

Sisällysluettelo

Paketin sisältö	1
Tekniset tiedot	1
Tärkeitä varotoimia	2
Kiertoilmakypsentimen esittely	4
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	5
Kiertoilmakypsentimen käyttö	6
Huolto ja ylläpito	9
Lisävarusteet	9
Vianmääritys	10
Takuutiedot	11
Asiakastuki	12

Paketin sisältö

- 1 x TurboBlaze™ 6,0 litran kiertoilmakypsentin
- 1 x rapeutusalusla
- 1 x käyttöopas

Bonuskohteet

- 1 x Varrasteline
- 5 x Varrasta

Tekniset tiedot

Malli	CAF-DC602-KEUR
Virtalähde	AC 220–240 V 50/60 Hz
Nimellisteho	1725 W
Kapasiteetti	6 l (riittää 3–5 ihmiselle)
Lämpötila-alue	30–230 °C / 90–450 °F
Aika-alue	1 min – 24 h
Mitat (ml. kahva)	40,0 × 30,0 × 30,1 cm / 15,7 × 11,8 × 11,9 tuumaa
Mitat (ilman kahvaa)	34,0 × 30,0 × 30,1 cm / 13,4 × 11,8 × 11,9 tuumaa
Paino	6 kg / 13,2 lb



LUE JA SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Noudata perusvarotoimia kiertoilmakypsennintä käyttäessäsi. Lue kaikki ohjeet.

Tärkeimmät turvallisuusseikat

- **Älä** kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvaa.
- Ole varovainen kääntäessäsi korin ympäri ruoanlaiton jälkeen, sillä kuuma rapeutusosalusta saattaa pudota ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- **Älä** peitä tuuletusaukkoja. Aukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kätesi ja kasvosi etäällä aukoista.
- **HUOMIO:** Kuuma rapeutusosalusta saattaa pudota, kun kori käännetään ympäri.

Huomautus:

- Laita rapeutusosalusta tukevasti koriin pienentääksesi sen putoamismahdollisuutta.
- Käytä **aina** pihtejä ottaaksesi kuuman ruoan varoen ulos.

FI

Turvallisuus yleisesti

- Vältä sähköiskut **välttämällä kiertoilmakypsennintien** kotelon, johdon ja pistokkeen upottamista veteen ja muihin nesteisiin.
- Valvo lapsia tarkkaan lähellä kiertoilmakypsennintä.
- Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta ja kun sitä ei käytetä. Anna jäähtyä ennen osien kiinnittämistä ja irrottamista.
- **Älä** käytä kiertoilmakypsennintä, jos se on vaurioitunut tai ei toimi kunnolla tai jos johto tai pistoke on vahingoittunut. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 12).
- **Älä** käytä kolmannen osapuolen varaosia tai lisävarusteita, sillä ne voivat aiheuttaa loukkaantumisen.
- **Älä** käytä ulkona.
- **Älä** aseta kiertoilmakypsennintä tai mitään sen osia liedelle, lähelle kaasu- tai sähkökuumenninta tai kuumaan uuniin.
- Ole erittäin varovainen siirtäessäsi kiertoilmakypsennintä (tai poistaessasi koria), jos se sisältää kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
- Laita rapeutusosalusta **aina** lämmönkestävälle pinnalle otettuasi sen korista.
- **Älä** puhdista metallisella hankaussienellä. Sienestä voi irrota metallinpalasia, jotka voivat joutua kosketuksiin sähköosien kanssa ja aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- **Älä** laita mitään kiertoilmakypsennintien päälle. **Älä** säilytä mitään kiertoilmakypsennintien sisällä.
- Tätä laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset sekä ihmiset, joiden ruumiin, aistien tai mielen suorituskyky on heikentynyt tai joilta puuttuu kokemusta ja yleistietämystä, jos laitteen turvallista käyttöä valvotaan ja heillä on siinä koulutus sekä he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja valvonnassa.
- Lapsia on valvottava, jotta he **eivät** pääse leikkimään kiertoilmakypsennintällä.
- Tätä kiertoilmakypsennintä ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
- Käytä kiertoilmakypsennintä **vain** tämän oppaan mukaisesti.
- Ei kaupalliseen käyttöön. **Vain** kotitalouskäyttöön.

Kiertoilmakypsennintä käytettäessä

- Kiertoilmakypsennin toimii **yksinomaan** kuumalla ilmalla. **Älä koskaan** täytä koria öljyllä tai rasvalla.
- Älä koskaan** käytä kiertoilmakypsennintä ilman koria.
- Älä** laita liian suuria ruokamääriä tai metallisia keittövälineitä kiertoilmakypsentimeen.
- Älä** ylitäytä kiertoilmakypsennintimen koria. Liian suuri määrä ruokaa voi koskettaa kuumennuskämejä ja aiheuttaa tulipalon vaaran.
- Älä** kosketa lisävarusteita (mukaan lukien rapeutusalus) kiertoilmakypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.
- Älä** laita kiertoilmakypsentimeen paperia, pahvia, lämpöä kestävämpää muovia tai vastaavaa materiaalia.
- Älä koskaan** laita leivinpaperia kiertoilmakypsentimeen laittamatta sen päälle ruokaa. Ilmankierto saattaa kohottaa paperia siten, että se koskettaa kuumennuskämejä.
- Älä koskaan** laita kiertoilmakypsentimeen ohuita ja kevyitä ruokia, kuten maissihiutaleita, ja kiinnitä huomiota ruoanmureniin. Ilmankierto voi myös saada ohuen ja kevyen ruoan tai ruoanmurenet kohoamaan ja koskettamaan lämmityskämejä.
- Käytä **aina** lämmönkestäviä astioita. Ole erittäin varovainen, jos käytät muita kuin metallisia tai lasisia astioita.
- Pidä kiertoilmakypsennin etäällä palavista materiaaleista (verhot, pöytäliinat jne.). Käytä tasaista, vakaata, lämmönkestävää pintaa etäällä lämmönlähteistä ja nesteistä.
- Sammuta kiertoilmakypsennin heti tai irrota se pistorasiasta, jos siitä tulee tummaa savua. Valkoinen savu on normaalia ja johtuu rasvan lämpenemisestä tai ruoan roiskumisesta, mutta tumma savu tarkoittaa, että ruoka palaa tai että virtapiireissä on vikaa. Odota, että savu häviää, ennen kuin vedät korin ulos. Jos syy ei ole palanut ruoka, ota yhteyttä **Asiakastuki** (sivu 12).
- Kiertoilmakypsennin käynnistetään painamalla  kerran. Kiertoilmakypsennin piippaa ja kaikki painikkeet sammuvat, paitsi , joka muuttuu oranssiksi.
- Kun irrotat laitteen pistorasiasta, ota kiinni pistokkeesta ja vedä se ulos pistorasiasta. **Älä koskaan** vedä virtajohtoa.
- Älä** jätä kiertoilmakypsennintä valvomatta käytön aikana.

Jatkojohdot

- Tarjolla on pitempiä jatkojohtoja, ja niitä voidaan käyttää, kunhan käyttö tapahtuu huolella. Jos käytetään pitempää jatkojohtoa:
 - Jatkojohtoon merkityn sähköluokituksen on oltava vähintään yhtä korkea kuin kiertoilmakypsennintimen luokitus.

- Johto tulee asettaa siten, että se ei jää tiskille tai pöytälevylle siten, että lapset voisivat vetää sitä tai kompastua siihen vahingossa.
- Jos virtajohto vioittuu, Arovastin tai vastaavasti pätevän henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään sähköiskun ja tulipalon vaarat. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (sivu 12).
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Pistoke ja johto (kuva 2)

- Älä** anna virtajohtoa (tai jatkojohtoa) riippua pöydän tai tiskin reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.

