

## Table of Contents

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Package Contents                     | 1  |
| Specifications                       | 1  |
| Important Safeguards & Warnings      | 2  |
| Getting To Know Your Smart Air Fryer | 6  |
| Before First Use                     | 7  |
| Using Your Smart Air Fryer           | 8  |
| Care & Maintenance                   | 13 |
| Accessories                          | 13 |
| Troubleshooting                      | 14 |
| Limited Warranty Information         | 16 |
| Customer Support                     | 18 |

## Package Contents

|     |  |
|-----|--|
| 1 x | Dual Blaze TwinFry™ 10-Litre Air Fryer |
| 2 x | Crisper Plate                          |
| 1 x | Basket Divider                         |
| 1 x | Silicone Tongs                         |
| 1 x | User Manual                            |
| 1 x | Quick Start Guide                      |

## Specifications

|   |   |
|---|---|
| <b>Model</b>                                    | CAF-TF101S-AEUR                                     |
| <b>Power Supply</b>                             | AC 220–240V, 50Hz                                   |
| <b>Rated Power</b>                              | 2,800W  |
| <b>Capacity</b>                                 | 10 L  |
| <b>Temperature Range</b>                        | 35°–240°C / 95°–465°F                               |
| <b>Time Range</b>                               | 1 min–48 hr   |
| <b>Dimensions (including handle)</b>            | 33.8D x 51.8W x 31.3H cm / 13.3D x 20.4W x 12.3H in |
| <b>Weight</b>                                   | 9.2 kg / 20 lb                                      |
| <b>Networked Standby Mode Power Consumption</b> | <2.0W   |
| <b>Standby/Off Mode Power Consumption</b>       | <1.0W   |

# READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS & WARNINGS

---

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

### Key Safety Points

- **Do not** touch hot surfaces. Use handles.
- **Do not** block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- **CAUTION:** The hot crisper plates may fall out when turning the basket over.

#### Note:

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

### General Safety

- To protect against electric shock, **do not immerse the air fryer** housing, cord, or plug in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when the air fryer is used by or near children.
- Unplug when not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **Do not** use your air fryer if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact **Customer Support** (see page 18).
- **Do not** use third-party replacement parts or accessories, as this may cause injuries.
- **Do not** use outdoors.
- **Do not** place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- Be extremely cautious when moving your air fryer (or removing the basket) if it contains hot oil or other hot liquids.
- **Always** place the crisper plates on a heat-resistant surface after removing them from the basket.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the scouring pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- **Do not** place anything on top of your air fryer. **Do not** store anything inside your air fryer.
- This air fryer can be used by children 8 years and older as well as persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the air fryer in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Children should be supervised to ensure that they **do not** play with the air fryer.
- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- For instructions on cleaning the accessories, see **Care & Maintenance** (page 13).
- **Only** use your air fryer as directed in this manual.
- Not for commercial use. Household use **only**.

## While Air Frying

- An air fryer works with hot air **only**. **Never** fill the basket with oil or fat.
- **Never** use your air fryer without the basket in place.
- **Do not** place oversized foods or metal utensils into your air fryer.
- **Do not** use cooking sprays with propellants. Propellants may damage the air fryer basket's coating.
- **Do not** overfill the air fryer basket. Heaping amounts of food may touch the heating coils and cause a fire hazard.
- **Do not** touch the basket or crisper plates during or immediately after air frying.
- **Do not** place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials into your air fryer. You may use parchment paper or foil.
- **Never** put baking paper, parchment paper, or foil into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.
- **Never** put thin or lightweight food like cornflakes into the air fryer. Pay attention to small pieces of food. Air circulation can cause thin, lightweight, or small pieces of food to lift and touch heating coils.
- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- Keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloths, etc.). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- Immediately turn off and unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. White smoke is normal, caused by heating fat or food splashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to

clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (page 18).

- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.
- To turn the air fryer off, press  $\odot$  once.  $\odot$  will remain orange and all other buttons will turn off.
- To unplug, grab the plug and pull from the outlet. **Never** pull from the power cord.

## Power & Cord [Figure 2]

- Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- If the power-supply cord is damaged, it must be replaced by VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (page 18).
- Remove and discard the plug's protective cover to prevent a choking hazard.
- **Never** use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.
- Your air fryer should **only** be used with **220–240V, 50Hz** electrical systems. **Do not** plug into another type of outlet.
- Keep the air fryer and its cord out of reach of children less than 8 years old.

**Note:** This air fryer uses a short power-supply cord to reduce the risk of entangling or tripping. Use extension cords with care. The marked electrical rating of the extension cord must be as great as the rating of the air fryer (see **Specifications**, page 1).

## Extension Cords

- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the air fryer.
  - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- If the power-supply cord is damaged, it must be replaced by VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (page 18).

## Electromagnetic Fields (EMF)

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

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



**CAUTION:** Hot surface.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

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

### This product is RoHS compliant.

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

## VeSync App Setup

### Note:

- The VeSync app is continually being improved and may change over time. If there are any differences, follow the in-app instructions.
  - Requires device to run app, Wi-Fi or mobile data, and iOS version 12 or Android version 7 (or above). Standard data and messaging rates may apply. Registration is required.
1. To download the VeSync app, scan the QR code or search "VeSync" in the Apple App Store® or Google Play Store.

**Note:** For Android™ users, choose "Allow" to use VeSync.




2. Open the VeSync app. If you already have an account, tap **Log In**. To create a new account, tap **Sign Up**.


**Note:** You must create your own VeSync account to use third-party services and products. These will not work with a guest account. With a VeSync account, you can also allow your family and friends to control your smart air fryer.

3. Plug in your smart air fryer to enter pairing mode.
4. Tap **+** and select your smart air fryer.
5. Follow the in-app instructions to set up your smart air fryer.

### Note:

- You can change the name and icon at any time by going to the smart air fryer screen and tapping .

## Disconnecting From Wi-Fi®

- To disconnect Wi-Fi®, press and hold the  for 15 seconds until the Wi-Fi indicator turns off. This will restore the smart air fryer's default settings and disconnect it from the VeSync app.
- To reconnect, please follow the instructions in the VeSync app for adding a device.

## VeSync App Features

The VeSync app allows you to access additional smart air fryer functions, including those listed below.

### Remote Control

- All smart air fryer functions can be controlled remotely, except for starting cooking (to comply with UL safety regulations).
- Cooking progress can be monitored from a distance.

### In-App Recipes

- Pre-programmed recipes made by COSORI's in-house chefs are available on the app. These recipes automatically set the recommended time and temperature.
- Create and save custom recipes.

**Note:** The VeSync app is continually updated and app features will expand.

# GETTING TO KNOW YOUR SMART AIR FRYER

**Note:**

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

## Air Fryer Diagram [Figure 1.1]

- |                    |                   |                    |
|--------------------|-------------------|--------------------|
| 1. Air Inlet       | 5. Vents          | 9. Basket Handle   |
| 2. Air Outlet      | 6. Control Panel  | 10. Basket Divider |
| 3. Housing Handles | 7. Crisper Plates | 11. Silicone Tongs |
| 4. Power Cord      | 8. Basket         |                    |

## Display Diagram [Figure 1.2]

**Note:** When you tap a cooking function button, it will turn orange to show that it's selected.

### Control Panel

- |                                  |                           |
|----------------------------------|---------------------------|
| A. Increase/Decrease Temperature | F. GRANDZONE              |
| B. On/Off                        | G. MATCH                  |
| C. Cooking Functions             | H. ZONE 2                 |
| D. ZONE 1                        | I. Increase/Decrease Time |
| E. SYNC                          | J. Start/Pause            |

## Display

- |                                       |                        |
|---------------------------------------|------------------------|
| a. Top heating elements on            | d. Wi-Fi Indicator     |
| b. Top and bottom heating elements on | e. Temperature Display |
| c. Cooking Status                     | f. Time Display        |

**Note:** The Wi-Fi indicator tells you your VeSync configuration status. See the VeSync in-app instructions for more information.

## Display Messages [Figure 1.3]

Cooking [Figure a] & [Figure b]

Cooking Finished [Figure f]

Paused [Figure c] & [Figure d]

Cooling [Figure g]

Basket is Removed/ Cooking Paused [Figure e]

# BEFORE FIRST USE

## Setting Up

1. Remove all packaging from inside and outside the air fryer, including any temporary stickers and plastic wrap.
2. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface. Keep away from areas that can be damaged by hot air or steam (such as walls or cupboards).

**Note:** Leave 13 cm / 5 inches of space behind and above the air fryer. **[Figure 3]** Leave enough room in front of the air fryer to remove the basket.

3. Wash the basket, basket divider, and crisper plates thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
5. Firmly insert the crisper plates and divider into the basket, then place the basket inside the air fryer. **[Figure 5]**

**Note:** When inserting the crisper plates, tilt the crisper plate to one side first, then press down on the other side. The crisper plates can only fit one way in the basket. **[Figure 4]**

## Test Run

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

1. Make sure the air fryer baskets are empty and plug in the air fryer.
2. Tap ☺.

3. Tap **GRANDZONE**. The display will show "200°C" and "20 MIN".
4. Tap ∨ to change the time to 10 minutes.
5. Tap ▶|| to begin heating. When the test run is done, the air fryer will beep.
6. Remove the basket. Let the basket cool completely for 10–30 minutes.

### Note:

- Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. If the plastic smell does not decrease after a test run, contact **Customer Support** (see page 18).
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plates may fall out and create a safety hazard.

## Silicone Stoppers

- The crisper plates contain 4 silicone stoppers made of food-safe material. These stoppers keep the plate fitted to the bottom of the basket.
- When placing the crisper plates into the basket, tilt the crisper plate to insert one side first, then press down on the other side. The crisper plates can only fit one way in the basket. **[Figure 5]**

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

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

# USING YOUR SMART AIR FRYER

You can use the VeSync app to monitor cooking, follow in-app recipes, and access additional features. For a list of smart features, see **VeSync App Features** (Page 5).












## Air Frying

### Note:

- **Do not** place anything on top of your air fryer. This will disrupt airflow and cause poor air frying results. **[Figure 6]**
- An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the basket with oil, frying fat, or any liquid.
- Be careful of hot steam when taking the basket out of the air fryer.

## Cooking Chart

Results may vary. For recipes and cooking inspiration, check out the VeSync app.

| 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.

## Cooking in the Grandzone




1. Place the crisper plates into the basket. **[Figure 7]**

### Note:

- The crisper plates allow excess oil to drip down to the bottom of the basket.
- When placing the crisper plates into the basket, tilt the crisper plate to insert one side first, then press down on the other side.
- The crisper plates may not be needed for certain recipes, such as muffins and breads.

2. Tap .
3. Select **GRANDZONE**.
4. Select a cooking function.

**Note:** Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods. You can also customise their time and temperature.

5. To customise time and temperature tap  or  for time and temperature. You can do this anytime during cooking. To go back to a function's default settings right after changing them, press the function's button again. **[Figure 8]**
6. Tap  to begin air frying.
7. The air fryer will beep when finished. The display will show "End".
8. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove the food from the basket.

**CAUTION:** The hot crisper plates may fall out when turning the basket over.


- a. Make sure the basket is resting on a flat surface.
  - b. Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket. **[Figure 9]**
9. Allow to cool before cleaning.

## Cooking in a Single Zone




1. Place the crisper plates and divider into the basket. **[Figure 10]**

### Note:

- The crisper plates allow excess oil to drip down to the bottom of the basket.
- When placing the crisper plates into the basket, tilt the crisper plate to insert one side first, then press down on the other side.
- The crisper plates may not be needed for certain recipes, such as muffins and breads.

2. Tap .
3. Select the zone's button you want to use.
4. Select a cooking function.

**Note:** Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods. You can also customise their time and temperature.

5. Optionally, change the temperature and time by tapping  or . **[Figure 8]**
6. Tap  to begin air frying.
7. The air fryer will beep when finished. The display will show "End".
8. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove the food from the basket.

**CAUTION:** The hot crisper plates may fall out when turning the basket over.

- a. Make sure the basket is resting on a flat surface.
  - b. Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket. **[Figure 9]**
9. Allow to cool before cleaning.





## Cooking in Dual Zones


Cook using two zones to prepare different foods at the same time. **ZONE 1** and **ZONE 2** can be controlled separately from one another.

1. Place the crisper plates and divider into the basket.

### Note:

- The crisper plates allow excess oil to drip down to the bottom of the basket.
- When placing the crisper plates into the basket, tilt the crisper plate to insert one side first, then press down on the other side.
- The crisper plates may not be needed for certain recipes, such as muffins and breads.

2. Tap .
3. Select **ZONE 1**.
4. Select a cooking function.
5. To customise time and temperature tap  or  for time and temperature. You can do this anytime during cooking. To go back to a function's default settings right after changing them, press the function's button again.
6. Select **ZONE 2** and repeat steps 4 and 5.
7. Tap  to begin air frying.

**Note:** If you decide the food in one of the zones is done before the cook time is up, you can pause a zone by selecting that zone and tapping .



8. The air fryer will beep when finished. The display will show "End".
9. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove the food from the basket.

**CAUTION:** The hot crisper plates may fall out when turning the basket over.



10. Make sure the basket is resting on a flat surface.
11. Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket. **[Figure 9]**
12. Allow to cool before cleaning.

## Pausing Cooking

Cooking will automatically pause when the basket is removed. Reinsert the basket to resume cooking.

Optionally, tap  to pause cooking of both zones. Tap  again to resume cooking.

### Pausing the cook time in one zone (while using both zones)

1. Select the zone you want to pause.
2. Tap .
3. To resume the paused zone, tap  again.

**Note:** You can adjust the settings (cooking function, time, and temperature) during pause.

### Ending the cook time in one zone (while using both zones)

If you decide the food in one of the zones is done before the cook time is up, you can **stop a zone**. Press and hold that zone's button for 3 seconds.






## Sync Cooking

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

1. Place the crisper plates and divider into the basket. **[Figure 10]**

### Note:

- The crisper plates allow excess oil to drip down to the bottom of the basket.
- When placing the crisper plates into the basket, tilt the crisper plate to insert one side first, then press down on the other side.
- The crisper plates may not be needed for certain recipes, such as muffins and breads.

2. Tap .
3. Select **ZONE 1**. Choose a cooking function then change the temperature and time by tapping  or .
4. Select **ZONE 2**. Choose a cooking function then change the temperature and time by tapping  or .

5. Tap **SYNC**.
6. Tap ►||. The zone with the longest time will begin cooking. The other zone will display "HoLd". The unit will start the second zone when both zones have the same time remaining.
7. The air fryer will beep when finished. The display will show "End".

**Note:** If you decide the food in one of the zones is done before the cook time is up, you can **stop a zone**. Press and hold that zone's button for 3 seconds.

8. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove the food from the basket.

**CAUTION:** The hot crisper plates may fall out when turning the basket over.

- a. Make sure the basket is resting on a flat surface.
  - b. Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket. **[Figure 9]**
9. Allow to cool before cleaning.

## 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. Place the crisper plates and divider into the basket. **[Figure 10]**

### Note:

- The crisper plates allow excess oil to drip down to the bottom of the basket.
  - When placing the crisper plates into the basket, tilt the crisper plate to insert one side first, then press down on the other side.
  - The crisper plates may not be needed for certain recipes, such as muffins and breads.
2. Tap ☺.
  3. Select **ZONE 1**. Choose a cooking function then change the temperature and time by tapping ^ or v.

4. Tap **MATCH** to copy **ZONE 1** settings to **ZONE 2**.
5. Tap ►|| to begin cooking in both zones.
6. The air fryer will beep when finished. The display will show "End".
7. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove the food from the basket.

**CAUTION:** The hot crisper plates may fall out when turning the basket over.

- a. Make sure the basket is resting on a flat surface.
- b. Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket. **[Figure 9]**

8. Allow to cool before cleaning.

## Cooking Guide

### Divider

- The divider does not completely isolate the heat transfer and food splatters between the two baskets during cooking. This is normal.

### Overfilling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.
- **CAUTION: Do not** pack in food. Heaping amounts of food may touch the heating coils and cause a fire hazard.

### Using Oil

- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Use no more than 30 mL / 2 US tbsp of oil.
- Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.
- **Do not** use cooking sprays with propellants. Propellants may damage the basket's nonstick coating.

## Food Tips

- You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.
- To make cakes, hand pies, or any food with filling or batter, place food in a heat-safe container before placing in the basket.
- Air frying high-fat foods will cause fat to collect underneath the crisper plates. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.
- Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.



## French Fries

- Add 8–15 mL / ½–1 US tbsp oil for crispiness.
- When making fries from raw potatoes, soak uncooked fries in water for 15 minutes to remove starch prior to frying. Pat dry with a towel before adding oil.
- Cut uncooked fries smaller for crispier results. Try cutting fries into 0.6- by 7.6-cm / ¼- by 3-inch strips.



**Note:** For more tips and recipes, check out the *VeSync app* and *Quick Start Guide*.

## More Functions




### Switching Temperature Units

- Press and hold temperature  and  for 3 seconds.
- The air fryer will beep once, and the temperature unit will change from Celsius to Fahrenheit.
- Repeat to switch back to Celsius.

### Turn Sound On/Off

- Press and hold temperature  and time  at the same time for 3 seconds until the air fryer beeps once.
- Repeat to turn the sound back on.



## Pausing

- Tap  to pause cooking. The air fryer will stop heating, and  will blink until you tap  again to resume cooking.
- After 30 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.
- This function allows you to pause cooking without removing the basket from the air fryer.

## Cooking Functions' Settings

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

- To customise a function:
  - Choose a function and adjust the time and temperature.

**Note:** To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the  or  buttons.

- Press and hold the function's button until the air fryer beeps once.
- To reset a 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 functions:
  - Press and hold **ZONE 1** and **ZONE 2** at the same time for 3 seconds until the air fryer beeps once.

## Automatically Resume Cooking

- If you pull out the basket, the air fryer will pause cooking automatically.
- When you return the basket, the air fryer will automatically resume cooking based on your previous settings.

## Automatic Shutoff

- If the air fryer has no active functions, the air fryer will clear all settings and turn off after 20 minutes of inactivity.

# CARE & MAINTENANCE

---

## Note:

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

## Note:

- The basket and crisper plates have a nonstick coating. Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.

