

# COSORI®

## Manual de usuario

### Minifreidora de aire Lite de 2.1 cuartos



¿Preguntas o inquietudes?

de lunes a viernes, de 9:00 a. m. a 5:00 p. m.

PST/PDT [support@cosori.com](mailto:support@cosori.com) | (888) 402-1684



Thank you for  
your purchase!



(Esperamos que le encante su nueva freidora de aire tanto como a nosotros)



**unirse**

la Comunidad de Cocineros COSORI en Facebook  
[facebook.com/groups/cosoricooks](https://facebook.com/groups/cosoricooks)



explora nuestra **galería de recetas**



**disfrutar**

recetas destacadas semanales  
hecho exclusivamente por nuestros chefs internos



CONTACTA CON NUESTROS CHEFS

¡Nuestros serviciales chefs internos están listos para  
ayudarlo con cualquier pregunta que pueda tener!

Correo electrónico: [recetas@cosori.com](mailto:recetas@cosori.com)

Número gratuito: (888) 402-1684

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

En nombre de todos los que formamos COSORI,

*Happy cooking!*

## Tabla de contenido

contenidos del paquete	3
Especificaciones	3
Consideraciones importantes	4
Conociendo su freidora de aire	8
Antes del primer uso	10
Usando su freidora de aire	11
Cuidado y mantenimiento	14
Accesorios	14
Solución de problemas	15
Información de garantía	17
Atención al cliente	18

## contenidos del paquete

- 1 minifreidora de aire Lite de 2,1 cuartos de galón 1 plato para verduras
- 1 guía de referencia rápida.
- 1 manual de usuario.

## Especificaciones

Modelo	CAF-LI211
Fuente de alimentación	CA 120 V, 60 Hz
Potencia nominal	900W
Capacidad	2,1 qt / 2,0 L
Temperatura	170°–400°F /
Rango	75°–205°C
Intervalo de tiempo	1–60 min
Dimensiones (incluyendo mango)	10,1 x 8,3 x 10,5 pulgadas / 25,6 x 21,1 x 26,7 cm
Dimensiones (sin incluir el mango)	8,0 x 8,3 x 10,5 pulgadas / 20,3 x 21,1 x 26,7 cm
Peso	4,87 libras / 2,21 kg

¡Descargue la aplicación gratuita VeSync para acceder a recetas originales y tutoriales en video de los chefs COSORI, interactuar con nuestra comunidad en línea y más!



# LEA Y GUARDE ESTOS INSTRUCCIONES

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

---

Siga las precauciones básicas de seguridad cuando use su freidora de aire. Lee todas las instrucciones.

### Puntos clave de seguridad

- No toque las superficies calientes.  
Usar mango.
- Tenga cuidado al dar la vuelta a la cesta después de cocinar, ya que el plato para verduras caliente puede caerse y crear un peligro para la seguridad.
- No bloquee ninguna ventilación.  
aperturas El vapor caliente se libera a través de las aberturas. Mantenga las manos y la cara alejadas de las aberturas.

### Seguridad general

- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la carcasa de la freidora de aire en agua u otros líquidos. • Es necesaria una estrecha supervisión cuando la freidora de aire sea utilizada por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe cuando no esté en uso y antes limpieza. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas. • No use su freidora

de aire si tiene un cable o enchufe dañado, si funciona mal o si se ha dañado de alguna manera. Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 18). •

El uso de accesorios no recomendados por COSORI puede causar lesiones.

- No lo use al aire libre.
- No coloque la freidora de aire ni ninguna de sus partes sobre una estufa, cerca de quemadores de gas o eléctricos, ni en un horno caliente.

- Tenga mucho cuidado al mover su freidora de aire (o quitar la canasta) si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.

- Coloque siempre el plato para verduras sobre una superficie resistente al calor después de sacarlo de la cesta.

- No limpie con estropajos metálicos almohadillas Los fragmentos de metal pueden desprenderse de la almohadilla y tocar las piezas eléctricas, creando un riesgo de

descarga eléctrica. • Esta freidora de aire no debe ser utilizada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad

- No permita que los niños limpien o realice el mantenimiento de la freidora de aire a menos que estén supervisados. •


Los niños deben ser supervisados para asegúrese de que no jueguen con la freidora. • Esta

freidora de aire no está diseñada para ser operada por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

- No utilice la freidora de aire para ningún propósito diferente al uso previsto. • No para uso comercial. Solo uso doméstico .