Huomautus: Kiertoilmakypsennintimen virtajohto on lyhyt, jotta riski, että se sotkeutuu tai aiheuttaa kompastumisen, olisi pienempi. Käytä jatkojohtoja varoen. Jatkojohtoon merkityn sähköluokituksen on oltava sama kuin kiertoilmakypsennintimen luokitus.

- Tätä kiertoilmakypsennintä ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

COSORI-kiertoilmakypsennin noudattaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Kun laitetta käsitellään asianmukaisesti ja tämän käyttöoppaan ohjeita noudattaen, sen käyttö on turvallista nykyisten tieteellisten todisteiden perusteella.

Huomautus: Seuraavalla symbolilla merkityt tuotteet saavat saavuttaa korkeita lämpötiloja, ja ne on merkittävä sen mukaisesti.



HUOMIO: Kuuma pinta.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET



Tämä symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana, vaan se tulee toimittaa asianmukaiseen keräyspisteeseen kierrätystä varten. Asianmukainen hävittäminen ja kierrätys auttavat suojaamaan luonnonvaroja, ihmisten terveyttä ja ympäristöä.



Lisätietoja tämän laitteen hävittämisestä ja kierrättämisestä saat ottamalla yhteyttä paikalliseen kuntaasi tai myymälään, josta ostit tämän tuotteen.

Tämä tuote on RoHS-direktiivin mukainen.

Tämä tuote on direktiivin 2011/65/EU ja sen tiettyjen vaarallisten aineiden käyttöä sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevien muutosten mukainen

KIERTOILMAKYPSENTIMEN ESITTELY

COSORI-kiertoilmakypsentimessä on tasavirtamoottori, joka kuumentaa kiertoilmakypsentimen nopeammin, valmistaa ruoan nopeammin ja tukee tarkkaa lämpötilan ja puhaltimen hallintaa, jotta ruoasta tulee juuri sellaista kuin haluat. Käyttöystävällisten yhden kosketuksen ohjainten, tarttumattoman korin ja intuitiivisen ja turvallisen rakenteensa ansiosta COSORI TurboBlaze™ -kiertoilmakypsentimen on keittiösi tähti.

Huomautus:

- **Älä** yritä avata kiertoilmakypsentimen yläosaa. Se ei ole kansi.
- Alumiinisessa korissa ja rapeutusalustassa on tarttumaton pinnoite.

FI

Kiertoilmakypsentimen kaavio (kuva 1.1)

- | | | |
|----------------------|--------------------------|----------------------|
| 1. Ilmanotto | 5. Korin vapautuspainike | 8. Lämmituselementit |
| 2. Hallintänäyttö | 6. Korin kahva | 9. Virtajohto |
| 3. Silikonistopparit | 7. Kori | 10. Ilman ulostulo |
| 4. Rapeutusalusta | | |

Näytön kaavio (kuva 1.1)

Huomautus: Kun painat painiketta käyttääksesi toimintoa, se muuttuu oranssiksi merkinä siitä, että se on valittu.

Ohjauspaneeli

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| A. Suurennä/pienennä lämpötilaa | D. Suurennä/vähennä aikaa |
| B. Ruoanlaittotoiminnot | E. Aloita/keskeytä |
| C. Pälle/pois | F. Turbo Modes -ruoanlaittotoiminnot |

Ruoanlaittotoiminnot (kuva 1.1-G)

Näyttö (kuva 1.2)

H. Ruoanlaiton tila

I. Lämpötila

J. Puhaltimen nopeus (1–5)

K. Aika

Näytön ilmoitukset (kuva 1.2)

L. Valmistus

M. Keskeytetty

N. Valmis

O. Ota kori ulos

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Valmistelut

1. Poista ja hävitä kiertoilmakypsentimestä kaikki pakkausmateriaalit, mukaan lukien tilapäiset tarrat ja pistokkeen suojus.
2. Aseta kiertoilmakypsentimen vakaalle, tasaiselle, lämmönkestävälle pinnalle. Pidä poissa alueista, jotka saatavat kärsiä höyrystä (kuten seinät ja kaapit).

Huomautus: Jätä kiertoilmakypsentimen taakse ja päälle 13 cm / 5 tuumaa tilaa. **[Kuva 3]** Jätä kiertoilmakypsentimen eteen riittävästi tilaa, jotta voit ottaa korin ulos.

3. Pese sekä kori että rapeutusalue huolella joko tiskiaineella tai hankaamattomalla sienellä.
4. Pyyhi kiertoilmakypsentimen sisä- ja ulkopuolelta lievästi kostealla liinalla. Kuivaa pyyhkeellä.
5. Aseta rapeutusalue takaisin koriin. Kallista rapeutusalustaa asettaaksesi yhden puolen sisään ensin ja paina sitten toinen puoli alas.
6. Aseta kori kiertoilmakypsentimen sisään.

Koekäyttö

Koekäyttö auttaa tutustumaan kiertoilmakypsentimeen, takaa että se toimii kunnolla ja puhdistaa sen mahdollisista valmistusjäännöksistä.

1. Tarkista, että kiertoilmakypsentimen kori on tyhjä, ja kytke kiertoilmakypsentimen pistorasiaan.
2. Napauta **AIR FRY** (KIERTOILMAKYPSENIN). Näytössä lukee "**195°C**" ja "**10 MIN**".
3. Aloita painamalla ►. Kun ruoka on valmista, kiertoilmakypsentimen piippaa ja näytössä lukee "**End**" (Loppu).
4. Paina korin vapautuspainiketta ja ota kori ulos. Anna korin jäähtyä täysin, 10–30 minuuttia.

Huomautus:

- Ole varovainen kääntäessäsi korin ympäri ruoanlaiton jälkeen, sillä kuuma rapeutusalue saattaa pudota ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- **Älä** ruuvaa korin kahvaa irti korista.

Silikonistopparit

- Rapeutusalueella on 4 silikonistopparia, jotka on valmistettu elintarviketurvallisesta materiaalista. Nämä stopparit pitävät levyn korin pohjalla.
- Kun laitat rapeutusalueen koriin, kallista rapeutusalustaa asettaaksesi yhden puolen sisään ensin ja paina sitten toinen puoli alas. **[Kuva 4]**

Huomautus: Rapeutusalueen pakottaminen koriin väärällä tavalla voi aiheuttaa vaurion.

- Varmista, että lapset **eivät** leiki silikonistoppareilla tai niele niitä.

KIERTOILMAKYPSENTIMEN KÄYTTÖ

Huomautus:

- **Älä** laita mitään kiertoilmakypsentimen päälle. Tämä häiritsee ilmanvirtausta ja johtaa huonoihin kiertoilmakypsennystuloksiin. **[Kuva 5]**
- Kiertoilmakypsennin ei ole uppokeitin. **Älä** täytä korja öljyllä, paistorasvalla tai millään nesteellä.
- Varo kuumaa höyryä, kun otat korin ulos kiertoilmakypsentimestä.

Esilämmitys

Suosittelomme esilämmitystä ennen ruoan laittamista kiertoilmakypsentimeen, paitsi jos kiertoilmakypsennin on jo kuuma. Ruoka ei paistu läpeensä ilman esilämmitystä.

1. Kytke näyttö päälle painamalla ☺ .
2. Napauta **PREHEAT** (ESILÄMMITYS). Näytössä lukee "205°C" ja "4 MIN".
3. Voit myös säätää lämpötilaa painamalla ▼ tai ▲ . Aika säätyy automaattisesti.
4. Aloita esilämmitys painamalla ▶|| .
5. Kun aika loppuu, kiertoilmakypsennin piippaa ja näytössä lukee "End" (Loppu).

