

cosori®

Dual Blaze Twinfry™

Air Fryer

10-Litre

Model: CAF-TF101S-WEUR

Quick Start Guide

EN

Thank you for your purchase!

Get Creative With Cosori

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

Explore More Recipes

Enjoy weekly, featured recipes *made exclusively by our in-house chefs.*

CONTACT OUR CHEFS

Our helpful, in-house chefs are ready to assist you with any questions you might have!

On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!

Tips from the Chef

Crisper Plate

The crisper plates lift up food for 360° air flow to achieve the perfect crisp. They should be used for most recipes and foods, though they can be removed when cooking larger foods or specialty recipes.

Overcrowding

It's tempting to try to cook as much food as possible at once. However, overcrowding the basket may result in food not browning properly and taking longer to cook.

Air Frying Meats & Fish

Let thicker meat rest at room temperature for 30 minutes before cooking to help food cook more quickly and evenly. After air frying a steak or piece of poultry, let it rest for 5–10 minutes before serving so your meat will be juicy and delicious.

Air Frying Essentials

Stay away from using cooking sprays with propellants in them. Instead, invest in an oil spray bottle and use your own oil or use a store-bought spray that is free of propellants.

For easy cleanup, line the crisper plate or basket with aluminium foil, parchment paper, air fryer liners, or a silicone air fryer mat. **Never** put parchment paper or other lightweight liners into the basket without food on top, as they may cause a fire hazard.

Grandzone vs Dual Zones

Use the divider to create 2 separate 5-litre baskets, or easily remove it for one 10-litre grandzone. The grandzone is perfect for cooking larger proteins or large quantities of food that can feed the whole family, all in one basket. The dual zones allow you to cook 2 foods, 2 ways at the same time with SYNC, or copy settings across zones with MATCH while the divider keeps flavours, marinades, and sauces from spilling over.

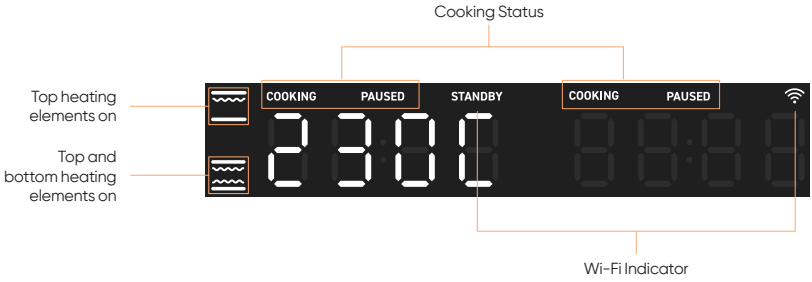
Note: *Results may vary. For recipes and cooking inspiration, check out the VeSync app and Recipe Book.*

EN

SHORTCUT SHEET

Review the manual for basic safety precautions and complete details on operating your Cosori Air Fryer.

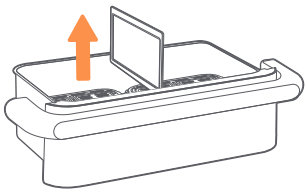




COOKING IN THE GRANDZONE

Cook a large batch of food by using the entire basket like a traditional air fryer.

1. Tap ⏻.
2. Select GRANDZONE.
3. Remove the divider and place food into the basket.



4. Select a cooking function.
5. Adjust the settings using the temperature and time arrows.



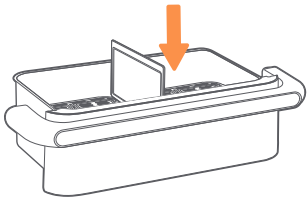
6. Tap ⏯ to begin cooking.

COOKING IN DUAL ZONES

Sync Cooking

Program the zones to finish cooking at the same time when they use different functions, cook times, and temperatures.

1. Insert the divider and place food into the basket.



2. Tap ⏻.

3. Select ZONE 1.
4. Select a cooking function.



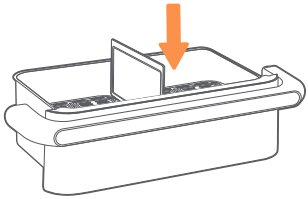
5. Adjust the settings using the temperature and time arrows.

6. Select ZONE 2.
7. Repeat steps 4-5.
8. Tap SYNC.
9. Tap ⏯ to begin cooking.
10. The zone with the shorter cook time will display Hold.

Match Cooking

Mirror settings across Zone 1 and Zone 2 to cook with the same function, temperature, and time. This allows you to cook large quantities at the same time or different foods using the same settings.

1. Insert the divider and place food into the basket.



2. Tap ⏻.

3. Select ZONE 1.
4. Select a cooking function.



5. Adjust the settings using the temperature and time arrows.
6. Tap MATCH.
7. Tap ⏯ to begin cooking.

USING COOKING FUNCTIONS

Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods. You can also customise their time and temperature using the arrows on the left and right of the display. To go back to a function's default settings right after changing them, press the function's button again.

Function	Temp	Time	Temp Range	Time Range	Upper Power	Lower Power
AIR FRY	200°C	20 min	120°–205°C	1-60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
ROAST	190°C	30 min	120°–205°C	1-240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
BAKE	160°C	25 min	80°–205°C	1-240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILL	240°C	10 min	205°–240°C	1-30 min	🔥🔥🔥	N/A
REHEAT	165°C	15 min	40°–205°C	1-60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
DEHYDRATE (DRY)	55°C	6 hr	35°–95°C	30 min-48H	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

Note: *Upper and Lower Power here are schematic, not actual firepower. The upper and lower heating elements' actual temperature may vary. The temperature range shown in the diagram only roughly shows the maximum temperature each heating element can achieve.*

EXPLORE MORE RECIPES

CUSTOMISE YOUR COOKING FUNCTIONS

1. Choose a cooking function and adjust the time and temperature.
2. Press and hold the cooking function's button until the air fryer beeps once.

To reset a cooking function:

- Without making changes, press and hold the function's button and GRANDZONE at the same time for 3 seconds until the air fryer beeps once.

To reset all cooking functions:

- Press and hold ZONE 1 and ZONE 2 at the same time for 3 seconds until the air fryer beeps once.

COOKING CHART

1. When using the GRANDZONE function, you can adjust the cooking time appropriately based on the portion size of the food. You can check and turn the food during cooking to ensure that it is cooked properly.
2. Results may vary. For recipes and cooking inspiration, check out the VeSync app.

Food Group	Food Type	Amount	Cooking Function	Cut / Size	Temperature (°C)	Time Range (min)
Frozen Food	Breaded Shrimp	250 g	Air Fry	-	205	10–12
	Chicken Nuggets	250 g	Air Fry	-	205	10–15
	French Fries (Thin Cut)	450 g	Air Fry	0.6 cm thick	195	18–22
	Waffle Fries	200 g	Air Fry	0.6 cm thick	205	12–15
	Mozzarella Sticks	350 g	Air Fry	-	205	11–14
	Onion Rings	200 g	Air Fry	-	205	13–15
	Tater Tots	350 g	Air Fry	-	205	18–20
	Pizza Rolls	350 g	Air Fry	-	205	10–12

Food Group	Food Type	Amount	Cooking Function	Cut / Size	Temperature (°C)	Time Range (min)
Vegetables	Potatoes (Baked)	2–4 pieces	Air Fry	Med	195	45-60
	Asparagus Spears	250 g	Air Fry	Sm/Med	190	6–8
	Broccoli	350 g	Roast	Floret	205	6–8
	Brussels Sprouts	350 g	Roast	Halves	205	12–14
	Carrots	350 g	Roast	2.5 cm pieces	195	7–10
	Corn On The Cob	4 pieces	Roast	Full Cob	205	10–12
	Mushrooms	300 g	Air Fry	Whole	190	8
	Root Vegetables, Various	450 g	Roast	2.5 cm pieces	205	13–16
	Zucchini/ Squash	400 g	Roast	1.3 cm rounds	205	10–12
Pork & Lamb	Bacon, Regular	2–3 slices	Air Fry	-	170	7–8
	Pork Chop	450 g	Grill	1.3 cm rounds	230	13–16
	Pork Tenderloin	450 g	Roast	-	205	18–20
	Meatballs	450 g	Air Fry	-	205	15–18
	Sausages	8 pieces	Air Fry	-	205	8–10
	Lamb Chops	450 g	Roast	2.5 cm thick	205	14–16

Food Group	Food Type	Amount	Cooking Function	Cut / Size	Temperature (°C)	Time Range (min)
Beef	Ribeye	2 steaks	Grill	2.5 to 4 cm thick	240	6–11
	Flank Steak	1	Grill	650-900 g	220	18–22
	Skewers	4	Grill	2.5 cm pieces	220	7–10
	Hamburger	4 patties	Grill	120 g each 1.5cm thick	205	8–10
Poultry	Breasts (Boneless)	680 g	Roast	Fillets	195	20–25
	Drumsticks	4 pieces	Air Fry	-	200	21–24
	Thighs (Bone-In)	4 pieces	Air Fry	-	200	20–22
	Wings	450 g	Air Fry	-	200	20
	Whole Chicken	1.5k g	Air Fry	-	185	35–38
Seafood	Salmon Fillet	250 g	Air Fry	2.5 cm thick	190	10–12
	Scallops	250 g	Grill	-	225	5–7
	White Fish Fillet	170-200 g	Air Fry	1.27- 2.5 cm thick	190	8–10
	Shrimp	450 g	Air Fry	Large	190	4–6

Food Group	Food Type	Amount	Cooking Function	Cut / Size	Temperature (°C)	Time Range (min)
French Fries	French Fries, Fresh, Thin Cut	350 g	Air Fry	0.6 cm thick	195	18–20
	French Fries, Fresh, Medium Cut	350 g	Air Fry	1 cm thick	195	22–24
	Sweet Potato Fries, Fresh, Medium Cut	350 g	Air Fry	1 cm thick	195	20–22
	Potato Wedges, Fresh	350 g	Air Fry	1.27 cm thick	195	18–20
Baked Goods	Cookies	30 g	Bake	-	160	6–8
	Cupcake/ Muffin	6 cupcakes	Bake	-	150	15–18
	Quick Bread	2 loaves	Bake	Mini Loaf	150	40–42
	Biscuits	5 biscuits	Bake	-	150	8–10
	Creme Brûlée	6 pieces	Bake		90	60-80
	Cinnamon Rolls	9 pieces	Bake	-	150	9–10

Food Group	Food Type	Amount	Cooking Function	Cut / Size	Temperature (°C)	Time Range (min)
Dried	Apples	1 apple	Dry	0.6 cm thick slice	60	10–12 hr
	Bananas	2 bananas	Dry	0.6–1 cm thick slice	60	8–24 hr
	Cherries	250g	Dry	Pitted	60	8–36 hr
	Mango	1 mango	Dry	0.6 cm thick slice	60	12–16 hr
	Plantain	1–2 plantains	Dry	0.3 cm thick slice	60	7–10 hr
	Basil	Single layer	Dry	Off Stem	45	10–15 hr
	Rosemary	Single layer	Dry	-	40	4–6 hr
	Parsley	Single layer	Dry	Off Stem	40	4–6 hr
	Thyme	Single layer	Dry	-	40	4–6 hr
	Beef Jerky	Single layer	Dry	0.6 cm thick	75	4–6 hr

EXPLORE MORE RECIPES

DE

Vielen Dank für Ihren Kauf!

Kreativ werden mit Cosori

Laden Sie die kostenlose VeSync-App herunter, um auf Originalrezepte und Videoanleitungen der Cosori-Köche zuzugreifen, mit unserer Online-Community in Kontakt zu treten und vieles mehr!

Weitere Rezepte entdecken

Genießen Sie wöchentlich vorgestellte Rezepte, *exklusiv von unseren Küchenchefs zubereitet.*

KONTAKTIEREN SIE UNSERE KÖCHE

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

Im Namen aller Mitarbeiter von Cosori

Viel Spaß beim Kochen!

Tipps vom Chefkoch

Röstplatte

Auf den Röstplatten liegen die Lebensmittel in einem Rundum-360°-Luftstrom und werden dadurch genauso knusprig, wie Sie es wünschen. Sie sollten für die meisten Rezepte und Speisen verwendet werden, können aber beim Kochen größerer Speisen oder bei Spezialrezepten entfernt werden.

Überfüllung

Es ist verlockend, so viele Speisen wie möglich auf einmal zu kochen. Wenn der Korb jedoch zu voll ist, können die Speisen nicht richtig bräunen und brauchen länger zum Garen.

Frittieren von Fleisch und Fisch

Lassen Sie dickeres Fleisch vor dem Kochen 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit die Speisen schneller und gleichmäßiger garen. Lassen Sie ein Steak oder ein Stück Geflügel nach dem Braten in der Heißluft-Fritteuse 5–10 Minuten ruhen, bevor Sie es servieren, damit Ihr Fleisch saftig und lecker wird.

Wesentliches zum Heißluft-Frittieren

Verwenden Sie keine Kochsprays mit Treibgas. Investieren Sie stattdessen in eine Ölsprühflasche und verwenden Sie Ihr eigenes Öl oder ein gekauftes Spray, das frei von Treibgasen ist.

Legen Sie die Röstplatte oder den Frittierkorb mit Alufolie, Pergamentpapier, Fritteuseneinlagen oder einer Silikonmatte aus, um die Reinigung zu erleichtern. Legen Sie **niemals** Pergamentpapier oder andere leichte Einlagen in den Korb, ohne dass Lebensmittel darauf liegen, da sie eine Brandgefahr darstellen können.