4. For stubborn grease:
  - a. In a small bowl, mix 30 g / 2 US tbsp of baking soda and 15 mL / 1 US tbsp of water to form a spreadable paste.
  - b. Use a sponge to spread the paste on the basket and crisper plates and scrub. Let the basket and crisper plates sit for 15 minutes before rinsing.
  - c. Wash basket and crisper plates with soap and water before using.
5. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. **Do not** immerse in water. If needed, clean the heating coil to remove food debris. [Figure 11]
6. Dry before using.

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

# ACCESSORIES

---

Additional and replacement accessories are available for your air fryer. For more information, contact **Customer Support** (see page 18).

# DECLARATION OF CONFORMITY

---

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation hereby declares that this product is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU, UK Radio Equipment Regulations 2017 and all other applicable EU and UK directive requirements. The complete declaration of conformity can be found at: <https://cosori.com/euro/compliance>

# TROUBLESHOOTING

| Problem  | Possible Solution   |
|--|---|
| <b>The air fryer will not turn on.</b>                               | Make sure the air fryer is plugged in.  |
|  | Push the basket securely into the air fryer.  |
| <b>How do I pause one Zone when using both Zones?</b>                | To pause one <b>Zone</b> , first press the <b>Zone</b> button then press ►  . To pause both Zones simply press the ►  .   |
| <b>How do I stop one Zone when using both Zones?</b>                 | To stop one <b>Zone</b> , Press and hold that zone's button for 3 seconds.  |
| <b>Is the basket safe to put on my worktop?</b>                      | The basket will heat up during cooking. Use caution when handling, and place on heat resistant surfaces only.   |
| <b>Food is not completely cooked.</b>                                | Place smaller batches of food items into the basket. If the basket is overstuffed, then foods will be undercooked.  |
|  | Increase cooking temperature or time.   |
| <b>Food is cooked unevenly.</b>                                      | Food that is stacked on top of each other or close to each other needs to be shaken or flipped during cooking.  |
| <b>Food is not crispy after air frying.</b>                          | Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see <b>Cooking Guide</b> , page 11).   |
| <b>French fries are not cooked correctly.</b>                        | See <b>French Fries</b> , page 12.  |
| <b>Basket will not slide into the air fryer securely.</b>            | Make sure the basket is not overfilled with food.   |
|  | Make sure the crisper plates are securely inside the basket.  |
| <b>White smoke or steam is coming out of the air fryer.</b>          | The air fryer may produce some white smoke or steam when you use it for the first time or during cooking. This is normal.   |
|  | Make sure the basket and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.   |
|  | Cooking greasy foods will cause oil to collect beneath the crisper plates. This oil will produce white smoke, and the basket may be hotter than usual. This is normal and should not affect cooking. Handle the basket with care.   |
| <b>Dark smoke is coming out of the air fryer.</b>                    | Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact <b>Customer Support</b> (see page 18).                            |
| <b>The air fryer has a plastic smell.</b>                            | Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a <b>Test Run</b> (page 7) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact <b>Customer Support</b> (see page 18). |
| <b>Cooking time is longer when using Grandzone or Match cooking.</b> | This is normal. Large quantities of food may take longer to cook.   |

# TROUBLESHOOTING (CONT.)

| Problem  | Possible Solution   |
|--|---|
| How do I adjust the temperature or time while using a single zone?               | Select the active <b>Zone</b> , then use the <b>TEMP</b> arrows to adjust the temperature <b>TIME</b> arrows to adjust the time.  |
| Does the unit need to pre-heat?  | The unit does not need to be pre-heated.  |
| Can I cook different foods in each Zone and not worry about cross contamination? | Yes, both <b>Zones</b> are self-contained with separate heating elements and fans.  |
| Display shows Error Code "E1".   | There is an open circuit in the upper temperature monitor of ZONE 1. Contact <b>Customer Support</b> (see page 18).   |
| Display shows Error Code "E2".   | There is a short circuit in the upper temperature monitor of ZONE 1. Contact <b>Customer Support</b> (see page 18).   |
| Display shows Error Code "E21".  | There is an open circuit in the lower temperature monitor of ZONE 1. Contact <b>Customer Support</b> (see page 18).   |
| Display shows Error Code "E22".  | There is a short circuit in the lower temperature monitor of ZONE 1. Contact <b>Customer Support</b> (see page 18).   |
| Display shows Error Code "E3".   | The air fryer's ZONE 1 overheat protection has activated. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "E3", contact <b>Customer Support</b> (see page 18).  |
| Display shows Error Code "E24".  | There is an open circuit in the upper temperature monitor of ZONE 2. Contact <b>Customer Support</b> (see page 18).   |
| Display shows Error Code "E25".  | There is a short circuit in the upper temperature monitor of ZONE 2. Contact <b>Customer Support</b> (see page 18).   |
| Display shows Error Code "E26".  | There is an open circuit in the lower temperature monitor of ZONE 2. Contact <b>Customer Support</b> (see page 18).   |
| Display shows Error Code "E27".  | There is a short circuit in the lower temperature monitor of ZONE 2. Contact <b>Customer Support</b> (see page 18).   |
| Display shows Error Code "E28".  | The air fryer's ZONE 2 overheat protection has activated. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "E28", contact <b>Customer Support</b> (see page 18). |

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 18).

# LIMITED WARRANTY INFORMATION

|  |   |
|--|---|
| <b>Product Name</b>  | Dual Blaze TwinFry™<br>10-Litre Air Fryer |
| <b>Model</b>   | CAF-TF101S-AEUR                           |
| <i>For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.</i> |   |
| <b>Date of Purchase</b>  |   |
| <b>Order ID</b>  |   |

## Cosori Limited Product Warranty

### Two (2) Year\* Limited Consumer Product Warranty

Etekcity GmbH ("Etekcity") warrants that the product shall be free from defects in material and workmanship for a period of **2 years from the date of original purchase** ("Limited Warranty Period"), provided the product was used in accordance with its use and care instructions (e.g., in the intended environment and under normal circumstances).

***\*This warranty does not limit your rights as may be mandated or granted by the applicable national or regional consumer protection laws in your region, in which cases the Limited Warranty Period is extended pursuant to the applicable requirements.***

### Your Limited Warranty Benefits

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

### Who is Covered?

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

## Be Aware of Unauthorized Dealers or Sellers

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

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

### What's Not Covered?

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

### Claiming Your Limited Warranty Service in 5 Simple Steps:

1. Make sure your product is within the specified limited warranty period.
2. Make sure you have a copy of the invoice and order ID or proof-of-purchase.
3. Make sure you have your product. **DO NOT** dispose of your product before contacting us.

4. Contact our Customer Support Team.
5. Once our Customer Support Team has approved your request, please return the product with a copy of the invoice and order ID.

### **Sole and Exclusive Remedy**

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

### **Disclaimer of Limited Warranties**

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

### **Limitations of Liability**

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

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

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

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

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

### **Other Rights You May Have**

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

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

### **Changes to this policy**

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

This warranty is made by:

Etekcitcity GmbH  
Vossbarg 1  
25524 Itzehoe, Germany

# CUSTOMER SUPPORT

---

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

**Email:**

*support.europe@cosori.com*

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

## Attributions

Google, Android, and Google Play are trademarks of Google LLC.

App Store® is a trademark of Apple Inc.

Wi-Fi® is a registered trademark of Wi-Fi Alliance®.

iOS is a registered trademark of Cisco Systems, Inc. and/or its affiliates in the United States and certain other countries.

The Bluetooth® word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc. and any use of such marks by VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation is under license. Other trademarks and trade names are those of their respective owners.

# SHOW US WHAT YOU'RE MAKING

---

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

## @CosoriCooks



## @Cosori



# Inhaltsverzeichnis

|   |    |
|---|----|
| Verpackungsinhalt                                 | 1  |
| Technische Daten                                  | 1  |
| Wichtige Sicherheitsvorkehrungen und Warnhinweise | 2  |
| Ihre intelligente Heißluft-Fritteuse              | 6  |
| Vor dem ersten Gebrauch                           | 7  |
| Verwendung Ihrer intelligenten Heißluft-Fritteuse | 8  |
| Pflege und Wartung                                | 13 |
| Zubehör   | 13 |
| Problemlösung                                     | 14 |
| Informationen zur eingeschränkten Gewährleistung  | 16 |
| Kundendienst                                      | 18 |

# Verpackungsinhalt

- 1 x Dual Blaze TwinFry™ 10-Liter-Heißluft-Fritteuse
- 2 x Röstplatte
- 1 x Korb-Teiler
- 1 x Silikon-Zange
- 1 x Bedienungsanleitung
- 1 x Kurzanleitung

# Technische Daten

|  |  |
|--|--|
| <b>Modell</b>                                      | CAF-TF101S-AEUR  |
| <b>Stromversorgung</b>                             | AC 220–240 V, 50 Hz  |
| <b>Nennleistung</b>                                | 2800 W   |
| <b>Fassungsvermögen</b>                            | 10 Liter   |
| <b>Temperaturbereich</b>                           | 35–240°C/<br>95–465°F  |
| <b>Betriebszeitbereich</b>                         | 1 min–48 h   |
| <b>Abmessungen (einschließlich Griff)</b>          | T x B x H 33,8 x<br>51,8 x 31,3 cm/<br>13,3 x 20,4 x 12,3 Zoll |
| <b>Gewicht</b>                                     | 9,2 kg/20 lb   |
| <b>Stromverbrauch im vernetzten Stand-by-Modus</b> | <2.0 W   |
| <b>Stromverbrauch in Standby-/Aus-Modus</b>        | <1.0 W   |

# DIESE ANLEITUNG DURCHLESEN UND AUFBEWAHREN

## WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN UND WARNHINWEISE

---

Beachten Sie die **grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung Ihrer Heißluft-Fritteuse**. Lesen Sie **sämtliche Anweisungen**.

### Wesentliche Sicherheitshinweise

- **Keine** heißen Oberflächen berühren. Benutzen Sie die Griffe.
  - Blockieren Sie **keine** der Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
  - **ACHTUNG:** Die heißen Röstplatten können beim Umdrehen des Korbs herausfallen.
- Hinweis:**
- *Setzen Sie die Röstplatten fest in den Korb ein, damit sie nicht herausfallen können.*
  - **Immer** eine Zange verwenden, um heiße Speisen vorsichtig zu entfernen.



### Allgemeine Sicherheit

- **Niemals** Stecker, Kabel und Gehäuse der Heißluft-Fritteuse in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder in der Nähe der Heißluft-Fritteuse nicht unbeaufsichtigt.
- Vor der Reinigung und wenn das Gerät nicht benutzt wird den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Die Heißluft-Fritteuse **nicht** benutzen, wenn sie beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert, oder wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Kontaktieren Sie **Kundendienst** (siehe Seite 18).
- **Keine** Ersatzteile oder Zubehörteile von Drittanbietern verwenden, da dies zu Verletzungen führen kann.
- **Nicht** im Freien verwenden.
- **Weder** die Heißluft-Fritteuse noch einzelne Geräteteile auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen stellen.
- Bitte beim Bewegen der Heißluft-Fritteuse (oder beim Herausnehmen des Korbs) besonders vorsichtig vorgehen, wenn sie bzw. er heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- **Immer** die Röstplatten auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen, wenn Sie sie aus dem Korb herausgenommen haben.
- Die Heißluft-Fritteuse **nicht** mit Metallschwämmen reinigen. Metallfragmente können vom Scheuerschwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- **Keine** Gegenstände auf die Heißluft-Fritteuse legen. **Keine** Gegenstände in der Heißluft-Fritteuse lagern.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen über die sichere Verwendung der Heißluft-Fritteuse erhalten haben.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie **nicht** mit der Heißluft-Fritteuse spielen.
- Diese Heißluft-Fritteuse ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Anweisungen zur Reinigung des Zubehörs finden Sie unter **Pflege und Wartung** (Seite 13).
- Diese Heißluft-Fritteuse **nur** wie in diesem Handbuch beschrieben verwenden.
- Nicht für den kommerziellen Gebrauch. **Nur** für den Hausgebrauch.

## Beim Frittieren mit Heißluft

- Eine Heißluft-Fritteuse funktioniert **nur** mit Heißluft. **Niemals** den Korb mit Öl oder Fett füllen.
- **Niemals** die Heißluft-Fritteuse ohne eingesetzten Korb verwenden.
- **Kein/e** übergroßes Kochgut oder Metallutensilien in die Heißluft-Fritteuse legen.
- **Keine** Kochsprays mit Treibgasen verwenden. Treibgase können die Beschichtung des Frittierkorbs beschädigen.
- **Nicht** den Korb der Heißluft-Fritteuse überfüllen. Große Mengen an Kochgut können die Heizschlangen berühren und somit eine Brandgefahr darstellen.
- **Nicht** den Korb oder die Röstplatten während oder unmittelbar nach dem Heißluft-Frittieren berühren.
- **Kein/en** Papier, Karton, nicht hitzebeständigen Kunststoff oder ähnliche Materialien in die Heißluft-Fritteuse legen. Pergamentpapier oder Kochfolie können verwendet werden.
- Back-, Pergamentpapier oder Folie darf **nur** in der Heißluft-Fritteuse verwendet werden, wenn Lebensmittel darauf liegen. Die Luftzirkulation könnte dazu führen, dass sich das Papier anhebt und evtl. die Heizschlangen berührt.
- **Niemals** dünne oder leichte Lebensmittel wie Cornflakes in die Fritteuse geben. Auf kleine Stücke von Lebensmitteln achten. Die Luftzirkulation kann dazu führen, dass sich dünne, leichte oder kleine Lebensmittelstücke anheben und die Heizspiralen berühren.
- **Immer** hitzebeständige Behälter verwenden. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas bestehen.
- Die Heißluft-Fritteuse von brennbaren Materialien (Vorhänge, Tischdecken usw.) fernhalten. Verwenden Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Flüssigkeiten befindet.
- Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse umgehend aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung, wenn dunkler Rauch austritt. Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett oder spritzendem Kochgut verursacht und ist normal, dunkler Rauch deutet hingegen auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn der Rauch nicht

durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie **Kundendienst** (Seite 18).

- Die Heißluft-Fritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt lassen.
- Tippen Sie zum Ausschalten der Heißluft-Fritteuse einmal auf .  bleibt orange und alle anderen Tasten schalten sich aus.
- Zum Trennen des Netzkabels den Netzstecker direkt anfassen und daran aus der Netzsteckdose herauszuziehen. **Niemals** am Netzkabel ziehen.

## Stromversorgung und Kabel [Abbildung 2]

- Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen.
- Lassen Sie das Kabel (oder ein verwendetes Verlängerungskabel) **nicht** über die Seite eines Tisches oder einer Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. oder ähnlich qualifizierte Personen ausgetauscht werden, um eine Strom- oder Brandgefahr zu vermeiden. Bitte kontaktieren Sie **Kundendienst** (Seite 18).
- Entfernen Sie die Schutzabdeckung des Netzsteckers und entsorgen Sie sie, um eine Erstickungsgefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie **niemals** eine Steckdose unter der Arbeitsplatte für den Stromanschluss der Heißluft-Fritteuse.
- Die Heißluft-Fritteuse darf **nur** an Stromnetzen mit **220–240 V, 50 Hz** betrieben werden. Die Heißluft-Fritteuse darf **nicht** an andere Steckdosentypen angeschlossen werden.
- Halten Sie die Heißluft-Fritteuse und ihr Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

**Hinweis:** Diese Heißluft-Fritteuse besitzt ein kurzes Netzkabel, um das Risiko des Verhedderns oder Stolperns zu senken. Verlängerungskabel bitte mit Vorsicht verwenden. Die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch sein wie die elektrische Leistung der Heißluft-Fritteuse (siehe **Technische Daten**, Seite 1).

## Verlängerungskabel

- Längere Verlängerungskabel sind erhältlich und können verwendet werden, wenn sie mit sachgemäßer Sorgfalt eingesetzt werden. Wenn ein längeres Verlängerungskabel verwendet wird:
  - Die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch sein wie die elektrische Leistung der Heißluft-Fritteuse.
  - Das Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht über eine Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. oder ähnlich qualifizierte Personen ausgetauscht werden, um eine Strom- oder Brandgefahr zu vermeiden. Bitte kontaktieren Sie **Kundendienst** (Seite 18).

## Elektromagnetische Felder (EMF)

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

**Hinweis:** Gegenstände, die mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet sind, können hohe Temperaturen erreichen und sollten deshalb mit Vorsicht behandelt werden.



**ACHTUNG:** Heiße Oberfläche.

# DIESE ANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf und zum Recycling an eine geeignete Sammelstelle geliefert werden muss. Die ordnungsgemäße Entsorgung und das Recycling tragen zum Schutz der natürlichen Ressourcen, der menschlichen Gesundheit und der Umwelt bei.

Weitere Informationen zur Entsorgung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Gemeinde, dem Entsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

### Dieses Produkt ist RoHS-konform.

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 2011/65/EU und ihrer Novellierungen zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

# Einrichtung der VeSync-App

## Hinweis:

- Die VeSync-App wird ständig verbessert und kann im Laufe der Zeit modifiziert werden. Wenn es Unterschiede gibt, folgen Sie den Anweisungen in der App.
  - Erfordert ein Gerät zur Nutzung der App, WLAN oder mobile Daten und iOS Version 12 oder Android Version 7 (oder höher). Es können die üblichen Daten- und Messaging-Tarife gelten. Eine Anmeldung ist erforderlich.
1. Scannen Sie den QR-Code oder suchen Sie „VeSync“ im Apple App Store® oder Google Play Store, um die VeSync-App herunterzuladen.

**Hinweis:** Für Android™-Benutzer wählen Sie „Allow (Zulassen)“, um VeSync zu verwenden.




2. Öffnen Sie die VeSync-App. Wenn Sie bereits über ein Konto verfügen, tippen Sie auf **Log In (Anmelden)**. Zur Erstellung eines neuen Kontos tippen Sie auf **Sign Up (Registrieren)**.


**Hinweis:** Für die Nutzung der Dienste und Produkte von Drittanbietern müssen Sie ein eigenes VeSync-Konto erstellen. Diese funktionieren nicht mit einem Gastkonto. Mit einem VeSync-Konto können Sie auch Ihrer Familie und Ihren Freunden erlauben, die intelligente Heißluft-Fritteuse zu steuern.

