştirin.
 2. Yiyeceği karıştırmak veya çevirmek için maşa kullanın.
- Sepetleri çıkardığınızda fritöz pişirmeyi otomatik olarak duraklatır. Güvenlik özelliği olarak ekran sepetler yeniden yerleştirilene kadar kapanır.
- Sepetleri yeniden yerleştirdiğinizde pişirme otomatik olarak devam eder.
- 30 saniyeden fazla sallamaktan kaçının, fritöz soğumaya başlayabilir.

Neler Sallanmalı?

- Patates kızartması veya nugget gibi üst üste olan küçük yiyeceklerin genelde sallanması gerekir.
- Sallamazsanız yiyecekler cıtır olmayabilir veya eşit pişmeyebilir.
- Biftek gibi diğer yiyecekleri eşit kızarması için çevirebilirsiniz.

Ne Zaman Sallamalı?

- Yiyecekleri pişirirken yarısında bir kez veya derseniz daha fazla sallayın veya çevirin.
- Bazı ön ayarlarda Sallama Hatırlatıcı kullanılır (bkz. **Ön Ayarlar**, sayfa 33).

Sallama Hatırlatıcı

- Fritöz sizi uyarmak için 5 kez bip sesi çıkarır ve ekranda **"((SHAKE))"** yazısı yanıp söner.
- Sepetleri çıkarmazsanız Sallama Hatırlatıcı 1 dakika sonra yeniden bip sesi çıkarır ve ekranda **"((SHAKE))"** yazısı sürekli olarak görüntülenir.
- Sallama Hatırlatıcı sepetleri çıkardığınızda durur.

Piştirme Rehberi

Aşırı Doldurma

- Sepet aşırı doldurulursa yiyecekler eşit pişmez.
- Yiyecekler iç sepetin "MAX" çizgisini geçmemelidir. [Şekil 3.3] Sepeti ağzına kadar **doldurmayın**.



Şekil 3.3

Yağ Kullanımı

- Yiyeceklerinizi az miktarda yağ ekleyerek daha çıtır hale getirebilirsiniz. 30 ml/2 yk. yağdan fazlasını kullanmayın.
- Yağ spreyleri yiyeceğin tümüne az miktarda yağı dağıtmak için mükemmeldir.

Yiyecek İpuçları

- Fırında pişirilebilecek her türlü donmuş gıdayı veya yiyeceği fritözde kızartabilirsiniz.
- Kek, turta, hamurlu veya içi doldurulan yiyecekler yapmak için yemeği sepete yerleştirmeden önce ısıya dayanıklı bir kaba koyun.
- Yüksek yağ içeren yiyecekleri kızartmak yağın sepetin alt kısımlarına damlamasına neden olur. Pişirirken aşırı dumanı önlemek için pişirme sonrasında damlayan yağları dökün.
- Sıvı kullanılarak terbiye edilmiş yiyecekler sıçramaya ve aşırı dumana yol açar. Bu yiyeceklere pişirmeden önce hafifçe vurun.

Patates Kızartması

- Çıtırılık için 8–15 ml/½–1 yemek kaşığı yağ ekleyin.
- Çiğ patatesten kızartma yaparken kızartma öncesinde nişastasının çıkması için pişmemiş patatesleri 15 dakika suda bekletin. Yağ eklemeyen önce kuru bir havluyla kurulayın.
- Daha çıtır olmaları için pişmemiş patatesleri ufak ufak doğrayın. Patatesleri 0,6-7,6 cm/¼-3 inç arası çubuklar halinde kesmeye çalışın.

Not: Cosori Mutfağı'ndan daha fazlası için Yemek Tarifi Kitabımıza ve Şeften Tüyolar'a bakın.

Diğer İşlevler

Duraklatma

- Pişirmeyi duraklatmak için ►|| düğmesine basın. Fritöz ısıtmayı durdurur ve pişirmeye devam etmek için ►|| düğmesine basana kadar ►|| yanıp söner.
- 30 dakika boyunca herhangi bir işlem yapılmazsa fritöz kapanır.
- Bu işlev sepetleri fritözden çıkarmadan pişirme programını duraklatmanızı sağlar.