Gross-Zone gegenüber Doppel-Zone

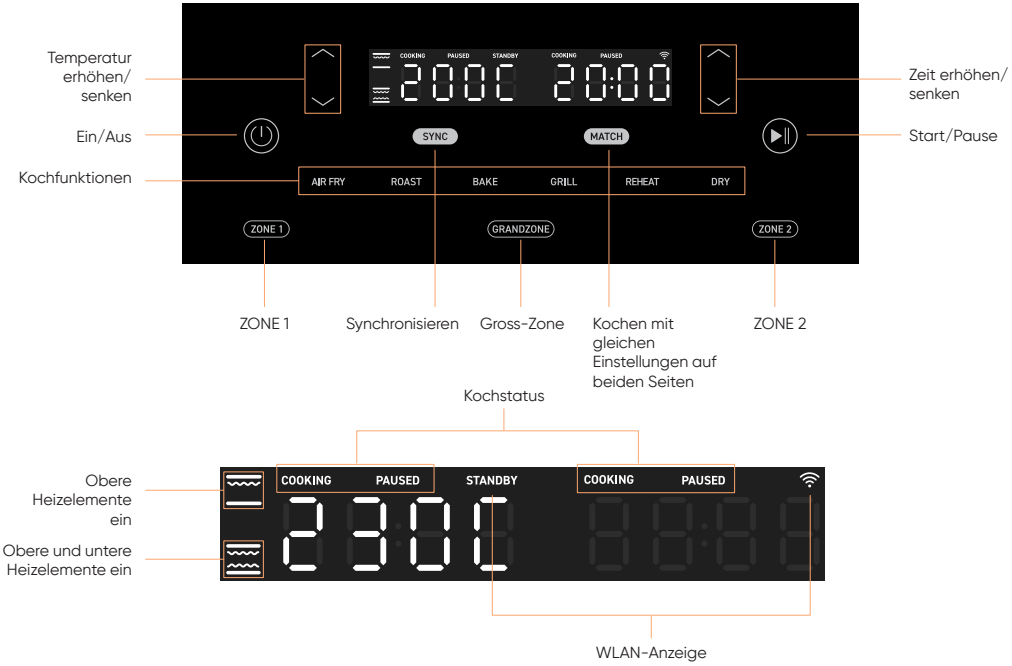
Verwenden Sie den Korb-Teiler, um 2 separate 5-Liter-Körbe zu erhalten, oder entfernen Sie ihn einfach für eine 10-Liter-Gross-Zone. Die Gross-Zone eignet sich perfekt zum Kochen größerer Fleischteile oder großer Mengen von Speisen, die für Ihre ganze Familie reichen, und das alles in einem Korb. Die zwei Zonen ermöglichen es Ihnen, mit SYNC zwei Speisen auf zwei Arten gleichzeitig zu kochen oder mit MATCH die Einstellungen zwischen den Zonen zu kopieren, während der Korb-Teiler dafür sorgt, dass sich Aromen, Marinaden und Saucen nicht vermischen.

Hinweis: *Die Ergebnisse können variieren. Rezepte und Kochinspirationen finden Sie in der VeSync-App und im Rezeptbuch.*

DE

KURZÜBERSICHT

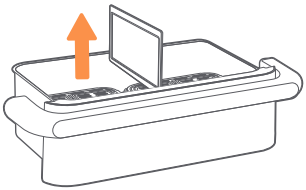
Lesen Sie das Handbuch für grundlegende Sicherheitsvorkehrungen und vollständige Details zum Betrieb Ihrer Cosori Heißluft-Fritteuse.



KOCHEN IN DER GROSS-ZONE

Kochen Sie eine große Menge an Speisen, indem Sie den gesamten Korb wie bei einer herkömmlichen Fritteuse verwenden.

1. Tippen Sie auf ⏻.
2. Wählen Sie GRANDZONE.
3. Entfernen Sie den Korb-Teiler und legen Sie die Speisen in den Korb.



4. Wählen Sie eine Kochfunktion.
5. Nehmen Sie die Einstellungen mit Hilfe der Temperatur- und Zeitpfeile vor.



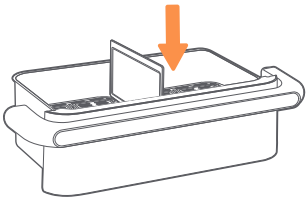
6. Tippen Sie auf ⏯, um die Kochfunktion zu starten.

KOCHEN IN ZWEI ZONEN

Kochen synchronisieren

Programmieren Sie die Kochzonen so, dass sie zur gleichen Zeit fertig werden, auch wenn sie unterschiedliche Funktionen, Kochzeiten und Temperaturen verwenden.

1. Setzen Sie den Korb-Teiler ein und legen Sie die Speisen in den Korb.



2. Tippen Sie auf ⏻.
3. Wählen Sie ZONE 1.
4. Wählen Sie eine Kochfunktion.

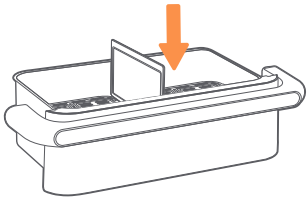


5. Nehmen Sie die Einstellungen mit Hilfe der Temperatur- und Zeitpfeile vor.
6. Wählen Sie ZONE 2.
7. Wiederholen Sie die Schritte 4–5.
8. Tippen Sie auf SYNC.
9. Tippen Sie auf ⏯, um das Kochen zu starten.
10. In der Zone mit der kürzeren Kochzeit wird Hold angezeigt.

Kochen mit gleichen Einstellungen auf beiden Seiten

Spiegeln Sie die Einstellungen von Zone 1 und Zone 2, um mit der gleichen Funktion, Temperatur und Zeit zu kochen. So können Sie große Mengen gleichzeitig oder verschiedene Speisen mit denselben Einstellungen garen.

1. Setzen Sie den Korb-Teiler ein und legen Sie die Speisen in den Korb.



2. Tippen Sie auf ⏻.
3. Wählen Sie ZONE 1.
4. Wählen Sie eine Kochfunktion.



5. Nehmen Sie die Einstellungen mit Hilfe der Temperatur- und Zeitpfeile vor.
6. Tippen Sie auf MATCH.
7. Tippen Sie auf ⏯, um das Kochen zu starten.

VERWENDUNG DER KOCHFUNKTIONEN

Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert. Mit den Pfeilen auf der linken und rechten Seite des Displays können Sie auch die Uhrzeit und die Temperatur einstellen. Drücken Sie die Taste der Funktion erneut, um zu den Standardeinstellungen einer Funktion zurückzukehren, nachdem Sie diese geändert haben.

Funktion	Temp.	Zeit	Temperaturbereich	Betriebszeitbereich	Obere Heizleistung	Untere Heizleistung
AIR FRY (Heißluftfrittieren)	200 °C	20 min	120–205 °C	1–60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
ROAST (BRATEN)	190 °C	30 min	120–205 °C	1–240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
BAKE (BACKEN)	160 °C	25 min	80–205 °C	1–240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILL (GRILLEN)	240 °C	10 min	205–240 °C	1–30 min	🔥🔥🔥	N/A
REHEAT (AUFWÄRMEN)	165 °C	15 min	40–205 °C	1–60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
DRY (DÖRREN)	55 °C	6 h	35–95 °C	30 min–48 h	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

Hinweis: *Obere und untere Heizleistung sind hier schematisch dargestellt, nicht als tatsächliche Feuerkraft. Die tatsächliche Temperatur der oberen und unteren Heizelemente kann variieren. Der im Diagramm angegebene Temperaturbereich zeigt nur grob die maximale Temperatur, die jedes Heizelement erreichen kann.*

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

INDIVIDUELLE ANPASSUNG DER KOCHFUNKTIONEN

1. Wählen Sie eine Kochfunktion und stellen Sie die Zeit und die Temperatur ein.
2. Halten Sie die Kochfunktion-Taste gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.

Zum Zurücksetzen einer Kochfunktion:

- Halten Sie ohne Änderungen vorzunehmen die Funktionstaste und GRANDZONE gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.

Zum Zurücksetzen aller Kochfunktionen:

- Halten Sie ZONE 1 und ZONE 2 gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.

KOCHTABELLE

1. Bei der Verwendung der Funktion GRANDZONE (Gross-Zone) kann die Garzeit entsprechend der Portionsgröße der Speisen angepasst werden. Die Speisen lassen sich während des Garvorgangs kontrollieren und wenden, um sicherzustellen, dass sie richtig gegart werden.
2. Die Ergebnisse können variieren. Rezepte und Kochinspirationen finden Sie in der VeSync-App.

Lebensmittelgruppe	Lebensmitteltyp	Menge	Kochfunktion	Tranche/ Größe	Temperatur (°C)	Zeitbereich (min)
Tiefkühlkost	Panierte Garnelen	250 g	Heißluftfrittieren	-	205	10–12
	Hähnchen-Nuggets	250 g	Heißluftfrittieren	-	205	10–15
	Pommes frites (dünn geschnitten)	450 g	Heißluftfrittieren	0,6 cm dick	195	18–22
	Waffel-Pommes	200 g	Heißluftfrittieren	0,6 cm dick	205	12–15
	Mozzarella-Sticks	350 g	Heißluftfrittieren	-	205	11–14
	Zwiebelringe	200 g	Heißluftfrittieren	-	205	13–15
	Kartoffelpuffer	350 g	Heißluftfrittieren	-	205	18–20
	Pizzabrötchen	350 g	Heißluftfrittieren	-	205	10–12

Lebensmittelgruppe	Lebensmitteltyp	Menge	Kochfunktion	Tranche/ Größe	Temperatur (°C)	Zeitbereich (min)
Gemüse	Kartoffeln (Gebacken)	2–4 Stück	Heißluftfrittieren	Mittelgroß	195	45–60
	Spargelstangen	250 g	Heißluftfrittieren	Klein/ Mittelgroß	190	6–8
	Brokkoli	350 g	Braten	Röschen	205	6–8
	Rosenkohl	350 g	Braten	Halbiert	205	12–14
	Karotten	350 g	Braten	2,5-cm-Stücke	195	7–10
	Maiskolben	4 Stück	Braten	Ganzer Kolben	205	10–12
	Champignons	300 g	Heißluftfrittieren	Ganz	190	8
	Wurzelgemüse, Verschiedenes	450 g	Braten	2,5-cm-Stücke	205	13–16
	Zucchini/Kürbis	400 g	Braten	1,3 cm dicke Stifte	205	10–12
Schwein und Lamm	Speck, Normal	2–3 Scheiben	Heißluftfrittieren	-	170	7–8
	Schweinekotelett	450 g	Grillen	1,3 cm dicke Stifte	230	13–16
	Schweinefilet	450 g	Braten	-	205	18–20
	Fleischbällchen	450 g	Heißluftfrittieren	-	205	15–18
	Würstchen	8 Stück	Heißluftfrittieren	-	205	8–10
	Lammkoteletts	450 g	Braten	2,5 cm dick	205	14–16

Lebensmittelgruppe	Lebensmitteltyp	Menge	Kochfunktion	Tranche/Größe	Temperatur (°C)	Zeitbereich (min)
Rindfleisch	Rinderfilet Aus Der Hochrippe	2 Steaks	Grillen	2,5 bis 4 cm dick	240	6–11
	Flankensteak	1	Grillen	650–900 g	220	18–22
	Spieße	4	Grillen	2,5-cm-Stücke	220	7–10
	Hamburger	4 Patties	Grillen	je 120 g 1,5 cm dick	205	8–10
Geflügel	Geflügelbrüste (Ohne Knochen)	680 g	Braten	Filets	195	20–25
	Hähnchen-Unterschenkel	4 Stück	Heißluftfrittieren	-	200	21–24
	Hähnchenkeulen (Mit Knochen)	4 Stück	Heißluftfrittieren	-	200	20–22
	Flügel	450 g	Heißluftfrittieren	-	200	20
	Ganzes Huhn	1,5 kg	Heißluftfrittieren	-	185	35–38
Meeresfrüchte	Lachsfilet	250 g	Heißluftfrittieren	2,5 cm dick	190	10–12
	Jakobsmuscheln	250 g	Grillen	-	225	5–7
	Weißfischfilet	170–200 g	Heißluftfrittieren	1,27–2,5 cm dick	190	8–10
	Garnelen	450 g	Heißluftfrittieren	Groß	190	4–6

Lebensmittelgruppe	Lebensmitteltyp	Menge	Kochfunktion	Tranche/ Größe	Temperatur (°C)	Zeitbereich (min)
Pommes frites	Pommes Frites, Frisch, Dünn Geschnitten	350 g	Heißluftfrittieren	0,6 cm dick	195	18–20
	Pommes Frites, Frisch, Mittelgroß Geschnitten	350 g	Heißluftfrittieren	1 cm dick	195	22–24
	Süßkartoffelpommes, Frisch, Mittelgroß Geschnitten	350 g	Heißluftfrittieren	1 cm dick	195	20–22
	Kartoffelspalten, Frisch	350 g	Heißluftfrittieren	1,27 cm dick	195	18–20
Gebäck	Kekse	30 g	Backen	-	160	6–8
	Törtchen/Muffin	6 Törtchen	Backen	-	150	15–18
	Kurzgebackenes Brot	2 Brote	Backen	Mini-Laibe	150	40–42
	Plätzchen	5 Plätzchen	Backen	-	150	8–10
	Crème Brûlée	6 Stück	Backen		90	60-80
	Zimtschnecken	9 Stück	Backen	-	150	9–10

Lebensmittelgruppe	Lebensmitteltyp	Menge	Kochfunktion	Tranche/ Größe	Temperatur (°C)	Zeitbereich (min)
Getrocknet	Äpfel	1 Apfel	Dörren	0,6 cm dicke Scheibe	60	10–12 Stunden
	Bananen	2 Bananen	Dörren	0,6–1 cm dicke Scheibe	60	8–24 Stunden
	Kirschen	250 g	Dörren	Entsteint	60	8–36 Stunden
	Mangos	1 Mango	Dörren	0,6 cm dicke Scheibe	60	12–16 Stunden
	Kochbananen	1–2 Kochbananen	Dörren	0,3 cm dicke Scheibe	60	7–10 Stunden
	Basilikum	Eine Lage	Dörren	Ohne Stiele	45	10–15 Stunden
	Rosmarin	Eine Lage	Dörren	-	40	4–6 Stunden
	Petersilie	Eine Lage	Dörren	Ohne Stiele	40	4–6 Stunden
	Thymian	Eine Lage	Dörren	-	40	4–6 Stunden
	Dörrfleisch Vom Rind	Eine Lage	Dörren	0,6 cm dick	75	4–6 Stunden

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

ES

¡Gracias por su compra!

Desate su creatividad con Cosori

Descargue la aplicación gratuita VeSync para acceder a recetas originales y tutoriales en vídeo de los chefs de Cosori, interactuar con nuestra comunidad en línea y mucho más.

Explore más recetas

Disfrute recetas destacadas cada semana *preparadas exclusivamente por nuestros chefs.*

PÓNGASE EN CONTACTO CON NUESTROS CHEFS

Nuestros exclusivos chefs lo ayudarán con cualquier duda que pueda tener.

En nombre de todos los que trabajamos en Cosori,

¡Que disfrute cocinando!

Consejos del chef

Placa de cocción

Las placas de cocción elevan los alimentos para un flujo de aire de 360° y así lograr el crujiente perfecto. Deben utilizarse para la mayoría de las recetas y alimentos, aunque se pueden quitar cuando se cocinan alimentos más grandes o se realizan recetas especiales.