Huomautus:

- Jos 30 minuuttiin ei paineta mitään painiketta, kiertoilmakypsennin tyhjentää kaikki asetukset ja sammuu.
- Esilämmitys käyttää puhallinta nopeudella 4.
- Kun lämpötilaa säädetään, aika säätyy automaattisesti alla olevan taulukon mukaisesti.

Lämpötila	Aika (minuuttia)
175–230 °C / 345–450 °F	4
115–170 °C / 240–340 °F	3
75–110 °C / 170–235 °F	2

Ruoanlaittotoiminnot

Ruoanlaittotoiminnon käyttö on helpoin tapa käyttää kiertoilmakypsennintä. Toimintoihin on ohjelmoitu ihanneaika, -lämpötila ja puhaltimen nopeus tiettyjen ruokien laittamiseen, katso **Ruoanlaittokaavio** (sivu 7).

Kaikkien ruoanlaittotoimintojen aikaa ja lämpötilaa voi säätää.

Ruoanlaittotoiminnon mukauttaminen:

1. Valitse mukautettavan toiminnon painike.
2. Sääda toiminnon aikaa ja lämpötilaa painamalla ▼ tai ▲ .
3. Tallenna painamalla toiminnon paikinetta 3 sekuntia, kunnes kuulet piippauksen.

Huomautus:

- Voit kasvattaa tai vähentää lämpötilaa nopeasti painamalla ja pitämällä ▼ tai ▲ .
- Puhaltimen nopeutta ei voi säätää.

Kaikkien ruoanlaittotoimintojen nollaaminen:

- Paina ☺ 15 sekuntia.

Turbo Modes

- Turbo Modes -ruoanlaittotoiminnot (kiertoilmakypsennys, paahto, käristys, pakaste) laittavat ruoan nopeasti suurimmalla puhaltimen nopeudella (5).
- Suosittelemme käyttämään rapeutusalusaa kaikissa Turbo Modes -toiminnoissa, jotta 360° ilmanvirtauksesta saadaan kaikki irti ruokaa laitettaessa.

Kiertoilmakypsennys

1. Aseta rapeutusalus koriin. Rapeutusalususta päästää ylimääräisen öljyn putoamaan korin pohjalle.

Huomautus: Rapeutusalususta ei saa käyttää tietyille resepteille, kuten muffinsseille ja leivälle.

2. Esilämmitä kiertoilmakypsennin (katso sivu 6).
3. Kun kiertoilmakypsennin piippaa ja näytössä lukee "Loppu", laita ruoka koriin.
4. Valitse ruoanlaittotoiminto.

Huomautus: Ruoanlaittotoimintoihin on ohjelmoitu ihanteellinen aika, lämpötila ja puhaltimen nopeus tiettyjen ruokien valmistukseen. Kiertoilmakypsennin valitsee kiertoilmakypsennystoiminnon, jos muita toimintoja ei valita.

5. Voit myös säätää lämpötilaa ja aikaa painamalla  tai . Voit tehdä tämän ruoanlaiton missä vaiheessa tahansa.
6. Aloita kiertoilmakypsennys painamalla .
7. Kiertoilmakypsennin piippaa, kun ruoka on valmista. Näytössä lukee **/kuva 6/**
 - Voit myös painaa WARM (LÄMMITÄ). Voit säätää aikaa (1–60 minuuttia) painamalla  tai .
8. Ota kori ulos kiertoilmakypsennimestä varoen kuumaa höyryä. Ota ruoka korista pihdeillä tai lämpösuojuilla ottimilla.
9. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

Ruoanlaittokaavio

Huomautus: Tulokset saattavat vaihdella. Reseptejä ja inspiraatioita saa VeSync-sovelluksesta ja keittokirjasta.

Toiminto		Oletus-lämpötila	Oletusaika	Lämpötila-alue	Aika-alue	Puhaltimen nopeus
Turbo Mo-des	Kiertoilma-kypsennys	195 °C / 385 °F	10 min	150–230 °C / 300–450 °F	1–60 min	5
	Paahto	220 °C / 425 °F	12 min	175–230 °C / 350–450 °F	1–60 min	5
	Grillaus	230 °C / 450 °F	5 min	220–230 °C / 425–450 °F	1–30 min	5
	Pakaste	200 °C / 390 °F	14 min	150–230 °C / 300–450 °F	1–30 min	5
Uudelleenlämmitys		200 °C / 390 °F	5 min	150–220 °C / 300–425 °F	1–60 min	4
Paisto		165 °C / 330 °F	20 min	125–205 °C / 260–400 °F	1–60 min	3
Kuivaus ("DRY")		55 °C / 135 °F	6 h	35–95 °C / 100–200 °F	15 min–24 h	1
Testaus		30 °C / 90 °F	1 h	30–45 °C / 90–110 °F	15 min–12 h	1
Esilämmitys		205 °C / 400 °F	4 min (automaattinen säätö)	150–230 °C / 300–450 °F	-	4
Lämpimänäpitynapainike ("WARM")		75 °C / 170 °F	30 min	–	1–60 min	2

FI

*Katso lisätietoja kohdasta **Ruoanlaittovinkkejä** (sivu 8).

Ruoanlaittovinkkejä

Ylitäyttö

- Jos kori on liian täynnä, ruoka kypsyy epätasaisesti.

Öljyn käyttäminen

- Ruoasta tulee rapeampaa, jos lisää siihen hieman öljyä. Käytä enintään 30 ml / 2 rkl öljyä.
- Öljysuihkeet ovat erinomainen tapa lisätä pieniä määriä öljyä tasaisesti erilaisiin ruokiin.

Ruokavinkkejä

- Voit kiertoilmakypsentää mitä tahansa pakasteruokia ja uunissa paistettavia ruokia.
- Pakastetoiminto sopii hyvin pienille tai leivitetuille tuotteille, kuten nugeteille, lihapullille ja nyyteille.
- Kun valmistat kakkua, pikkupiirakoita tai mitä tahansa täytettä tai taikinaa sisältäviä ruokia, aseta ruoka kuumuudenkestävään astiaan ennen se asettamista koriin.
- Paljon rasvaa sisältävien ruokien kiertoilmakypsennyksessä kerää rasvaa rapeutuslستان alle. Kaada rasva pois ruoanlaiton jälkeen välttääksesi ylimääräisen savun ruokaa laittaessasi.
- Nesteessä marinoidut ruoat aiheuttavat roiskeita ja ylimääräistä savua. Taputtele ne kuivaksi ennen kiertoilmakypsennystä.
- Katso **Ruoanlaittokaavio** paras ruoanlaittotoiminto reseptillesi (katso sivu 7).

Ranskanperunat

- Lisää 8–15 ml / ½–1 rkl öljyä rapeuden lisäämiseksi.
- Jos valmistat ranskanperunoita raaoista perunoista, liota paistamattomia ranskanperunoita vedessä 15 minuuttia tärkkelyksen poistamiseksi ennen kiertoilmakypsennystä. Taputtele kuivaksi pyyhkeellä ennen öljyn lisäämistä.
- Leikkaa paistamattomat ranskanperunat pienemmiksi tehdäkseen niistä rapeampia. Pyri leikkaamaan ranskanperunat 0,6 x 7,6 cm:n / ¼ x 3 tuuman suikaleiksi.

Huomautus: Lisää vinkkejä ja reseptejä on VeSync-sovelluksessa ja COSORI-sivustolla.

Lisää toimintoja

Lämpötilayksiköiden vaihtaminen

- Paina **TEMP** (LÄMPÖ)  ja  3 sekuntia.
- Lämpötilayksikkö vaihtuu Celsiussesta Fahrenheitiksi.
- Voit palata Fahrenheitiin toistamalla tämän.