3. Schließen Sie die intelligente Heißluft-Fritteuse an, um den Pairing-Modus zu aktivieren.
4. Tippen Sie auf + und wählen Sie Ihre intelligente Heißluft-Fritteuse aus.
5. Folgen Sie den Anweisungen in der App, um die intelligente Heißluft-Fritteuse einzurichten.

## Hinweis:

- Der Name und das Symbol können jederzeit geändert werden, indem Sie das Fenster der intelligenten Heißluft-Fritteuse aufrufen und auf  tippen.

# Verbindung mit dem WLAN® trennen

- Zum Trennen der WLAN®-Verbindung halten Sie die Taste  15 Sekunden lang gedrückt, bis die WLAN-Anzeige erlischt. Dadurch werden die Standardeinstellungen der intelligenten Heißluft-Fritteuse wiederhergestellt und sie wird von der VeSync-App getrennt.
- Zum Wiederherstellen der Verbindung folgen Sie bitte den Anweisungen in der VeSync-App zum Hinzufügen eines Geräts.

# Merkmale der VeSync-App

Mit der VeSync-App können Sie auf weitere Funktionen der intelligenten Heißluft-Fritteuse zugreifen, darunter die unten aufgeführten.

## Fernbedienung

- Alle Funktionen der intelligenten Heißluft-Fritteuse können aus der Ferne gesteuert werden, mit Ausnahme des Starts des Kochvorgangs (zur Einhaltung der UL-Sicherheitsvorschriften).
- Der Kochvorgang kann aus der Ferne überwacht werden.

## In-App-Rezepte

- In der App sind vorprogrammierte Rezepte der COSORI-KÖCHE verfügbar. Diese Rezepte stellen automatisch die empfohlene Zeit und Temperatur ein.
- Erstellen und speichern Sie eigene Rezepte.

**Hinweis:** Die VeSync-App wird ständig aktualisiert und die Funktionen der App werden erweitert.

# IHRE INTELLIGENTE HEISSLUFT-FRITTEUSE

## Hinweis:

- Versuchen Sie **nicht**, die Oberseite der Heißluft-Fritteuse zu öffnen. Dies ist kein Deckel.
- Der Korb und die Röstplatten bestehen aus Aluminiummetall mit Antihafbeschichtung.

## Diagramm der Heißluft-Fritteuse [Abb. 1.1]

- |                   |                         |                   |
|-------------------|-------------------------|-------------------|
| 1. Lufteinlass    | 5. Entlüftungsöffnungen | 9. Korbgriff      |
| 2. Luftauslass    | 6. Bedienfeld           | 10. Korb-Teiler   |
| 3. Gehäuse-Griffe | 7. Röstplatten          | 11. Silikon-Zange |
| 4. Stromkabel     | 8. Korb                 |                   |

## Display-Diagramm [Abb. 1.2]

**Hinweis:** Wenn Sie auf eine Kochfunktion-Taste tippen, färbt sie sich orange, um anzuzeigen, dass sie ausgewählt ist.

### Bedienfeld

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| A. Temperatur erhöhen/senken | F. Gross-Zone  |
| B. Ein/Aus                   | G. Kochen mit gleichen Einstellungen auf beiden Seiten |
| C. Kochfunktionen            | H. ZONE 2  |
| D. ZONE 1                    | I. Zeit erhöhen/senken                                 |
| E. Synchronisieren           | J. Start/Pause   |

## Display

- |                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| a. Obere Heizelemente ein            | d. WLAN-Anzeige      |
| b. Obere und untere Heizelemente ein | e. Temperaturanzeige |
| c. Kochstatus                        | f. Zeitanzeige       |

**Hinweis:** Die WLAN-Anzeige informiert Sie über den Status Ihrer VeSync-Konfiguration. Weitere Informationen finden Sie in den Anweisungen in der VeSync-App.

## Display-Meldungen [Abb. 1.3]

Cooking (Kochen) [Abb. a] und [Abb. b]

Cooking Finished (Kochen beendet) [Abb. f]

Paused (Pausiert) [Abb. c] und [Abb. d]

Cooling (Abkühlen) [Abb. g]

Basket is Removed/Cooking Paused (Korb wurde entfernt/Kochen pausiert) [Abb. e]

## Einstellung

1. Entfernen Sie alle Verpackungen innerhalb und außerhalb der Heißluft-Fritteuse, einschließlich aller vorübergehenden Aufkleber und Kunststofffolien.
2. Stellen Sie die Heißluft-Fritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche. Von Bereichen fernhalten, die durch heiße Luft oder heißen Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schränke).


**Hinweis:** Achten Sie darauf, dass hinter und über der Heißluftfritteuse ein Abstand von 13 cm/5 Zoll gewahrt wird. **[Abb. 3]** Lassen Sie vor der Heißluft-Fritteuse genügend Platz, um den Korb zu entfernen.



3. Reinigen Sie den Korb, den Korb-Teiler und die Röstplatten gründlich, entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluft-Fritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch.
5. Setzen Sie die Röstplatten und den Korb-Teiler fest in den Korb ein, und setzen Sie dann den Korb in die Heißluft-Fritteuse ein. **[Abb. 5]**

**Hinweis:** Wenn Sie die Röstplatten in den Korb legen, kippen Sie die Röstplatte, um zuerst eine Seite einzulegen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten. Die Röstplatten können nur in einer Richtung in den Korb eingesetzt werden. **[Abb. 4]**

## Testvorgang

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

1. Vergewissern Sie sich, dass die Frittierkörbe leer sind, und schließen Sie die Heißluft-Fritteuse an das Stromnetz an.
2. Tippen Sie auf .

3. Tippen Sie auf **GRANDZONE (GROSS-ZONE)**. Auf dem Display erscheint „200 °C“ und „20 MIN“.
4. Tippen Sie auf , um die Zeit auf 10 Minuten zu ändern.
5. Tippen Sie auf , um das Vorheizen zu starten. Wenn der Testvorgang beendet ist, ertönt ein Signalton.
6. Den Korb entfernen Lassen Sie den Korb 10–30 Minuten lang vollständig abkühlen.

### Hinweis:

- Eine Heißluft-Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Wenn der Kunststoffgeruch nach einem Testvorgang nicht nachlässt, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 18).
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Kochen umdrehen, da die heißen Röstplatten herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen können.

## Silikonstopfen

- Die Röstplatten besitzt 4 Silikonstopfen aus lebensmittelechtem Material. Diese Stopfen sorgen dafür, dass die Platte auf dem Korbboden haftet.
- Wenn Sie die Röstplatten in den Korb legen, kippen Sie die Röstplatte, um zuerst eine Seite einzulegen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten. Die Röstplatten können nur in einer Richtung in den Korb eingesetzt werden. **[Abb. 5]**

**Hinweis:** Wenn Sie die Röstplatte nicht richtig in den Korb drücken, kann dies zu Schäden führen.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder **nicht** mit den Silikonstopfen spielen oder sie verschlucken.

# VERWENDUNG IHRER INTELLIGENTEN HEISSLUFT-FRITTEUSE

Sie können die VeSync-App verwenden, um den Kochvorgang zu überwachen, In-App-Rezepte zu befolgen und auf zusätzliche Funktionen zuzugreifen. Eine Liste der intelligenten Funktionen finden Sie unter

**Merkmale der VeSync-App** (Seite 5).












## Heißluft-Frittieren

### Hinweis:

- **Keine** Gegenstände auf die Heißluft-Fritteuse legen. Dadurch wird der Luftstrom unterbrochen, was zu schlechten Frittiererergebnissen führt. **[Abb. 6]**
- Heißluft-Fritteusen unterscheiden sich von Ölfritteusen. Füllen Sie **weder** Öl, Frittierfett noch andere Flüssigkeiten in den Korb.
- Achten Sie auf den heißen Dampf, wenn Sie den Korb aus der Fritteuse entnehmen.

## Kochtabelle

Die Ergebnisse können variieren. Rezepte und Kochinspirationen finden Sie in der VeSync-App.

| Funktion                          | Temp.  | Zeit   | Temperaturbereich | Betriebszeitbereich | Obere Heizleistung  | Untere Heizleistung  |
|-----------------------------------|--------|--------|-------------------|---------------------|---|--|
| AIR FRY<br>(HEISSLUFT-FRITTIEREN) | 200 °C | 20 min | 120–205 °C        | 1–60 min            |    |    |
| ROAST<br>(BRATEN)                 | 190 °C | 30 min | 120–205 °C        | 1–240 min           |  |  |
| BAKE<br>(BACKEN)                  | 160 °C | 25 min | 80–205 °C         | 1–240 min           |  |  |
| GRILL<br>(GRILLEN)                | 240 °C | 10 min | 205–240 °C        | 1–30 min            |  | N/A  |
| REHEAT<br>(AUFWÄRMEN)             | 165 °C | 15 min | 40–205 °C         | 1–60 min            |  |  |
| DRY<br>(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.

## Kochen in der Gross-Zone




1. Legen Sie die Röstplatten in den Korb. **[Abb. 7]**

### Hinweis:

- Durch die Röstplatten kann überschüssiges Öl auf den Boden des Korbes abtropfen.
- Wenn Sie die Röstplatten in den Korb legen, kippen Sie die Röstplatte, um zuerst eine Seite einzulegen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten.
- Die Röstplatten können für bestimmte Rezepte, wie Muffins und Brot, nicht verwendet werden.

2. Tippen Sie auf .
3. Wählen Sie **GRANDZONE**.
4. Wählen Sie eine Kochfunktion.

**Hinweis:** Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert. Sie können auch die Zeit und die Temperatur individuell einstellen.

5. Um Zeit und Temperatur einzustellen, tippen Sie für Zeit und Temperatur auf  oder . Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich. Drücken Sie die Taste der Funktion erneut, um zu den Standardeinstellungen einer Funktion zurückzukehren, nachdem Sie diese geändert haben. **[Abb. 8]**
6. Tippen Sie auf , um das Heißluft-Frittieren zu starten.
7. Die Heißluft-Fritteuse gibt Signaltöne ab, wenn die Zeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird „End (Ende)“ angezeigt.
8. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder hitzebeständiges Kochbesteck, um das Kochgut aus dem Korb zu nehmen.

**ACHTUNG:** Die heißen Röstplatten können beim Umdrehen des Korbs herausfallen.


- a. Sicherstellen, dass der Korb auf einer ebenen Fläche steht.
  - b. Achten Sie darauf, dass sich kein heißes Öl oder Fett im Korb sammelt. Um Spritzer zu vermeiden, gießen Sie das Öl ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen. **[Abb. 8]**
9. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

## Kochen in einer einzigen Zone




1. Legen Sie die Röstplatten und den Korb-Teiler wieder in den Korb. **[Abb. 10]**

### Hinweis:

- Durch die Röstplatten kann überschüssiges Öl auf den Boden des Korbes abtropfen.
- Wenn Sie die Röstplatten in den Korb legen, kippen Sie die Röstplatte, um zuerst eine Seite einzulegen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten.
- Die Röstplatten können für bestimmte Rezepte, wie Muffins und Brot, nicht verwendet werden.

2. Tippen Sie auf .
3. Wählen Sie die Taste für die Zone, die Sie verwenden möchten.
4. Wählen Sie eine Kochfunktion.

**Hinweis:** Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert. Sie können auch die Zeit und die Temperatur individuell einstellen.

5. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit ändern, indem Sie auf  oder  tippen. **[Abb. 8]**
6. Tippen Sie auf , um das Heißluft-Frittieren zu starten.
7. Die Heißluft-Fritteuse gibt Signaltöne ab, wenn die Zeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird „End (Ende)“ angezeigt.
8. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder hitzebeständiges Kochbesteck, um das Kochgut aus dem Korb zu nehmen.

**ACHTUNG:** Die heißen Röstplatten können beim Umdrehen des Korbs herausfallen.

- a. Sicherstellen, dass der Korb auf einer ebenen Fläche steht.
  - b. Achten Sie darauf, dass sich kein heißes Öl oder Fett im Korb sammelt. Um Spritzer zu vermeiden, gießen Sie das Öl ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen. **[Abb. 8]**
9. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.





## Kochen in zwei Zonen


Kochen Sie in zwei Zonen, um verschiedene Speisen gleichzeitig zuzubereiten. **ZONE 1** und **ZONE 2** können getrennt voneinander gesteuert werden.

1. Legen Sie die Röstplatten und den Korb-Teiler wieder in den Korb.

### Hinweis:

- Durch die Röstplatten kann überschüssiges Öl auf den Boden des Korbes abtropfen.
- Wenn Sie die Röstplatten in den Korb legen, kippen Sie die Röstplatte, um zuerst eine Seite einzulegen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten.
- Die Röstplatten können für bestimmte Rezepte, wie Muffins und Brot, nicht verwendet werden.

2. Tippen Sie auf .
3. Wählen Sie **ZONE 1**.
4. Wählen Sie eine Kochfunktion.
5. Um Zeit und Temperatur individuell einzustellen, tippen Sie für Zeit und Temperatur auf  oder . Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich. Drücken Sie die Taste der Funktion erneut, um zu den Standardeinstellungen einer Funktion zurückzukehren, nachdem Sie diese geändert haben.
6. Wählen Sie **ZONE 2** und wiederholen Sie die Schritte **4** und **5**.
7. Tippen Sie auf , um das Heißluft-Frittieren zu starten.

**Hinweis:** Wenn Sie entscheiden, dass das Essen in einer der Zonen fertig ist, bevor die Kochzeit abgelaufen ist, können Sie eine Zone pausieren, indem Sie diese Zone auswählen und auf  tippen.



8. Die Heißluft-Fritteuse gibt Signaltöne ab, wenn die Zeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird „End (Ende)“ angezeigt.
9. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder hitzebeständiges Kochbesteck, um das Kochgut aus dem Korb zu nehmen.

**ACHTUNG:** Die heißen Röstplatten können beim Umdrehen des Korbs herausfallen.



10. Sicherstellen, dass der Korb auf einer ebenen Fläche steht.
11. Achten Sie darauf, dass sich kein heißes Öl oder Fett im Korb sammelt. Um Spritzer zu vermeiden, gießen Sie das Öl ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen. **[Abb. 9]**
12. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

## Kochen pausieren

Der Kochvorgang wird automatisch unterbrochen, wenn der Korb entfernt wird. Setzen Sie den Korb wieder ein, um den Kochvorgang fortzusetzen.

Tippen Sie optional auf , um den Kochvorgang für beide Zonen zu unterbrechen. Tippen Sie erneut auf , um den Kochvorgang fortzusetzen.

## Pausieren der Kochzeit in einer Zone (bei gleichzeitiger Verwendung beider Zonen)

1. Wählen Sie die Zone aus, die Sie unterbrechen möchten.
2. Tippen Sie auf , um den Kochvorgang zu unterbrechen.
3. Tippen Sie erneut auf , um den Kochvorgang in der angehaltenen Zone fortzusetzen.

**Hinweis:** Während der Pause können Sie die Einstellungen (Kochfunktion, Zeit und Temperatur) anpassen.

## Beenden der Kochzeit in einer Zone (bei gleichzeitiger Verwendung beider Zonen)

Wenn Sie entscheiden, dass die Speisen in einer der Zonen vor Ablauf der Kochzeit fertig sind, können Sie **den Kochvorgang in einer Zone beenden**. Die Taste der Zone 3 Sekunden lang gedrückt halten.






## Kochen synchronisieren

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

1. Legen Sie die Röstplatten und den Korb-Teiler wieder in den Korb. **[Abb. 10]**

### Hinweis:

- Durch die Röstplatten kann überschüssiges Öl auf den Boden des Korbes abtropfen.
- Wenn Sie die Röstplatten in den Korb legen, kippen Sie die Röstplatte, um zuerst eine Seite einzulegen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten.
- Die Röstplatten können für bestimmte Rezepte, wie Muffins und Brot, nicht verwendet werden.

2. Tippen Sie auf .
3. Wählen Sie **ZONE 1**. Wählen Sie eine Kochfunktion und ändern Sie dann die Temperatur und die Zeit, indem Sie auf  oder  tippen.
4. Wählen Sie **ZONE 2**. Wählen Sie eine Kochfunktion und ändern Sie dann die Temperatur und die Zeit, indem Sie auf  oder  tippen.

5. Tippen Sie auf **SYNC**.
6. Tippen Sie auf ►||. Die Zone mit der längsten Zeit beginnt mit dem Kochvorgang. In der anderen Zone wird „Hold“ angezeigt. Das Gerät startet die zweite Zone, wenn beide Zonen die gleiche Restzeit haben.
7. Die Heißluft-Fritteuse gibt Signaltöne ab, wenn die Zeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird „End (Ende)“ angezeigt.

**Hinweis:** Wenn Sie entscheiden, dass die Speisen in einer der Zonen vor Ablauf der Kochzeit fertig sind, können Sie **den Kochvorgang in einer Zone beenden**. Die Taste der Zone 3 Sekunden lang gedrückt halten.

8. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder hitzebeständiges Kochbesteck, um das Kochgut aus dem Korb zu nehmen.

**ACHTUNG:** Die heißen Röstplatten können beim Umdrehen des Korbs herausfallen.

- a. Sicherstellen, dass der Korb auf einer ebenen Fläche steht.
  - b. Achten Sie darauf, dass sich kein heißes Öl oder Fett im Korb sammelt. Um Spritzer zu vermeiden, gießen Sie das Öl ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen. **[Abb. 8]**
9. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

## 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. Legen Sie die Röstplatten und den Korb-Teiler wieder in den Korb. **[Abb. 10]**

### Hinweis:

- Durch die Röstplatten kann überschüssiges Öl auf den Boden des Korbes abtropfen.
- Wenn Sie die Röstplatten in den Korb legen, kippen Sie die Röstplatte, um zuerst eine Seite einzulegen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten.
- Die Röstplatten können für bestimmte Rezepte, wie Muffins und Brot, nicht verwendet werden.

2. Tippen Sie auf (U).
3. Wählen Sie **ZONE 1**. Wählen Sie eine Kochfunktion und ändern Sie dann die Temperatur und die Zeit, indem Sie auf ^ oder v tippen.