Abarrotamiento

Es tentador intentar cocinar la mayor cantidad posible de alimentos a la vez. Sin embargo, abarrotar la cesta puede hacer que los alimentos no se doren correctamente y tarden más en cocinarse.

Air Fry carnes y pescados

Deja que las carnes más gruesas reposen a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de cocinarlas para que se cocinen más rápido y de manera uniforme. Después de hacer Air Fry a un bistec o una pieza de ave, déjalo reposar durante 5–10 minutos antes de servir para que quede jugoso y delicioso.

Esenciales para el Air Fry

Evita usar aerosoles de cocina con propelentes. En su lugar, invierta en una botella de aceite en aerosol y utilice su propio aceite o utilice un aerosol comprado en la tienda que no contenga propulsores.

Para una limpieza fácil, cubre la placa o cesta con papel aluminio, papel pergamino, revestimientos para Air Fry o una alfombrilla de silicona para freidora. Nunca pongas papel pergamino u otros revestimientos ligeros en la cesta sin comida encima, ya que pueden representar un riesgo de incendio.

Gran zona de cocción o dos zonas

Use el divisor para crear 2 cestas de 5 litros separadas o retire el divisor para contar con una gran zona de cocción de 10 litros. La gran zona de cocción es perfecta para cocinar proteínas de mayor tamaño o grandes cantidades de comida, para alimentar a toda la familia: todo en una sola cesta. Las dos zonas le permiten cocinar 2 comidas, de 2 maneras distintas al mismo tiempo, con la función SYNC (SINCRONIZACIÓN), o copiar los ajustes de las dos zonas con la función MATCH (EMPAREJAR), mientras el divisor evita que los sabores, las marinadas y las salsas se salpiquen.

Nota: *Los resultados pueden variar. Si busca recetas o inspiración para cocinar, consulte el libro de recetas y la aplicación VeSync.*

ES

HOJA DE RESUMEN

Consulte el manual para conocer las precauciones básicas de seguridad y obtener información detallada y completa sobre cómo operar su Freidora de aire Cosori.

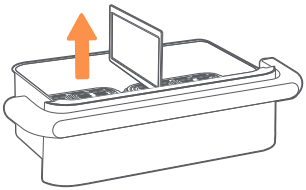




COCINAR EN LA GRAN ZONA DE COCCIÓN

Cocine un gran lote de alimentos usando toda la cesta, como en cualquier freidora de aire convencional.

1. Toque el botón ⏻.
2. Elija GRANDZONE.
3. Retire el divisor y coloque los alimentos en la cesta.



4. Elija una función de cocción.
5. Ajuste las configuraciones con las flechas de temperatura y de tiempo.



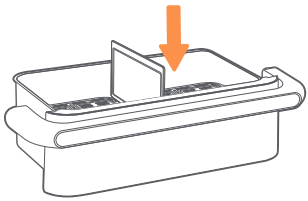
6. Toque el botón ⏯ para comenzar la cocción.

COCINAR EN DOS ZONAS

Sincronización de cocción

Programe las zonas para que terminen de cocinar al mismo tiempo, cuando usen diferentes funciones, tiempos de cocción y temperaturas.

1. Inserte el divisor y coloque los alimentos en la cesta.



2. Toque el botón ⏻.

3. Elija ZONE 1.
4. Elija una función de cocción.



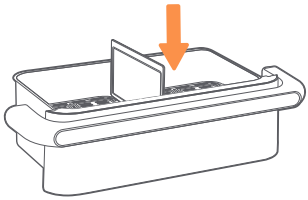
5. Ajuste las configuraciones con las flechas de temperatura y de tiempo.

6. Elija ZONE 2.
7. Repita los pasos 4 a 5.
8. Toque el botón SYNC.
9. Toque el botón ⏯ para comenzar la cocción.
10. La zona que tenga el tiempo de cocción más corto mostrará **Hold** (En espera).

Cocción emparejada

Haga coincidir las configuraciones entre la zona 1 y la zona 2 para cocinar con la misma función, la misma temperatura y el mismo tiempo. Esto le permite cocinar grandes cantidades al mismo tiempo o diferentes alimentos, al usar las mismas configuraciones.

1. Inserte el divisor y coloque los alimentos en la cesta.



2. Toque el botón ⏻.

3. Elija ZONE 1.
4. Elija una función de cocción.



5. Ajuste las configuraciones con las flechas de temperatura y de tiempo.
6. Toque el botón MATCH.
7. Toque el botón ⏯ para comenzar la cocción.

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

Las funciones de cocción están programadas con los tiempos y las temperatura ideales para cocinar determinados alimentos. También puede personalizar su tiempo y temperatura con las flechas que se encuentran a la izquierda y a la derecha de la pantalla. Para regresar a las configuraciones predeterminadas de una función justo después de cambiarlas, pulse nuevamente el botón de la función.

Función	Temperatura	Tiempo	Rango de temp.	Rango de tiempo	Potencia superior	Potencia inferior
AIR FRY	200 °C	20 min	De 120° a 205 °C	De 1 a 60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
ROAST (ASAR)	190 °C	30 min	De 120° a 205 °C	De 1 a 240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
BAKE (HORNEAR)	160 °C	25 min	De 80° a 205 °C	De 1 a 240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILL	240 °C	10 min	De 205 ° a 240 °C	De 1 a 30 min	🔥🔥🔥	N/C
REHEAT (RECALENTAR)	165 °C	15 min	De 40° a 205 °C	De 1 a 60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
DRY (DESHIDRATAR)	55 °C	6 h	De 35° a 95 °C	De 30 min a 48 h	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

Nota: *Los símbolos que se ven en Potencia superior e inferior son esquemáticos, no representan potencia de fuego real. La temperatura real de los elementos calefactores superiores e inferiores puede variar. El rango de temperaturas que se muestra en el diagrama solo indica a grandes rasgos la temperatura máxima que puede alcanzar cada uno de los elementos calefactores.*

EXPLORE MÁS RECETAS

PERSONALICE SUS FUNCIONES DE COCCIÓN

1. Elija una función de cocción y ajuste el tiempo y la temperatura.
2. Mantenga pulsado el botón de la función de cocción, hasta que la freidora de aire emita un pitido.

Para restablecer una función de cocción:

- Sin realizar ningún cambio, mantenga pulsado el botón de la función y GRANDZONE al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la freidora de aire emita un pitido.

Para reiniciar todas las funciones de cocción:

- Mantenga pulsado los botones ZONE 1 y ZONE 2 al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la freidora de aire emita un pitido.

TABLA DE COCCIÓN

1. Cuando use la función GRANDZONE (GRAN ZONA DE COCCIÓN), puede ajustar el tiempo de cocción de acuerdo con el tamaño de la porción de los alimentos. Puede verificar y voltear los alimentos durante la cocción para garantizar que se cocinen correctamente.
2. Los resultados pueden variar. Si desea obtener recetas o inspiración para cocinar, consulte la aplicación VeSync.

Grupo alimentario	Tipo de alimento	Cantidad	Función de cocción	Corte/tamaño	Temperatura (°C)	Rango de tiempo (min)
Alimentos congelados	Camarones Empanados	250 g	Air Fry	-	205	De 10 a 12
	Bocaditos De Pollo Rebosados	250 g	Air Fry	-	205	De 10 a 15
	Patatas Fritas (Corte Fino)	450 g	Air Fry	0,6 cm de grosor	195	De 18 a 22
	Patatas Rejilla	200 g	Air Fry	0,6 cm de grosor	205	De 12 a 15
	Palitos De Mozzarella	350 g	Air Fry	-	205	De 11 a 14
	Aros De Cebolla	200 g	Air Fry	-	205	De 13 a 15
	Tater Tots	350 g	Air Fry	-	205	De 18 a 20
	Rollitos De Pizza	350 g	Air Fry	-	205	De 10 a 12

Grupo alimentario	Tipo de alimento	Cantidad	Función de cocción	Corte/ tamaño	Temperatura (°C)	Rango de tiempo (min)
Vegetales	Patatas (Horneadas)	De 2 a 4 unidades	Air Fry	Med.	195	De 45 a 60
	Brochetas De Espárragos	250 g	Air Fry	Peq./med.	190	De 6 a 8
	Brócoli	350 g	Asar	Ramillete	205	De 6 a 8
	Coles De Bruselas	350 g	Asar	Mitades	205	De 12 a 14
	Zanahorias	350 g	Asar	Unidades de 2,5 cm	195	De 7 a 10
	Mazorca De Maíz	4 unidades	Asar	Mazorca entera	205	De 10 a 12
	Setas	300 g	Air Fry	Enteros	190	8
	Tubérculos, Varios	450 g	Asar	Unidades de 2,5 cm	205	De 13 a 16
	Calabacín/ Zapallo	400 g	Asar	Rodajas de 1,3 cm	205	De 10 a 12
Cerdo y cordero	Tocino, Regular	De 2 a 3 rebanadas	Air Fry	-	170	De 7 a 8
	Chuletas De Cerdo	450 g	Grill	Rodajas de 1,3 cm	230	De 13 a 16
	Solomillo De Cerdo	450 g	Asar	-	205	De 18 a 20
	Albóndigas	450 g	Air Fry	-	205	De 15 a 18
	Salchichas	8 unidades	Air Fry	-	205	De 8 a 10
	Chuletas De Cordero	450 g	Asar	2,5 cm de grosor	205	De 14 a 16

Grupo alimentario	Tipo de alimento	Cantidad	Función de cocción	Corte/ tamaño	Temperatura (°C)	Rango de tiempo (min)
Res	Entrecot	2 filetes	Grill	2,5 a 4 cm de grosor	240	De 6 a 11
	Filete De Falda	1	Grill	De 650 a 900 g	220	De 18 a 22
	Brochetas	4	Grill	Unidades de 2,5 cm	220	De 7 a 10
	Hamburguesa	4 hamburguesas	Grill	120 cada una 1,5 cm de grosor	205	De 8 a 10
Aves	Pechugas (Deshuesadas)	680 g	Asar	Filetes	195	De 20 a 25
	Patas	4 unidades	Air Fry	-	200	De 21 a 24
	Muslos (Con Hueso)	4 unidades	Air Fry	-	200	De 20 a 22
	Alas	450 g	Air Fry	-	200	20
	Pollo Entero	1,5 kg	Air Fry	-	185	De 35 a 38
Mariscos	Filete De Salmón	250 g	Air Fry	2,5cm de grosor	190	De 10 a 12
	Vieiras	250 g	Grill	-	225	De 5 a 7
	Filete De Pescado Blanco	De 170 a 200 g	Air Fry	De 1,27 a 2,5 cm de grosor	190	De 8 a 10
	Camarones	450 g	Air Fry	Grande	190	De 4 a 6

Grupo alimentario	Tipo de alimento	Cantidad	Función de cocción	Corte/ tamaño	Temperatura (°C)	Rango de tiempo (min)
Patatas fritas	Patatas Fritas, Frescas, Corte Fino	350 g	Air Fry	0,6 cm de grosor	195	De 18 a 20
	Patatas Fritas, Frescas, Corte Mediano	350 g	Air Fry	1 cm de grosor	195	De 22 a 24
	Boniatos Fritos, Frescas, Corte Mediano	350 g	Air Fry	1 cm de grosor	195	De 20 a 22
	Patatas En Cuñas, Frescas	350 g	Air Fry	1,27 cm de grosor	195	De 18 a 20
Productos horneados	Galletas Dulces	30 g	Hornear	-	160	De 6 a 8
	Magdalena/ Panecillo	6 magdalenas	Hornear	-	150	De 15 a 18
	Pan Rápido	2 barras	Hornear	Minibarra	150	De 40 a 42
	Galletas	5 galletas	Hornear	-	150	De 8 a 10
	Crème Brûlée	6 unidades	Hornear		90	De 60 a 80
	Rollos De Canela	9 unidades	Hornear	-	150	De 9 a 10

Grupo alimentario	Tipo de alimento	Cantidad	Función de cocción	Corte/ tamaño	Temperatura (°C)	Rango de tiempo (min)
Manzanas	Disecadas	1 manzana	Deshidratar	Rebanada de 0,6 cm de grosor	60	De 10 a 12 h
	Plátanos	2 plátanos	Deshidratar	Rebanada de 0,6 a 1 cm de grosor	60	De 8 a 24 h
	Cerezas	250 g	Deshidratar	Sin hueso	60	De 8 a 36 h
	Mango	1 mango	Deshidratar	Rebanada de 0,6 cm de grosor	60	De 12 a 16 h
	Plátano Grande	De 1 a 2 plátanos grandes	Deshidratar	Rebanada de 0,3 cm de grosor	60	De 7 a 10 h
	Albahaca	Una sola capa	Deshidratar	Sin tallo	45	De 10 a 15 h
	Romero	Una sola capa	Deshidratar	-	40	De 4 a 6 h
	Perejil	Una sola capa	Deshidratar	Sin tallo	40	De 4 a 6 h
	Tomillo	Una sola capa	Deshidratar	-	40	De 4 a 6 h
	Carne Seca De Res	Una sola capa	Deshidratar	0,6 cm de grosor	75	De 4 a 6 h

EXPLORE MÁS RECETAS

FR

Nous vous remercions pour votre achat !

Soyez créatifs avec Cosori

Téléchargez l'application gratuite VeSync pour accéder aux recettes originales et aux tutoriels vidéo des chefs Cosori, interagir avec notre communauté en ligne, et bien plus encore !

Découvrez plus de recettes

Profitez chaque semaine, d'une recette *spécialement conçue par nos chefs cuisiniers.*

CONTACTEZ NOS CHEFS

Nos dévoués cuisiniers maison sont à votre disposition pour répondre à toutes vos questions !

En notre nom à tous chez Cosori,

Bonnes préparations !

Conseils du chef

Plaque à croustiller

Les plaques à croustiller soulèvent les aliments pour une circulation d'air à 360° afin d'obtenir un croustillant parfait. Elles doivent être utilisées pour la plupart des recettes et des aliments, bien qu'elles puissent être enlevées lors de la cuisson d'aliments plus volumineux ou pour des recettes spéciales.

Surcapacité

Il est tentant d'essayer de cuisiner le plus d'aliments possible en une seule fois. Cependant, si le panier est trop plein, les aliments risquent de ne pas dorer correctement et de nécessiter plus de temps de cuisson.