Nota: Consulte Cuidado y mantenimiento (página 14) para obtener pautas sobre cómo limpiar los accesorios.

## Mientras se fríe al aire

- Utilícelo sobre una superficie plana, estable y resistente al calor lejos de fuentes de calor o líquidos.
- Una freidora de aire funciona solo con aire caliente . Nunca llene la cesta con aceite o grasa.
- PRECAUCIÓN: Para evitar el riesgo de descarga eléctrica choque, cocine sólo en la cesta extraíble.
- Para evitar el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no coloque alimentos demasiado grandes ni utensilios metálicos en la freidora. • No llene en exceso la cesta de la freidora.  
Las cantidades apiladas de alimentos pueden tocar los serpentines de calentamiento y provocar un riesgo de incendio.
- No toque la cesta o el cajón para verduras placa durante o inmediatamente después de freír al aire.
- No cubra ninguna parte de la freidora con papel de aluminio, a excepción de la cesta, como se indica.
- No coloque papel, cartón, plástico no resistente al calor o materiales similares en su freidora de aire.
- Nunca coloque papel para hornear o pergamino papel en la freidora sin comida encima. La circulación de aire puede hacer que el papel se levante y toque las bobinas de calentamiento.
- Utilice siempre recipientes resistentes al calor. Tenga mucho cuidado si utiliza recipientes que no sean de metal o vidrio.
- Para evitar el riesgo de incendio, no cubra ni permita que la freidora toque materiales inflamables (cortinas, cortinajes, paredes, etc.) cuando esté encendida.
- No coloque elementos encima de la freidora de aire cuando esté encendida.
- No guarde ningún material que no sea Accesorios recomendados por COSORI en la freidora cuando no esté en uso.
- Para apagar la freidora de aire, presione 

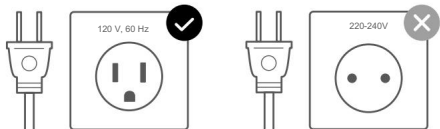
una vez. La freidora emitirá un pitido, se pondrá naranja y los demás botones se apagarán.

- Apague y desenchufe inmediatamente su freidora de aire si ve que sale humo oscuro. El humo blanco es normal, causado por el calentamiento de la grasa o las salpicaduras de alimentos, pero el humo oscuro significa que los alimentos están ardiendo o hay un problema de circuito. Espere a que desaparezca el humo antes de sacar la cesta. Si la causa no fueron alimentos quemados, comuníquese con Atención al cliente (página 18). • No deje su freidora de aire desatendida mientras está en uso.

## Alimentación y cable

- Su freidora de aire tiene un enchufe polarizado (una punta es más ancha que la otra), que encaja en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja, inviértalo. Si aún no encaja, no use el enchufe en ese tomacorriente. No altere el enchufe de ninguna manera.
- Apague la freidora de aire antes de quitar el enchufe del tomacorriente.
- No permita que el cable de alimentación (o cualquier cable de extensión) cuelgan del borde de una mesa o mostrador, o tocan superficies calientes.
- Retire y deseche la cubierta protectora colocada sobre el enchufe de alimentación de la freidora de aire para evitar riesgos de asfixia.
- Nunca use un tomacorriente debajo del contador al enchufar su freidora de aire.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por Arovast Corporation o por personas igualmente calificadas para evitar un peligro eléctrico o de incendio. Por favor contactar Atención al cliente (página 18).

- Mantenga la freidora y su cable fuera del alcance de los niños.
- Su freidora de aire solo debe ser utilizado con sistemas eléctricos de 120 V, 60 Hz . No lo conecte a otro tipo de toma de corriente.



## Cables de extensión

- Se requiere un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. • Hay cables de extensión más largos disponibles y se pueden usar si se tiene cuidado al usarlos. Si se utiliza un cable de extensión más largo:

- La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica de la freidora de aire. • El

cordón debe colocarse para que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde los niños puedan tirar de él o se tropiece sin querer.

## Campos electromagnéticos (CEM)

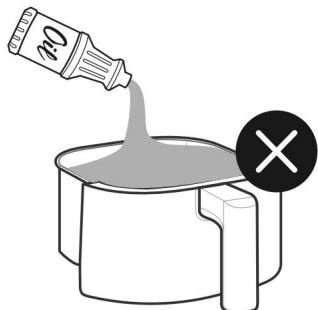
La freidora de aire COSORI cumple con todos los estándares sobre campos electromagnéticos (EMF). Si se maneja correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual del usuario, el dispositivo es seguro de usar según la evidencia científica disponible en la actualidad.