4. Tippen Sie auf **MATCH**, um die Einstellungen von **ZONE 1** in **ZONE 2** zu kopieren.
5. Tippen Sie auf ►||, um den Kochvorgang in beiden Zonen zu starten.
6. Die Heißluft-Fritteuse gibt Signaltöne ab, wenn die Zeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird „End (Ende)“ angezeigt.
7. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder hitzebeständiges Kochbesteck, um das Kochgut aus dem Korb zu nehmen.

**ACHTUNG:** Die heißen Röstplatten können beim Umdrehen des Korbs herausfallen.

- a. Sicherstellen, dass der Korb auf einer ebenen Fläche steht.
  - b. Achten Sie darauf, dass sich kein heißes Öl oder Fett im Korb sammelt. Um Spritzer zu vermeiden, gießen Sie das Öl ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen. **[Abb. 8]**
8. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

## Kochanleitung

### Korb-Teiler

- Der Teiler isoliert die Wärmeübertragung nicht vollständig und die Lebensmittel können möglicherweise beim Kochvorgang zwischen den beiden Körben hin und her spritzen. Dies ist normal.

### Überfüllen

- Wenn der Korb überfüllt ist, wird das Kochgut nicht gleichmäßig gekocht.
- **ACHTUNG:** Geben Sie **nicht** zu viel Kochgut in den Korb. Große Mengen an Kochgut können die Heizschlangen berühren und somit eine Brandgefahr darstellen.

### Verwendung von Öl

- Wenn Sie ein bisschen Öl hinzugeben, wird Ihr Kochgut krosser. Geben Sie höchstens 30 ml/2 EL Öl hinzu.
- Ölsprays eignen sich hervorragend, um geringe Mengen Öl gleichmäßig auf dem gesamten Kochgut zu verteilen.
- **Keine** Kochsprays mit Treibgasen verwenden. Treibgase können die Antihafbeschichtung des Frittierkorbs beschädigen.

## Hinweise zum Kochgut

- Sie können alle gefrorenen Lebensmittel oder Kochgut speziell für den Backofen in der Heißluft-Fritteuse frittieren.
- Um Kuchen, Pasteten oder andere Speisen mit Füllung oder Teig zu frittieren, legen Sie sie in einen hitzebeständigen Behälter und diesen dann in den Korb.
- Beim Frittieren von fettreichen Lebensmitteln sammelt sich das Fett unter der Röstplatte. Um übermäßigen Rauch beim Kochen zu vermeiden, gießen Sie abgetropftes Fett hinterher aus.
- In Flüssigmarinade eingelegtes Kochgut verursacht Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie solches Kochgut vor dem Kochen in der Heißluft-Fritteuse trocken.

## Pommes frites

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

**Hinweis:** Weitere Tipps und Rezepte finden Sie in der VeSync-App und in der Kurzanleitung.

## Weitere Funktionen

### Umschalten von Temperatureinheiten

- Tasten für Temperatur  $\wedge$  und  $\vee$  3 Sekunden lang gedrückt halten.
- Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Signalton ab, und die Temperaturanzeige wechselt von Celsius zu Fahrenheit.
- Wiederholen Sie den Vorgang, um wieder auf Celsius umzuschalten.

### Signalton ein/auschalten

- Gleichzeitig die Tasten für Temperatur  $\wedge$  und Zeit  $\wedge$  3 Sekunden lang gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.
- Wiederholen Sie den Vorgang, um den Signalton wieder einzuschalten.

## Pausieren

- Tippen Sie auf  $\blacktriangleright$ , um den Kochvorgang zu unterbrechen. Die Heißluft-Fritteuse wärmt sich nicht weiter auf und  $\blacktriangleright$  blinkt auf, bis Sie auf  $\blacktriangleright$  tippen, um den Kochvorgang fortzusetzen.
- Nach einer Inaktivität von 30 Minuten schaltet sich die Heißluft-Fritteuse aus.
- Diese Funktion bietet Ihnen die Möglichkeit, das Kochen zu unterbrechen, ohne den Korb aus der Fritteuse zu nehmen.

## Einstellungen für die Kochfunktionen

Die Verwendung einer Kochfunktion erleichtert das Heißluft-Frittieren ungernein. Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert.

- So passen Sie eine Funktion an:
  - Wählen Sie eine Funktion und stellen Sie die Zeit und die Temperatur ein.

**Hinweis:** Um die Zeit oder Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern, die Taste  $\wedge$  oder  $\vee$  gedrückt halten.

- Halten Sie die Funktionstaste gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.
- Zurücksetzen einer Funktion:
  - Halten Sie ohne Änderungen vorzunehmen die Funktionstaste und **GRANDZONE (Gross-Zone)** gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.
- Zurücksetzen aller Funktionen:
  - Halten Sie gleichzeitig **ZONE 1** und **ZONE 2** 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.

## Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

- Wenn Sie den Korb herausnehmen, unterbricht die Heißluft-Fritteuse den Kochvorgang automatisch.
- Sobald der Korb wieder eingesetzt wird, setzt die Heißluft-Fritteuse den Kochvorgang gemäß Ihren vorherigen Einstellungen automatisch fort.

## Automatisches Abschalten

- Falls die Heißluft-Fritteuse auf keine aktiven Funktionen eingestellt ist, löscht die Heißluft-Fritteuse alle Einstellungen und schaltet sich nach 20 Minuten Inaktivität aus.

**Hinweis:**

- **Immer** den Korb und die Röstplatte der Heißluft-Fritteuse nach jedem einzelnen Gebrauch reinigen.
  - Das Auslegen des Korbs mit Folie (außer der Röstplatte) kann die Reinigung erleichtern.
1. Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus und ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Wenn Sie den Korb herausnehmen, kühlt sich das Gerät schneller ab.
  2. Wischen Sie die Außenseite der Heißluft-Fritteuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.
  3. Der Korb und die Röstplatten sind spülmaschinengeeignet. Sie können sie auch mit heißer Seifenlauge und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.

**Hinweis:**

- Der Korb und die Röstplatten sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Bringen Sie sie nicht mit Metallbesteck oder aggressiven Reinigungsmitteln in Berührung.

4. Bei hartnäckigen Fettresten:
  - a. Verrühren Sie 30 g/2 EL Backnatron und 15 ml/1 EL Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer streichfähigen Masse.
  - b. Verteilen Sie die Paste mit einem Schwamm auf dem Korb und der Röstplatte und schrubben Sie sie. Lassen Sie den Korb und die Röstplatten 15 Minuten stehen, bevor Sie sie abspülen.
  - c. Waschen Sie den Korb und die Röstplatten vor der Benutzung mit Wasser und Seife.
5. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluft-Fritteuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. **Nicht** in Wasser tauchen. Entfernen Sie bei Bedarf Kochgutreste von den Heizschlangen. [Abb. 11]
6. Trocknen Sie sie vor dem Gebrauch.

**Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass die Heizschlangen vollkommen trocken ist, bevor Sie die Heißluft-Fritteuse einschalten.

## ZUBEHÖR

Für Ihre Heißluft-Fritteuse sind Zubehörteile und Ersatzteile erhältlich. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst** (siehe Seite 18).

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation erklärt hiermit, dass dieses Produkt den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU, den UK Radio Equipment Regulations 2017 und allen anderen anwendbaren EU- und GB-Richtlinienanforderungen entspricht. Die vollständige Konformitätserklärung ist abrufbar unter: <https://cosori.com/euro/compliance>

# PROBLEMLÖSUNG

DE

| Problem   | Mögliche Abhilfe  |
|---|---|
| <b>Die Heißluft-Fritteuse lässt sich nicht einschalten.</b>   | Überprüfen Sie, ob die Heißluft-Fritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.<br>Setzen Sie den Korb fest in die Heißluft-Fritteuse ein.  |
| <b>Wie kann ich eine Zone pausieren, wenn ich beide Zonen verwende?</b>   | Wenn Sie eine <b>Zone</b> pausieren möchten, zuerst die Taste für die <b>Zone</b> drücken und dann auf ►   drücken. Um beide Zonen zu pausieren, drücken Sie einfach ►  .   |
| <b>Wie kann ich eine Zone stoppen, wenn ich beide Zonen verwende?</b>   | Wenn Sie eine <b>Zone</b> stoppen möchten, die Taste dieser Zone 3 Sekunden lang gedrückt halten.   |
| <b>Kann ich den Korb sicher auf meine Arbeitsplatte stellen?</b>  | Der Korb erhitzt sich beim Kochvorgang. Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung und stellen Sie ihn nur auf hitzebeständige Oberflächen.  |
| <b>Die Speisen sind nicht vollständig gekocht.</b>  | Füllen Sie kleinere Kochgutmengen in den Korb. Wenn ein Korb überfüllt ist, wird das Kochgut darin nicht vollständig gekocht.<br>Erhöhen Sie die Kochtemperatur oder -zeit.   |
| <b>Die Speisen sind ungleichmäßig gekocht.</b>  | Lebensmittel, die übereinander oder nahe beieinander liegen, müssen während des Kochvorgangs geschüttelt oder gewendet werden.  |
| <b>Das Kochgut ist nicht kross.</b>   | Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe <b>Kochanleitung</b> , Seite 11).   |
| <b>Die Pommes frites sind nicht richtig durchgegart.</b>  | Siehe <b>Pommes frites</b> , Seite 12.  |
| <b>Der Korb lässt sich nicht fest in die Heißluft-Fritteuse schieben.</b>   | Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Korb befindet.<br>Vergewissern Sie sich, dass die Röstplatte, fest im Korb sitzen.  |
| <b>Weißer Rauch oder Dampf tritt aus der Heißluft-Fritteuse aus.</b>  | Die Heißluft-Fritteuse kann beim ersten Gebrauch weißen Rauch oder Dampf erzeugen. Dies ist normal.<br>Achten Sie darauf, dass der Korb und die Innenseite der Heißluft-Fritteuse ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind.<br>Beim Kochen von fettigem Kochgut sammelt sich Fett unter den Röstplatten an. Dadurch entsteht weißer Rauch. Außerdem könnte der Korb heißer sein als gewöhnlich. Das ist normal und dürfte keine Auswirkung auf den Kochvorgang haben. Handhaben Sie den Korb mit Vorsicht. |
| <b>Dunkler Rauch tritt aus der Heißluft-Fritteuse aus.</b>  | Trennen Sie die Heißluft-Fritteuse unverzüglich von der Stromversorgung. Dunkler Rauch deutet auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn der Rauch nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 18).  |
| <b>Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Kunststoffgeruch ab.</b>   | Eine Heißluft-Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen für einen <b>Testvorgang</b> (Seite 7), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Falls der Kunststoffgeruch weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an den <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 18).  |
| <b>Bei Verwendung der Modi Grandzone (Gross-Zone) oder Match (Kochen mit gleichen Einstellungen auf beiden Seiten) ist die Kochzeit länger.</b> | Dies ist normal. Bei großen Mengen an Kochgut kann sich die Kochzeit verlängern.  |

# FEHLERSUCHE (FORTS.)

| Problem  | Mögliche Abhilfe   |
|--|--|
| Wie kann ich die Temperatur oder die Zeit einstellen, wenn ich eine einzelne Zone verwende?                              | Wählen Sie die aktive <b>Zone</b> und verwenden Sie dann die Pfeile <b>TEMP</b> , um die Temperatur einzustellen und die Pfeile <b>ZEIT</b> , um die Zeit einzustellen.  |
| Muss das Gerät vorgeheizt werden?  | Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden.  |
| Kann ich in jeder Zone unterschiedliche Lebensmittel zubereiten, ohne mir Sorgen über eine Kreuzkontamination zu machen? | Ja, beide <b>Zonen</b> sind in sich geschlossen und verfügen über separate Heizelemente und Lüfter.  |
| Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E1“.   | Es besteht ein offener Stromkreis in der oberen Temperaturüberwachung von ZONE 1. Kontaktieren Sie <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 18).   |
| Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E2“.   | Es besteht ein Kurzschluss in der oberen Temperaturüberwachung von ZONE 1. Kontaktieren Sie <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 18).  |
| Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E21“.  | Es besteht ein offener Stromkreis in der unteren Temperaturüberwachung von ZONE 1. Kontaktieren Sie <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 18).  |
| Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E22“.  | Es besteht ein Kurzschluss in der unteren Temperaturüberwachung von ZONE 1. Kontaktieren Sie <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 18).   |
| Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E3“.   | Der Überhitzungsschutz der Heißluft-Fritteuse für ZONE 1 hat sich aktiviert. Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Wird auf dem Display weiterhin „E3“ angezeigt, wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 18).  |
| Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E24“.  | Es besteht ein offener Stromkreis in der oberen Temperaturüberwachung von ZONE 2. Kontaktieren Sie <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 18).   |
| Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E25“.  | Es besteht ein Kurzschluss in der oberen Temperaturüberwachung von ZONE 2. Kontaktieren Sie <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 18).  |
| Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E26“.  | Es besteht ein offener Stromkreis in der unteren Temperaturüberwachung von ZONE 2. Kontaktieren Sie <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 18).  |
| Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E27“.  | Es besteht ein Kurzschluss in der unteren Temperaturüberwachung von ZONE 2. Kontaktieren Sie <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 18).   |
| Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E28“.  | Der Überhitzungsschutz der Heißluft-Fritteuse für ZONE 2 hat sich aktiviert. Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Wird auf dem Display weiterhin „E28“ angezeigt, wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 18). |

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 18).

# INFORMATIONEN ZUR EINGESCHRÄNKTEN GEWÄHRLEISTUNG

|   |   |
|---|---|
| <b>Produktname</b>  | Dual Blaze TwinFry™<br>10-Liter-Luftfritteuse |
| <b>Modell</b>   | CAF-TF101S-AEUR                               |
| <i>Zu Ihrer eigenen Information empfehlen wir Ihnen dringend, Ihre Bestellnummer und das Kaufdatum zu notieren.</i> |   |
| <b>Kaufdatum</b>  |   |
| <b>Bestellnummer</b>  |   |

## Cosori Eingeschränkte Produktgewährleistung

### Zwei (2) Jahre\* eingeschränkte Produktgewährleistung für Verbraucher

Die Etekcity GmbH („Etekcity“) garantiert für einen Zeitraum von **2 Jahren ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs**, dass das Produkt frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist („Eingeschränkte Gewährleistungszeit“), vorausgesetzt, das Produkt wurde in Übereinstimmung mit den Gebrauchs- und Pflegehinweisen verwendet (z. B. in der vorgesehenen Umgebung und unter normalen Umständen). **\*Diese Gewährleistung schränkt nicht die Rechte ein, die Ihnen nach den geltenden nationalen oder regionalen Verbraucherschutzgesetzen in Ihrem Land zustehen, in welchen Fällen die beschränkte Gewährleistungszeit gemäß den geltenden Anforderungen verlängert wird.**

### Ihre eingeschränkten Gewährleistungsleistungen

Während der eingeschränkten Gewährleistungszeit und vorbehaltlich dieser eingeschränkten Gewährleistungsrichtlinie wird Etekcity nach eigenem und ausschließlichem Ermessen entweder (i) den Kaufpreis zurückerstatten, wenn der Kauf direkt im Cosori Onlineshop getätigt wurde, (ii) alle Material- oder Verarbeitungsfehler reparieren, (iii) das Produkt durch ein anderes Produkt von gleichem oder höherem Wert ersetzen oder (iv) eine Gutschrift in Höhe des Kaufpreises gewähren.

### Wer ist abgedeckt?

Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nur für den Erstkäufer des Produkts und ist nicht auf einen späteren Besitzer des Produkts übertragbar, unabhängig davon, ob das Produkt während der angegebenen Laufzeit der eingeschränkten Gewährleistung den Besitzer gewechselt hat. Der Erstkäufer muss den Defekt oder die Fehlfunktion nachweisen und das Kaufdatum belegen, um die eingeschränkte Gewährleistung in Anspruch nehmen zu können.

### Vorsicht vor nicht autorisierten Händlern oder Verkäufern

Diese eingeschränkte Gewährleistung erstreckt sich nicht auf Produkte, die von nicht autorisierten Händlern oder Verkäufern erworben wurden. Die eingeschränkte Gewährleistung von Etekcity erstreckt sich nur auf Produkte, die von autorisierten Händlern oder Verkäufern erworben wurden, die den Qualitätskontrollen von Etekcity unterliegen und sich verpflichtet haben, deren Qualitätskontrollen zu befolgen. Bitte beachten Sie, dass Produkte, die von einer nicht autorisierten Website oder einem nicht autorisierten Händler erworben wurden, gefälscht, gebraucht oder defekt sein können oder nicht für die Verwendung in Ihrem Land geeignet sind. Sie können sich und Ihre Produkte schützen, indem Sie sicherstellen, dass Sie sie nur bei Etekcity oder ihren autorisierten Händlern kaufen.

Wenn Sie Fragen zu einem bestimmten Verkäufer haben oder wenn Sie der Meinung sind, dass Sie Ihr Produkt von einem nicht autorisierten Verkäufer erworben haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienst-Team.

### Was ist nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß, einschließlich dem normalen Teileverschleiß, z. B. Staubbehälter, Filter, Rollenbürste, Batterie und Netzkabel bzw. Teppich- und Fußbodenschäden aufgrund von unsachgemäßem Gebrauch.
- Wenn der Kaufbeleg in irgendeiner Weise verändert oder unleserlich gemacht wurde.
- Wenn die Modellnummer, die Seriennummer oder der Code des Produktionsdatums auf dem Produkt verändert, entfernt oder unleserlich gemacht wurde.
- Wenn das Produkt gegenüber seinem Originalzustand verändert wurde.
- Wenn das Produkt nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen und Hinweisen in der Bedienungsanleitung verwendet wurde.
- Schäden, die durch den Anschluss von Peripheriegeräten, Zusatzgeräten oder Zubehör verursacht werden, die/das nicht in der Bedienungsanleitung empfohlen werden/wird.
- Schäden oder Defekte, die durch Unfall, Missbrauch, unsachgemäße oder unzureichende Wartung verursacht wurden.
- Schäden oder Defekte, die durch eine Wartung oder Reparatur des Produkts verursacht wurden, die von einem nicht autorisierten Dienstleister oder von einer dritten Partei, die nicht Etekcity ist, durchgeführt wurde.
- Schäden oder Defekte, die bei gewerblicher Nutzung, bei der Vermietung oder bei einer Nutzung, für die das Produkt nicht vorgesehen ist, auftreten.
- Wenn das Gerät beschädigt wurde, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden durch Tiere, Blitzschlag, abnormale Spannung, Feuer, Naturkatastrophen, Transport, Spülmaschine oder Wasser (es sei denn, in der Bedienungsanleitung ist ausdrücklich angegeben, dass das Produkt spülmaschinenfest ist).
- Zufällige Schäden und Folgeschäden.
- Schäden oder Defekte, die den Wert des Produkts übersteigen.