Friture à l'air de viandes et de poissons

Laissez reposer les viandes épaisses à température ambiante pendant 30 minutes avant de les cuisiner, afin qu'elles cuisent plus rapidement et plus uniformément. Après avoir fait frire à l'air un steak ou un morceau de volaille, laissez-le reposer pendant 5 à 10 minutes avant de le servir afin que votre viande soit juteuse et délicieuse.

L'essentiel de la friture à l'air

Évitez d'utiliser des aérosols de cuisine contenant des gaz propulseurs. Investissez plutôt dans un flacon pulvérisateur d'huile et utilisez votre propre huile ou un aérosol acheté dans le commerce exempt de gaz propulseur.

Pour faciliter le nettoyage, tapissez la plaque ou le panier du bac à légumes avec du papier d'aluminium, du papier sulfurisé, des revêtements pour friteuse ou un tapis en silicone pour friteuse. Ne **jamais** mettre du papier sulfurisé ou tout autre revêtement léger dans le panier sans aliments dessus, car cela pourrait générer un risque d'incendie.

Grande Zone ou Zones doubles

Utilisez le séparateur pour créer deux paniers distincts de 5 litres, ou retirez-le facilement pour obtenir une grande zone de 10 litres. La grande zone est parfaite pour la cuisson de protéines plus importantes ou de grandes quantités d'aliments pouvant nourrir toute la famille, le tout dans un unique panier. Les zones doubles vous permettent de cuire 2 aliments, de 2 façons différentes en même temps avec SYNC (synchroniser), ou de copier les réglages d'une zone à l'autre avec MATCH (dupliquer), tandis que le séparateur empêche les arômes, les marinades et les sauces de déborder.

Remarque : *les résultats peuvent varier. Pour découvrir des recettes et des idées culinaires, consultez l'application VeSync et le livre de recettes.*

FR

FICHE DE RACCOURCIS

Consultez le manuel pour connaître les mesures de sécurité de base et les détails complets concernant l'utilisation de votre friteuse à air Cosori.

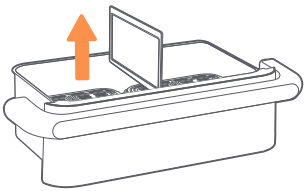




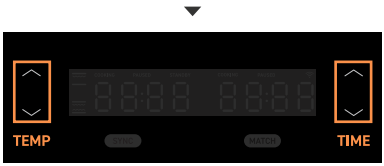
CUISSON DANS LA GRANDE ZONE

Cuisinez une grande quantité d'aliments en utilisant l'ensemble du panier comme avec une friteuse à air traditionnelle.

1. Appuyez sur ⏻.
2. Sélectionnez GRANDZONE.
3. Retirez le séparateur et placez les aliments dans le panier.



4. Sélectionnez une fonction de cuisson.
5. Réglez les paramètres à l'aide des flèches de température et de durée.



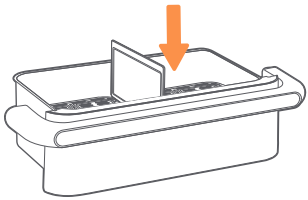
6. Appuyez sur ⏯ pour commencer à cuire.

CUISSON EN ZONE DOUBLE

Cuisson synchronisée

Programmez les zones pour qu'elles terminent leur cuisson en même temps lorsqu'elles utilisent des fonctions, des temps de cuisson et des températures différents.

1. Insérez le séparateur et placez les aliments dans le panier.



2. Appuyez sur ⏻.
3. Sélectionnez ZONE 1.
4. Sélectionnez une fonction de cuisson.

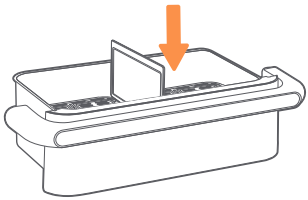


5. Réglez les paramètres à l'aide des flèches de température et de durée.
6. Sélectionnez ZONE 2.
7. Répétez les étapes 4 à 5.
8. Appuyez sur SYNC.
9. Appuyez sur ⏯ pour commencer à cuire.
10. La zone dont le temps de cuisson est le plus court affiche Hold (maintenir).

Dupliquer des cuissons

Permet de dupliquer les réglages entre Zone 1 et Zone 2 pour cuisiner avec les mêmes fonction, température et durée. Cela vous permet de cuire de grandes quantités en même temps ou différents aliments en utilisant les mêmes réglages.

1. Insérez le séparateur et placez les aliments dans le panier.



2. Appuyez sur ⏻.
3. Sélectionnez ZONE 1.
4. Sélectionnez une fonction de cuisson.



5. Réglez les paramètres à l'aide des flèches de température et de durée.
6. Appuyez sur MATCH.
7. Appuyez sur ⏯ pour commencer à cuire.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON

Les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée et une température idéales pour la cuisson de certains aliments. Vous pouvez également personnaliser leur durée et leur température à l'aide des flèches situées à gauche et à droite de l'écran. Pour revenir aux paramètres par défaut d'une fonction juste après les avoir modifiés, appuyez à nouveau sur le bouton de la fonction.

Fonction	Temp.	Durée	Plage de temp.	Minuterie	Puissance maximale	Puissance minimale
AIR FRY	200 °C	20 min	120 à -205 °C	1 à 60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
ROAST (RÔTIR)	190 °C	30 min	120 à -205 °C	1 à 240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
BAKE (CUIRE)	160 °C	25 min	80 à 205 °C	1 à 240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILL	240 °C	10 min	205 à 240 °C	1 à 30 min	🔥🔥🔥	N/A
REHEAT (RÉCHAUFFER)	165 °C	15 min	40 à 205 °C	1 à 60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
DRY (DÉSHYDRATER)	55 °C	6 h	35 à 95 °C	30 min à 48 h	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

Remarque : *les puissances supérieure et inférieure sont indicatives, elles ne correspondent pas à la puissance de cuisson réelle. La température réelle des éléments chauffants supérieur et inférieur peut varier. La plage de température indiquée dans le schéma n'est qu'une indication approximative de la température maximale que chaque élément chauffant peut atteindre.*

DÉCOUVREZ PLUS DE RECETTES

PERSONNALISEZ VOS FONCTIONS DE CUISSON

1. Choisissez une fonction de cuisson et réglez la durée et la température.
2. Maintenez appuyé le bouton de la fonction de cuisson jusqu'à ce que la friteuse à air émette un bip.

Pour réinitialiser une fonction de cuisson :

- Sans effectuer de modifications, maintenez enfoncé simultanément le bouton de fonction et GRANDZONE pendant 3 secondes jusqu'à ce que le friteuse à air émette un bip.

Pour réinitialiser toutes les fonction de cuisson :

- Appuyez et maintenez ZONE 1 et ZONE 2 simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que le friteuse à air émette un bip.

TABLEAU DES CUISSONS

1. Lorsque vous utilisez la fonction GRANDEZONE, vous pouvez ajuster le temps de cuisson en fonction de la taille des aliments. Vous pouvez contrôler et retourner les aliments pendant la cuisson pour vous assurer qu'ils sont bien cuits.
2. Les résultats peuvent varier. Pour découvrir des recettes et des idées culinaires, consultez l'application VeSync.

Groupe d'aliments	Type d'aliments	Quantité	Fonction de cuisson	Part / dimensions	Température (°C)	Plage de durée (min.)
Aliment congelé	Crevettes Panées	250 g	Air Fry	-	205	10 à 12
	Beignets De Poulet	250 g	Air Fry	-	205	10 à 15
	Pommes De Terre Frites (Coupe Fine)	450 g	Air Fry	0,6 cm d'épaisseur	195	18 à 22
	Frites Gaufrettes	200 g	Air Fry	0,6 cm d'épaisseur	205	12 à 15
	Bâtonnets De Mozzarella	350 g	Air Fry	-	205	11 à 14
	Rondelles D'oignon	200 g	Air Fry	-	205	13 à 15
	Beignets Pomme De Terre	350 g	Air Fry	-	205	18 à 20
	Pizzas Roulées	350 g	Air Fry	-	205	10 à 12

Groupe d'aliments	Type d'aliments	Quantité	Fonction de cuisson	Part / dimensions	Température (°C)	Plage de durée (min.)
Légumes	Pommes De Terre (Au Four)	2 à 4 pièces	Air Fry	Moyen	195	45 à 60
	Pointes D'asperges	250 g	Air Fry	Petit/moyen	190	6 à 8
	Brocolis	350 g	Rôtir	Fleurettes	205	6 à 8
	Choux De Bruxelles	350 g	Rôtir	Moitiés	205	12 à 14
	Carottes	350 g	Rôtir	Pièces de 2,5 cm	195	7 à 10
	Tronçons D'épis De Maïs	4 pièces	Rôtir	Épi de maïs	205	10 à 12
	Champignons	300 g	Air Fry	Entier	190	8
	Légumes-Racines, Divers	450 g	Rôtir	Pièces de 2,5 cm	205	13 à 16
	Courgettes/ Courges	400 g	Rôtir	Rondelles de 1,3 cm	205	10 à 12
Porc et agneau	Bacon, Ordinaire	2 à 3 tranches	Air Fry	-	170	7 à 8
	Côtelette De Porc	450 g	Grill	Rondelles de 1,3 cm	230	13 à 16
	Filet De Porc	450 g	Rôtir	-	205	18 à 20
	Boulettes De Viande	450 g	Air Fry	-	205	15 à 18
	Saucisses	8 pièces	Air Fry	-	205	8 à 10
	Côtelettes D'agneau	450 g	Rôtir	2,5 cm d'épaisseur	205	14 à 16

Groupe d'aliments	Type d'aliments	Quantité	Fonction de cuisson	Part / dimensions	Température (°C)	Plage de durée (min.)
Bœuf	Côte De Bœuf	2 pièces	Grill	2,5 à 4 cm d'épaisseur	240	6 à 11
	Bavette	1	Grill	650 à 900 g	220	18 à 22
	Brochettes	4	Grill	Pièces de 2,5 cm	220	7 à 10
	Hamburger	4 steaks	Grill	120 g chacun 1,5 cm d'épaisseur	205	8 à 10
Volaille	Poitrines (Désossées)	680 g	Rôtir	Filets	195	20 à 25
	Pilons	4 pièces	Air Fry	-	200	21 à 24
	Cuisses (Avec Os)	4 pièces	Air Fry	-	200	20 à 22
	Ailes	450 g	Air Fry	-	200	20
	Demi-Poulet	1,5 kg	Air Fry	-	185	35 à 38
Fruits de mer	Filet De Saumon	250 g	Air Fry	2,5 cm d'épaisseur	190	10 à 12
	Coquilles Saint-Jacques	250 g	Grill	-	225	5 à 7
	Filet De Poisson Blanc	170 à 200 g	Air Fry	1,27à 2,5 cm d'épaisseur	190	8 à 10
	Crevettes	450 g	Air Fry	Grandes	190	4 à 6

Groupe d'aliments	Type d'aliments	Quantité	Fonction de cuisson	Part / dimensions	Température (°C)	Plage de durée (min.)
Pommes de terre frites	Pommes De Terre Frites, Fraîches, Coupe Fine	350 g	Air Fry	0,6 cm d'épaisseur	195	18 à 20
	Pommes De Terre Frites, Fraîches, Coupe Moyenne	350 g	Air Fry	1 cm d'épaisseur	195	22 à 24
	Patates Douces, Fraîches, Coupe Moyenne	350 g	Air Fry	1 cm d'épaisseur	195	20 à 22
	Quartiers De Pommes De Terre, Frais	350 g	Air Fry	1,27 cm d'épaisseur	195	18 à 20
Produits de boulangerie	Cookies	30 g	Cuire	-	160	6 à 8
	Cupcake/ Muffin	6 cupcakes	Cuire	-	150	15 à 18
	Pains Rapides	2 pains	Cuire	Mini-pains	150	40 à 42
	Biscuits	5 biscuits	Cuire	-	150	8 à 10
	Crème Brûlée	6 pièces	Cuire		90	60 à 80
	Roulés À La Cannelle	9 pièces	Cuire	-	150	9 à 10

Groupe d'aliments	Type d'aliments	Quantité	Fonction de cuisson	Part / dimensions	Température (°C)	Plage de durée (min.)
Séché	Pommes	1 pomme	Déshydrater	Tranche de 0,6 cm d'épaisseur	60	10 à 12 heures
	Bananes	2 bananes	Déshydrater	Tranche de 0,6 à 1 cm d'épaisseur	60	8 à 24 heures
	Cerises	250 g	Déshydrater	Dénoyautée	60	8 à 36 heures
	Mangue	1 mangue	Déshydrater	Tranche de 0,6 cm d'épaisseur	60	12 à 16 heures
	Bananes Plantain	1 à 2 bananes plantain	Déshydrater	Tranche de 0,3 cm d'épaisseur	60	7 à 10 heures
	Basilic	Une seule couche	Déshydrater	Effeuillé	45	10 à 15 heures
	Romarin	Une seule couche	Déshydrater	-	40	4 à 6 heures
	Persil	Une seule couche	Déshydrater	Effeuillé	40	4 à 6 heures
	Thym	Une seule couche	Déshydrater	-	40	4 à 6 heures
	Bœuf Séché	Une seule couche	Déshydrater	0,6 cm d'épaisseur	75	4 à 6 heures

DÉCOUVREZ PLUS DE RECETTES

IT

Grazie per l'acquisto!

Diventa creativo con Cosori

Scarica l'applicazione gratuita VeSync per accedere alle ricette originali e ai video tutorial degli chef Cosori, per interagire con la nostra community on-line e molto altro ancora!

Esplora altre ricette

Buon divertimento con le nostre ricette settimanali, ricette in evidenza, *realizzate in esclusiva dai nostri chef interni.*

CONTATTA I NOSTRI CHEF

I nostri chef interni sono pronti a fornirvi assistenza per qualsiasi domanda!

A nome di tutti noi di Cosori,

Buon divertimento in cucina!

Suggerimenti dallo Chef

Piatto Crisper

I piatti crisper sollevano gli alimenti per un flusso d'aria a 360° per ottenere una croccantezza perfetta. Dovrebbero essere utilizzati per la maggior parte delle ricette e degli alimenti, anche se possono essere tolti quando si cucinano alimenti più grandi o in ricette speciali.

Troppo cibo insieme

Talvolta si è tentati di cercare di cucinare quanti più alimenti possibile in una sola volta, ma un sovraccarico del cestello può far sì che gli alimenti non si rosolino correttamente e richiedano più tempo per la cottura.