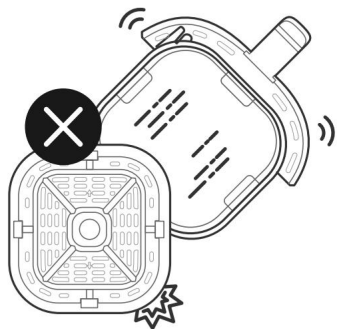
Nota: Los elementos marcados con el siguiente símbolo pueden alcanzar altas temperaturas y deben manipularse con cuidado.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente.



NO llene con aceite.  
Esto no es una freidora.



PRECAUCIÓN: El plato para verduras caliente  
puede caerse al voltear la cesta.

Nota: Inserte con firmeza el plato para verduras en la canasta  
para reducir la posibilidad de que se caiga.

**GUARDA ESTOS  
INSTRUCCIONES**

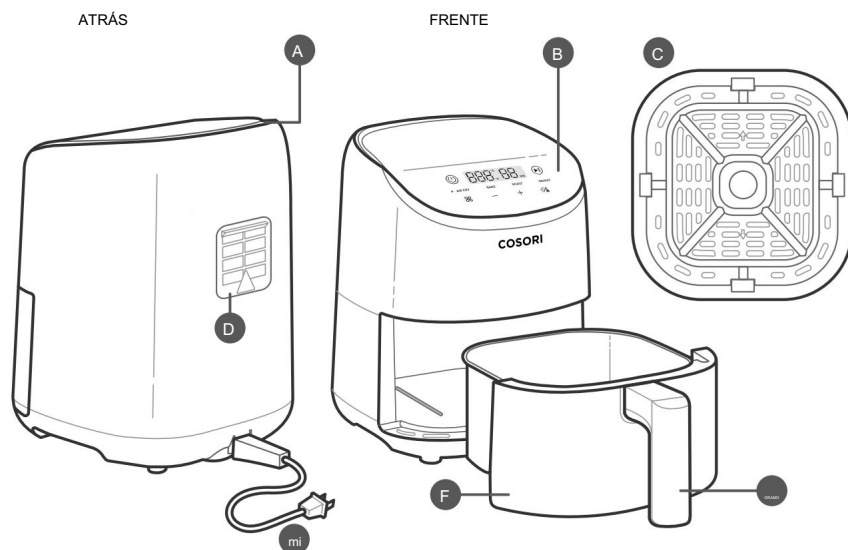
# CONOCIENDO SU FREIDORA DE AIRE

Su freidora de aire COSORI utiliza tecnología de circulación de aire rápida de 360° para cocinar con poco o nada de aceite, para obtener alimentos rápidos, crujientes y deliciosos con hasta un 99 % menos de aceite que las freidoras. Con una canasta antiadherente y un diseño seguro y fácil de usar, la freidora de aire COSORI es la estrella de su cocina.

Nota:

- No intente abrir la parte superior de la freidora de aire. No es una tapa.
- La cesta y el plato para verduras están hechos de metal de aluminio con revestimiento antiadherente y sin BPA.