Aşırı Isınma Koruması

- Fritöz aşırı ısınırsa güvenlik için otomatik olarak kapanır.
- Yeniden kullanmadan önce fritözün tamamen soğumasını bekleyin.

Pişirmeye Otomatik Olarak Devam Etme

- Sepetleri çıkarsanız fritöz pişirmeyi otomatik olarak duraklatır. Güvenlik özelliği olarak ekran geçici süreyle kapanır.
- Sepetleri yeniden taktığınızda fritöz önceki ayarlarınıza göre pişirmeye otomatik olarak devam eder.

Otomatik Kapatma

- Fritözde etkin pişirme programı yoksa 3 dakika işlem yapılmadığında fritöz tüm ayarları sıfırlar ve kapanır.

TEMİZLİK VE BAKIM

Not:

- Fritöz sepetlerini ve iç kısımlarını her kullanımdan sonra **daima** temizleyin.
- Dış sepeti folyoyla kaplamak temizliği kolaylaştırır.

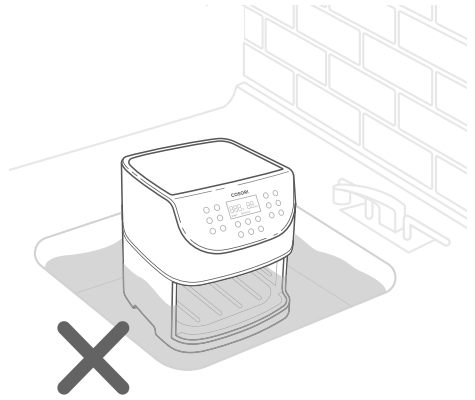
- Fritözü kapatın ve fişini çekin. Temizlikten önce tamamen soğumasını bekleyin. Daha hızlı soğuması için sepetleri çıkarın.
- Gerekirse fritözün dışını nemli bezle silin.
- Sepetler bulaşık makinesinde yıkanabilir. Sepetleri ayrıca sıcak, köpüklü suda ve aşındırıcı olmayan süngerle yıkayabilirsiniz. Gerekirse suya batırın.

Not: Sepetlerde yapışmaz kaplama vardır. Metal aletler veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmaktan kaçının.

- İnatçı yağlar için:
 - Küçük bir kasede 30 ml/2 yemek kaşığı karbonat ve 15 ml/1 yemek kaşığı suyu karıştırarak sürülebilir macun oluşturun.
 - Sünger yardımıyla macunu sepetlere yayın ve ovalayın. Durulamadan önce sepetleri 15 dakika böyle bırakın.
 - Kullanmadan önce sepetleri sabun ve su ile yıkayın.

- Fritözün içini hafif nemli ve aşındırıcı olmayan sünger veya bezle temizleyin. Suya **batırmayın**. [Şekil 4.1] Gerekirse yiyecek kalıntılarını temizlemek için ısıtma bobinini temizleyin.
- Kullanmadan önce kurulayın.

Not: Fritözü açmadan önce ısıtma bobininin tamamen kuru olduğundan emin olun.



Şekil 4.1

ARIZA GİDERME

Sorun	Olası Çözüm
Fritöz açılmıyor.	Fritözün fişinin takılı olduğundan emin olun.
	Sepetleri yeniden sıcak hava fritözüne tam olarak yerleştirin.
Yiyecekler tam pişmiyor.	İç sepete daha küçük porsiyonlarda yiyecek koyun. Sepet fazla doldurulursa yiyecekler tam pişmez.
	Pişirme süresini veya sıcaklığını arttırın.
Yiyecekler eşit pişmiyor.	Üst üste veya birbirine çok yakın koyulan yiyeceklerin pişirme sırasında sallanması veya çevrilmesi gerekir (bkz. Yiyecekleri Sallama , sayfa 36).
Kızartma sonrasında yiyecekler çıtır olmuyor.	Yiyeceklerin üstüne çok az yağ püskürtmek veya sürmek çıtırılığı artırılabilir (bkz. Pişirme Rehberi , sayfa 37).
Patates kızartması doğru pişmiyor.	Bkz. Patates Kızartması , sayfa 37.
Sepetler sıcak hava fritözüne tam oturmuyor.	İç sepete çok fazla yiyecek konmadığından emin olun.
	İç sepetin dış sepete tam olarak oturduğundan emin olun.
Sıcak hava fritözünden beyaz duman çıkıyor.	İlk kez kullandığınızda sıcak hava fritözünden biraz beyaz duman çıkabilir. Bu durum normaldir.
	Sepetlerin ve sıcak hava fritözünün iç kısmının düzgün temizlendiğinden ve yağlı olmadığından emin olun.
	Yağlı yiyecekler pişirdiğinizde yağ dış sepete sızabilir. Bu yağ beyaz duman oluşturur ve sepetler normalden sıcak olabilir. Bu durum normaldir ve pişirmeyi etkilememelidir. Sepetleri dikkatli kullanın.
Sıcak hava fritözünden siyah duman çıkıyor.	Sıcak hava fritözünün fişini derhal çekin. Siyah duman yiyeceğin yandığını veya devre sorunu olduğunu gösterir. Sepetleri çıkarmadan önce dumanın bitmesini bekleyin. Sebebi yanan bir yiyecek değilse Müşteri Desteği ile iletişime geçin.