Friggere ad aria carni e pesce

Lasciare riposare la carne più spessa a temperatura ambiente per 30 minuti prima di cuocerla per aiutare gli alimenti a cuocersi in modo più rapido e uniforme. Dopo aver fritto una bistecca o un pezzo di pollame, lasciarli riposare per 5-10 minuti prima di servirli, in modo che la carne risulti succosa e deliziosa.

Elementi essenziali per la frittura ad aria

Evitare l'uso di spray da cucina contenenti propellenti. Investire invece in una bottiglia di olio spray e utilizzare il proprio olio o uno spray acquistato in negozio privo di propellenti.

Per una facile pulizia, ricoprire il piatto o il cestello con fogli di alluminio, carta pergamena, rivestimenti per friggitrice ad aria o un tappetino in silicone per friggitrice ad aria. Non mettere **mai** la carta forno o altri rivestimenti leggeri nel cestello senza il cibo sopra, perché potrebbero causare un rischio di incendio.

Zona grande vs Zona doppia

Usare il divisorio per creare 2 cestelli separati da 5 litri, oppure rimuoverlo con facilità per ottenere un Zona grande da 10 litri. La zona grande è perfetta per cucinare proteine più grandi o grandi quantità di cibo che possono sfamare tutta la famiglia, il tutto in un unico cestello. Le zone doppie permettono di cucinare due cibi in due modi diversi, contemporaneamente, con la funzione SYNC (SINCRONIZZA) oppure di copiare le impostazioni tra le zone con l'opzione MATCH (ABBINA), mentre il divisorio impedisce a sapori, marinate e salse di fuoriuscire.

Nota: *I risultati possono variare. Per ricette e ispirazioni culinarie, consultare l'app VeSync e il ricettario.*

SINTESI DEI PROGRAMMI DI COTTURA

Leggere il manuale per le precauzioni di sicurezza di base e per i dettagli completi sul funzionamento della friggitrice ad aria Cosori.

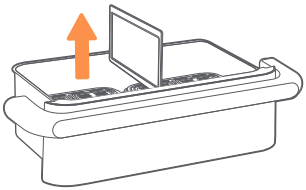




CUCINARE NELLA GRANDZONE (ZONA GRANDE)

Cucinare una grande quantità di cibo utilizzando l'intero cestello come una friggitrice ad aria tradizionale.

1. Toccare ⏻.
2. Selezionare GRANDZONE.
3. Togliere il divisorio e mettere il cibo nel cestello.



4. Selezionare una funzione di cottura.
5. Regolare le impostazioni utilizzando le frecce della temperatura e del tempo.



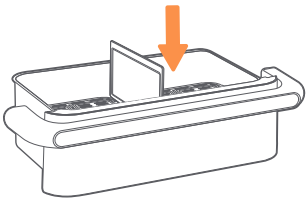
6. Toccare ⏯ per avviare il processo di cottura.

CUCINARE NELLE ZONE DOPPIE

Sincronizza Cottura

Programmare le zone in modo che terminino la cottura nello stesso momento anche se utilizzano funzioni, tempi di cottura e temperature diverse.

1. Inserire il divisorio e mettere il cibo nel cestello.



2. Toccare ⏻.
3. Selezionare ZONE 1.
4. Selezionare una funzione di cottura.

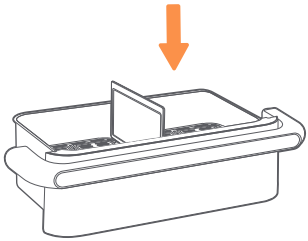


5. Regolare le impostazioni utilizzando le frecce della temperatura e del tempo.
6. Selezionare ZONE 2.
7. Ripetere i passaggi 4-5.
8. Toccare SYNC.
9. Toccare ⏯ per avviare il processo di cottura.
10. La zona con il tempo di cottura più breve visualizzerà la dicitura **Hold**.

Abbina cottura

Ripetere le impostazioni della Zona 1 e della Zona 2 per cucinare con la stessa funzione, la stessa temperatura e lo stesso tempo. In questo modo sarà possibile cucinare grandi quantità di cibo contemporaneamente o cibi diversi utilizzando le stesse impostazioni.

1. Inserire il divisorio e mettere il cibo nel cestello.



2. Toccare ⏻.
3. Selezionare ZONE 1.
4. Selezionare una funzione di cottura.



5. Regolare le impostazioni utilizzando le frecce della temperatura e del tempo.
6. Toccare MATCH.
7. Toccare ⏯ per avviare il processo di cottura.

USO DELLE FUNZIONI DI COTTURA

Le funzioni di cottura sono programmate con tempi e temperature ideali per la cottura di determinati alimenti. Sarà inoltre possibile personalizzare l'ora e la temperatura utilizzando le frecce a sinistra e a destra del display. Per tornare alle impostazioni predefinite di una funzione dopo averle modificate, premere nuovamente il pulsante della funzione.

Funzione	Temperatura	Tempo	Intervallo di temperatura	Intervallo di tempo	Potenza dall'alto	Potenza dal basso
AIR FRY (FRIGGITRICE AD ARIA)	200°C	20 min	120°-205°C	1-60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
ROAST (ARROSTIRE)	190°C	30 min	120°-205°C	1-240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
CUOCERE AL FORNO	160°C	25 min	80°-205°C	1-240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILL (GRIGLIARE)	240°C	10 min	205°-240°C	1-30 min	🔥🔥🔥	Non disponibile
REHEAT (RISCALDARE)	165°C	15 min	40°-205°C	1-60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
DRY (ASCIUGARE)	55°C	6 ora	35°-95°C	30 min-48H	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

Nota: *I valori di potenza dall'alto e dal basso sono schematici e non indicano la reale potenza riscaldante. La temperatura effettiva degli elementi riscaldanti superiori e inferiori può variare. L'intervallo di temperatura indicato nel diagramma mostra solo approssimativamente la temperatura massima che ciascun elemento riscaldante può raggiungere.*

ESPLORA ALTRE RICETTE

PERSONALIZZA LE TUE FUNZIONI DI COTTURA

1. Scegliere una funzione di cottura e regolare il tempo e la temperatura.
2. Premere e tenere premuto il pulsante della funzione di cottura fino a che la friggitrice ad aria non emette un segnale acustico.

Per resettare una funzione di cottura:

- Senza apportare modifiche, premere e tenere premuto il pulsante della funzione e GRANDZONE contemporaneamente per 3 secondi fino a che la friggitrice ad aria non emette un segnale acustico.

Per resettare tutte le funzioni di cottura:

- Premere e tenere premuto ZONE 1 e ZONE 2 e contemporaneamente per 3 secondi fino a che la friggitrice ad aria non emette un segnale acustico.

TABELLA DI COTTURA

1. Quando si utilizza la funzione ZONA GRANDE, sarà possibile regolare il tempo di cottura in modo adeguato in base alle dimensioni della porzione di cibo. È possibile controllare e girare il cibo durante la cottura per accertarsi che sia cotto correttamente.
2. I risultati possono variare. Per ricette e ispirazioni culinarie, consultare l'app VeSync.

Gruppo di cibi	Tipo di cibi	Quantità	Funzione di cottura	Dimensioni / Taglio	Temperatura (°C)	Intervallo di tempo (min)
Cibo surgelato	Gamberetti Impanati	250 g	Friggitrice Ad Aria	-	205	10–12
	Polpette Di Pollo	250 g	Friggitrice Ad Aria	-	205	10–15
	Patatine Fritte (Taglio Sottile)	450 g	Friggitrice Ad Aria	Spessore 0,6 cm	195	18–22
	Patatine In Cialda	200 g	Friggitrice Ad Aria	Spessore 0,6 cm	205	12–15
	Bastoncini Di Mozzarella	350 g	Friggitrice Ad Aria	-	205	11–14
	Anelli Di Cipolla	200 g	Friggitrice Ad Aria	-	205	13–15
	Crocchette Di Patate	350 g	Friggitrice Ad Aria	-	205	18–20
	Bocconcini Di Pizza	350 g	Friggitrice Ad Aria	-	205	10–12

Gruppo di cibi	Tipo di cibi	Quantità	Funzione di cottura	Dimensioni / Taglio	Temperatura (°C)	Intervallo di tempo (min)
Verdure	Patate (Al Forno)	2–4 pezzi	Friggitrice Ad Aria	Medie	195	45–60
	Punte Di Asparago	250 g	Friggitrice Ad Aria	Piccole/ Medie	190	6–8
	Broccoli	350 g	Arrostire	Fioretti	205	6–8
	Cavoletti Di Bruxelles	350 g	Arrostire	Tagliati a metà	205	12–14
	Carote	350 g	Arrostire	Pezzi da 2,5 cm	195	7–10
	Pannocchia	4 pezzi	Arrostire	Pannocchia completa	205	10–12
	Funghi	300 g	Friggitrice Ad Aria	Intero	190	8
	Verdure A Radice, Varie	450 g	Arrostire	Pezzi da 2,5 cm	205	13–16
	Zucchine/ Squash	400 g	Arrostire	Rotelle da 1,3 cm	205	10–12
Maiale e agnello	Pancetta, Regolare	2-3 fette	Friggitrice Ad Aria	-	170	7–8
	Costoletta Di Maiale	450 g	Grigliare	Rotelle da 1,3 cm	230	13–16
	Filetto Di Maiale	450 g	Arrostire	-	205	18–20
	Polpette	450 g	Friggitrice Ad Aria	-	205	15–18
	Salsicce	8 pezzi	Friggitrice Ad Aria	-	205	8–10
	Costolette Di Agnello	450 g	Arrostire	Spessore 2,5 cm	205	14–16

Gruppo di cibi	Tipo di cibi	Quantità	Funzione di cottura	Dimensioni / Taglio	Temperatura (°C)	Intervallo di tempo (min)
Manzo	Costata	2 bistecche	Grigliare	Spessore da 2,5 a 4 cm	240	6–11
	Bistecca Di Manzo	1	Grigliare	650-900 g	220	18–22
	Spiedini	4	Grigliare	Pezzi da 2,5 cm	220	7–10
	Hamburger	4 polpette	Grigliare	120g ciascuno Spessore 1,5 cm	205	8–10
Pollame	Petto (Senza Ossa)	680 g	Arrostire	Filetti	195	20–25
	Coscette	4 pezzi	Friggitrice Ad Aria	-	200	21–24
	Cosce (Non Disossate)	4 pezzi	Friggitrice Ad Aria	-	200	20–22
	Alette	450 g	Friggitrice Ad Aria	-	200	20
	Pollo Intero	1,5 kg	Friggitrice Ad Aria	-	185	35–38
Frutti di mare	Filetto Di Salmone	250 g	Friggitrice Ad Aria	Spessore 2,5 cm	190	10–12
	Capesante	250 g	Grigliare	-	225	5–7
	Filetto Di Pesce Bianco	170-200 g	Friggitrice Ad Aria	Spessore da 1,27 a 2,5 cm	190	8–10
	Gamberetti	450 g	Friggitrice Ad Aria	Grande	190	4–6

Gruppo di cibi	Tipo di cibi	Quantità	Funzione di cottura	Dimensioni / Taglio	Temperatura (°C)	Intervallo di tempo (min)
Patatine fritte	Patatine Fritte, Fresche, Taglio Sottile	350 g	Friggitrice Ad Aria	Spessore 0,6 cm	195	18–20
	Patatine Fritte, Fresche, Taglio Medio	350 g	Friggitrice Ad Aria	Spessore 1 cm	195	22–24
	Patate Dolci Fritte, Fresche, Taglio Medio	350 g	Friggitrice Ad Aria	Spessore 1 cm	195	20–22
	Spicchi Di Patate, Freschi	350 g	Friggitrice Ad Aria	Spessore 1,27 cm	195	18–20
Prodotti da forno	Cookie	30 g	Cuocere Al Forno	-	160	6–8
	Cupcake/ Muffin	6 cupcake	Cuocere Al Forno	-	150	15–18
	Quick Bread (Panini Veloci)	2 pagnotte	Cuocere Al Forno	Mini-pagnotta	150	40–42
	Biscotti	5 biscotti	Cuocere Al Forno	-	150	8–10
	Creme Brûlée	6 pezzi	Cuocere Al Forno		90	60-80
	Paninetti Alla Cannella (Cinnamon Roll)	9 pezzi	Cuocere Al Forno	-	150	9–10

Gruppo di cibi	Tipo di cibi	Quantità	Funzione di cottura	Dimensioni / Taglio	Temperatura (°C)	Intervallo di tempo (min)
Asciugate	Mele	1 mela	Asciugare	Fetta di spessore 0,6 cm	60	10–12 ore
	Banane	2 banane	Asciugare	Fetta di spessore 0,6-1cm	60	8–24 ore
	Ciliegie	250 g	Asciugare	Denocciolato	60	8–36 ore
	Mango	1 mango	Asciugare	Fetta di spessore 0,6 cm	60	12–16 ore
	Plantain	1-2 banane Plantain	Asciugare	Fetta di spessore 0,3 cm	60	7–10 ore
	Basilico	Strato singolo	Asciugare	Senza gambo	45	10–15 ore
	Rosmarino	Strato singolo	Asciugare	-	40	4–6 ore
	Prezzemolo	Strato singolo	Asciugare	Senza gambo	40	4–6 ore
	Timo	Strato singolo	Asciugare	-	40	4–6 ore
	Carne Di Manzo Essiccata	Strato singolo	Asciugare	Spessore 0,6 cm	75	4–6 ore

ESPLORA ALTRE RICETTE

PT

Muito obrigado pela sua compra!

Dê asas à sua criatividade com Cosori
Transfira gratuitamente a aplicação VeSync para ter acesso a receitas originais e tutoriais em formato de vídeo dos nossos chefes Cosori, para interagir com a nossa comunidade online, e muito mais!

Explore mais receitas

Desfrute de receitas destacadas, todas as semanas criadas exclusivamente pelos nossos chefes de culinária internos.

ENTRE EM CONTACTO COM OS NOSSOS CHEFES DE CULINÁRIA

A nossa equipa interna de chefes de culinária estão prontos a auxiliá-lo com todas as questões que possua!

Em nome de toda a nossa equipa em Cosori

Bons cozinhados!

Dicas do Chefe de Cozinha

Placa de Escoamento

As placas de escoamento elevam a comida de forma a permitir um fluxo de ar de 360°, necessário para obter aquele efeito estaladiço na perfeição. Devem ser utilizadas na maioria das receitas e alimentos, se bem que podem ser removidas, sempre que necessitar de preparar alimentos de maiores dimensões ou em certas receitas que o exijam.