Diagrama de la freidora de aire



A. Entrada de aire

B. Pantalla de control

C. Plato para verduras

D Salida de aire

E. Cable de alimentación

F. Cesta

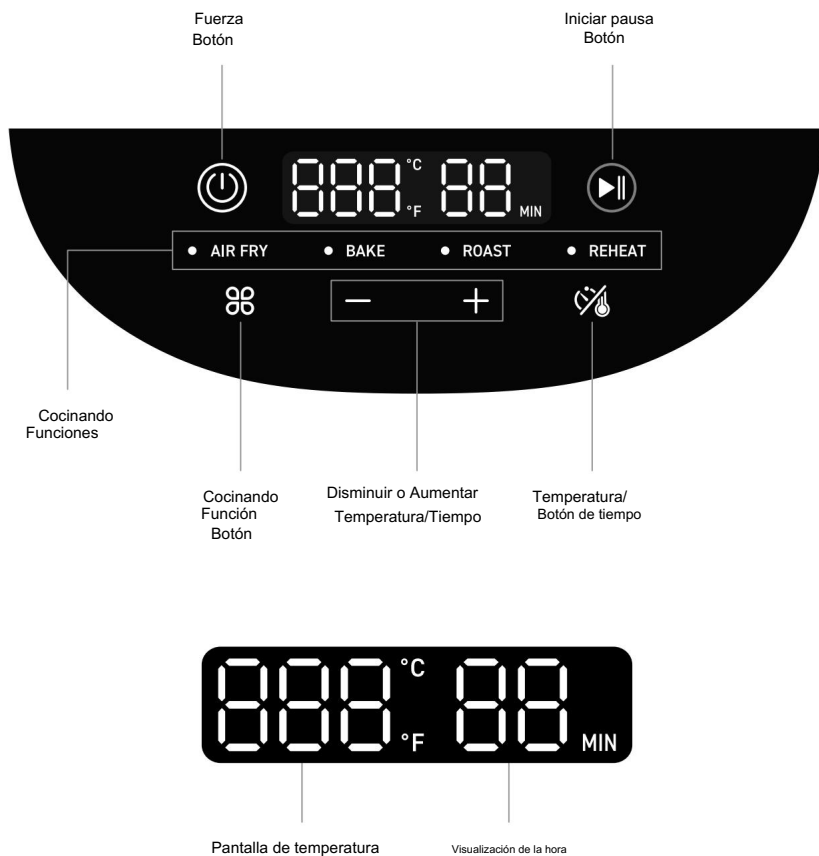
G. Manija de la canasta




## Diagrama de pantalla

Nota: Aparecerá un punto naranja junto a la función de cocción seleccionada para mostrar que está activa.

### Panel de control



### Nota:

- Para guardar o restablecer los ajustes preestablecidos, consulte Funciones de cocción (consulte la página 11).
- Presione y mantenga  durante 10 segundos para reiniciar su freidora de aire.

# ANTES DEL PRIMER USO

## Configuración

1. Retire todo el embalaje de la freidora de aire, incluidos los adhesivos temporales y la cubierta protectora colocada sobre el enchufe de alimentación.
  2. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Manténgase alejado de áreas que puedan dañarse con el vapor (como paredes o armarios).
- Nota: Deje 5 pulgadas / 13 cm de espacio detrás y encima de la freidora. [Figura 1.1] Deje suficiente espacio para retirar la cesta.
3. Tire del asa para retirar la cesta.  
Retire todo el plástico de la canasta.
  4. Lavar la cesta y el plato para verduras a fondo, utilizando un lavavajillas o una esponja no abrasiva.
  5. Limpie el interior y el exterior del aire. freidora con un paño ligeramente húmedo. Seque con una toalla.
  6. Vuelva a insertar el plato para verduras en el cesta y coloque la cesta dentro de la freidora.

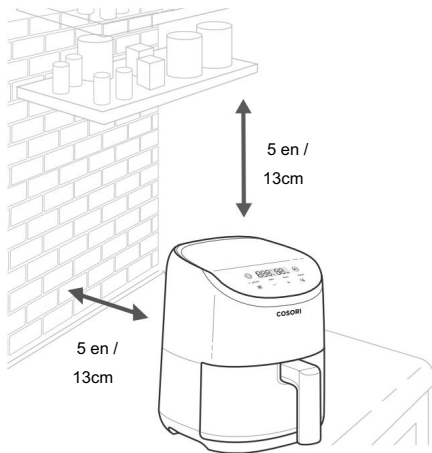





Figura 1.1

## Prueba de funcionamiento

Una prueba de funcionamiento lo ayudará a familiarizarse con su freidora de aire, asegurarse de que funciona correctamente y limpiarla de posibles residuos en el proceso.

1. Asegúrese de que la canasta de la freidora esté vacía y enchufe la freidora.
2. Presione  para seleccionar la función Air Fry. La pantalla mostrará "400°F" y "15 MIN".
3. Presione  para ajustar la hora. Presione - para cambiar el tiempo a 5 minutos.
4. Presione  empezar. Cuando termine, la freidora emitirá un pitido.
5. Retire la cesta. Deja que la canasta se enfríe completamente durante 10 a 30 minutos.

## Nota:

- Cualquier freidora de aire puede tener un olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Si el olor a plástico no disminuye después de una prueba, comuníquese con Atención al cliente (consulte la página 18).
- Tenga cuidado al dar la vuelta a la cesta después de cocinar, ya que el plato para verduras caliente puede caerse y crear un peligro para la seguridad.
- No desatornille el asa de la cesta de la cesta.