Keskeyttäminen

- Voit keskeyttää ruoanlaiton napauttamalla . Kiertoilmakypsennin lopettaa kuumennuksen ja  vilkkuu, kunnes painat  uudelleen jatkaaksesi ruoanlaittoa.
- Kiertoilmakypsennin sammuu, kun sitä ei käytetä 30 minuuttiin.
- Tällä toiminnolla voit keskeyttää ruoanlaitto-ohjelman poistamatta koria kiertoilmakypsennimestä.

Ruoanlaiton jatkaminen automaattisesti

- Kun otat korin ulos, kiertoilmakypsennin keskeyttää ruoanlaiton automaattisesti. Näyttö sammuu tilapäisesti turvallisuuden vuoksi.
- Kun laitat korin takaisin paikoilleen, kiertoilmakypsennin jatkaa ruoanlaittoa automaattisesti aiempien asetusten perusteella.

Automaattinen sammutus

- Jos kiertoilmakypsennin ei ole aktiivista toimintoa, se tyhjentää kaikki asetukset ja sammuu, jos sitä ei käytetä 30 minuuttiin.

Ylikuumenemisen suoja

- Jos kiertoilmakypsennin ylikuumenee, se sammuu automaattisesti turvallisuussyistä.
- Anna kiertoilmakypsennin jäähtyä täysin ennen kuin käytät sitä uudelleen.

HUOLTO JA YLLÄPITO

Huomautus:

- Puhdista kiertoilmakypsennin ja rapeutusalusta **aina** ennen jokaista käyttökertaa.
 - Korin vuoraaminen kelmulla (rapeutusalustaa lukuun ottamatta) voi helpottaa puhdistamista.
1. Sammuta kiertoilmakypsennin ja irrota se pistorasiasta. Anna sen jäähtyä täysin ennen puhdistamista. Vedä kori ulos nopeuttaaksesi jäähtymistä.
 2. Pyyhi kiertoilmakypsennin tarvittaessa ulkopuolelta kostealla liinalla.
 3. Kori ja rapeutusalusta ovat konepesun kestäviä. Voit myös pestä korin ja rapeutusalustan kuumassa saippuavedessä hankaamattomalla sienellä. Liota tarvittaessa.

Huomautus: Korissa ja rapeutusalustassa on tarttumaton pinnoite. Vältä metalliottimien ja hankaavien puhdistusaineiden käyttöä.

LISÄVARUSTEET

Kiertoilmakypsentimelle on saatavilla uusia ja korvaavia lisävarusteita. Lisätietoja saa **Asiakastuki** (katso sivu 12).

4. Pinttynyt rasva:

- a. Sekoita pieneen kulhoon 30 g / 2 rkl ruokasoodaa ja 15 ml / 1 rkl vettä levitettäväksi tahnaksi.
- b. Levitä tahna korin ja rapeutusalustan pinnalle sienellä ja hankaa. Anna korin ja rapeutusalustan olla 15 minuuttia ennen huuhtelemista.
- c. Pese kori saippualla ja vedellä ennen käyttöä.

5. Puhdista kiertoilmakypsennin sisältä hieman kostealla hankaamattomalla sienellä tai liinalla. **Älä** upota veteen. Puhdista lämmityskäämi tarvittaessa poistaaksesi ruokajäämät. **[Kuva 7]**

6. Kuivaa ennen käyttöä.

Huomautus: Varmista, että lämmityskäämi on täysin kuiva, ennen kuin käynnistät kiertoilmakypsennin.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen ratkaisu
Kiertoilmakypsennin ei käynnisty.	Varmista, että kiertoilmakypsennin on kytketty pistorasiaan.
	Työnnä kori tiukasti kiertoilmakypsentimeen.
Ruoka ei ole täysin kypsää.	Laita koriin pienempiä määriä ruokaa. Jos kori on liian täynnä, ruoka ei kypsy kunnolla.
	Kasvata ruoanlaittolämpötilaa tai aikaa.
Ruoka ei ole rapeaa kiertoilmakypsennyksen jälkeen.	Pienen öljymäärän ruiskuttaminen tai levittäminen siveltimellä ruoan pinnalle voi lisätä rapeutta (katso Ruoanlaittovinkkejä , sivu 8).
Ranskanperunat eivät valmistu kunnolla.	Katso Ranskanperunat , sivu 8.
Kori ei työnny kiertoilmakypsentimeen tiukasti.	Varmista, että kori ei ole liian täynnä ruokaa.
Kiertoilmakypsentimestä tulee valkoista savua tai höyryä.	Kiertoilmakypsennin voi tuottaa valkoista savua tai höyryä, kun sitä käytetään ensimmäisen kerran, tai ruoanlaiton aikana. Tämä on normaalia.
	Varmista, että kori ja kiertoilmakypsentimen sisäosat on puhdistettu kunnolla ja että niissä ei ole rasvaa.
	Rasvaisten ruokien laittaminen voi johtaa öljyn kertymiseen rapeutusalueen alle. Tämä öljy aiheuttaa valkoista savua, ja kori voi kuumeta tavallista enemmän. Tämä on normaalia, eikä sen pitäisi vaikuttaa ruoanlaittoon. Käsittele korja varoen.
Kiertoilmakypsentimestä tulee tummaa savua.	Irrota kiertoilmakypsennin heti pistorasiasta. Tumma savu tarkoittaa, että ruoka palaa tai virtapiirissä on vikaa. Odota, että savu häviää, ennen kuin vedät korin ulos. Jos syy ei ole palanut ruoka, ota yhteyttä Asiakastuki (katso sivu 12).
Kiertoilmakypsennin haisee muovilta.	Kiertoilmakypsentimissä voi aina olla valmistusprosessista johtuva muovin haju. Tämä on normaalia. Poista muovin haju noudattamalla kohdan Koekäyttö ohjeita (sivu 5). Jos muovin haju ei poistu, ota yhteyttä Asiakastuki (katso sivu 12).
Näytössä on virhekoodi "E01/E21"	Lämpötilanvalvonnassa on avoin piiri. Ota yhteyttä Asiakastuki (katso sivu 12).
Näytössä on virhekoodi "E02/E22"	Lämpötilanvalvonnassa on oikosulku. Ota yhteyttä Asiakastuki (katso sivu 12).

Jos ongelmaa ei ole luettelossa, ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 12).

TAKUUTIEDOT

Tuotteen nimi	TurboBlaze™ 6,0 litran kiertoilmakypsennin
Malli	CAF-DC602-KEUR
Suosittelemme painokkaasti kirjaamaan tilaustunnuksen ja ostopäivän omaa käyttöäsi varten.	
Ostopäivä	
Tilaustunnus	

Levoitin rajoitettu tuotetakuu

Kuluttajan kahden (2) vuoden* rajoitettu tuotetakuu

Arovast Corporation ("Arovast") takaa, että tuotteessa ei ole materiaali- tai valmistusvikoja **2 vuoteen alkuperäisestä ostopäivästä** ("rajoitetun takuun kesto") edellyttäen, että tuotetta käytetään sen käyttö- ja huolto-ohjeiden mukaisesti (kuten tarkoitettussa ympäristössä ja normaaliolosuhteissa). ***Tämä takuu ei rajoita oikeuksiasi, jotka soveltuvat maan tai alueen kuluttajansuojalait saattavat määrätä tai myöntää, missä tapauksessa rajoitetun takuun kestoa jatketaan soveltuvien vaatimusten mukaisesti.**

Rajoitetun takuun edut

Rajoitetun takuun keston aikana ja tämän rajoitetun takuukäytännön mukaisesti Arovast toimii yksinomaan omasta päätöksestään jollain seuraavista tavoista: (i) hyvittää ostohinnan, jos tuote ostettiin suoraan Levoitin verkkokaupasta, (ii) korjaa materiaali- tai valmistusvial, (iii) vaihtaa tuotteen toiseen vastaavaan arvoiseen tai kalliimpaan tuotteeseen tai (iv) myöntää ostohintaa vastavan myymälähyvityksen.