Encher em Demasia

É bastante tentador preparar a máxima quantidade de alimentos possível, de uma só vez. Porém, encher em demasia o cesto da sua fritadeira de ar quente poderá impedir que os alimentos adquiram o seu aspeto dourado e crocante, bem como aumentar a duração de preparação.

Pratos de Carne ou Peixe Preparados na Fritadeira de Ar Quente

Deixe as carnes de corte mais espesso à temperatura ambiente por 30 minutos antes de cozinhar, para acelerar o processo de preparação e que cozinhem uniformemente. Sempre que fritar a ar quente um bife ou um corte de frango, deixe-os a repousar por 5–10 minutos antes de servir; assim, a carne ficará suculenta e deliciosa.

Fundamentos Essenciais da Fritadeira de Ar Quente

Não utilize óleos alimentares em spray que contenham gás propulsor. Em vez disso, invista numa garrafa de pulverização de óleo alimentar e use o seu próprio óleo, ou opte por um óleo alimentar em spray livre de gás propulsor.

Para uma limpeza simples e mais rápida, forre a placa de escoamento ou o cesto com folha de alumínio, papel vegetal, forros para fritadeiras a ar quente ou tapetes de silicone próprios para uma utilização com fritadeiras a ar quente. **Nunca** coloque papel vegetal ou outros forros leves e ligeiros dentro do cesto sem alimentos por cima, uma vez que tal pode resultar em risco de incêndio.

Zona de Preparação vs Duas Zonas

Use a divisória para criar 2 cestos individuais, cada um com 5 L, ou remova-a facilmente, ficando assim com uma única zona de preparação de 10 L. A zona de preparação única é perfeita para preparar proteínas de maiores dimensões ou grandes quantidades de alimentos, capazes de alimentar toda a sua família, tudo num único cesto. Por sua vez, as duas zonas independentes permitem-lhe cozinhar dois tipos de alimentos, de duas formas distintas ao mesmo tempo com a funcionalidade SYNC (sincronizar), ou clonar as configurações de uma zona para a outra com a funcionalidade MATCH (igualar), enquanto a divisória impede a mistura dos diferentes sabores, marinadas e molhos entre cestos.

Nota: *Os resultados podem variar. Se está em busca de receitas e inspiração para cozinhar, consulte a aplicação VeSync e o Livro de Receitas.*

PT

FOLHA DE ATALHOS

Consulte o manual de normas básicas de segurança e informações integrais sobre o funcionamento e utilização da sua Fritadeira de Ar Quente Cosori.

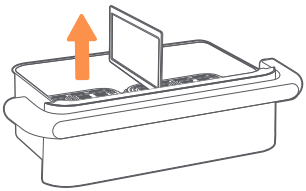




COZINHAR ALIMENTOS NA ZONA DE PREPARAÇÃO

Cozinhe uma grande fornada de alimentos, utilizando o cesto por inteiro, como nas fritadeiras de ar quente tradicionais.

1. Prima ⏻.
2. Selecione GRANDZONE.
3. Remova a divisória e coloque os alimentos no cesto.



4. Selecione uma funcionalidade de preparação de alimentos.
5. Ajuste os parâmetros, utilizando as setas de temperatura e duração.



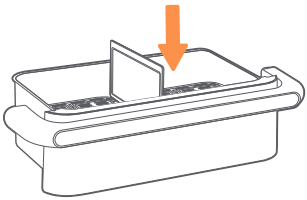
6. Prima ⏯ para começar a cozinhar.

COZINHAR ALIMENTOS EM DUAS ZONAS

Sincronização das Preparações

Programe as zonas de forma a que terminem de cozinhar os alimentos ao mesmo tempo, mantendo as funcionalidades de preparação e valores de duração e temperatura diferentes entre si.

1. Insira a divisória e coloque os alimentos no cesto.



2. Prima ⏻.

3. Selecione ZONE 1.
4. Selecione uma funcionalidade de preparação de alimentos.



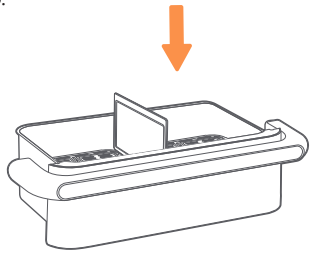
5. Ajuste os parâmetros, utilizando as setas de temperatura e duração.

6. Selecione ZONE 2.
7. Repita os passos 4 a 5.
8. Prima SYNC.
9. Prima ⏯ para começar a cozinhar.
10. A zona com a duração de preparação mais curta deverá exibir a mensagem Hold (a aguardar).

Igualar a Preparação de Alimentos

Iguale as configurações e parâmetros em ambas as zonas, ZONE 1 e ZONE 2, de forma a que cozinhem com a mesma funcionalidade e valores de temperatura e duração. Isto permite-lhe cozinhar grandes quantidades de comida ao mesmo tempo, ou até mesmo alimentos diferentes segundo as mesmas configurações.

1. Insira a divisória e coloque os alimentos no cesto.



2. Prima ⏻.

3. Selecione ZONE 1.
4. Selecione uma funcionalidade de preparação de alimentos.



5. Ajuste os parâmetros, utilizando as setas de temperatura e duração.
6. Prima MATCH.
7. Prima ⏯ para começar a cozinhar.

UTILIZAÇÃO DAS FUNCIONALIDADES DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração e temperatura ideais para cozinhar certos alimentos específicos. Pode também personalizar os valores de duração e temperatura por meio dos botões de setas à esquerda e à direita do ecrã. Para regressar às configurações originais após a sua alteração, prima novamente o botão da funcionalidade.

Funcionalidade	Temperatura	Duração	Intervalo de Temperatura	Intervalo de Duração	Potência Superior	Potência Inferior
AIR FRY	200°C	20 min	120°-205°C	1-60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
ROAST (ASSAR)	190°C	30 min	120°-205°C	1-240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
BAKE (COZER)	160°C	25 min	80°-205°C	1-240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILL (GRELHAR)	240°C	10 min	205°-240°C	1-30 min	🔥🔥🔥	N/A
REHEAT (REAQUECER)	165°C	15 min	40°-205°C	1-60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
DRY (DESIDRATAR)	55°C	6 h	35°-95°C	30 min-48H	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

Nota: *Os parâmetros de Potência Superior e Inferior aqui indicados são meramente ilustrativos, não correspondendo a capacidade de lume real. A temperatura dos conjuntos de elementos de aquecimento superior e inferior pode variar. O intervalo de temperaturas exibido no diagrama ilustra apenas de forma geral a temperatura máxima atingida por cada elemento de aquecimento.*

EXPLORE MAIS RECEITAS

PERSONALIZE AS FUNCIONALIDADES DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

1. Escolha uma dada funcionalidade de preparação de alimentos e ajuste os valores de duração e temperatura.
2. Prima continuamente o botão da funcionalidade até ouvir a fritadeira de ar quente a apitar uma vez.

Se deseja repor os valores originais de uma funcionalidade de preparação de alimentos:

- Sem fazer alterações, prima continuamente o botão da funcionalidade e GRANDZONE simultaneamente por 3 segundos, até ouvir a fritadeira de ar quente a apitar uma vez.

Para reconfigurar todas as funcionalidades de preparação de alimentos:

- Prima continuamente ZONE 1 e ZONE 2 ao mesmo tempo por 3 segundos, até ouvir a fritadeira de ar quente a apitar uma vez.

TABELA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

1. Ao utilizar a funcionalidade de GRANDZONE (zona de preparação), pode sempre ajustar os valores de duração com base no tamanho da porção dos alimentos em questão. Ao longo da preparação, pode ir verificando e virando os alimentos para garantir que estes ficam uniformemente cozinhados.
2. Os resultados podem variar. Se está em busca de receitas e inspiração para cozinhar, consulte a aplicação VeSync.

Grupo Alimentar	Tipo de Alimento	Montante	Funcionalidade de Preparação de Alimentos	Corte / Tamanho	Temperatura (°C)	Intervalo de Duração (min)
Congelados	Camarão Panado	250 g	Air Fry	-	205	10-12
	Nuggets de Frango	250 g	Air Fry	-	205	10-15
	Batatas Fritas (Corte fino)	450 g	Air Fry	0,6 cm de espessura	195	18-22
	Batatas de Waffles	200 g	Air Fry	0,6 cm de espessura	205	12-15
	Palitos de Mozarela	350 g	Air Fry	-	205	11-14
	Argolas de Cebola	200 g	Air Fry	-	205	13-15
	Bolinhos de Batata	350 g	Air Fry	-	205	18-20
	Rolinhos de pizza	350 g	Air Fry	-	205	10-12

Grupo Alimentar	Tipo de Alimento	Montante	Funcionalidade de Preparação de Alimentos	Corte / Tamanho	Temperatura (°C)	Intervalo de Duração (min)
Legumes	Batatas (Cozidas)	2–4 unidades	Air Fry	Médio	195	45-60
	Brotos De Espargo	250 g	Air Fry	Peq/Médio	190	6-8
	Brócolos	350 g	Assar	Floretes	205	6-8
	Couves De Bruxelas	350 g	Assar	Metades	205	12-14
	Cenouras	350 g	Assar	Unidades de 2,5 cm	195	7-10
	Maçaroca De Milho	4 unidades	Assar	Maçaroca inteira	205	10-12
	Cogumelos	300 g	Air Fry	Inteiro	190	8
	Tubérculos Variados	450 g	Assar	Unidades de 2,5 cm	205	13-16
	Courgette/ Abóbora	400 g	Assar	1,3 cm de diâmetro	205	10-12
Porco e Borrego	Bacon, Corte Normal	2–3 fatias	Air Fry	-	170	7-8
	Costeletas De Porco	450 g	Grelhar	1,3 cm de diâmetro	230	13-16
	Lombinho De Porco	450 g	Assar	-	205	18-20
	Almôndegas	450 g	Air Fry	-	205	15-18
	Salsichas	8 unidades	Air Fry	-	205	8-10
	Costeletas De Borrego	450 g	Assar	2,5 cm de espessura	205	14-16

Grupo Alimentar	Tipo de Alimento	Montante	Funcionalidade de Preparação de Alimentos	Corte / Tamanho	Temperatura (°C)	Intervalo de Duração (min)
Carne de Vaca	Ribeye	2 bifes	Grelhar	2,5 a 4 cm de espessura	240	6-11
	Aba	1	Grelhar	650-900 g	220	18-22
	Espetos Para Fritadeira	4	Grelhar	Unidades de 2,5 cm	220	7-10
	Hambúrguer	4 hambúrgueres	Grelhar	120 g cada com 1,5 cm de espessura	205	8-10
Carne de Aves	Peitos (Desossados)	680 g	Assar	Filetes	195	20-25
	Pernas	4 unidades	Air Fry	-	200	21-24
	Coxas (Com Osso)	4 unidades	Air Fry	-	200	20-22
	Asas	450 g	Air Fry	-	200	20
	Frango Inteiro	1,5 kg	Air Fry	-	185	35-38
Peixe e marisco	Filete De Salmão	250 g	Air Fry	2,5 cm de espessura	190	10-12
	Vieiras	250 g	Grelhar	-	225	5-7
	Filete De Peixe De Carne Branca	170-200 g	Air Fry	1,27-2,5 cm de espessura	190	8-10
	Camarão	450 g	Air Fry	Grande	190	4-6

Grupo Alimentar	Tipo de Alimento	Montante	Funcionalidade de Preparação de Alimentos	Corte / Tamanho	Temperatura (°C)	Intervalo de Duração (min)
Batatas Fritas	Batatas Fritas, Caseiras, Corte Fino	350 g	Air Fry	0,6 cm de espessura	195	18-20
	Batatas Fritas, Caseiras, Corte Médio	350 g	Air Fry	1 cm de espessura	195	22-24
	Batatas-Doce Fritas, Caseiras, Corte Médio	350 g	Air Fry	1 cm de espessura	195	20-22
	Gomos De Batata, Caseiros	350 g	Air Fry	1,27 cm de espessura	195	18-20
Confeitaria	Bolachas	30 g	Cozer	-	160	6-8
	Cupcake/ Queque	6 cupcakes	Cozer	-	150	15-18
	Pão Simples	2 pães	Cozer	Mini pão	150	40-42
	Bolinhos	5 biscoitos	Cozer	-	150	8-10
	Creme Brûlée	6 unidades	Cozer		90	60-80
	Rolinhos De Canela	9 unidades	Cozer	-	150	9-10

Grupo Alimentar	Tipo de Alimento	Montante	Funcionalidade de Preparação de Alimentos	Corte / Tamanho	Temperatura (°C)	Intervalo de Duração (min)
Desidratados	Maçãs	1 maçã	Desidratar	Fatia com 0,6 cm de espessura	60	10-12 hr
	Bananas	2 bananas	Desidratar	Fatia com 0,6-1cm de espessura	60	8–24 hr
	Cerejas	250 g	Desidratar	Descaroçadas	60	8-36 hr
	Manga	1 manga	Desidratar	Fatia com 0,6 cm de espessura	60	12-16 hr
	Plátano	1–2 plátanos	Desidratar	Fatia com 0,3 cm de espessura	60	7-10 hr
	Manjericão	Uma única camada	Desidratar	Sem haste	45	10-15 h
	Alecrim	Uma única camada	Desidratar	-	40	4-6 h
	Salsa	Uma única camada	Desidratar	Sem haste	40	4-6 h
	Tomilho	Uma única camada	Desidratar	-	40	4-6 h
	Carne Seca	Uma única camada	Desidratar	0,6 cm de espessura	75	4-6 h

EXPLORE MAIS RECEITAS

HU

Köszönjük a vásárlást!

Legyen kreatív a Cosori-val

Töltse le az ingyenes VeSync alkalmazást, hogy hozzáférjen a Cosori séfjeinek eredeti receptjeihez és oktatóvideóihoz, illetve kapcsolatba léphessen online közösségünkkel és még sok más előnyben lehessen része!

Fedezzen fel további recepteket

Jó étvágyat kívánunk a heti, kiemelt receptekhez, amelyeket kizárólag a saját séfjeink állítanak össze.

LÉPJEN KAPCSOLATBA SÉFJEINKKEL

Segítőkész, házon belüli séfjeink készséggel állnak rendelkezésére, hogy bármilyen kérdéssel kapcsolatban segítségére legyenek!

A Cosori csapat nevében,

Kellemes sütögetést!

Tippek a séftől

Crisper plate

A Crisper plate 360°-os légáramlást biztosít, hogy tökéletesen ropogós ételt kapjunk. A legtöbb recepthez és ételhez ideális, a nagyobb méretű ételek és a különleges receptek esetén pedig eltávolítható.