## Beanspruchen Sie Ihre eingeschränkte Gewährleistung in 5 einfachen Schritten:

1. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Produkt noch innerhalb der angegebenen Gewährleistungszeit liegt.
2. Stellen Sie sicher, dass Sie eine Kopie der Rechnung und der Bestellnummer oder des Kaufbelegs haben.
3. Stellen Sie sicher, dass Ihr Produkt bereitliegt. Entsorgen Sie Ihr Produkt **NICHT**, bevor Sie sich mit uns in Verbindung gesetzt haben.
4. Wenden Sie sich an unser Kundendienst-Team.
5. Sobald unser Kundendienst-Team Ihre Anfrage genehmigt hat, senden Sie das Produkt bitte zusammen mit einer Kopie der Rechnung und der Bestell-ID zurück.

### Einziges und ausschließliches Rechtsmittel

DIE VORSTEHENDE EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG STELLT DIE AUSSCHLIESSLICHE HAFTUNG DER Etekcitcity GmbH UND IHR EINZIGES UND AUSSCHLIESSLICHES RECHTSMITTEL FÜR JEGLICHE VERLETZUNG DER GEWÄHRLEISTUNG ODER ANDERE NICHTKONFORMITÄT DES PRODUKTS DAR, DIE DURCH DIESE EINGESCHRÄNKTE PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG ABGEDECKT IST. DIESE EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG GILT EXKLUSIV UND ANSTELLE ALLER ANDEREN GEWÄHRLEISTUNGEN. KEIN MITARBEITER DER Etekcitcity GmbH ODER EINER ANDEREN PARTEI IST BEFUGT, EINE GARANTIE ZUSÄTZLICH ZU DER EINGESCHRÄNKTEN GEWÄHRLEISTUNG IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG ZU GEBEN.

### Haftungsausschluss der eingeschränkten Gewährleistungen

DIE Etekcitcity GmbH STELLT DIE PRODUKTE, DIE SIE BEI ETEKCITCITY KAUFEN, IM VOLLEN UMFANG DES GELTENDEN RECHTS ZUR VERFÜGUNG, MIT AUSNAHME DER GEWÄHRLEISTUNGEN IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSRICHTLINIE, UND DIE Etekcitcity GmbH LEHNT HIERMIT ALLE GEWÄHRLEISTUNGEN JEGLICHER ART AB, OB AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, GESETZLICH ODER ANDERWEITIG, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF GEWÄHRLEISTUNGEN DER MARKTGÄNGIGKEIT, DER NICHTVERLETZUNG VON RECHTEN UND DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK.

### Haftungsbeschränkungen

IM VOLLEN UMFANG DES GELTENDEN RECHTS IST DIE Etekcitcity GmbH, IHRE TOCHTERGESELLSCHAFTEN ODER IHRE LIZENZGEBER, DIENSTLEISTER, MITARBEITER, VERTRETER, LEITENDE ANGESTELLTE ODER DIREKTOREN IN KEINEM FALL HAFTBAR FÜR:

(a) SCHÄDEN JEGLICHER ART, DIE DURCH ODER IM ZUSAMMENHANG MIT BEI DER Etekcitcity GmbH GEKAUFTEN PRODUKTEN ENTSTANDEN SIND UND DEN VOM KÄUFER FÜR DIESE PRODUKTE BEZAHLTEN KAUFPREIS ÜBERSTEIGEN, ODER

(b) INDIREKTE, SPEZIELLE, ZUFÄLLIGE, FOLGESCHÄDEN ODER STRAFSCHÄDEN, SELBST WENN DIE Etekcitcity GmbH ODER EINER IHRER LIEFERANTEN AUF DIE MÖGLICHKEIT ODER DIE WAHRSCHEINLICHKEIT SOLCHER SCHÄDEN HINGEWIESEN WURDE.

UND UNABHÄNGIG DAVON, OB SIE DURCH UNERLAUBTE HANDLUNGEN (EINSCHLIESSLICH FAHRLÄSSIGKEIT), VERTRAGSBRUCH ODER ANDERWEITIG VERURSACHT WURDEN. UNSERE HAFTUNG ÜBERSTIEGT UNTER KEINEN UMSTÄNDEN DEN TATSÄCHLICHEN BETRAG, DEN SIE FÜR DAS FEHLERHAFTHEIT PRODUKT BEZAHLT HABEN, UND WIR HAFTEN UNTER KEINEN UMSTÄNDEN FÜR FOLGESCHÄDEN, BEILÄUFIG ENTSTANDENE SCHÄDEN, BESONDERE SCHÄDEN ODER STRAFSCHADENSERSATZ, OB DIREKT ODER INDIREKT.

AUSSER IN DEN FÄLLEN, IN DENEN DIESE EINGESCHRÄNKTE PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG GILT, ÜBERNIMMT DIE Etekcitcity GmbH KEINE HAFTUNG FÜR KOSTEN, DIE MIT DEM ERSATZ ODER DER REPARATUR VON BEI IHR ERWORBENEN PRODUKTEN VERBUNDEN SIND, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF ARBEITS-, INSTALLATIONS- ODER ANDERE KOSTEN, DIE DEM BENUTZER ENTSTEHEN, UND INSBESONDERE ALLE KOSTEN IM ZUSAMMENHANG MIT DER ENTFERNUNG ODER DEM ERSATZ EINES PRODUKTS.

### Andere Rechte, die sie möglicherweise haben

EINIGE GERICHTSBARKEITEN ERLAUBEN FOLGENDES NICHT: (1) AUSSCHLUSS STILLSCHWEIGENDER GEWÄHRLEISTUNGEN; (2) BEGRENZUNG DER DAUER STILLSCHWEIGENDER GEWÄHRLEISTUNGEN; UND/ ODER (3) AUSSCHLUSS ODER BEGRENZUNG BEILÄUFIG ENTSTANDENER SCHÄDEN ODER FOLGESCHÄDEN; DAHER GELTEN DIE HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE IN DIESER RICHTLINIE MÖGLICHERWEISE NICHT FÜR SIE. IN DIESEN GERICHTSBARKEITEN HABEN SIE NUR DIE STILLSCHWEIGENDEN GEWÄHRLEISTUNGEN, DIE NACH GELTENDEM RECHT AUSDRÜCKLICH ZU GEWÄHREN SIND. DIE EINSCHRÄNKUNGEN DER GEWÄHRLEISTUNG, HAFTUNG UND RECHTSMITTEL GELTEN IM GRÖSSTMÖGLICHEN GESETZLICH ZULÄSSIGEN UMFANG.

OBWOHL DIESE EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG IHNEN BESTIMMTE RECHTE EINRÄUMT, KÖNNEN SIE IN IHRER RECHTSORDNUNG MÖGLICHERWEISE WEITERE RECHTE HABEN. DIESE ERKLÄRUNG ZUR EINGESCHRÄNKTEN GEWÄHRLEISTUNG UNTERLIEGT DEN FÜR SIE UND DAS PRODUKT GELTENDEN GESETZEN. BITTE INFORMIEREN SIE SICH ÜBER DIE GESETZE IN IHREM LAND, UM IHRE RECHTE VOLLSTÄNDIG ZU VERSTEHEN.

### Änderungen dieser Richtlinie

Wir können die Bedingungen und die Verfügbarkeit dieser eingeschränkten Gewährleistung nach eigenem Ermessen ändern, aber alle Änderungen sind nicht rückwirkend.

Diese Gewährleistung wird gewährt durch:

Etekcitcity GmbH  
Vossbarg 1  
25524 Itzehoe, Germany

# KUNDENDIENST

---

DE

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

## **E-Mail:**

*support.europe@cosori.com*

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

## **Angaben zu Markenrechten**

Google und Google Play sind Marken von Google LLC.

App Store® ist eine Marke von Apple Inc.

WLAN® ist eine eingetragene Marke der WLAN Alliance®.

iOS ist eine eingetragene Marke von Cisco Systems, Inc. und/oder seinen Tochtergesellschaften in den Vereinigten Staaten und bestimmten anderen Ländern.

Die Bluetooth®-Wortmarke und -Logos sind eingetragene Marken im Besitz von Bluetooth SIG, Inc. und werden von der VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation unter Lizenz verwendet. Andere Marken und Handelsnamen sind Eigentum der jeweiligen Inhaber.

## **ZEIGEN SIE UNS, WAS SIE GEZAUBERT HABEN**

---

Wir hoffen, dass wir Ihnen hiermit weitergeholfen haben. Wir freuen uns schon auf Ihre herrlichen Kreationen, und hoffen, dass Sie Ihre Fotos mit uns teilen möchten! Unsere Community wartet auf Ihre Uploads – wählen Sie einfach unten die Plattform Ihrer Wahl aus: Schießen Sie ein Foto, taggen Sie und setzen Sie Hashtags nach Lust und Laune, Ihr Cosori-Chef!

### **@CosoriCooks**



### **@Cosori**



# Índice

|   |    |
|---|----|
| Contenido de la caja                    | 1  |
| Especificaciones                        | 1  |
| Precauciones y advertencias importantes | 2  |
| Conozca su freidora de aire             | 6  |
| Antes del primer uso                    | 7  |
| Uso de la freidora de aire inteligente  | 8  |
| Cuidado y mantenimiento                 | 13 |
| Accesorios                              | 13 |
| Resolución de problemas                 | 14 |
| Información de garantía limitada        | 16 |
| Atención al cliente                     | 18 |

# Contenido de la caja

- 1 x Freidora de aire Dual Blaze TwinFry™ de 10 litros
- 2 x Placa de cocción
- 1 x Divisor de la cesta
- 1 x Pinzas de silicona
- 1 x Manual de usuario
- 1 x Guía de inicio rápida

ES

# Especificaciones

|   |  |
|---|--|
| <b>Modelo</b>   | CAF-TF101S-AEUR  |
| <b>Fuente de alimentación</b>                                   | CA 220–240 V, 50 Hz  |
| <b>Potencia nominal</b>   | 2800 W   |
| <b>Capacidad</b>  | 10 l   |
| <b>Rango de temperaturas</b>                                    | De 35° a 240 °C/<br>De 95° a 465 °F                                |
| <b>Rango de tiempo</b>  | De 1 min a 48 h  |
| <b>Dimensiones (con el mango incluido)</b>                      | 33,8 D x 51,8 An x 31,3 Al cm/<br>13,3 D x 20,4 An x 12,3 Al pulg. |
| <b>Peso</b>   | 9,2 kg/20 lb   |
| <b>Consumo de energía en modo de espera con conexión de red</b> | <2.0 W   |
| <b>Consumo de energía en modo de espera o apagado</b>           | <1.0 W   |

# LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Al usar la freidora de aire, tenga en cuenta las precauciones básicas de seguridad. Lea todas las instrucciones.

### Aspectos clave de seguridad

- **No** toque las superficies calientes. Utilice los mangos.
- **No** bloquee ninguna rejilla de ventilación. El vapor caliente sale por las rejillas. Mantenga las manos y la cara alejadas de las rejillas.
- **PRECAUCIÓN:** Las placas de cocción calientes podrían caerse al dar la vuelta a la cesta.

#### Nota:

- *Inserte firmemente las placas de cocción en la cesta para reducir la posibilidad de que se caigan.*
- **Siempre** utilice pinzas para retirar con cuidado la comida caliente.



### Seguridad general

- Para protegerse contra descargas eléctricas, **no** sumerja la carcasa, el cable ni el enchufe de la **freidora de aire** en agua u otros líquidos.
- Supervise atentamente a los niños que estén cerca de la freidora de aire.
- Desenchufe la freidora cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de poner o quitar los componentes.
- **No** utilice la freidora de aire si está dañada o no funciona, o si el cable o el enchufe están dañados. Póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 18).
- **No** utilice piezas de recambio ni accesorios de terceros, ya que podrían causar lesiones.
- **No** utilice la freidora en exteriores.
- **No** coloque la freidora de aire ni ninguno de sus componentes sobre la cocina, cerca de quemadores de gas o eléctricos ni dentro de un horno caliente.
- Tenga especial cuidado al mover la freidora de aire (o al extraer la cesta) si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- **Siempre** coloque las placas de cocción sobre una superficie resistente al calor, después de sacarlas de la cesta.
- **No** limpie la freidora con estropajos abrasivos metálicos. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse del estropajo abrasivo y hacer contacto con los componentes eléctricos, con el consiguiente riesgo de descargas eléctricas.
- **No** coloque nada encima de la freidora de aire. **No** almacene nada dentro de la freidora de aire.
- Esta freidora de aire puede ser utilizada por niños de 8 años en adelante, así como por personas con discapacidad física, sensorial, mental o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o han recibido formación sobre el uso de la freidora de aire de forma segura y comprenden los peligros que entraña.
- Los niños no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento a cargo del usuario, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que **no** jueguen con la freidora de aire.
- Esta freidora de aire no está pensada para usarse con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.
- Para obtener instrucciones sobre cómo limpiar los accesorios, consulte **Cuidado y mantenimiento** (página 13).
- Utilice la freidora de aire **únicamente** tal como se describe en este manual.
- No está diseñada para uso comercial. Solo para uso **doméstico**.

## Mientras se fríe por aire

- La freidora de aire funciona **únicamente** con aire caliente. **Nunca** llene las cestas con aceite ni con grasa.
- **Nunca** use la freidora de aire sin la cesta colocada en su lugar.
- **No** coloque alimentos demasiado grandes ni utensilios metálicos dentro de la freidora de aire.
- **No** use rociadores de cocina con gases propelentes. Los gases propelentes pueden dañar el revestimiento de las cestas de la freidora de aire.
- **No** llene demasiado la cesta de la freidora de aire. Las cantidades excesivas de alimentos pueden tocar los serpentines calentadores y provocar un riesgo de incendio.
- **No** toque la cesta ni las placas de cocción durante o inmediatamente después de freír por aire.
- **No** coloque papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares en la freidora de aire. Puede utilizar papel pergamino o de aluminio.
- **Nunca** coloque papel vegetal, papel para hornear ni papel de aluminio dentro de la freidora de aire sin alimentos encima. La circulación de aire puede ocasionar que el papel se eleve y entre en contacto con los serpentines calentadores.
- **Nunca** coloque alimentos delgados o livianos, como copos de maíz, en la freidora de aire. Preste especial atención a los trozos pequeños de alimentos. La circulación del aire puede causar que los trozos de alimentos delgados, livianos o pequeños se eleven y entren en contacto con los serpentines calentadores.
- **Siempre** utilice recipientes resistentes al calor. Tenga especial cuidado si utiliza recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
- Mantenga la freidora de aire alejada de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Utilice la freidora sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos.
- Apague la freidora de aire y desenchúfela de inmediato si ve que emite humo oscuro. El humo blanco es normal y se debe al calentamiento de la grasa o a las salpicaduras de los alimentos, pero el

humo oscuro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espere a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, póngase en contacto con **Atención al cliente** (página 18).

- **No** deje la freidora de aire desatendida mientras la utiliza.
- Para apagar la freidora de aire, pulse el botón  una vez. El botón  permanecerá de color naranja y todos los demás botones se apagarán.
- Para desenchufar, sujete el enchufe y tire de la toma de corriente. **Nunca** tire del cable de alimentación.

## Alimentación y cable [Figura 2]

- Apague la freidora de aire antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- **No** deje colgando el cable de alimentación (ni cualquier cable alargador) por el borde de la mesa o la encimera, ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
- Si el cable de alimentación se encuentra dañado, debe ser reemplazado por VESYNC (SINGAPUR) PTE. LTD. o una persona con calificaciones similares, a fin de evitar riesgos eléctricos o de incendio. Póngase en contacto con **Atención al cliente** (página 18).
- Retire y deseche la cubierta protectora del enchufe, a fin de prevenir riesgos de asfixia.
- **Nunca** utilice una toma de corriente situada debajo de la encimera cuando enchufe la freidora de aire.
- La freidora de aire **solo** debe utilizarse con sistemas eléctricos de **220 a 240 V, 50 Hz**. **No** la conecte a otro tipo de toma de corriente.
- Mantenga la freidora de aire y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

**Nota:** Esta freidora de aire utiliza un cable de alimentación corto, para reducir el riesgo de enredos o tropiezos. Use cables de extensión con cuidado. La capacidad eléctrica marcada del cable de extensión debe ser tan alta como la capacidad de la freidora de aire (consulte **Especificaciones**, página 1).

## Cables de extensión

- Existen cables de extensión de mayor longitud que pueden utilizarse siempre que se tomen medidas de precaución. Si se utiliza un cable de extensión más largo:
  - La capacidad eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la capacidad eléctrica de la freidora de aire.
  - El cable debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar del cable o puedan tropezarse con este involuntariamente.
- Si el cable de alimentación se encuentra dañado, debe ser reemplazado por VESYNC (SINGAPUR) PTE. LTD. o una persona con calificaciones similares, a fin de evitar riesgos eléctricos o de incendio. Póngase en contacto con **Atención al cliente** (página 18).

## Campos electromagnéticos (EMF)

La freidora de aire COSORI cumple todas las normas sobre campos electromagnéticos (EMF). Si se utiliza correctamente y conforme a las instrucciones de este manual de usuario, el aparato se puede usar con la máxima seguridad, de acuerdo con las pruebas científicas actualmente disponibles.

**Nota:** Los objetos marcados con el siguiente símbolo podrían alcanzar altas temperaturas y deben manipularse con cuidado.



**PRECAUCIÓN:** Superficie caliente.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Este símbolo significa que el producto no debe desecharse como residuo doméstico y debe entregarse a un centro de recolección adecuado para su reciclaje. La eliminación y el reciclaje adecuados ayudan a proteger los recursos naturales, la salud humana y el medio ambiente.