Kuka kuuluu takuun piiriin?

Tämä rajoitettu takuu koskee ainoastaan tuotteen alkuperäistä kuluttajaa, eikä sitä voi siirtää tuotteen uusille omistajille riippumatta siitä, siirtyikö tuotteen omistus rajoitetun takuun keston aikana. Alkuperäisen kuluttajastajan on toimitettava todiste viasta tai vikatoiminnasta sekä ostotodistus voidakseen lunastaa rajoitetun takuun edut.

Varo valtuuttamattomia jälleenmyyjiä ja myyjiä

Tämä rajoitettu takuu ei koske tuotteita, jotka on ostettu valtuuttamattomilta jälleenmyyjiltä tai myyjiltä. Arovastin rajoitettu takuu koskee vain tuotteita, jotka on ostettu valtuutetuilta jälleenmyyjiltä tai myyjiltä, jotka ovat Arovastin laadunvalvonnan alaisia ja jotka ovat sitoutuneet noudattamaan sen laadunvalvontaa. Huomaa, että valtuuttamattomilta sivuilta tai jälleenmyyjiltä ostetut tuotteet saattavat olla väärennyskiä, käytettyjä tai viallisia, eikä niitä ole välttämättä suunniteltu käytettäväksi maassasi. Voit suojata itsesi ja tuotteesi varmistamalla, että ostat yksinomaan Arovastilta tai sen valtuutetuilta jälleenmyyjiltä.

Jos sinulla on kysyttävää tietyistä myyjästä tai epäilet ostaneesi tuotteesi valtuuttamattomalta myyjältä, ota yhteyttä asiakastukitiimiimme.

Mitä takuu ei kata?

- Jos ostotodistetta on muuteltu mitenkään tai se ei ole lukukelpoinen.

- Jos tuotteen mallinumeroa, sarjanumeroa tai tuotantopäiväkoodia on muutettu mitenkään tai se on poistettu tai tehty lukukelvottomaksi.
- Jos tuotetta on muunneltu sen alkuperäisestä tilasta.
- Jos tuotetta ei ole käytetty tämän käyttöoppaan neuvojen ja ohjeiden mukaisesti.
- Muiden kuin tässä käyttöoppaassa suositeltujen oheislaitteiden, lisävarusteiden tai lisätarvikkeiden kytkemisestä johtuvat vahingot.
- Vahingon, väärinkäytön tai virheellisen tai riittämättömän huollon aiheuttamat vauriot ja viat.
- Vauriot ja viat, jotka johtuvat tuotteen huollosta tai korjauksesta, jonka on suorittanut valtuuttamaton palveluntarjoaja tai joku muu kuin Arovast.
- Kaupallisessa käytössä, vuokrakäytössä tai muussa käytössä, johon tuotetta ei ole tarkoitettu, syntyneet vahingot ja viat.
- Jos yksikkö on vahingoittunut mm. eläinten, salamoinnin, kuljetuksen, tiskikoneen tai veden takia (paitsi jos käyttöoppaassa nimenomaisesti ilmoitetaan, että tuote on konepesun kestävä).
- Satunnaiset ja seuraamukselliset vahingot.
- Vauriot ja viat, jotka ylittävät tuotteen hinnan.

Rajoitetun takuuhuollon lunastaminen 5 yksinkertaisella vaiheella:

- Varmista, että tuotteesi takuu on voimassa.
- Varmista, että sinulla on kopio laskusta ja tilaustunnuksesta tai ostotodisteesta.
- Varmista, että tuote on hallussasi. **ÄLÄ** hävitä tuotetta, ennen kuin otat meihin yhteyttä.
- Ota yhteyttä asiakastukitiimiimme.
- Kun asiakastukitiimi on hyväksynyt pyyntösi, palauta tuote ja liitä kopio laskusta ja tilaustunnuksesta.

Yksinomainen ja eksklusiivinen korjauskeino

EDELLÄ KUVATTU RAJOITETTU TAKUU ON AROVAST CORPORATIONIN YKSINOMAINEN KORVAUSVELVOLLISUUS JA SINUN YKSINOMAINEN JA EKSKLUSIIVINEN KORJAUSKEINOSI MILLE TAHANSA TAKUURIKKEELLE TAI MUULLE TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUILMOITUKSEN KATTAMAN TUOTTEEN EPÄYHDENMUKAISUUDELLE. TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU ON EKSKLUSIIVINEN JA KORVAA KAIKKI MUUT TAKUUT. KENELLÄKÄÄN AROVAST CORPORATIONIN TYÖNTEKIJÄLLÄ TAI MUULLA KOLMANNELLA OSAPUOLELLA EI OLE LUPAA MYÖNTÄÄ MITÄÄN TAKUUTA TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUILMOITUKSEN RAJOITETUN TAKUUN LISÄKSI.

Rajoitettujen takuiden vastuuvapauslauseke

SOVELTUVAN LAIN SUURIMMASSA LAAJUUDESSA JA LUKUUNOTTAMATTA TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUKÄYTÄNNÖN MYÖNTÄMÄÄ TAKUUTA AROVAST CORPORATION TOIMITTAA AROVAST CORPORATIONILTA OSTAMASI TUOTTEET "SELLAISENAAN", JA AROVAST CORPORATION KIELTÄYTYY TÄTEN KAIKISTA TAKUISTA, NIIN SUORASANAISISTA KUIN VIHJATUISTA, LAIN EDELLYTTÄMISTÄ JNE., MUKAAN LUKIEN MM. KAIKKI TAKUUT TUOTTEEN MYYTÄVYYDESTÄ, RIKKOMATTOMUUDESTA JA SOVELTUVUUDESTA TIETTYYN TARKOITUKSEEN.

Korvausvelvollisuuden rajoitukset

SOVELTUVAN LAIN SUURIMMASSA LAAJUUDESSA AROVAST CORPORATION, SEN TYTÄRYHTIÖT TAI NIIDEN LISENSOIJAT, PALVELUNTARJOAJAT, TYÖNTEKIJÄT, EDUSTAJAT, JOHTAJAT TAI ESIMIEHET EIVÄT OLE MISSÄÄN TAPAUKSESSA



KORVAUSVELVOLLISIA SEURAAVISTA:

(a) KAIKKI AROVAST CORPORATIONILTA OSTETUSTA TUOTTEESTA JOHTUVAT TAI SIIHEN LIITTYVÄT VAHINGOT OSTAJAN KYSEISTÄ TUOTTEESTA MAKSAMAN HINNAN YLITTÄVÄLTÄ OSALTA, TAI

(b) VÄLILLISET, ERITYISET, SATUNNAISET, SEURAAMUKSELLISET TAI RANGAISTUKSELLISET VAHINGOT, VAIKKA AROVAST CORPORATIONILLE TAI JOLLEKIN SEN TOIMITTAJALLE ON ILMOITETTU TÄLLÄISEN VAHINGON MAHDOLLISUUDESTA TAI TODENNÄKÖISYYDESTÄ.

JA RIIPPUMATTA SIITÄ, JOHTUUKO SE OIKEUDEN LOUKKAUKSESTA (MUKAAN LUKIEN HUOLIMATTOMUUS), SOPIMUSRIKKEESTÄ TAI MUUSTA SYYSTÄ. KORVAUSVELVOLLISUUTEMME EI MISSÄÄN NIMESSÄ YLITÄ SINUN VIALLISTA TUOTTEESTA MAKSAMAASI SUMMAA, EMMEKÄ ME OLE MISSÄÄN TAPAUKSESSA KORVAUSVELVOLLISIA MISTÄÄN SEURAAMUKSELLISISTA, SATUNNAISISTA, ERITYISISTÄ TAI RANGAISTUKSELLISISTA VAHINGOISTA TAI MENETYKSISTÄ, OLIVAT NE SUORIA TAI VÄLILLISIÄ.