Túltöltés

Nagy a kísértés, hogy a lehető legtöbb ételt süssünk egyszerre. A kosár túltöltése viszont azt eredményezi, hogy az étel nem sül meg megfelelően és tovább tart a sütés.

Húsok és halak elkészítése

Vastagabb hús esetén sütés előtt hagyja szobahőmérsékleten állni 30 percig, hogy a hús gyorsabban és egyenletesebben sülhessen. Steak vagy pulykahús forrólevegős sütés esetén tálalás előtt hagyja állni 5–10 percig, hogy a hús zaftos, ízletes legyen.

A forrólevegős sütés alapszabályai

Kerülje a hajtógáztartalmú főzőspray-k használatát. Ehelyett vásároljon olajosspray flakont, és használja a saját olaját, vagy használjon olyan bolti spray-t, amely nem tartalmaz hajtógázokat.

A könnyű tisztítás érdekében bélelje ki a Crisper plate vagy a kosarat alumíniumfóliával, sütőpapírral vagy szilikon légsütőlappal. **Soha** ne tegyen sütőpapírt vagy más pehelykönnyű bélést a kosárba anélkül, hogy ételt helyezne rá, mert ez tűzveszélyes lehet.

Sütés a Grandzone-ban vagy két zónás sütés

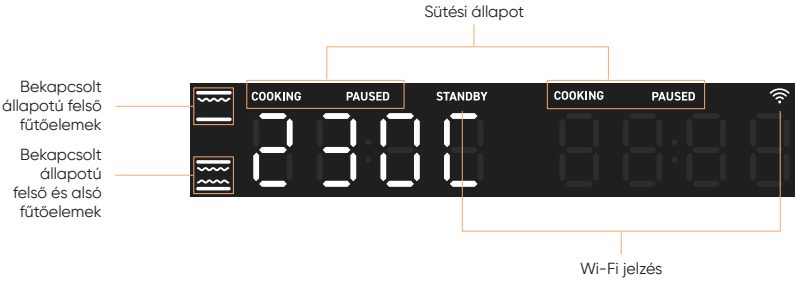
Az elválasztóelem segítségével 2 különálló 5 literes kosarat hozhat létre, illetve egyszerűen egy 10 literes grandzone-ra cserélheti a kosarat. A grandzone tökéletesen alkalmas nagyobb méretű élelmiszerek vagy az egész család számára elegendő, nagy mennyiségű ételek egyetlen kosárban való sütésére. A két zóna lehetővé teszi, hogy a SYNC (Szinkronizálás) funkcióval egyszerre 2 ételt süssön két különböző módon, vagy a MATCH (Egységes) funkcióval másolja a beállításokat a zónák között, miközben az elválasztóelem megakadályozza, hogy az ízek, a pácok és a szószok átszivárogjanak.

Megjegyzés: *Az eredmény változó lehet. Receptekért és sütési inspirációért tekintse meg a VeSync alkalmazást és a Receptkönyvet.*

GOMBOK ÉS FELIRATOK

Tekintse át a kézikönyvet a Cosori forrólevegős sütőre vonatkozó alapvető biztonsági óvintézkedésekért és teljes körű használati utasításokért.

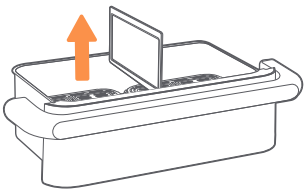




SÜTÉS A GRANDZONE-BAN

Süssön nagy adag ételt a teljes kosár használatával, mint egy forrólevegős sütőben.

1. Érintse meg a ⏻ gombot.
2. Válassza a GRANDZONE lehetőséget.
3. Vegye ki az elválasztóelemet, és helyezze az ételt a kosárba.



4. Válasszon ki egy sütési funkciót.
5. A hőmérséklet és idő nyilakkal módosíthatja a beállításokat.



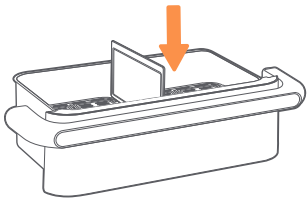
6. A sütés megkezdéséhez érintse meg a ⏯ gombot.

SÜTÉS KÉT ZÓNÁBAN

Sütés szinkronizálása

Programozza úgy a zónákat, hogy a sütés ugyanakkor fejeződjön be, ha azok különböző funkciókat, sütési időket és hőmérsékleteket alkalmaznak.

1. Illessze be az elválasztóelemet, és helyezze az ételt a kosárba.



2. Érintse meg a ⏻ gombot.
3. Válassza a(z) ZONE 1 lehetőséget.
4. Válasszon ki egy sütési funkciót.

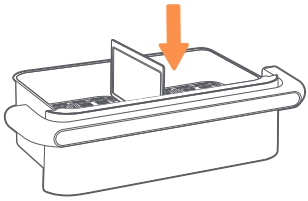


5. A hőmérséklet és idő nyilakkal módosíthatja a beállításokat.
6. Válassza a ZONE 2 lehetőséget.
7. Ismételje meg a 4–5. lépést.
8. Érintse meg a SYNC gombot.
9. A sütés megkezdéséhez érintse meg a ⏯ gombot.
10. A rövidebb sütési idejű zónánál a Hold üzenet jelenik meg.

Egységes sütés

A funkció tükrözi az 1. és a 2. zóna beállításait, hogy az ételek ugyanazzal a funkcióval, azonos hőmérsékleten, ugyanannyi idő alatt süljenek készre. Így Ön egyidejűleg nagy mennyiségű ételt süthet vagy különféle ételeket süthet ugyanazokkal a beállításokkal.

1. Illessze be az elválasztóelemet, és helyezze az ételt a kosárba.



2. Érintse meg a ⏻ gombot.
3. Válassza a ZONE 1 lehetőséget.
4. Válasszon ki egy sütési funkciót.



5. A hőmérséklet és idő nyilakkal módosíthatja a beállításokat.
6. Érintse meg a MATCH gombot.
7. A sütés megkezdéséhez érintse meg a ⏯ gombot.

SÜTÉSI FUNKCIÓK HASZNÁLATA

A sütési funkciók bizonyos ételek sütéséhez ideális időre és hőmérsékletre vannak beprogramozva. Emellett azok sütési idejét és hőmérsékletét is egyénre szabhatja a kijelző bal és jobb oldalán található nyilakkal. A módosítást követően a funkció alapértelmezett beállításaira történő azonnali visszaállításhoz nyomja meg ismét a funkció gombját.

Funkció	Hőm.	Idő	Hőm. tartomány	Időtartomány	Magasabb teljesítmény	Alacsonyabb teljesítmény
AIR FRY	200 °C	20 perc	120 °–205 °C	1–60 perc	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
ROAST (PIRÍTÁS)	190 °C	30 perc	120 °–205 °C	1–240 perc	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
BAKE (SÜTÉS)	160 °C	25 perc	80 °–205 °C	1–240 perc	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILL (ROSTON SÜTÉS)	240 °C	10 perc	205 °–240 °C	1–30 perc	🔥🔥🔥	N/A
REHEAT (ÚJRAMELEGÍTÉS)	165 °C	15 perc	40 °–205 °C	1–60 perc	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
DRY (ASZALÁS)	55 °C	6 óra	35 °–95 °C	30 perc és 48 óra között	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

Megjegyzés: *A felső és az alsó fűtőelemek teljesítménye hozzávetőleges érték, nem tényleges sütési teljesítmény. A felső és az alsó fűtőelemek tényleges hőmérséklete eltérő lehet. Az ábrán jelzett hőmérséklettartomány mindössze hozzávetőlegesen jelzi, hogy milyen maximum hőmérsékletet érhetnek el az egyes fűtőelemek.*

FEDEZZEN FEL TOVÁBBI RECEPTEKET

SZABJA EGYÉNRE A SÜTÉSI FUNKCIÓIT

1. Válassza ki a sütési funkciót, és állítsa be az időt és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg és tartsa nyomva a sütési funkció gombját, amíg a készülék nem sípol egyet.

Egy sütési funkció visszaállítása:

- Módosítás nélkül nyomja meg egyszerre és 3 másodpercig tartsa nyomva a funkció gombját és a GRANDZONE gombot, amíg a készülék nem sípol egyet.

Az összes sütési funkció visszaállításához:

- Nyomja meg egyszerre és 3 másodpercig tartsa nyomva a ZONE 1 és a ZONE 2 gombot, amíg a készülék nem sípol egyet.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

1. A GRANDZONE funkció használatakor a sütési időt az étel adagméretének megfelelően állíthatja be. Sütési közben ellenőrizheti és forgathatja az ételt, hogy megbizonyosodjon arról, hogy megfelelően készült-e el.
2. Az eredmény változó lehet. Receptekért és sütési inspirációért tekintse meg a VeSync alkalmazást.

Élelmiszer-csoport	Élelmiszer Típusa	Mennyiség	Sütési funkció	Szelet / méret	Hőmérséklet (°C)	Időtartomány (perc)
fagyasztott ételek	Rántott Garnélarák	250 g	Air Fry	-	205	10–12
	Csirkefalatok	250 g	Air Fry	-	205	10–15
	Sült Burgonya (Vékonyra Vágott)	450 g	Air Fry	0,6 cm vastag	195	18–22
	Waffle Vagy Rácsos Sült Burgonya	200 g	Air Fry	0,6 cm vastag	205	12–15
	Mozzarella Rudacskák	350 g	Air Fry	-	205	11–14
	Hagymakarikák	200 g	Air Fry	-	205	13–15
	Tater Tot	350 g	Air Fry	-	205	18–20
	Pizzás Tekercs	350 g	Air Fry	-	205	10–12

Élelmiszercso-port	Élelmiszer Típusa	Mennyiség	Sütési funkció	Szelet / méret	Hőmérséklet (°C)	Időtarto-mány (perc)
Zöldségek	Burgonya (Sült)	2–4 darab	Air Fry	Közepes	195	45–60
	Spárga Egészben	250 g	Air Fry	Kicsi / közepes	190	6–8
	Brokkoli	350 g	Pirítás	Virágos	205	6–8
	Kelbimbó	350 g	Pirítás	Félbevágott részek	205	12–14
	Sárgarépa	350 g	Pirítás	2,5 cm-es darabok	195	7–10
	Főtt Kukorica	4 darab	Pirítás	Csöves kukorica	205	10–12
	Gomba	300 g	Air Fry	Egész	190	8
	Többféle Gyökérzöldség	450 g	Pirítás	2,5 cm-es darabok	205	13–16
	Cukkini / Tök	400 g	Pirítás	1,3 cm-es kerek	205	10–12
Sertés- és bárányhús	Bacon, Hagyományos	2–3 szelet	Air Fry	-	170	7–8
	Karajszelet	450 g	Roston Sütés	1,3 cm-es kerek	230	13–16
	Sertés Szűzpecsenye	450 g	Pirítás	-	205	18–20
	Húsgombócok	450 g	Air Fry	-	205	15–18
	Kolbász	8 darab	Air Fry	-	205	8–10
	Bárányszelet	450 g	Pirítás	2,5 cm vastag	205	14–16

Élelmiszer-csoport	Élelmiszer Típusa	Mennyiség	Sütési funkció	Szelet / méret	Hőmérséklet (°C)	Időtartomány (perc)
Marha	Ribeye	2 steak	Roston Sütés	2,5 - 4 cm vastag	240	6–11
	Flank Steak	1	Roston Sütés	650 - 900 g	220	18–22
	Nyársak	4	Roston Sütés	2,5 cm-es darabok	220	7–10
	Hamburger	4 pogácsa	Roston Sütés	mindegyik 120 g 1,5 cm vastag	205	8–10
Szárnyas	Mellfilé (Csont Nélkül)	680 g	Pirítás	Filé	195	20–25
	Alsócomb	4 darab	Air Fry	-	200	21–24
	Comb (Csontos)	4 darab	Air Fry	-	200	20–22
	Szárny	450 g	Air Fry	-	200	20
	Egész Csirke	1,5 kg	Air Fry	-	185	35–38
Tengeri ételek	Lazacfilé	250 g	Air Fry	2,5 cm vastag	190	10–12
	Fésűkagyló	250 g	Roston Sütés	-	225	5–7
	Fehér Halfilé	170 - 200 g	Air Fry	1,27 - 2,5 cm vastag	190	8–10
	Garnéla	450 g	Air Fry	Nagy	190	4–6

Élelmiszer-csoport	Élelmiszer típusa	Mennyiség	Sütési funkció	Szelet / méret	Hőmérséklet (°C)	Időtartomány (perc)
Sültburgonya	Sült Burgonya, Friss, Vékonyra Vágott	350 g	Air Fry	0,6 cm vastag	195	18–20
	Sült Burgonya, Friss, Közepesre Vágott	350 g	Air Fry	1 cm vastag	195	22–24
	Sült Édesburgonya Burgonya, Friss, Közepesre Vágott	350 g	Air Fry	1 cm vastag	195	20–22
	Hasábburgonya, Friss	350 g	Air Fry	1,27 cm vastag	195	18–20
Pékáru	Süti	30 g	Sütés	-	160	6–8
	Bögrés Sütemény/ Muffin	6 süti	Sütés	-	150	15–18
	Gyors Kenyér	2 vekni	Sütés	Mini vekni	150	40–42
	Keksz	5 db	Sütés	-	150	8–10
	Créme Brulée	6 darab	Sütés		90	60-80
	Fahéjas Tekercs	9 darab	Sütés	-	150	9–10

Élelmiszer-csoport	Élelmiszer típusa	Mennyiség	Sütési funkció	Szelet / méret	Hőmérséklet (°C)	Időtartomány (perc)
Szárított	Alma	1 alma	Aszalás	0,6 cm vékony szelet	60	10–12 óra
	Banán	2 banán	Aszalás	0,6- 1 cm vékony szelet	60	8–24 óra
	Cseresznye	250 g	Aszalás	Magozott	60	8–36 óra
	Mangó	1 mangó	Aszalás	0,6 cm vékony szelet	60	12–16 óra
	Főzőbanán	1–2 főzőbanán	Aszalás	0,3 cm vékony szelet	60	7–10 óra
	Bazsalikom	Egy réteg	Aszalás	Szár nélkül	45	10–15 óra
	Rozmaring	Egy réteg	Aszalás	-	40	4–6 óra
	Petrezselyem	Egy réteg	Aszalás	szár nélkül	40	4–6 óra
	Kakukkfű	Egy réteg	Aszalás	-	40	4–6 óra
	Szárított Marhahús	Egy réteg	Aszalás	0,6 cm vastag	75	4–6 óra

FEDEZZEN FEL TOVÁBBI RECEPTEKET

RO

Vă multumim pentru achiziție!