ARIZA GİDERME (DEVAMI)

Sorun	Olası Çözüm
Sıcak hava fritözünden plastik kokusu geliyor.	Tüm sıcak hava fritözlerinde üretim kaynaklı bir plastik kokusu olabilir. Bu durum normaldir. Plastik kokusunu gidermek için Test Çalışması talimatlarını izleyin. Plastik kokusu hâlâ duruyorsa lütfen Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 42).
Ekranı "E1" Hata Kodu görüntüleniyor.	Sıcaklık izleyicide açık devre var. Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 42).
Ekranı "E2" Hata Kodu görüntüleniyor.	Sıcaklık izleyicide kısa devre var. Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 42).

Sorununuz listede yoksa lütfen **Müşteri Desteği** ile iletişime geçin (bkz sayfa 42).



Bu sembol ürünün ev atığı olarak atılmaması ve geri dönüşüm için uygun bir toplama tesisine götürülmesi gerektiğini gösterir. Uygun bir şekilde atmak ve geri dönüşüm doğal kaynakları, insan sağlığını ve çevreyi korumaya yardımcı olur.

Bu ürünün atılması ve geri dönüşümü hakkında daha fazla bilgi için belediyeniz, atık hizmetleri veya ürünü aldığınız mağaza ile iletişime geçin.

Bu ürün RoHS uyumludur.

Bu ürün, elektrikli ve elektronik ekipmanlarda belirli tehlikeli maddelerin kullanımının kısıtlanmasına ilişkin 2011/65/EU sayılı Direktife ve değişikliklerine uygundur.

GARANTİ BİLGİLERİ

Arovast Corporation, ürün satın alma tarihinden garanti süresinin sonuna kadar 2 yıl boyunca tüm ürünlerinin en iyi kalite malzeme, işçiliğe ve kullanım özelliklerine sahip olduğunu garanti eder. Garanti uzunluğu ürün kategorisine göre değişebilir.

Yeni ürününüz ile ilgili herhangi bir sorunuz veya endişeniz varsa lütfen Müşteri Destek Ekibi ile iletişime geçin.

MÜŞTERİ DESTEĞİ

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

E-posta: support.eu@cosori.com

*Müşteri Desteği ile iletişime geçmeden önce lütfen sipariş faturanızı ve numaranızı hazırlayın.

NE YAPTIĞINIZI BİZİMLE PAYLAŞIN

Umarız bunlar size yardımcı olmuştur. Lezzetli yemeklerinizi görmek için sabırsızlanıyoruz ve fotoğraflarını bizimle paylaşmanızı istiyoruz! Topluluğumuz fotoğraflarınızı bekliyor. Aşağıdan istediğiniz platformu seçin. Fotoğrafını çek, etiketle ve paylaş, Cosori şefi!

#iCookCosori



@cosoricooks



Cosori Cihazları

Ne pişireceğinizi mi düşünüyorsunuz? Hem bizim hem de Cosori topluluğunun birçok yemek tarifi fikri var.

COSORI

Questions or Concerns?
Sorunuz veya endişeniz mi var?

support.eu@cosori.com