PAITSI KUTEN TÄSSÄ RAJOITETUSSA TUOTETAKUUILMOITUKSESSA KUVATAAN, AROVAST CORPORATION EI OLE KORVAUSVELVOLLINEN SILTÄ HANKITUN TUOTTEEN VAIHTOON TAI KORJAUKSEEN LIITTYVISTÄ KÄYTTÄJÄLLE AIHEUTUVISTA KUSTANNUKSISTA, MUKAAN LUKIEN MM. TYÖ, ASENNUS JA MUUT KULUT JA ERITYISESTI KAIKKI KUSTANNUKSET, JOTKA LIITTYVÄT MINKÄÄN TUOTTEEN POISTOON TAI VAIHTOON.

Muita sinulla mahdollisesti olevia oikeuksia

JOILLAIN LAINKÄYTTÖALUEILLA EI SALLITA SEURAAVIA: (1) VIHJATTUJEN TAKUIDEN POISJÄTTÖ, (2) VIHJATTUJEN TAKUIDEN KESTON RAJOITTAMINEN JA/TAI (3) SATUNNAISTEN TAI SEURAAMUKSELLISTEN VAHINKOJEN POISJÄTTÖ TAI RAJOITTAMINEN. NÄIN OLLEN TÄMÄN KÄYTÄNNÖN VASTUUVAPAUSLAUSEKKEET EIVÄT VÄLTÄMÄTTÄ KOSKE SINUA. TÄLLÄISILLÄ LAINKÄYTTÖALUEILLA SINULLA ON VAIN NE VIHJATUT TAKUUT, JOTKA SOVELTUVA LAKI NIMENOMAISESTI VAATII. TAKUIDEN, KORVAUSVELVOLLISUUDEN JA KORJAUSKEINOJEN RAJOITUKSET SOVELTUVA LAI SALLIMASSA MAKSIMIMITASSA.

VAIKKA TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU MYÖNTÄÄ SINULLE TIETYT LAILLISET OIKEUDET, SINULLA SAATTAA OLLA MUITAKIN OIKEUKSIA LAINKÄYTTÖALUEELLASI. TÄMÄ RAJOITETUN TAKUUN ILMOITUS ON SINUN JA TUOTTEeseen SOVELTUVIEN LAKIEN ALAINEN. KÄY LÄPI LAINKÄYTTÖALUEESI LAIT YMMÄRTÄÄKSESI OIKEUTESI TÄYSIN.

Tämän käytäntö muutokset

Saatamme muuttaa tämän rajoitetun takuun ehtoja ja saatavuutta omasta päätöksestämme, mutta mitkään muutokset eivät ole takautuvia.

Tämän takuun myöntää:

AROFAST CORPORATION

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

ASIAKASTUKI

Arofast Corporation

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

Sähköposti: info@cosori.fi

*Pidä tilauslasku ja tilaustunnus valmiina, ennen kuin otat yhteyttä asiakastukeen.

NÄYTÄ MEILLE, MITÄ VALMISTAT

Toivomme, että tämä on ollut teille hyödyllinen. Emme malta odottaa kauniita tuloksianne ja luulemme, että haluatte jakaa upeita luomuksianne! Yhteisömme odottaa kuvianne – valitse vain haluamasi alusta alta. Ota kuva, tagaa ja käytä hashtageja, Cosori-kokki!

@cosorisuomi



@Cosoriscandi



Table of Contents

Package Contents	1
Specifications	1
Important Safeguards	2
Getting To Know Your Air Fryer	4
Before First Use	5
Using Your Air Fryer	6
Care & Maintenance	9
Accessories	9
Troubleshooting	10
Warranty Information	11
Customer Support	12

Package Contents

- 1 x TurboBlaze™ Chef Edition 6.0-Litre Air Fryer
- 1 x Crisper Plate
- 1 x User Manual

Bonus Items

- 1 x Skewer Rack
- 5 x Skewers

Specifications

Model	CAF-DC602-KEUR
Power Supply	AC 220V-240V 50/60Hz
Rated Power	1,725W
Capacity	6 L (serves 3–5 people)
Temperature Range	30°–230°C / 90°–450°F
Time Range	1 min–24 hr
Dimensions (including handle)	40.0 × 30.0 × 30.1 cm / 15.7 × 11.8 × 11.9 in
Dimensions (not including handle)	34.0 × 30.0 × 30.1 cm / 13.4 × 11.8 × 11.9 in
Weight	6 kg / 13.2 lb

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Key Safety Points

- **Do not** touch hot surfaces. Use handle.
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- **Do not** block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- **CAUTION:** The hot crisper plate may fall out when turning the basket over.

Note:

- *Firmly insert the crisper plate into the basket to reduce the chance of it falling out.*
- **Always** use tongs to carefully remove hot food.

General Safety

- To protect against electric shock, **do not immerse the air fryer** housing, cord, or plug in water or other liquids.
- Closely supervise children near your air fryer.
- Unplug when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **Do not** use your air fryer if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact **Customer Support** (see page 12).
- **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 basket) if it contains hot oil or other hot liquids.
- **Always** place the crisper plate on a heat-resistant surface after removing it from the basket.
- **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.
- 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.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Children should be supervised to ensure that they **do not** play with the air fryer.
- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Only** use your air fryer as directed in this manual.
- Not for commercial use. Household use **only**.

While Air Frying

- An air fryer works with hot air **only**. **Never** fill the basket with oil or fat.
- **Never** use your air fryer without the basket in place.
- **Do not** place oversized foods or metal utensils into your air fryer.
- **Do not** overfill the air fryer basket. Heaping amounts of food may touch the heating coils and cause a fire hazard.
- **Do not** touch accessories (including the crisper plate) during or immediately after air frying.
- **Do not** place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials into your air fryer.
- **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.
- **Never** put thin and light food like cornflakes into the air fryer and pay attention to food bits. Air circulation can also cause thin and light food or food bits 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 the smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (page 12).
- To turn the air fryer off, press  once. The air fryer will beep, and all of the buttons will shut off except , which will turn orange.
- To unplug, grab the plug and pull from the outlet. **Never** pull from the power cord.
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

Extension Cords

- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the air fryer.
 - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

- If the power-supply cord is damaged, it must be replaced by Arovast or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (page 12).
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Plug and Cord (Figure 2)

- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.

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.

- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Electromagnetic Fields (EMF)

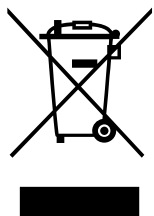
The COSORI Air Fryer complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Note: Items marked with the following symbol may reach high temperatures and should be handled carefully.



CAUTION: Hot surface.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



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.

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

Your COSORI Air Fryer uses a DC motor which heats up the air fryer quicker, cooks faster, and allows for precise temperature and fan control, so your food cooks exactly the way you want it. With user-friendly one-touch controls, a nonstick basket, and an intuitive, safe design, the COSORI TurboBlaze™ Air Fryer is the star of your kitchen.

- Note:**
- **Do not** try to open the top of the air fryer. This is not a lid.
 - The basket and crisper plate are made of aluminum metal with nonstick coating.

Air Fryer Diagram (Figure 1.1)

- | | | |
|----------------------|--------------------------|---------------------|
| 1. Air Inlet | 5. Basket Release Button | 8. Heating Elements |
| 2. Control Screen | 6. Basket Handle | 9. Power Cord |
| 3. Silicone Stoppers | 7. Basket | 10. Air Outlet |
| 4. Crisper Plate | | |

Display Diagram (Figure 1.1)

Note: When you tap a button to use a function, it will turn orange to show that it is selected.