# USO DE SU FREIDORA DE AIRE

## Nota:

- No coloque nada encima de su freidora de aire. Los objetos pueden caerse y dañar su freidora de aire. [Figura 2.1]
- Una freidora de aire no es una freidora profunda. No llene la cesta con aceite, grasa para freír ni ningún otro líquido.
- Cuando saque la canasta de la freidora, tenga cuidado con el vapor caliente.

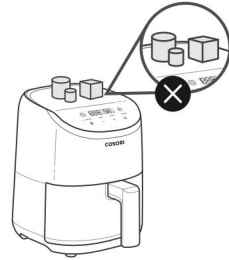







Figura 2.1

## Funciones de cocción

Usar una función de cocción es la forma más fácil de freír al aire. Las funciones de cocción están programadas con un tiempo y una temperatura ideales para diferentes métodos de cocción.

1. Presione  para recorrer la cocción (freír al aire, hornear, asar o recalentar). La freidora de aire cambiará automáticamente a la configuración predeterminada de la función.
2. Puede cambiar el tiempo de una función (1–60 minutos) y la temperatura (170°–400°F) presionando  para seleccionar la temperatura o time, y usando + o – para aumentar o disminuir la temperatura/tiempo.

Nota: Mantenga presionado + o – para aumentar o disminuir rápidamente la temperatura/tiempo.

- Para modificar una función de cocción:
  - a. Presione  para seleccionar una función de cocción y ajuste el tiempo y la temperatura.
  - b. presione y mantenga  durante 3 segundos.
- Para restablecer todas las funciones de cocción:
  - a. Mantenga presionado  durante 10 segundos.

Función	Por defecto Temperatura	Por defecto Tiempo (Minutos)
freír al aire	400°F / 200°C	15
Hornear	310 °F/155 °C	15
Asar	355°F/180°C	20
Recalentar	345°F / 175°C	5

## Freír al aire

1. Coloque el plato para verduras en la cesta.

El plato para verduras permite que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la cesta.


Nota: Es posible que la placa para verduras no se use para ciertas recetas, como muffins y panes.

2. Agregue alimentos a la canasta.


3. Seleccione una función de cocción (consulte la página 11).

a. Si no se selecciona ninguna función de cocción, la freidora de aire volverá a la configuración utilizada anteriormente.

b. Opcionalmente, puede configurar un tiempo y una temperatura personalizados sin elegir una función de cocción.

C. Presione  y use + o – para aumentar o disminuya la temperatura (170°–400°F) o el tiempo (1–60 minutos).

4. Presione  para comenzar a freír al aire.

Nota: Puede cambiar la temperatura y tiempo en cualquier momento durante la cocción . Presione y use + o – para cambiar la configuración.

5. Ciertas recetas pueden requerir que agite los alimentos a la mitad del tiempo de cocción (consulte Agitar los alimentos, página 12).

a. Saque la cesta de la freidora (tenga cuidado con el vapor caliente). La freidora hará una pausa en la cocción automáticamente y la pantalla se apagará hasta que se reemplace la canasta.

b. Agita o voltea la comida.

C. Vuelva a colocar la canasta en la freidora para continuar cocinando.

6. La freidora de aire emitirá un pitido 3 veces cuando termine. La pantalla mostrará "Fin".

7. Saque la cesta de la freidora, teniendo cuidado con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para retirar los alimentos de la cesta.

8. Deje que se enfríe antes de limpiar.

## Sacudir la comida

como sacudir

Durante la cocción, saque la canasta de la freidora y agite, mezcle o voltee la comida.

- a. Para agitar la comida:

1. Por razones de seguridad, sostenga el cesta justo encima de una superficie resistente al calor.

2. Agite la cesta.

Nota: No use este método si hay una riesgo de salpicaduras de líquidos calientes.

- b. Si la cesta es demasiado pesada para sacudirla o si hay líquidos calientes presentes:

1. Coloque la cesta en un soporte o superficie resistente al calor.

2. Use pinzas para mezclar o voltear la comida.

- Cuando retire la canasta, la freidora hará una pausa en la cocción automáticamente y la pantalla mostrará [ - - - - ] hasta que se reemplace la canasta.