Para obtener más información sobre la eliminación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su municipalidad local, el servicio de eliminación de residuos o la tienda donde compró este producto.

### Este producto cumple con la normativa de restricción de sustancias peligrosas (RoHS).

Este producto cumple con la Directiva 2011/65/UE, y sus modificaciones, sobre la restricción del uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

# Configuración de la aplicación VeSync

## Nota:

- Como se realizan mejoras permanentes en la aplicación VeSync, esta puede sufrir cambios con el tiempo. En caso de que haya alguna diferencia, siga las instrucciones de la aplicación.
- Requiere un dispositivo para ejecutar la aplicación, el Wi-Fi o los datos móviles y la versión 12 de iOS o la versión 7 de Android (o posterior). Pueden aplicarse tarifas estándar de datos y mensajería. Es necesario registrarse.

1. Para descargar la aplicación VeSync, escanee el código QR o busque "VeSync" en App Store® o Google Play Store.

**Nota:** Si es usuario de Android™, escoja "Allow" (Permitir) para utilizar VeSync.




2. Abra la aplicación VeSync. Si ya tiene una cuenta, toque **Log In** (Iniciar sesión). Para crear una nueva cuenta, toque **Sign Up** (Registrarse).


**Nota:** Debe crear su propia cuenta VeSync para utilizar servicios y productos de terceros. Estos no funcionarán con una cuenta de invitado. Con una cuenta VeSync, también puede permitir que sus familiares y amigos controlen su freidora de aire inteligente.

3. Enchufe la freidora de aire para introducir el modo de emparejamiento.
4. Toque **+** y elija su freidora de aire.
5. Para configurar su freidora de aire inteligente, siga las instrucciones de la aplicación.

## Nota:

- Para cambiar el nombre y el icono en cualquier momento desde la pantalla de la freidora de aire inteligente, toque el botón .

## Desconexión de Wi-Fi®

- Para desconectar el Wi-Fi®, mantenga pulsado  durante 15 segundos hasta que el indicador del Wi-Fi se apague. Esta acción restablecerá los ajustes predeterminados de la freidora de aire inteligente y la desconectará de la aplicación VeSync.
- Para volver a conectarla, siga las instrucciones de la aplicación VeSync para añadir un dispositivo.

ES

## Funciones de la aplicación VeSync

La aplicación VeSync le permite acceder a otras funciones de la freidora de aire inteligente, incluidas las que se indican a continuación.

### Mando a distancia

- Todas las funciones de la freidora de aire inteligente se pueden controlar a distancia, excepto la función para empezar a cocinar (a fin de cumplir con las reglamentaciones de seguridad de UL).
- El avance de la cocción puede supervisarse a distancia.

### Recetas incluidas en la aplicación

- En la aplicación, puede encontrar recetas preprogramadas, creadas por los chefs exclusivos de COSORI. Estas recetas configuran de forma automática el tiempo y la temperatura recomendados.
- Cree y guarde recetas personalizadas.

**Nota:** La aplicación VeSync se actualiza continuamente y sus funciones se irán ampliando.

# CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE

## Nota:

- **No** intente abrir la parte superior de la freidora de aire. No es una tapa.
- La cesta y las placas de cocción están hechas de metal de aluminio, con una película antiadherente.

## Diagrama de la freidora de aire [Figura 1.1]

- |                          |                      |                         |
|--------------------------|----------------------|-------------------------|
| 1. Entrada de aire       | 5. Respiraderos      | 9. Mango de la cesta    |
| 2. Salida de aire        | 6. Panel de control  | 10. Divisor de la cesta |
| 3. Mangos de la carcasa  | 7. Placas de cocción | 11. Pinzas de silicona  |
| 4. Cable de alimentación | 8. Cesta             |                         |

## Diagrama de la pantalla [Figura 1.2]

**Nota:** Cuando toque un botón de función de cocción, se volverá azul para mostrar que está elegido.

### Panel de control

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| A. Aumento/Disminución de la temperatura | F. GRAN ZONA DE COCCIÓN           |
| B. Encendido/apagado                     | G. EMPAREJAR                      |
| C. Funciones de cocción                  | H. ZONA 2                         |
| D. ZONA 1                                | I. Aumento/disminución del tiempo |
| E. SINCRONIZACIÓN                        | J. Inicio/pausa                   |

## Pantalla

- |  |                            |
|--|----------------------------|
| a. Elementos calefactores superiores encendidos              | d. Indicador del Wi-Fi     |
| b. Elementos calefactores superiores e inferiores encendidos | e. Pantalla de temperatura |
| c. Estado de cocción   | f. Pantalla de tiempo      |

**Nota:** El indicador del Wi-Fi le muestra el estado de configuración de VeSync. Consulte las instrucciones de la aplicación VeSync para obtener más información.

## Mensajes de la pantalla [Figura 1.3]

Cooking (Cocción) [Figura a] y [Figura b]

Cooking Finished (Cocción finalizada) [Figura f]

Paused (En pausa) [Figura c] y [Figura d]

Cooling (Enfriamiento) [Figura e]

Basket is Removed/ Cooking Paused (Se retiró la cesta/la cocción está en pausa) [Figura e]

# ANTES DEL PRIMER USO

ES

## Preparación

1. Retire todo el embalaje del interior y del exterior de la freidora de aire, incluido cualquier adhesivo temporal y envoltorio de plástico.
2. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Manténgala alejada de zonas que puedan dañarse a causa del aire caliente o vapor (como paredes o armarios).


**Nota:** Deja 13 cm/5 pulgadas de espacio detrás y arriba de la freidora de aire. [Figura 3] Deje espacio suficiente frente a la freidora de aire para retirar la cesta.



3. Lave bien la cesta, el divisor de la cesta y las placas de cocción, ya sea en un lavavajillas o con un estropajo no abrasivo.
4. Limpie el interior y el exterior de la freidora de aire con una bayeta ligeramente humedecida. Séquela con un paño.
5. Vuelva a colocar las placas de cocción y el divisor en la cesta y a continuación, coloque la cesta dentro de la freidora de aire. [Figura 5]

**Nota:** Al insertar las placas de cocción, incline la placa de cocción hacia un lateral primero y después presione el otro lateral. Las placas de cocción solo se colocan de este modo en la cesta. [Figura 4]

## Prueba de funcionamiento

Una prueba de funcionamiento lo ayudará a familiarizarse con la freidora de aire, a asegurarse de que funcione correctamente y a eliminar posibles residuos durante el proceso.

1. Asegúrese de que la freidora de aire esté vacía y enchúfela.
2. Toque el botón .

3. Toque el botón **GRANDZONE** (GRAN ZONA DE COCCIÓN). La pantalla mostrará "200 °C" y "20 MIN".
4. Toque el botón  para cambiar el tiempo a 10 minutos.
5. Toque el botón  para comenzar a calentar. Cuando termine la prueba de funcionamiento, la freidora de aire emitirá un pitido.
6. Retire la cesta. Deje enfriar la cesta completamente durante entre 10 y 30 minutos.

**Nota:**

- Todas las freidoras de aire pueden tener olor a plástico, debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Si el olor a plástico no disminuye después de una prueba de funcionamiento, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 18).
- Tenga cuidado al dar la vuelta a la cesta después de la cocción, ya que la placa de cocción caliente podría caerse y crear un riesgo de seguridad.

## Topes de silicona

- La placa de cocción contiene 4 topes de silicona hechos de materiales aptos para alimentos. Los topes mantienen la placa fija a la parte inferior de la cesta.
- Al colocar las placas de cocción en la cesta, incline la placa de cocción para colocar un lateral primero y después presione el otro lateral. Las placas de cocción solo se colocan de este modo en la cesta. [Figura 5]

**Nota:** Si fuerza la placa de cocción en la cesta de forma incorrecta, podría dañarla.

- Asegúrese de que los niños **no** jueguen con los topes de silicona ni se los traguen.

# USO DE LA FREIDORA DE AIRE INTELIGENTE

ES

Puede usar la aplicación VeSync para supervisar la cocción, seguir las recetas incluidas en la aplicación y acceder a funciones adicionales. Para ver una lista de las funciones inteligentes, consulte **Funciones de la aplicación VeSync** (Página 5).












## Freír por aire

### Nota:

- **No** coloque nada encima de la freidora de aire. Esto interrumpirá el flujo de aire y provocará malos resultados en la freidora por aire. **[Figura 6]**
- Una freidora de aire no es una freidora de aceite. **No** llene la cesta con aceite, grasa de freír ni ningún líquido.
- Tenga cuidado con el vapor caliente cuando saque la cesta de la freidora de aire.

## Tabla de cocción

Los resultados pueden variar. Si desea obtener recetas o inspiración para cocinar, consulte la aplicación VeSync.

| Función                     | Temperatura | Tiempo | Rango de temp.    | Rango de tiempo  | Potencia superior   | Potencia inferior  |
|-----------------------------|-------------|--------|-------------------|------------------|---|--|
| AIR FRY<br>(FREÍR POR AIRE) | 200 °C      | 20 min | De 120° a 205 °C  | De 1 a 60 min    |    |    |
| ROAST<br>(ROSTIZAR)         | 190 °C      | 30 min | De 120° a 205 °C  | De 1 a 240 min   |  |  |
| BAKE<br>(HORNEAR)           | 160 °C      | 25 min | De 80° a 205 °C   | De 1 a 240 min   |  |  |
| GRILL<br>(GRILLAR)          | 240 °C      | 10 min | De 205 ° a 240 °C | De 1 a 30 min    |  | N/C  |
| REHEAT<br>(RECALENTAR)      | 165 °C      | 15 min | De 40° a 205 °C   | De 1 a 60 min    |  |  |
| DRY<br>(SECAR)              | 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.

## Cocinar en la Gran zona de cocción

1. Coloque las placas de cocción dentro de la cesta. **[Figura 7]**

### Nota:

- Las placas de cocción permiten que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la cesta.
- Al colocar las placas de cocción en la cesta, incline la placa de cocción para colocar un lateral primero y después presione el otro lateral.
- Las placas de cocción no se pueden utilizar para ciertas recetas, como magdalenas y panes.

2. Toque el botón (☺).
3. Elija **GRANDZONE**.
4. Elija una función de cocción.

**Nota:** Las funciones de cocción están programadas con los tiempos y las temperatura ideales para cocinar determinados alimentos. También puede personalizar su tiempo y temperatura.

5. Para personalizar el tiempo y la temperatura, toque el botón  $\wedge$  o  $\vee$  para el tiempo y la temperatura. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción. Para regresar a las configuraciones predeterminadas de una función justo después de cambiarlas, pulse nuevamente el botón de la función. **[Figura 8]**
6. Toque el botón ▶|| para comenzar a freír por aire.
7. La freidora de aire emitirá un pitido cuando finalice. La pantalla mostrará "End" (Fin).
8. Extraiga la cesta de la freidora de aire, y tenga cuidado con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar la comida de la cesta.

**PRECAUCIÓN:** Las placas de cocción calientes podrían caerse al dar la vuelta a la cesta.

- a. Asegúrese de que la cesta esté en una superficie plana.
  - b. Tenga cuidado con el aceite o la grasa caliente acumulados en la cesta. Para evitar salpicaduras, drene el aceite antes de volver a colocar la cesta. **[Figura 9]**
9. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

## Cocinar en una sola zona

1. Coloque las placas de cocción y el divisor en la cesta. **[Figura 10]**

### Nota:

- Las placas de cocción permiten que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la cesta.
- Al colocar las placas de cocción en la cesta, incline la placa de cocción para colocar un lateral primero y después presione el otro lateral.
- Las placas de cocción no se pueden utilizar para ciertas recetas, como magdalenas y panes.

2. Toque el botón (☺).
3. Elija el botón de la zona que desee utilizar.
4. Elija una función de cocción.

**Nota:** Las funciones de cocción están programadas con los tiempos y las temperatura ideales para cocinar determinados alimentos. También puede personalizar su tiempo y temperatura.

5. Como opción, puede cambiar la temperatura y el tiempo si toca el botón  $\wedge$  o  $\vee$ . **[Figura 8]**
6. Toque el botón ▶|| para comenzar a freír por aire.
7. La freidora de aire emitirá un pitido cuando finalice. La pantalla mostrará "End" (Fin).
8. Extraiga la cesta de la freidora de aire, y tenga cuidado con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar la comida de la cesta.

**PRECAUCIÓN:** Las placas de cocción calientes podrían caerse al dar la vuelta a la cesta.

- a. Asegúrese de que la cesta esté en una superficie plana.
  - b. Tenga cuidado con el aceite o la grasa caliente acumulados en la cesta. Para evitar salpicaduras, drene el aceite antes de volver a colocar la cesta. **[Figura 9]**
9. Deje que se enfríe antes de limpiarla.




## Cocinar en dos zonas


Cocine en dos zonas para preparar diferentes alimentos al mismo tiempo. La **ZONE 1** (ZONA 1) y la **ZONE 2** (ZONA 2) pueden controlarse por separado, entre sí.

1. Coloque las placas de cocción y el divisor en la cesta.

### Nota:

- Las placas de cocción permiten que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la cesta.
- Al colocar las placas de cocción en la cesta, incline la placa de cocción para colocar un lateral primero y después presione el otro lateral.
- Las placas de cocción no se pueden utilizar para ciertas recetas, como magdalenas y panes.

2. Toque el botón .
3. Elija el botón **ZONE 1** (ZONA 1).
4. Elija una función de cocción.
5. Para personalizar el tiempo y la temperatura, toque el botón  para el tiempo y la temperatura. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción. Para regresar a las configuraciones predeterminadas de una función justo después de cambiarlas, pulse nuevamente el botón de la función.
6. Elija **ZONE 2** (ZONA 2) y repita los pasos 4 y 5.
7. Toque el botón  para comenzar a freír por aire.

**Nota:** Si decide que los alimentos que se encuentran en una de las zonas están listos antes de que transcurra el tiempo de cocción, puede pausar una zona; para ello, elija esa zona y toque el botón .



8. La freidora de aire emitirá un pitido cuando finalice. La pantalla mostrará "End" (Fin).
9. Extraiga la cesta de la freidora de aire, y tenga cuidado con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar la comida de la cesta.

**PRECAUCIÓN:** Las placas de cocción calientes podrían caerse al dar la vuelta a la cesta.



10. Asegúrese de que la cesta esté en una superficie plana.
11. Tenga cuidado con el aceite o la grasa caliente acumulados en la cesta. Para evitar salpicaduras, drene el aceite antes de volver a colocar la cesta. **[Figura 9]**
12. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

## Pausar la cocción

La cocción se pausará cuando se retire la cesta. Vuelva a insertar la cesta para continuar cocinando.

Como opción, toque el botón  para pausar la cocción en ambas zonas. Vuelva a tocar el botón  para continuar cocinando.

## Pausar el tiempo de cocción en una zona (cuando se usan las dos zonas)

1. Elija la zona que desee pausar.
2. Toque el botón  para pausar la cocción.
3. Para continuar la cocción en la zona pausada, vuelva a tocar el botón .

**Nota:** Puede ajustar las configuraciones (la función de cocción, el tiempo y la temperatura) durante la pausa.

## Finalizar el tiempo de cocción en una zona (cuando se usan las dos zonas)

Si decide que los alimentos que se encuentran en una de las zonas están listos antes de que transcurra el tiempo de cocción, puede **detener una zona**. Mantenga pulsado el botón de esa zona durante 3 segundos.




## Sincronización de cocción

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

1. Coloque las placas de cocción y el divisor en la cesta. **[Figura 10]**

### Nota:

- Las placas de cocción permiten que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la cesta.
- Al colocar las placas de cocción en la cesta, incline la placa de cocción para colocar un lateral primero y después presione el otro lateral.
- Las placas de cocción no se pueden utilizar para ciertas recetas, como magdalenas y panes.

2. Toque el botón .
3. Elija el botón **ZONE 1** (ZONA 1). Elija una función de cocción y a continuación puede cambiar la temperatura y el tiempo si toca el botón .
4. Elija el botón **ZONE 2** (ZONA 2). Elija una función de cocción y a continuación puede cambiar la temperatura y el tiempo si toca el botón .

5. Toque el botón **SYNC** (SINCRONIZACIÓN).
6. Toque el botón ►||. La zona que tenga el tiempo más extenso comenzará la cocción. La otra zona mostrará "HoLd" (En espera). La unidad comenzará la cocción en la segunda zona cuando ambas zonas tengan el mismo tiempo restante.
7. La freidora de aire emitirá un pitido cuando finalice. La pantalla mostrará "End" (Fin).
4. Toque el botón **MATCH** (EMPAREJAR) para copiar las configuraciones de la **ZONE 1** (ZONA 1) en la **ZONE 2** (ZONA 2).
5. Toque el botón ►|| para comenzar la cocción en ambas zonas.
6. La freidora de aire emitirá un pitido cuando finalice. La pantalla mostrará "End" (Fin).
7. Extraiga la cesta de la freidora de aire, y tenga cuidado con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar la comida de la cesta.

**Nota:** Si decide que los alimentos que se encuentran en una de las zonas están listos antes de que transcurra el tiempo de cocción, puede **detener una zona**. Mantenga pulsado el botón de esa zona durante 3 segundos.

8. Extraiga la cesta de la freidora de aire, y tenga cuidado con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar la comida de la cesta.

**PRECAUCIÓN:** Las placas de cocción calientes podrían caerse al dar la vuelta a la cesta.

- a. Asegúrese de que la cesta esté en una superficie plana.
  - b. Tenga cuidado con el aceite o la grasa caliente acumulados en la cesta. Para evitar salpicaduras, drene el aceite antes de volver a colocar la cesta. **[Figura 9]**
9. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

## 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. Coloque las placas de cocción y el divisor en la cesta. **[Figura 10]**

### Nota:

- Las placas de cocción permiten que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la cesta.
- Al colocar las placas de cocción en la cesta, incline la placa de cocción para colocar un lateral primero y después presione el otro lateral.
- Las placas de cocción no se pueden utilizar para ciertas recetas, como magdalenas y panes.

2. Toque el botón (U).
3. Elija el botón **ZONE 1** (ZONA 1). Elija una función de cocción y a continuación puede cambiar la temperatura y el tiempo si toca el botón  $\wedge$  o  $\vee$ .