Control Panel

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| A. Increase/ Decrease Temperature | D. Increase/ Decrease Time |
| B. Cooking Functions | E. Start/Pause |
| C. On/ Off | F. Turbo Modes Cooking Functions |

Cooking Functions (Figure 1.1-G)

Display (Figure 1.2)

- | | |
|-------------------|--------------------|
| H. Cooking Status | J. Fan Speed (1–5) |
| I. Temperature | K. Time |

Display Messages (Figure 1.2)

- | | |
|------------|----------------------|
| L. Cooking | N. Ready |
| M. Paused | O. Remove the basket |

BEFORE FIRST USE

Setting Up

1. Remove and discard all packaging from the air fryer, including any temporary stickers and the protective cover fitted over the power plug.
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 inches of space behind and above the air fryer. **[Figure 3]** Leave enough room in front of the air fryer to remove the basket.

3. Wash both the basket and crisper plate thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
5. Place the crisper plate back into the basket. Tilt the crisper plate to insert one side first, then press down on the other side.
6. Place the basket inside the air fryer.

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 basket is empty and plug in the air fryer.
2. Tap **AIR FRY**. The display will show "**195°C**" and "**10 MIN**".
3. Tap ►|| to begin. When finished, the air fryer will beep and the display will show "**End**".
4. Press the basket release button and remove the basket. Let the basket cool completely for 10–30 minutes.

Note:

- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- **Do not** unscrew the basket handle from the basket.

Silicone Stoppers

- The crisper plate contains 4 silicone stoppers made of food-safe material. These stoppers keep the plate fitted to the bottom of the basket.
- When placing the crisper plate into the basket, tilt the crisper plate to insert one side first, then press down on the other side. **[Figure 4]**

Note: Forcing the crisper plate into the basket incorrectly may cause damage.

- Make sure children **do not** play with the silicone stoppers or swallow them.

USING YOUR AIR FRYER

Note:

- **Do not** place anything on top of your air fryer. This will disrupt airflow and cause poor air frying results. [Figure 5]
- An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the basket with oil, frying fat, or any liquid.
- When taking the basket out of the air fryer, be careful of hot steam.

Preheating

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

1. Tap  to turn on the display.
2. Tap **PREHEAT**. The display will show "205°C" and "4 MIN".
3. Optionally, tap  or  to change the temperature. The time will adjust automatically.
4. Tap  to begin preheating.
5. When the time has finished, the air fryer will beep and the display will show "End".

Note:

- If no buttons are pressed for 30 minutes, the air fryer will clear all settings and turn off.
- Preheat uses a fan speed of 4.
- When adjusting the temperature, the time will automatically adjust based on the chart below.

Temperature	Time (Minutes)
175°–230°C / 345°–450°F	4
115°–170°C / 240°–340°F	3
75°–110°C / 170°–235°F	2

Cooking Functions

Using a cooking function is the easiest way to air fry. Functions are programmed with an ideal time, temperature, and fan speed for cooking certain foods, see **Cooking Chart** (page 7).

All cooking functions' time and temperature can be adjusted.

To customize a cooking function:

1. Select the function's button you want to customize.
2. Tap  or  to change the function's time and temperature.
3. To save, press and hold the function's button for 3 seconds until you hear a beep.

Note:

- Press and hold  or  to rapidly increase or decrease the time or temperature.
- Fan speed cannot be customized.

To reset all cooking functions:

- Press and hold  for 15 seconds.

Turbo Modes

- Turbo Modes cooking functions (Air Fry, Roast, Grill, Frozen) quickly cook food using the highest fan speed (5).
- We recommend using the crisper plate for all Turbo Modes functions to take full advantage of the 360° air flow when cooking.

Air Frying

- Place the crisper plate into the basket. The crisper plate allows excess oil to drip down to the bottom of the basket.
Note: The crisper plate may not be used for certain recipes, such as muffins and breads.
- Preheat your air fryer (see page 6).
- When the air fryer beeps and the display shows "End", add food to the basket.
- Select a cooking function.
Note: Cooking functions are programmed with an ideal time, temperature, and fan speed for cooking certain foods. The air fryer will default to the Air Fry function if no other function is selected.
- Optionally, change the temperature and time by tapping  or . You can do this anytime during cooking.
- Tap  to begin air frying.
- The air fryer will beep when finished. The display will show **[Figure 6]**
 - Optionally, tap WARM. Tap  or  to change the time (1–60 minutes).
- Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove the food from the basket.
- Allow to cool before cleaning.

Cooking Chart

Note: Results may vary. For recipes and cooking inspiration, check out the VeSync app and Recipe Book.

Function		Default Temperature	Default Time	Temperature Range	Time Range	Fan Speed
Turbo Modes	Air Fry	195°C / 385°F	10 min	150°–230°C / 300°–450°F	1–60 min	5
	Roast	220°C / 425°F	12 min	175°–230°C / 350°–450°F	1–60 min	5
	Grill	230°C / 450°F	5 min	220°–230°C / 425°–450°F	1–30 min	5
	Frozen	200°C / 390°F	14 min	150°–230°C / 300°–450°F	1–30 min	5
Reheat		200°C / 390°F	5 min	150°–220°C / 300°–425°F	1–60 min	4
Bake		165°C / 330°F	20 min	125°–205°C / 260°–400°F	1–60 min	3
Dehydrate ("DRY")		55°C / 135°F	6 hr	35°–95°C / 100°–200°F	15 min–24 hr	1
Proof		30°C / 90°F	1 hr	30°–45°C / 90°–110°F	15 min–12 hr	1
Preheat		205°C / 400°F	4 min (auto adjust)	150°–230°C / 300°–450°F	-	4
Keep Warm ("WARM")		75°C / 170°F	30 min	-	1–60 min	2

*See **Cooking Tips** (page 8) for more information.

Cooking Tips

Overfilling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.

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.
- The Frozen function is ideal for small or breaded items, such as nuggets, meatballs, and pot stickers.
- To make cakes, hand pies, or any food with filling or batter, place food in a heat-safe container before placing in the basket.
- Air frying high-fat foods will cause fat to collect underneath the crisper plate. 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.
- Refer to the **Cooking Chart** to select the ideal cooking function for your recipe (see page 7).

French Fries

- Add 8–15 mL / ½–1 US tbsp 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 tips and recipes, check out the VeSync app and COSORI website.

More Functions

Switching Temperature Units

- Press and hold **TEMP**  and  for 3 seconds.
- The temperature unit will change from Celsius to Fahrenheit.
- Repeat to switch back to Celsius.

Pausing

- Tap  to pause cooking. The air fryer will stop heating, and  will blink until you tap  again 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 basket from the air fryer.

Automatically Resume Cooking

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

Automatic Shutoff

- If the air fryer has no active functions, the air fryer will clear all settings and turn off after 30 minutes of inactivity.

Overheat Protection

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

CARE & MAINTENANCE

Note:

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

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

4. For stubborn grease:

- a. In a small bowl, mix 30 g / 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 basket and crisper plate and scrub. Let the basket and crisper plate sit for 15 minutes before rinsing.
- c. Wash basket 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. If needed, clean the heating coil to remove food debris. **[Figure 7]**

6. Dry before using.

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

ACCESSORIES

Additional and replacement accessories are available for your air fryer. For more information, contact **Customer Support** (see page 12).

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
Food is not completely cooked.	Place smaller batches of food items into the basket. If the basket is overstuffed, then food will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Food is not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on food can increase crispiness (see Cooking Tips , page 8).
French fries are not cooked correctly.	See French Fries , page 8.
Basket will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is not overfilled with food.
White smoke or steam is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke or steam when you use it for the first time or during cooking. This is normal.
	Make sure the basket and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to collect beneath the crisper plate. This oil will produce white smoke, and the basket may be hotter than usual. This is normal and should not affect cooking. Handle the basket 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 basket out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support (see page 12).
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 5) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support (see page 12).
Display shows Error Code "E01/E21"	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 12).
Display shows Error Code "E02/E22"	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 12).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 12).