- Cuando reemplace la canasta, la cocción reanuda automáticamente.

- Evite agitar durante más de 30 segundos, ya que la freidora de aire puede comenzar a enfriarse.

## Qué sacudir

- Los alimentos pequeños que están apilados generalmente necesitarán sacudirse, como papas fritas o nuggets.

- Si no los sacude, es posible que los alimentos no queden crujientes o que no se cocinen uniformemente.

- Puede voltear otros alimentos, como bistec, para asegurar un dorado parejo.

## Cuándo agitar

- Agite o voltee la comida una vez a la mitad cocinar, o más si lo desea.

## Guía de cocina

### sobrellenado

- Si la canasta está demasiado llena, los alimentos se cocinarán de manera desigual. No empaque en alimentos.

### usando aceite

- Agregar una pequeña cantidad de aceite a su comida la hará más crujiente. No use más de 2 cucharadas estadounidenses / 30 ml de aceite.
- Los aerosoles de aceite son excelentes para aplicar pequeñas cantidades de aceite de manera uniforme a todos los alimentos.

### Consejos de comida

- Puede freír al aire cualquier alimento o producto congelado que se puede hornear en un horno.
- Para hacer tortas, pasteles de mano o cualquier alimento con relleno o rebozado, coloque los alimentos en un recipiente resistente al calor antes de colocarlos en la canasta.
- Freír al aire los alimentos con alto contenido de grasa hará que la grasa gotee en el fondo de la canasta. Para evitar el exceso de humo durante la cocción, vierta la grasa que se haya depositado después de la cocción.
- Los alimentos marinados en líquido crean salpicaduras y exceso de humo. Seque estos alimentos antes de freírlos al aire.

### Papas fritas

- Agregue ½ a 1 cucharada estadounidense / 8 a 15 ml de aceite para que estén crujientes.
- Cuando haga papas fritas con papas crudas, remoje las papas fritas crudas en agua durante 15 minutos para eliminar el almidón antes de freír al aire. Seque con una toalla antes de agregar aceite.
- Corte las papas fritas crudas más pequeñas para que queden más crujientes resultados.
- Intente cortar las papas fritas en tiras de ¼ de pulgada por 3 pulgadas / 0,6 cm por 7,6 cm.




Nota: Para obtener más consejos y recetas, consulte la aplicación VeSync y el sitio web de COSORI.

## Más funciones

### Cambio de unidades de temperatura

- Mantenga presionado + y – al mismo tiempo durante 3 segundos.
- La unidad de temperatura cambiará de Fahrenheit a Celsius.
- Repita para volver a cambiar a Fahrenheit.

### Pausa

- Prensa  para pausar la cocción. La freidora dejará de calentarse y volverá a reanudar  parpadeará hasta tu presiones  la cocción.
- Después de 30 minutos de inactividad, la freidora de aire se apagará.
- Esta función le permite pausar la programa de cocción sin quitar la cesta de la freidora.

### Reanudar automáticamente la cocción

- Si saca la canasta, la freidora de aire hará una pausa en la cocción automáticamente y la pantalla mostrará [- - - -].
- Cuando devuelva la canasta, la freidora de aire reanudará automáticamente la cocción según sus configuraciones anteriores.

### Apagado automático

- Si la freidora no tiene cocción activa programas, borrará todas las configuraciones y se apagará después de 5 minutos de inactividad.
- Si se retira la canasta, la freidora de aire borrará todas las configuraciones y se apagará después de 30 minutos de inactividad.

### Protección contra el sobrecalentamiento

- Si la freidora se sobrecalienta, se apaga automáticamente como una característica de seguridad.
- Deje que la freidora se enfríe completamente antes de volver a usarlo.

# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

---

Nota:

- Limpie siempre la cesta de la freidora y el plato para verduras después de cada uso.
  - Forrar la canasta con papel aluminio (excepto el plato para verduras) puede facilitar la limpieza.
1. Apague y desenchufe la freidora de aire. Deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo. Saque la cesta para un enfriamiento más rápido.
  2. Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo, si es necesario.
  3. La cesta y el plato para verduras están Aptas para el lavavajillas. También puedes lavar la cesta y plato para verduras con agua jabonosa caliente y una esponja no abrasiva. Remoja si es necesario.

Nota: La cesta y el plato para verduras tienen un revestimiento antiadherente. Evite el uso de utensilios metálicos y materiales de limpieza abrasivos.