**PRECAUCIÓN:** Las placas de cocción calientes podrían caerse al dar la vuelta a la cesta.

- a. Asegúrese de que la cesta esté en una superficie plana.
  - b. Tenga cuidado con el aceite o la grasa caliente acumulados en la cesta. Para evitar salpicaduras, drene el aceite antes de volver a colocar la cesta. **[Figura 9]**
8. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

## Guía de cocción

### Divisor

- El divisor no aísla por completo la transferencia de calor, y los alimentos salpican entre las dos cestas durante la cocción. Esto es normal.

### Llenado en exceso

- Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme.
- **PRECAUCIÓN: No** introduzca los alimentos a presión. Las cantidades excesivas de alimentos pueden tocar los serpentines calentadores y provocar un riesgo de incendio.

### Uso del aceite

- Añada una pequeña cantidad de aceite a sus platos, para que queden más crujientes. No utilice más de 30 mL/2 cucharadas (medida estadounidense) de aceite.
- Los rociadores de aceite son perfectos para aplicar pequeñas cantidades de aceite por igual a todos los alimentos.
- **No** use rociadores de cocina con gases propelentes. Los gases propelentes pueden dañar el revestimiento antiadherente de la cesta.

## Consejos sobre los alimentos

- Puede freír por aire cualquier alimento congelado que se pueda cocinar en el horno.
- Para hacer pasteles, empanadillas o cualquier plato con relleno o masa, coloque los ingredientes en un recipiente resistente al calor, antes de introducirlos en la cesta.
- Al freír por aire alimentos con alto contenido en grasa, esta se acumulará en la parte inferior de las placas de cocción. Para evitar el exceso de humo al cocinar, vierta los restos de grasa después de cocinar.
- Los alimentos marinados en líquido provocan salpicaduras y bastante humo. Séquelos dando toquecitos, antes de freírlos por aire.



## Patatas fritas

- Añada entre 8 y 15 mL/entre ½ y 1 cucharada (medida estadounidense) de aceite para que los alimentos queden crujientes.
- Cuando vaya a freír patatas, sumerja las patatas crudas en agua durante 15 minutos, a fin de quitarles el almidón, antes de freírlas. Séquelas dando toquecitos con un paño, antes de añadir el aceite.
- Para que las patatas queden más crujientes, córtelas en trozos pequeños. Intente cortar las patatas fritas en tiras de 0,6 por 7,6 cm/de ¼ por 3 pulg.



**Nota:** Para obtener más consejos y recetas, consulte la aplicación VeSync y la Guía de inicio rápida.

## Más funciones




### Cambio de unidades de temperatura

- Mantenga pulsado el botón de temperatura  y  durante 3 segundos.
- La freidora de aire emitirá un pitido, y la unidad de temperatura cambiará de Celsius a Fahrenheit.
- Repita para volver a Celsius.

### Activar/desactivar el sonido

- Mantenga pulsado el botón de temperatura  y de tiempo  al mismo tiempo, durante 3 segundos, hasta que la freidora de aire emita un pitido.
- Repita para volver a activar el sonido.



## Pausar

- Toque el botón  para pausar la cocción. La freidora de aire dejará de calentar y el símbolo  parpadeará hasta que pulse  para continuar con la cocción.
- Después de 30 minutos de inactividad, la freidora de aire se apagará.
- Esta función le permite pausar la cocción, sin retirar la cesta de la freidora de aire.

## Ajustes de las funciones de cocción

Utilizar una función de cocción es la forma más fácil de freír por aire. Las funciones de cocción están programadas con los tiempos y las temperatura ideales para cocinar determinados alimentos.

- Para personalizar una función:
  - Elija una función y ajuste el tiempo y la temperatura.

**Nota:** Para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantenga pulsados los botones  o .

- Mantenga pulsado el botón de la función, hasta que la freidora de aire emita un pitido.
- Para restablecer una función:
  - Sin realizar ningún cambio, mantenga pulsado el botón de la función y **GRANDZONE** (Gran zona de cocción) al mismo tiempo, durante 3 segundos, hasta que la freidora de aire emita un pitido.
- Para restablecer todas las funciones:
  - Mantenga pulsado **ZONE 1** (ZONA 1) y **ZONE 2** (ZONA 2) al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la freidora de aire emita un pitido.

## Continuar cocinando automáticamente

- Si saca la cesta, la freidora de aire pausará la cocción de manera automática.
- Al colocar la cesta de nuevo, la freidora de aire continuará cocinando automáticamente, en función de sus ajustes previos.

## Apagado automático

- Si la freidora de aire no tiene funciones activas, la freidora de aire borrará todos los ajustes y se apagará después de 20 minutos de inactividad.

# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

---

**Nota:**

- Después de cada uso, limpie **siempre** la cesta y las placas de cocción de la freidora de aire.
- Recubrir la cesta con papel de aluminio (excepto las placas de cocción) puede hacer que resulte más fácil limpiarla.

1. Apague y desenchufe la freidora de aire. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarla. Saque la cesta para un enfriamiento más rápido.
2. Limpie el exterior de la freidora de aire con una bayeta húmeda, si es necesario.
3. La cesta y las placas de cocción son aptas para lavavajillas. También puede lavarlas con agua caliente jabonosa y una esponja no abrasiva. Enjuáguelas si fuera necesario.

**Nota:**

- La cesta y las placas de cocción tienen una película antiadherente. Evite usar utensilios metálicos y productos de limpieza abrasivos.

4. Para quitar la grasa más incrustada:
  - a. En un cuenco pequeño, mezcle 30 g/2 cucharadas (medida estadounidense) de bicarbonato y 15 mL (1 cucharada) de agua para formar una pasta fácil de extender.
  - b. Use una esponja para extender la pasta sobre la cesta y la placa de cocción, y frótelas. Deje que la pasta actúe sobre la cesta y las placas de cocción durante 15 minutos antes de enjuagarlas.
  - c. Lave la cesta y las placas de cocción con agua y jabón antes de volver a usarlas.
5. Limpie el interior de la freidora de aire con una bayeta o un estropajo no abrasivo ligeramente humedecido. **No** la sumerja en agua. Limpie los serpentines de calentamiento, si es necesario, para retirar los restos de alimentos. [Figura 11]
6. Seque la freidora antes de usarla.

**Nota:** Asegúrese de que los serpentines de calentamiento estén completamente secos antes de encender la freidora de aire.

ES

## ACCESORIOS

---

Disponemos de accesorios adicionales y de repuesto para su freidora de aire. Para obtener más información, póngase en contacto con **Atención al cliente** (vea la página 18).

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

---

VESYNC (SINGAPUR) PTE. LTD. Corporation declara por la presente que este producto cumple los requisitos esenciales y otras disposiciones pertinentes de la directiva 2014/53/UE, el Reglamento de equipos de radio del Reino Unido de 2017, así como el resto de los requisitos aplicables de las directivas de la UE y del Reino Unido. Puede consultar la declaración de conformidad completa en: <https://cosori.com/euro/compliance>

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ES

| Problema   | Posible solución   |
|--|--|
| La freidora de aire no se enciende.  | Asegúrese de que la freidora de aire esté enchufada.   |
|  | Introduzca la cesta en la freidora de aire de manera segura.   |
| ¿Cómo puedo pausar una zona cuando estoy usando las dos zonas?   | Para pausar una <b>zona</b> , primero pulse el botón <b>Zone</b> (Zona) y a continuación pulse el botón ►  . Para pausar ambas zonas, simplemente, pulse el botón ►  .   |
| ¿Cómo puedo detener una zona cuando estoy usando las dos zonas?  | Para detener una <b>zona</b> , mantenga pulsado el botón de esa zona durante 3 segundos.   |
| ¿Es seguro colocar la cesta sobre la encimera?   | Durante la cocción, la cesta se calentará. Tenga cuidado al manipularla, y solo apóyela sobre superficies resistentes al calor.  |
| Los alimentos no se cocinan por completo.  | Coloque menos cantidad de alimentos en la cesta. Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán del todo.   |
|  | Aumente el tiempo o la temperatura de cocción.   |
| Los alimentos no se cocinan de manera uniforme.  | Se deben remover o voltear los alimentos que se amontonan unos encima de otros o se colocan muy cercanos entre sí mientras los cocina.   |
| Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos por aire.   | Rociar o esparcir una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos puede hacer que queden más crujientes (consulte <b>Guía de cocción</b> , página 11).  |
| Las patatas fritas no se cocinan correctamente.  | Consulte <b>Patatas fritas</b> , página 12.  |
| La cesta no se desliza ni queda bien colocada en la freidora de aire.  | Asegúrese de que la cesta no esté demasiado llena de alimentos.  |
|  | Asegúrese de que las placas de cocción queden bien colocadas dentro de la cesta.   |
| Sale humo blanco o vapor de la freidora de aire.   | La freidora de aire puede echar algo de humo blanco o vapor la primera vez que se use o durante la cocción. Esto es normal.  |
|  | Asegúrese de que la cesta y el interior de la freidora de aire se limpien correctamente y no tengan restos de grasa.   |
|  | Si cocina alimentos grasosos, se acumulará aceite debajo de la placa de cocción. Este aceite provocará humo blanco, y puede que la cesta esté más caliente de lo habitual. Esto es normal y no debe afectar al proceso de cocción. Maneje la cesta con cuidado.  |
| Sale humo negro de la freidora de aire.  | Desenchufe de inmediato la freidora de aire. El humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espere a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, póngase en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulte la página 18).       |
| La freidora de aire desprende olor a plástico.   | Todas las freidoras de aire pueden tener olor a plástico, debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Siga las instrucciones de la <b>Prueba de funcionamiento</b> (página 7) para eliminar el olor a plástico. Si sigue habiendo olor a plástico, póngase en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulte la página 18). |
| El tiempo de cocción se extiende al usar Grandzone (Gran zona de cocción) o al cocinar con la función Match (Emparejar). | Esto es normal. Es posible que la cocción de grandes cantidades de alimentos demore más.   |

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

ES

| Problema  | Posible solución   |
|---|--|
| ¿Cómo ajusto la temperatura o el tiempo al usar una sola zona?                                  | Elija la <b>zona</b> activa, a continuación, use las flechas <b>TEMPERATURA</b> para ajustar la temperatura y las flechas <b>TIEMPO</b> para ajustar el tiempo.  |
| ¿Es necesario precalentar la unidad?  | No es necesario precalentar la unidad.   |
| ¿Puedo cocinar diferentes alimentos en cada zona y no preocuparme por la contaminación cruzada? | Sí, ambas <b>zonas</b> son independientes y tienen elementos calefactores y ventiladores separados.  |
| La pantalla muestra el código de error "E1".  | Hay un circuito abierto en el monitor superior de temperatura de la ZONE 1 (ZONA 1). Póngase en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulte la página 18).   |
| La pantalla muestra el código de error "E2".  | Hay un cortocircuito en el monitor superior de temperatura de la ZONE 1 (ZONA 1). Póngase en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulte la página 18).  |
| La pantalla muestra el código de error "E21".   | Hay un circuito abierto en el monitor inferior de temperatura de la ZONE 1 (ZONA 1). Póngase en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulte la página 18).   |
| La pantalla muestra el código de error "E22".   | Hay un cortocircuito en el monitor inferior de temperatura de la ZONE 1 (ZONA 1). Póngase en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulte la página 18).  |
| La pantalla muestra el código de error "E3".  | La protección contra el recalentamiento de la ZONE 1 (ZONA 1) de la freidora de aire se ha activado. Apague y desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe por completo. Si la pantalla continúa mostrando "E3", póngase en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulte la página 18).  |
| La pantalla muestra el código de error "E24".   | Hay un circuito abierto en el monitor superior de temperatura de la ZONE 2 (ZONA 2). Póngase en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulte la página 18).   |
| La pantalla muestra el código de error "E25".   | Hay un cortocircuito en el monitor superior de temperatura de la ZONE 2 (ZONA 2). Póngase en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulte la página 18).  |
| La pantalla muestra el código de error "E26".   | Hay un circuito abierto en el monitor inferior de temperatura de la ZONE 2 (ZONA 2). Póngase en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulte la página 18).   |
| La pantalla muestra el código de error "E27".   | Hay un cortocircuito en el monitor inferior de temperatura de la ZONE 2 (ZONA 2). Póngase en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulte la página 18).  |
| La pantalla muestra el código de error "E28".   | La protección contra el recalentamiento de la ZONE 2 (ZONA 2) de la freidora de aire se ha activado. Apague y desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe por completo. Si la pantalla continúa mostrando "E28", póngase en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulte la página 18). |

Si su problema no aparece aquí, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 18).

# INFORMACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA

ES

|  |   |
|--|---|
| <b>Nombre del producto</b>   | Freidora de aire Dual Blaze TwinFry™ de 10 litros |
| <b>Modelo</b>  | CAF-TF101S-AEUR                                   |
| <i>Para su propia referencia, le recomendamos encarecidamente que registre su número de pedido y la fecha de compra.</i> |   |
| <b>Fecha de compra</b>   |   |
| <b>Número de pedido</b>  |   |

## Garantía limitada del producto Cosori

### Garantía limitada del producto de dos (2) años\* para el consumidor

Etekcycy GmbH ("Etekcycy") garantiza que el producto estará libre de defectos de material y mano de obra durante un período de **2 años a partir de la fecha de la compra original** ("Período de garantía limitada"), siempre que el producto se haya utilizado de conformidad con sus instrucciones de uso y cuidado (p. ej., en el entorno previsto y en circunstancias normales). ***\*Esta garantía no limita sus derechos que puedan ser requeridos u otorgados por las leyes de protección del consumidor nacionales o regionales aplicables en su región, en cuyos casos el Período de garantía limitada se extiende de conformidad con los requisitos aplicables.***

### Sus beneficios de garantía limitada

Durante el Período de garantía limitada y sujeto a la Política de garantía, Etekcycy, a su sola y exclusiva discreción, (i) reembolsará el precio de la compra si la compra se realizó directamente en la tienda en línea de Cosori, (ii) reparará cualquier defecto de material o mano de obra, (iii) reemplazará el producto con otro producto de igual o mayor valor, o (iv) proporcionará crédito para la tienda por el monto del precio de compra.

### ¿Quién está cubierto?

La garantía limitada solo se extiende al comprador original del producto y no es transferible a ningún propietario posterior del producto, independientemente de si se transfirió la propiedad del producto durante el plazo especificado de la garantía limitada. El comprador original debe proporcionar verificación del defecto o mal funcionamiento y prueba de la fecha de compra para reclamar los Beneficios de garantía limitada.

### Tenga cuidado con los distribuidores o vendedores no autorizados

Esta garantía limitada no se extiende a los productos comprados a distribuidores o vendedores no autorizados. La garantía limitada de Etekcycy solo se extiende a los productos comprados a distribuidores o vendedores autorizados que estén sujetos a los controles de calidad de Etekcycy y hayan aceptado cumplir con sus controles de calidad. Tenga en cuenta que los productos comprados en un sitio web o a un distribuidor no autorizado pueden ser falsificados, defectuosos, estar usados o es posible que no estén diseñados para usarse en su país. Puede protegerse a sí mismo y a sus productos asegurándose de comprar solo a Etekcycy o a sus distribuidores autorizados.

Si tiene alguna pregunta sobre un vendedor específico o cree que puede haber comprado su producto a un vendedor no autorizado, póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al cliente.

### ¿Qué no se cubre?

- El uso y desgaste normal, incluidas las piezas con desgaste normal, como el recipiente para polvo, el filtro, la escobilla del rodillo, la batería y el cable de alimentación, o los daños en el suelo o alfombra debido al uso incorrecto.
- Si el comprobante de compra ha sido alterado de alguna manera o se ha vuelto ilegible.
- Si el número de modelo, el número de serie o el código de la fecha de producción ha sido alterado, eliminado o se ha vuelto ilegible.
- Si se ha modificado el producto respecto de su condición original.
- Si el producto no se ha utilizado de conformidad con las indicaciones y las instrucciones del manual del usuario.
- Los daños causados por la conexión de periféricos, equipos adicionales o accesorios distintos a los recomendados en el manual del usuario.
- Los daños o defectos causados por accidentes, abuso, mal uso o mantenimiento inapropiado o inadecuado.
- Los daños o defectos causados por el mantenimiento o la reparación del producto realizada por un proveedor de servicios no autorizado o por cualquier otro que no sea Etekcycy.
- Los daños o defectos que se produzcan durante el uso comercial, el uso de alquiler o cualquier uso que no esté previsto para el producto.
- Si la unidad ha sufrido daños, incluidos, entre otros, daños causados por animales, rayos, voltaje anormal, incendios, desastres naturales, transporte, lavavajillas o agua (a menos que el manual del usuario indique expresamente que el producto es apto para el lavavajillas).
- Los daños fortuitos o imprevistos.
- Los daños o defectos que excedan el coste del producto.

### Reclamación de su servicio de garantía limitada en 5 sencillos pasos:

1. Asegúrese de que su producto se encuentre dentro del período de garantía limitada especificado.
2. Asegúrese de tener una copia de la factura y el número de pedido o el comprobante de compra.
3. Asegúrese de tener el producto. **NO** deseche

su producto antes de ponerse en contacto con nosotros.

4. Póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al cliente.
5. Una vez que nuestro equipo de Atención al cliente haya aprobado su solicitud, devuelva el producto con una copia de la factura y la identificación del pedido.

#### **Vía de recurso único y exclusivo**

LA GARANTÍA LIMITADA ANTERIOR CONSTITUYE LA RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DE Etekcitcity GmbH Y SU RECURSO ÚNICO Y EXCLUSIVO POR CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA U OTRA FALTA DE CUMPLIMIENTO CON RESPECTO AL PRODUCTO CUBIERTO POR ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO. ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVA Y REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS. NINGÚN EMPLEADO DE Etekcitcity GmbH O NINGUNA OTRA PARTE INTERESADA ESTÁ AUTORIZADA A OTORGAR GARANTÍAS ADEMÁS DE LA GARANTÍA LIMITADA QUE SE INDICA EN LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO.