Fiți creativi cu Cosori
Descărcați aplicația gratuită VeSync pentru a accesa rețete originale și tutoriale video de la bucătarii Cosori, pentru a interacționa cu comunitatea noastră online și multe altele!

Explorați mai multe rețete
Savurati rețete săptămânale, speciale, realizate exclusiv de bucătarii noștri interni.

CONTACTAȚI BUCĂTARII NOȘTRI

Bucătarii noștri interni, utili, sunt pregătiți să vă răspundă la orice întrebări pe care le-ați putea avea!

În numele tuturor celor din Cosori

O experiență de gătit plăcută!

Sfaturi de la Chef

Placă crisper

Plăcile crisper ridică alimentele pentru un flux de aer de 360°, pentru a obține o prăjire perfectă. Pot fi folosite pentru majoritatea rețetelor și alimentelor, deși pot fi îndepărtate atunci când se gătesc alimente mai mari sau rețete de specialități.

Supraîncărcare

Este tentant să încercați să gătiți cât mai multe alimente deodată. Totuși, supraîncărcarea coșului poate face ca alimentele să nu se rumenească corespunzător și procesul de gătit să dureze mai mult.

Prăjirea cu aer cald a cărnii și peștelui

Lăsați bucățile de carne mai groase la odihnit la temperatura camerei timp de 30 de minute înainte de a le găti, pentru a ajuta alimentele să se gătească mai repede și mai uniform. După ce ați prăjit la aer cald o friptură sau carne de pasăre, lăsați-o la odihnit timp de 5-10 minute înainte de a o servi, astfel încât carnea să fie suculentă și delicioasă.

Precizări esențiale pentru friteuza cu aer cald

Nu utilizați spray-uri pentru gătit cu combustibili. În schimb, investiți într-o sticlă cu cap pulverizator și folosiți propriul ulei sau folosiți un pulverizator cumpărat de la magazin, care nu conține combustibili.

Pentru o curățare mai ușoară, tapetați placa crisper sau coșul cu folie de aluminiu, hârtie de copt, învelitor pentru friteuză cu aer sau un suport de silicon pentru friteuza cu aer. Nu puneți **niciodată** hârtie pergament sau alte hârtii de izolare ușoare în coș fără a pune și alimentele deasupra, deoarece acestea pot cauza un pericol de incendiu.

Compartiment unic vs. Zonă dublă

Puteți folosi separatorul pentru a crea 2 coșuri separate de 5 litri, sau îl puteți scoate cu ușurință pentru un compartiment unic de 10 litri. Compartimentul unic este perfect pentru a găti porții proteice mai mari sau cantități mari de alimente, care pot hrăni întreaga familie, toate într-un singur coș. Zona dublă vă permite să gătiți 2 alimente, în 2 moduri, în același timp, cu SYNC (Sincronizare), sau să copiați setările între zone cu MATCH (Potrivire), în timp ce separatorul împiedică trecerea mirosurilor, a marinatelor și a sosurilor dintr-un compartiment în altul.

Notă: *Rezultatele pot varia. Pentru rețete și inspirație culinară, consultați aplicația VeSync și cartea de rețete.*

RO

BUTOANE ȘI SEMNIFICAȚII

Consultați manualul pentru măsurile de siguranță de bază și detalii complete despre utilizarea friteuzei cu aer cald Cosori.

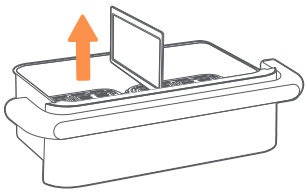




GĂTITUL ÎN COMPARTIMENTUL UNIC

Gătiți o cantitate mare de alimente folosind întregul coș, ca într-o friteuză cu aer tradițională.

1. Atingeți ⏻.
2. Selectați GRANDZONE.
3. Scoateți separatorul și așezați alimentele în coș.



4. Selectați o funcție de gătit.
5. Reglați setările cu ajutorul săgeților pentru temperatură și timp.



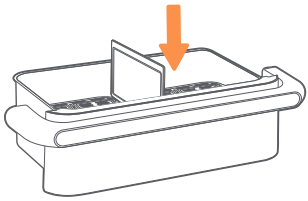
6. Atingeți ⏯ pentru a începe să gătiți.

GĂTITUL ÎN DOUĂ ZONE

Sincronizare gătire

Programați zonele pentru a termina gătitul în același timp, atunci când folosiți funcții, timpi și temperaturi de gătire diferite.

1. Introduceți separatorul și așezați alimentele în coș.



2. Atingeți ⏻.
3. Selectați ZONE 1.
4. Selectați o funcție de gătit.

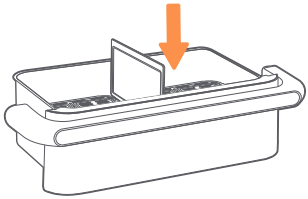


5. Reglați setările cu ajutorul săgeților pentru temperatură și timp.
6. Selectați ZONE 2.
7. Repetați pașii 4-5.
8. Atingeți SYNC.
9. Atingeți ⏯ pentru a începe să gătiți.
10. Zona cu cel mai scurt timp de gătit va afișa **Hold** (Așteptare).

Potrivirea setărilor de gătit

Reglați setările să fie identice în Zona 1 și în Zona 2, pentru a găti cu aceeași funcție, temperatură și în același timp. Astfel, veți putea găti cantități mari în același timp sau alimente diferite folosind aceleași setări.

1. Introduceți separatorul și așezați alimentele în coș.



2. Atingeți ⏻.
3. Selectați ZONE 1.
4. Selectați o funcție de gătit.



5. Reglați setările cu ajutorul săgeților pentru temperatură și timp.
6. Atingeți MATCH.
7. Atingeți ⏯ pentru a începe să gătiți.

FOLOSIREA FUNCȚIILOR DE GĂTIT

Funcțiile de gătit sunt programate cu timp și temperatură ideale pentru prepararea anumitor alimente. De asemenea, le puteți regla ora și temperatura cu ajutorul săgeților din stânga și din dreapta ecranului. Pentru a reveni la setările implicite ale unei funcții imediat după ce le-ați modificat, apăsați din nou butonul funcției respective.

Funcție	Temperatura	Ora	Interval de temperatură	Interval de timp	Putere partea superioară	Putere partea inferioară
AIR FRY	200 °C	20 min	120°–205°C	1- 60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
ROAST (PRĂJIRE)	190 °C	30 min	120°–205°C	1- 240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
BAKE (COACERE)	160 °C	25 min	80°–205°C	1- 240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILL	240 °C	10 min	205°–240°C	1- 30 min	🔥🔥🔥	N/A
REHEAT (REÎNCĂLZIRE)	165 °C	15 min	40°–205°C	1- 60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
DRY (DESHIDRATARE)	55 °C	6 ore	35°–95°C	30 min-48 h	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

Notă: *Puterea părții superioare și Puterea părții inferioare sunt schematice, nu reprezintă puterea reală. Temperatura reală a elementelor de încălzire pentru partea superioară și cea inferioară poate varia. Intervalul de temperatură indicat în diagramă arată doar în mod aproximativ temperatura maximă pe care o poate atinge fiecare element de încălzire.*

EXPLORAȚI MAI MULTE REȚETE

PERSONALIZAȚI FUNCȚIILE DE GĂTIT

1. Alegeți o funcție de gătit și reglați timpul și temperatura.
2. Apăsați continuu butonul funcției de gătit până când friteuza cu aer cald emite un semnal sonor.

Pentru a reseta o funcție de gătit:

- Fără să faceți nicio modificare, apăsați continuu butonul funcției și butonul GRANDZONE simultan timp de 3 secunde, până când friteuza cu aer cald emite un singur semnal sonor.

Pentru a reseta toate funcțiile de gătit:

- Apăsați continuu ZONE 1 și ZONE 2 simultan timp de 3 secunde, până când friteuza cu aer cald emite un singur semnal sonor.

GRAFICUL DE GĂTIT

1. Atunci când folosiți funcția GRANDZONE, puteți ajusta timpul de gătire în mod corespunzător în funcție de mărimea alimentelor. Puteți verifica și întoarce alimentele în timpul gătitului pentru a vă asigura că sunt gătite corespunzător.
2. Rezultatele pot varia. Pentru rețete și inspirație culinară, consultați aplicația VeSync.

Grupa de alimente	Tipul de aliment	Cantitatea	Funcția de gătit	Tăiat / Dimensiune	Temperatură (°C)	Interval de timp (min)
Alimente congelate	Creveți Pane	250 g	Air Fry	-	205	10–12
	Nuggets De Pui	250 g	Air Fry	-	205	10–15
	Cartofi Prăjiți (Tăiați Subțire)	450 g	Air Fry	Grosime de 0,6 cm	195	18–22
	Cartofi Prăjiți Waffle	200 g	Air Fry	Grosime de 0,6 cm	205	12–15
	Baghete De Mozzarella	350 g	Air Fry	-	205	11–14
	Inele De Ceapă	200 g	Air Fry	-	205	13–15
	Bulete De Cartofi	350 g	Air Fry	-	205	18–20
	Rulouri De Pizza	350 g	Air Fry	-	205	10–12

Grupa de alimente	Tipul de aliment	Cantitatea	Funcția de gătit	Tăiat / Dimensiune	Temperatură (°C)	Interval de timp (min)
Legume	Cartofi (Copți)	2–4 bucăți	Air Fry	Mediu	195	45–60
	Sparanghel	250 g	Air Fry	Mic/Mediu	190	6–8
	Broccoli	350 g	Prăjire	Buchete	205	6–8
	Varză De Bruxelles	350 g	Prăjire	Jumătăți	205	12–14
	Morcovi	350 g	Prăjire	Bucăți de 2,5 cm	195	7–10
	Porumb Știulete	4 bucăți	Prăjire	Știulete întreg	205	10–12
	Ciuperci	300 g	Air Fry	Întreg	190	8
	Legume Rădăcinoase, Diverse	450 g	Prăjire	Bucăți de 2,5 cm	205	13–16
	Zucchini / Dovleac	400 g	Prăjire	Rondele de 1,3 cm	205	10–12
Porc și miel	Bacon, Tradițional	2–3 felii	Air Fry	-	170	7–8
	Cotlet De Porc	450 g	Grill	Cercuri de 1,3 cm	230	13–16
	File De Porc	450 g	Prăjire	-	205	18–20
	Chiftele	450 g	Air Fry	-	205	15–18
	Cârnați	8 bucăți	Air Fry	-	205	8–10
	Cotlete De Miel	450 g	Prăjire	Grosime de 2,5 cm	205	14–16

Grupa de alimente	Tipul de aliment	Cantitatea	Funcția de gătit	Tăiat / Dimensiune	Temperatură (°C)	Interval de timp (min)
Vită	Antricot	2 fripturi	Grill	Grosime între 2,5 și 4 cm	240	6–11
	Bavetă Mică	1	Grill	650-900 g	220	18–22
	Frigărui	4	Grill	Bucăți de 2,5 cm	220	7–10
	Hamburger	4 chiftele	Grill	120g fiecare grosime de 1,5 cm	205	8–10
Carne de pasăre	Piept (Dezosat)	680 g	Prăjire	Fileuri	195	20–25
	Ciocănele	4 bucăți	Air Fry	-	200	21–24
	Pulpe Superioare (Cu Os)	4 bucăți	Air Fry	-	200	20–22
	Aripioare	450 g	Air Fry	-	200	20
	Pui Întreg	1,5 kg	Air Fry	-	185	35–38
Fructe de mare	Somon File	250 g	Air Fry	Grosime de 2,5 cm	190	10–12
	Scoici	250 g	Grill	-	225	5–7
	File De Pește Alb	170-200 g	Air Fry	Grosime între 1,27 și 2,5 cm	190	8–10
	Creveți	450 g	Air Fry	Mare	190	4–6

Grupa de alimente	Tipul de aliment	Cantitatea	Funcția de gătit	Tăiat / Dimensiune	Temperatură (°C)	Interval de timp (min)
Cartofi prăjiți	Cartofi Prăjiți, Proaspeți, Tăiați Subțire	350 g	Air Fry	Grosime de 0,6 cm	195	18–20
	Cartofi Prăjiți, Proaspeți, Tăiați Mediu	350 g	Air Fry	Grosime de 1 cm	195	22–24
	Cartofi Dulci Prăjiți, Proaspeți, Tăiați Mediu	350 g	Air Fry	Grosime de 1 cm	195	20–22
	Cartofi Wedges, Proaspeți	350 g	Air Fry	Grosime de 1,27 cm	195	18–20
Produse de patiserie	Fursecuri	30 g	Coacere	-	160	6–8
	Madlenă/Brioșă	6 madlene	Coacere	-	150	15–18
	Pâine Rapidă	2 pâini	Coacere	Pâine mini	150	40–42
	Biscuiți	5 biscuiți	Coacere	-	150	8–10
	Cremă De Zahăr Ars	6 bucăți	Coacere		90	60–80
	Rulouri Cu Scorțișoară	9 bucăți	Coacere	-	300	9–10

Grupa de alimente	Tipul de aliment	Cantitatea	Funcția de gătit	Tăiat / Dimensiune	Temperatură (°C)	Interval de timp (min)
Alimente deshidratate	Mere	1 măr	Deshidratare	Grosime de 0,6 cm	60	10–12 ore
	Banane	2 banane	Deshidratare	Grosime felie între 0,6-1 cm	60	8–24 ore
	Cireșe	250 g	Deshidratare	Fără sâmburi	60	8–36 ore
	Mango	1 mango	Deshidratare	Grosime de 0,6 cm	60	12–16 ore
	Banane Plantain	1–2 banane plantain	Deshidratare	Grosime felie de 0,3 cm	60	7–10 ore
	Busuioc	Un singur strat	Deshidratare	Fără tijă	45	10–15 ore
	Rozmarin	Un singur strat	Deshidratare	-	40	4–6 ore
	Pătrunjel	Un singur strat	Deshidratare	Fără tijă	40	4–6 ore
	Cimbru	Un singur strat	Deshidratare	-	40	4–6 ore
	Pastramă Uscată De Vită	Un singur strat	Deshidratare	Grosime de 0,6 cm	75	4–6 ore

EXPLORAȚI MAI MULTE REȚETE

NOTE

NOTE

cosori®

A1_25L18_EUR