## 4. Para grasa rebelde:

- a. En un tazón pequeño, mezcle 2 cucharadas estadounidenses / 30 g de bicarbonato de sodio y 1 cucharada estadounidense / 15 ml de agua para formar un unttable pegar.

- b. Usa una esponja para esparcir la pasta. sobre la cesta y el plato para verduras y friegue. Deje reposar la cesta y el plato para verduras durante 15 minutos antes de enjuagar.

C. Lave la canasta con agua y jabón antes de usar

5. Limpie el interior de la freidora de aire con una esponja o un paño ligeramente húmedo y no abrasivo. No sumergir en agua.

Si es necesario, limpie el serpentín de calentamiento para eliminar los restos de comida.

6. Seque antes de usar.

Nota: asegúrese de que el serpentín de calentamiento esté completamente seco antes de encender la freidora.

# ACCESORIOS

---

Hay accesorios adicionales y de repuesto disponibles para su freidora de aire. Para obtener más información, comuníquese con Atención al cliente (consulte la página 18).

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución posible
La freidora de aire no gira en.	Asegúrese de que la freidora de aire esté enchufada.
	Empuje la cesta de forma segura en la freidora de aire.
La comida no está completamente cocinada.	Coloque lotes más pequeños de alimentos en la cesta. Si la cesta está demasiado llena, la comida no estará bien cocida.
	Aumente la temperatura o el tiempo de cocción.
Los alimentos se cocinan de manera desigual.	Los alimentos que están apilados uno encima del otro o cerca uno del otro deben sacudirse o voltearse durante la cocción (consulte Sacudir los alimentos, página 12).
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos al aire.	Rociar o cepillar una pequeña cantidad de aceite puede aumentar la textura crujiente (consulte la Guía de cocción, página 13).
Las papas fritas no se cocinan correctamente.	Consulte Papas fritas, página 13.
La cesta no se deslizará en el freidora de aire de forma segura.	Asegúrese de que la canasta no esté demasiado llena de comida.
Sale humo blanco de la freidora.	La freidora de aire puede producir algo de humo blanco cuando la usa por primera vez. Esto es normal.
	Asegúrese de que la cesta y el interior de la freidora estén bien limpios y sin grasa.
	Cocinar alimentos grasosos hará que se acumule aceite debajo del plato para verduras. Este aceite producirá humo blanco y la canasta puede estar más caliente de lo normal. Esto es normal y no debería afectar la cocción. Manipule la cesta con cuidado.
Sale humo oscuro de la freidora.	Desenchufe inmediatamente su freidora de aire. El humo oscuro significa que la comida se está quemando o que hay un problema en el circuito. Espere a que desaparezca el humo antes de sacar la cesta. Si la causa no fueron alimentos quemados, comuníquese con Atención al cliente (ver página 18).
La freidora tiene olor a plástico.	Cualquier freidora de aire puede tener un olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Siga las instrucciones para una prueba de funcionamiento (página 10) para disminuir el olor a plástico. Si el olor a plástico no disminuye, comuníquese con Atención al cliente (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E1".	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E2".	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E3".	La protección contra sobrecalentamiento de la freidora se ha activado. Apague y desenchufe la freidora y deje que se enfríe por completo. Si la pantalla sigue mostrando "E3", comuníquese con Atención al cliente (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E4".	La freidora de aire se ha conectado a un tomacorriente de 220–240 V. Apague y desenchufe la freidora de aire. Solo use la freidora de aire con salidas de 120 V, 60 Hz.

Si su problema no aparece en la lista, comuníquese con Atención al cliente (consulte la página 18).

# COMUNICACIÓN FEDERAL

## INTERFERENCIA DE LA COMISIÓN

### DECLARACIÓN - PARTE 15

---

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

1. Este dispositivo no puede causar interferencia dañina, y 2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida la interferencia que pueda causar funcionamiento no deseado.

NOTA: Este equipo ha sido probado y se encontró que cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de conformidad con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias dañinas en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de un circuito diferente al que está conectado el receptor. está conectado.
- Consulte al distribuidor oa un técnico experimentado en radio/TV para obtener ayuda.

Precaución de la FCC: Cualquier cambio o modificación no aprobado expresamente por la parte responsable del cumplimiento podría anular la autoridad del usuario para operar este equipo.

#### DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DEL PROVEEDOR DE LA FCC (SDOC)

Arovast Corporation declara por la presente que este equipo cumple con los requisitos de la FCC.

La declaración de conformidad puede consultarse en la sección de soporte de nuestra web, accesible desde [www.cosori.com](http://www.cosori.com)



# INFORMACIÓN DE GARANTÍA

nombre del producto	Minifreidora de aire Lite de 2.1 cuartos
Modelo	CAF-LI211
Para su propia referencia, le recomendamos encarecidamente que registre su ID de pedido y la fecha de compra.	
Fecha de compra	
Solicitar ID	

Arovast no será responsable de daños indirectos, incidentales o consecuentes en relación con el uso del producto cubierto por esta garantía.

Esta garantía se extiende únicamente al comprador consumidor original del producto y no es transferible a ningún propietario posterior del producto, independientemente de si el producto se transfiere durante el plazo especificado de la garantía.

Esta garantía no se extiende a los productos comprados a vendedores no autorizados. La garantía de Arovast se extiende únicamente a los productos comprados a vendedores autorizados que están sujetos a los controles de calidad de Arovast y han aceptado seguir sus controles de calidad.

Todas las garantías implícitas se limitan al período de esta garantía limitada.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que la limitación o exclusión anterior no se aplique a usted.

Si descubre que su producto es defectuoso dentro del período de garantía especificado, comuníquese con Atención al cliente a través de [support@cosori.com](mailto:support@cosori.com).

NO deseche su producto antes de contactarnos. Una vez que nuestro Equipo de atención al cliente haya aprobado su solicitud, devuelva el producto con una copia de la factura y el ID del pedido.

Cada producto COSORI incluye automáticamente una garantía de 2 años. Para que el proceso de atención al cliente sea rápido y fácil, registre su producto en línea en [www.cosori.com/warranty](http://www.cosori.com/warranty)

Esta garantía es hecha por:

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

## TÉRMINOS Y POLÍTICA

Arovast Corporation ("Arovast") garantiza al comprador original que este producto está libre de defectos de materiales y mano de obra, bajo condiciones y uso normales, por un período de 2 años a partir de la fecha de compra original.

Arovast acepta, a nuestra elección durante el período de garantía, reparar cualquier defecto de material o mano de obra o proporcionar un producto igual a cambio sin cargo, sujeto a la verificación del defecto o mal funcionamiento y prueba de la fecha de compra.

No hay ninguna otra garantía expresa. Esta garantía no se aplica:

- Si el producto ha sido modificado de su condición original;
- Si el producto no se ha utilizado en de acuerdo con las instrucciones e instrucciones del manual del usuario; • A los daños o defectos causados por accidente, abuso, mal uso o mantenimiento inapropiado o inadecuado;
- A los daños o defectos causados por el servicio o la reparación del producto realizados por un proveedor de servicios no autorizado o por alguien que no sea Arovast; • A los daños o defectos que se produzcan durante uso comercial, uso de alquiler o cualquier uso para el que no esté destinado el producto;
- A los daños o defectos que excedan el costo del producto.

# ATENCIÓN AL CLIENTE

---

Si tiene alguna pregunta o inquietud sobre su nuevo producto, comuníquese con nuestro útil equipo de atención al cliente.

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

Correo electrónico: [support@cosori.com](mailto:support@cosori.com)  
Línea gratuita: (888) 402-1684

## Horas de soporte

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

\* Tenga a mano la factura y el ID del pedido antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente.

# MUÉSTRANOS LO QUE ESTÁS HACIENDO

---

Esperamos que esto haya sido útil para usted. ¡Estamos ansiosos por ver sus hermosos resultados y creemos que querrá compartir fotos glamorosas! Nuestra comunidad espera tus cargas; solo elige la plataforma que prefieras a continuación.

¡Coge, etiqueta y etiqueta, chef COSORI!

#LiveLifeTastefully #iCookCOSORI

@COSORICooks



@COSORI



## MÁS RECETAS COSORI

---

Teniendo en cuenta qué cocinar? Muchas ideas de recetas están disponibles, tanto de nosotros como de la comunidad COSORI.



Escanee el código QR para obtener la aplicación.

# COSORI®

¿Preguntas o inquietudes?

de lunes a viernes, de 9:00 a. m. a 5:00 p. m.

PST/PDT [support@cosori.com](mailto:support@cosori.com) | (888) 402-1684