WARRANTY INFORMATION

Product Name	TurboBlaze™ Chef Edition 6.0-Litre Air Fryer
Model	CAF-DC602-KEUR
<i>For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.</i>	
Date of Purchase	
Order ID	

Levoit Limited Product Warranty

Two (2) Year* Limited Consumer Product Warranty

Arovast Corporation ("Arovast") warrants that the product shall be free from defects in material and workmanship for a period of **2 years from the date of original purchase** ("Limited Warranty Period"), provided the product was used in accordance with its use and care instructions (e.g., in the intended environment and under normal circumstances). ****This warranty does not limit your rights as may be mandated or granted by the applicable national or regional consumer protection laws in your region, in which cases the Limited Warranty Period is extended pursuant to the applicable requirements.***

Your Limited Warranty Benefits

During the Limited Warranty Period and subject to this limited Warranty Policy, Arovast will, in its sole and exclusive discretion, either (i) refund the purchase price if the purchase was made directly from the online Levoit store, (ii) repair any defects in material or workmanship, (iii) replace the product with another product of equal or greater value, or (iv) provide store credit in the amount of the purchase price.

Who is Covered?

This limited warranty extends only to the original consumer purchaser of the product and is not transferable to any subsequent owner of the product, regardless of whether the product transferred ownership during the specified term of the limited warranty. The original consumer purchaser must provide verification of the defect or malfunction and proof of the date of purchase to claim the Limited Warranty Benefits.

Be Aware of Unauthorized Dealers or Sellers

This limited warranty does not extend to products purchased from unauthorized dealers or sellers. Arovast's limited warranty only extends to products purchased from authorized dealers or sellers that are subject to Arovast's quality controls and have agreed to follow its quality controls. Please be aware, products purchased from an unauthorized website or dealer may be counterfeit, used, defective, or may not be designed for use in your country. You can protect yourself and your products by making sure you only purchase from Arovast or its authorized dealers.

If you have any questions about a specific seller, or if you think you may have purchased your product from an unauthorized seller, please contact our Customer Support Team.

What's Not Covered?

- If the proof-of-purchase has been altered in any way or is made illegible.
- If the model number, serial number or production date code on the product has been altered, removed or made illegible.
- If the product has been modified from its original condition.
- If the product has not been used in accordance with directions and instructions in the user manual.
- Damages caused by connecting peripherals, additional equipment or accessories other than those recommended in the user manual.
- Damages or defects caused by accident, abuse, misuse, or improper or inadequate maintenance.
- Damages or defects caused by service or repair of the product performed by an unauthorized service provider or by anyone other than Arovast.
- Damages or defects occurring during commercial use, rental use, or any use for which the product is not intended.
- If the unit has been damaged, including but not limited to damage by animals, lightning, abnormal voltage, fire, natural disaster, transportation, dishwasher, or water (unless the user manual expressly states that the product is dishwasher-safe).
- Incidental and consequential damages.
- Damages or defects exceeding the cost of the product.

Claiming Your Limited Warranty Service in 5 Simple Steps:

1. Make sure your product is within the specified limited warranty period.
2. Make sure you have a copy of the invoice and order ID or proof-of-purchase.
3. Make sure you have your product. **DO NOT** dispose of your product before contacting us.
4. Contact our Customer Support Team.
5. Once our Customer Support Team has approved your request, please return the product with a copy of the invoice and order ID.

Sole and Exclusive Remedy

THE FOREGOING LIMITED WARRANTY CONSTITUTES AROVAST CORPORATION'S EXCLUSIVE LIABILITY, AND YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY, FOR ANY BREACH OF ANY WARRANTY OR OTHER NONCONFORMITY OF THE PRODUCT COVERED BY THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT. THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE, AND IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES. NO EMPLOYEE OF AROVAST CORPORATION OR ANY OTHER PARTY IS AUTHORIZED TO MAKE ANY WARRANTY IN ADDITION TO THE LIMITED WARRANTY IN THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT.

Disclaimer of Limited Warranties

TO THE FULLEST EXTENT PROVIDED BY APPLICABLE LAW, EXCEPT AS WARRANTED IN THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY POLICY, AROVAST CORPORATION PROVIDES THE PRODUCTS YOU PURCHASE FROM AROVAST CORPORATION "AS IS" AND AROVAST CORPORATION HEREBY DISCLAIMS ALL WARRANTIES OF ANY KIND, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, STATUTORY, OR OTHERWISE, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, NON-INFRINGEMENT, AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.

Limitations of Liability

TO THE FULLEST EXTENT PROVIDED BY APPLICABLE LAW, IN NO EVENT WILL AROVAST CORPORATION, ITS AFFILIATES, OR THEIR LICENSORS, SERVICE PROVIDERS, EMPLOYEES, AGENTS, OFFICERS, OR DIRECTORS BE LIABLE FOR:

(a) DAMAGES OF ANY KIND ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH PRODUCTS PURCHASED FROM AROVAST CORPORATION IN EXCESS OF THE PURCHASE PRICE PAID BY THE PURCHASER FOR SUCH PRODUCTS, OR

(b) INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, OR PUNITIVE DAMAGES EVEN IF AROVAST CORPORATION OR ONE OF ITS SUPPLIERS HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OR LIKELIHOOD OF SUCH DAMAGES.

AND REGARDLESS OF WHETHER CAUSED BY TORT (INCLUDING NEGLIGENCE), BREACH OF CONTRACT, OR OTHERWISE. OUR LIABILITY SHALL UNDER NO CIRCUMSTANCES EXCEED THE ACTUAL AMOUNT PAID BY YOU FOR THE DEFECTIVE PRODUCT, NOR SHALL WE UNDER ANY CIRCUMSTANCES BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INCIDENTAL, SPECIAL OR PUNITIVE DAMAGES OR LOSSES, WHETHER DIRECT OR INDIRECT.

EXCEPT AS COVERED BY THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT, AROVAST CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR COSTS ASSOCIATED WITH THE REPLACEMENT OR REPAIR OF PRODUCTS PURCHASED FROM IT, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LABOR, INSTALLATION, OR OTHER COSTS INCURRED BY THE USER AND, IN PARTICULAR, ANY COSTS RELATING TO THE REMOVAL OR REPLACEMENT OF ANY PRODUCT.

Other Rights You May Have

SOME JURISDICTIONS DO NOT ALLOW FOR: (1) EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES; (2) LIMITATION ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES; AND/ OR (3) EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES; SO THE DISCLAIMERS IN THIS POLICY MAY NOT APPLY TO YOU. IN THESE JURISDICTIONS YOU HAVE ONLY THE IMPLIED WARRANTIES THAT ARE EXPRESSLY REQUIRED TO BE PROVIDED IN ACCORDANCE WITH APPLICABLE LAW. THE LIMITATIONS OF WARRANTIES, LIABILITY, AND REMEDIES APPLY TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW.

ALTHOUGH THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, YOU MAY HAVE OTHER RIGHTS IN YOUR JURISDICTION. THIS STATEMENT OF LIMITED WARRANTY IS SUBJECT TO APPLICABLE LAWS THAT APPLY TO YOU AND THE PRODUCT. PLEASE REVIEW THE LAWS IN YOUR JURISDICTION TO UNDERSTAND YOUR RIGHTS FULLY.

Changes to this policy

We may change the terms and availability of this limited warranty at our discretion, but any changes will not be retroactive.

This warranty is made by:
AROFAST CORPORATION
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
USA

CUSTOMER SUPPORT

Arovast Corporation

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

Email: support.europe@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!

www.cosori.site

@CosoriCooks



@Cosori