#### **Descarga de responsabilidad de las garantías limitadas**

EN LA MEDIDA MÁXIMA ESTABLECIDA POR LA LEY APLICABLE, EXCEPTO SEGÚN LO GARANTIZADO EN LA PRESENTE POLÍTICA DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO, Etekcitcity GmbH PROPORCIONA LOS PRODUCTOS QUE USTED COMPRA A Etekcitcity GmbH "EN LAS CONDICIONES EN QUE SE ENCUENTRAN" Y POR EL PRESENTE DOCUMENTO Etekcitcity GmbH RECHAZA TODAS LAS GARANTÍAS DE CUALQUIER TIPO, YA SEAN EXPLÍCITAS O IMPLÍCITAS, LEGALES O DE OTRO TIPO, LO QUE INCLUYE, ENTRE OTRAS, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD, NO VIOLACIÓN E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR.

#### **Limitaciones de responsabilidad**

EN LA MEDIDA MÁXIMA ESTABLECIDA POR LA LEY APLICABLE, EN NINGÚN CASO Etekcitcity GmbH, SUS AFILIADOS O SUS OTORGANTES DE LICENCIAS, PROVEEDORES DE SERVICIOS, EMPLEADOS, AGENTES, FUNCIONARIOS O DIRECTORES SERÁN RESPONSABLES DE:

(a) LOS DAÑOS DE CUALQUIER TIPO QUE SURJAN DE LOS PRODUCTOS COMPRADOS A Etekcitcity GmbH, O EN CONEXIÓN A ESTOS, QUE EXCEDAN EL PRECIO DE COMPRA QUE EL COMPRADOR HAYA PAGADO POR DICHOS PRODUCTOS, O

(b) LOS DAÑOS INDIRECTOS, ESPECIALES, FORTUITOS, IMPREVISTOS O PUNITIVOS, INCLUSO SI SE HA ADVERTIDO A Etekcitcity GmbH O A UNO DE SUS PROVEEDORES DE LA POSIBILIDAD O PROBABILIDAD DE QUE SE PRODUZCAN DICHOS DAÑOS,

E INDEPENDIEMENTE DE QUE SE PRODUZCAN POR AGRAVIOS (INCLUIDA LA NEGLIGENCIA), INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS O DE

OTRO MODO. EN NINGÚN CASO NUESTRA RESPONSABILIDAD EXCEDERÁ LA CANTIDAD REAL QUE USTED PAGÓ POR EL PRODUCTO DEFECTUOSO NI, EN NINGÚN CASO, SEREMOS RESPONSABLES DE CUALQUIER DAÑO O PÉRDIDA IMPREVISTA, FORTUITA, ESPECIAL O PUNITIVA, YA SEA DIRECTA O INDIRECTA.

EXCEPTO SEGÚN LO CUBIERTO EN LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO, Etekcitcity GmbH NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS COSTES ASOCIADOS CON EL REEMPLAZO O LA REPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS COMPRADOS A ELLA, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, LOS COSTES DE MANO DE OBRA, INSTALACIÓN O DE OTRO TIPO EN LOS QUE HAYA INCURRIDO EL USUARIO Y, EN PARTICULAR, CUALQUIER COSTE RELACIONADO CON LA REMOCIÓN O EL REEMPLAZO DE CUALQUIER PRODUCTO.

#### **Otros derechos que puede tener**

ALGUNAS JURISDICCIONES NO PERMITEN: (1) LA EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; (2) LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; O (3) LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS FORTUITOS O IMPREVISTOS, POR LO QUE ES POSIBLE QUE LAS EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD EN LA PRESENTE POLÍTICA NO SE APLIQUEN A SU CASO. EN ESTAS JURISDICCIONES SOLO TIENE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS QUE SE REQUIEREN EXPRESAMENTE DE ACUERDO CON LA LEY APLICABLE. LAS LIMITACIONES DE GARANTÍAS, RESPONSABILIDAD Y RECURSOS SE APLICAN EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY.

SI BIEN ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, ES POSIBLE QUE TENGA OTROS DERECHOS EN SU JURISDICCIÓN. ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA ESTÁ SUJETA A LAS LEYES APLICABLES QUE SE APLICAN A USTED Y AL PRODUCTO. CONSULTE LAS LEYES DE SU JURISDICCIÓN PARA COMPRENDER POR COMPLETO SUS DERECHOS.

#### **Cambios a la presente política**

Podemos cambiar los términos y condiciones, y la disponibilidad de la presente garantía limitada a nuestra discreción, pero los cambios no serán retroactivos.

Esta garantía la otorga:

Etekcitcity GmbH  
Vossbarg 1  
25524 Itzehoe, Alemania

# ATENCIÓN AL CLIENTE

---

Si tiene alguna pregunta o duda relacionada con su nuevo producto, póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al Cliente.

## Correo electrónico:

[soporte@cosori.site](mailto:soporte@cosori.site)

*\*Antes de ponerse en contacto con el servicio de Atención al Cliente, tenga a mano su factura y número de pedido.*

## Atribuciones

Google, Android y Google Play son marcas comerciales de Google LLC.

App Store® es una marca comercial de Apple Inc.

Wi-Fi® una marca registrada de Wi-Fi Alliance®.

iOS es una marca registrada de Cisco Systems, Inc. y/o sus afiliados en los Estados Unidos y otros países.

La marca y los logotipos de Bluetooth® son marcas comerciales propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y cualquier uso de dichas marcas por parte de VESYNC (SINGAPUR) PTE LTD. Corporation se realiza bajo licencia. Las demás marcas y nombres comerciales pertenecen a sus respectivos propietarios.

# ENSÉÑENOS SUS PROPIAS RECETAS

---

Esperamos que esta información haya sido de utilidad. Tenemos muchísimas ganas de ver sus resultados y creemos que le interesará compartir sus fotos. Nuestra comunidad no puede esperar para ver las fotos que suba: ¡simplemente, elija su plataforma preferida a continuación, saque fotos, etiquete y coloque todos los hashtag que desee, estimado chef de Cosori!

**@cosori.es**



**@Cosori España**



## Table des matières

|  |    |
|--|----|
| Contenu du paquet                                      | 1  |
| Spécifications   | 1  |
| Mesures de sécurité et avertissements importants       | 2  |
| Apprenez à connaître votre Friteuse à air intelligente | 6  |
| Avant une première utilisation                         | 7  |
| Utilisation de votre friteuse à air intelligente       | 8  |
| Entretien et maintenance                               | 13 |
| Accessoires  | 13 |
| Dépannage  | 14 |
| Informations sur la garantie limitée                   | 16 |
| Support à la clientèle                                 | 18 |

## Contenu du paquet

|  |
|--|
| 1 x Friteuse à air 10 litres Dual Blaze TwinFry™ |
| 2 x Plaque à croustiller                         |
| 1 x Séparateur de panier                         |
| 1 x Pince en silicone                            |
| 1 x Mode d'emploi                                |
| 1 x Guide de prise en main rapide                |

FR

## Spécifications

|   |   |
|---|---|
| <b>Modèle</b>   | CAF-TF101S-AEUR   |
| <b>Alimentation électrique</b>                          | 220 à 240 VCA, 50 Hz  |
| <b>Puissance nominale</b>                               | 2 800 W   |
| <b>Capacité</b>   | 10 l  |
| <b>Plage de température</b>                             | 35 à 240 °C/<br>95° à 465 °F                                    |
| <b>Minuterie</b>  | 1 min à 48 h  |
| <b>Dimensions (poignée comprise)</b>                    | 33,8 x 51,8 x 31,3 cm/<br>13,3 x 20,4 x 12,3 po.<br>(P x l x H) |
| <b>Poids</b>  | 9,2 kg/ 20 lb   |
| <b>Consommation électrique en mode veille en réseau</b> | <2.0 W  |
| <b>Consommation électrique en mode veille/ arrêt</b>    | <1.0 W  |

# LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS MESURES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

FR

Suivez les consignes élémentaires de sécurité lorsque vous utilisez votre friteuse à air. Lisez toutes les instructions.

## Principaux points de sécurité

- **Ne touchez pas** les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- **N'obstruez pas** les ouvertures de ventilation. De la vapeur chaude est libérée par les ouvertures. Éloignez vos mains et votre visage des ouvertures.
- **ATTENTION** : les plaques à croustiller chaudes peuvent tomber lorsque vous retournez le panier.

### Remarque :

- *Insérez fermement les plaques à croustiller dans le panier pour éviter qu'elles ne tombent.*
- *Utilisez **toujours** des pinces pour retirer avec précaution les aliments chauds.*



## Sécurité générale

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, **n'immergez pas** les châssis, cordon ou prise de la friteuse à air dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque la friteuse à air est utilisée par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez-la lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant tout nettoyage. Laissez-la refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.
- **Ne pas** utiliser votre friteuse à air si elle est endommagée ou ne fonctionne pas correctement, ou si le cordon ou la fiche sont endommagés. Contactez **Support à la clientèle** (voir page 18).
- **Ne pas** utiliser des pièces de rechange ou des accessoires de tiers, car cela pourrait provoquer des blessures.
- **Ne pas** utiliser en extérieur.
- **Ne pas** placer la friteuse à air ou l'une de ses pièces sur une cuisinière, près de brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chauffé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez votre friteuse à air (ou retirez le panier) si elle contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
- **Toujours** placer les plaques à croustiller sur une surface résistant à la chaleur après les avoir retirées du panier.
- **Ne pas** nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des fragments de métal peuvent se détacher du tampon à récurer et entrer en contact avec des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- **Ne pas** placer quoi que ce soit sur le dessus de votre friteuse à air. **Ne rien** stocker à l'intérieur de votre friteuse à air.
- Cette friteuse à air peut être utilisée par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités sensorielles, physiques ou mentales sont réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou formés à l'utilisation de la friteuse à air d'une manière sûre et s'ils comprennent les dangers encourus.
- Le nettoyage et l'entretien par les utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont supervisés.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils **ne jouent pas** avec la friteuse à air.
- Cette friteuse à air n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Pour les instructions relatives au nettoyage des accessoires, voir **Care & Maintenance** (page 13).
- **N'utilisez** votre friteuse à air que comme indiqué dans ce manuel.
- Ne convient pas à un usage commercial. **Uniquement** pour usage domestique.

## En cours de friture à l'air

- Une friteuse à air fonctionne **uniquement** avec de l'air chaud. **Ne jamais** remplir le panier d'huile ou de graisse.
- **Ne jamais** utiliser votre friteuse à air sans que le panier ne soit en place.
- **Ne pas** placer d'aliments trop volumineux ou d'ustensiles en métal dans votre friteuse à air.
- **Ne pas** utiliser d'aérosols de cuisine contenant des gaz propulseurs. Les gaz propulseurs peuvent endommager le revêtement du panier de la friteuse.
- **Ne pas** trop remplir le panier de la friteuse à air. Une quantité excessive d'aliments peut toucher les serpentins de chauffage et présenter un risque d'incendie.
- **Ne pas** toucher le panier ou les plaques à roussir pendant ou immédiatement après la friture à air.
- **Ne pas** placer de papier, carton, plastique non résistant à la chaleur ou tout autre matériau similaire dans votre friteuse à air. Vous pouvez utiliser du papier sulfurisé ou du papier d'aluminium.
- **Ne jamais** poser de papier sulfurisé ou de cuisson, ni de papier d'aluminium dans la friteuse à air sans aliments dessus. La circulation d'air peut entraîner le soulèvement du papier cuisson et son contact avec les serpentins de chauffage.
- Ne jamais placer dans la friteuse des aliments fins ou légers tels que des cornflakes. Faire attention aux petits morceaux d'aliments. La circulation de l'air peut amener des aliments fins et légers ou de petits bouts d'aliments à se soulever et à toucher les serpentins de chauffage.
- **Toujours** utiliser des récipients résistant à la chaleur. Soyez extrêmement prudent si vous utilisez des récipients qui ne sont pas en métal ou en verre.
- Éloignez votre friteuse à air de tout matériau inflammable (rideaux, nappes, etc.). Utilisez sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source de chaleur ou de tout liquide.
- Éteignez et débranchez immédiatement votre friteuse à air si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Une fumée blanche est normale, due à la graisse chauffée ou à des éclaboussures d'aliments, mais une fumée foncée signifie que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si le problème n'est pas dû

à un aliment brûlé, contactez le **Support à la clientèle** (page 18).

- **Ne pas** laisser votre friteuse à air sans surveillance lors de son utilisation.
- Pour éteindre la friteuse à air, appuyez une fois sur .  reste orange et tous les autres boutons s'éteignent.
- Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. **Ne jamais** tirer sur le cordon d'alimentation.

FR

## Alimentation et cordon [Figure 2]

- Éteignez la friteuse à air avant de débrancher la prise de courant.
- **Ne pas** laisser le cordon d'alimentation (ou tout être rallonge) pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par VESYNC (SINGAPOUR) PTE. LTD, ou par des personnes disposant d'une qualification similaire afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Veuillez contacter **Support à la clientèle** (page 18).
- Retirer et jeter le capot de protection de la fiche pour éviter tout risque d'étouffement.
- **Ne jamais** utiliser une prise située sous le plan de travail pour brancher votre friteuse à air.
- Votre friteuse à air **ne doit** être utilisée qu'avec des systèmes électriques de **220 à 240 V, 50 Hz**. **Ne pas** brancher sur un autre type de prise.
- Conserver la friteuse à air et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

**Remarque :** Cette friteuse à air utilise un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement. Utiliser avec prudence les rallonges électriques. La puissance électrique indiquée de la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de la friteuse à air (voir **Spécifications**, page 1).

## Rallonges électriques

- Des rallonges électriques plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées à condition de faire attention à leur utilisation. Si une rallonge électrique plus longue est utilisée :
  - La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de la friteuse à air.
  - Le cordon doit être disposé de manière à ne pas déborder du plan de travail ou de la table, pour éviter que les enfants ne le tirent ou ne trébuchent dessus par inadvertance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par VESYNC (SINGAPOUR) PTE. LTD, ou par des personnes disposant d'une qualification similaire afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Veuillez contacter **Support à la clientèle** (page 18).

## Champs électromagnétiques (CEM)

La friteuse à air intelligente COSORI est conforme à toutes les normes concernant les champs électromagnétiques (CEM). Manipulé correctement et conformément aux instructions du présent manuel d'utilisation, l'utilisation de l'appareil est sûre, au regard des preuves scientifiques disponibles à ce jour.

**Remarque :** les articles marqués du symbole suivant peuvent atteindre des températures élevées et doivent être manipulés avec précaution.



**ATTENTION :** surfaces chaudes.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Ce symbole signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers, mais doit être remis à un centre de collecte approprié en vue de son recyclage. Une élimination et un recyclage appropriés contribuent à protéger les ressources naturelles, la santé humaine et l'environnement.

Pour de plus amples informations concernant l'élimination et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité, le service d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

**Ce produit est conforme à la directive RoHS.**

Ce produit est conforme à la directive 2011/65/UE, et ses amendements, relative à la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

# Configuration de l'application VeSync

## Remarque :

- L'application VeSync est continuellement améliorée et peut évoluer au fil du temps. Si vous constatez des différences, suivez les instructions de l'application.
  - L'application nécessite un appareil, une connexion Wi-Fi ou des données mobiles, et la version 12 d'iOS ou la version 7 d'Android (ou plus récentes). Des tarifs standards pour les données et la messagerie peuvent s'appliquer. Une inscription est nécessaire.
1. Pour télécharger l'application VeSync, scannez le code QR ou recherchez « VeSync » dans l'App Store® d'Apple ou la Google Play Store.

**Remarque :** pour les utilisateurs d'Android™, choisissez « Allow » (autoriser) pour utiliser VeSync.




2. Ouvrez l'application VeSync. Si vous avez déjà un compte, appuyez sur **Log In** (me connecter). Pour créer un nouveau compte, appuyez sur **Sign Up** (s'enregistrer).


**Remarque :** vous devez créer votre propre compte VeSync pour pouvoir utiliser les services et produits de tiers. Ceux-ci ne fonctionneront pas avec un compte invité. Avec un compte VeSync, vous pouvez également autoriser votre famille et vos amis à contrôler votre friteuse à air intelligente.

3. Branchez votre friteuse à air intelligente pour passer en mode couplage.
4. Appuyez sur **+** et sélectionnez votre friteuse à air intelligente.
5. Suivez les instructions de l'application pour configurer votre friteuse à air intelligente.

## Remarque :

- Vous pouvez modifier le nom et l'icône à tout moment en accédant à l'écran Friteuse à air intelligente et en appuyant sur .

# Déconnexion du Wi-Fi®

- Pour déconnecter le Wi-Fi®, maintenez la touche  enfoncée pendant 15 secondes jusqu'à ce que le voyant Wi-Fi s'éteigne. Cela va rétablir les paramètres par défaut de la friteuse à air intelligente et la déconnecter de l'application VeSync.
- Pour vous reconnecter, veuillez suivre les instructions de l'application VeSync concernant l'ajout d'un appareil.

FR

# Caractéristiques de l'application VeSync

L'application VeSync vous permet d'accéder à des fonctions supplémentaires de la friteuse à air intelligente, notamment celles énumérées ci-dessous.

## Télécommande

- Toutes les fonctions de la friteuse à air intelligente peuvent être contrôlées à distance, à l'exception du démarrage de la cuisson (pour se conformer aux règles de sécurité UL).
- La progression de la cuisson peut être suivie à distance.

## Recettes intégrées à l'application

- Des recettes préprogrammées réalisées par les chefs maison de COSORI sont disponibles via l'application. Ces recettes fixent automatiquement la durée et la température recommandées.
- Créez et enregistrez des recettes personnalisées.

**Remarque :** l'application VeSync est continuellement mise à jour et ses fonctionnalités vont s'étendre.

# APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR INTELLIGENTE

## Remarque :

- **Ne pas** essayer d'ouvrir la partie supérieure de la friteuse à air. Ce n'est pas un couvercle.
- Le panier et les plaques à croustiller sont conçus en aluminium doté d'un revêtement anti-adhésif.

## Schéma de la Friteuse à air [Figure 1.1]

- |                        |                          |                           |
|------------------------|--------------------------|---------------------------|
| 1. Entrée d'air        | 5. Prises d'air          | 9. Poignée du panier      |
| 2. Sortie d'air        | 6. Panneau de commande   | 10. Séparateur du panier  |
| 3. Poignées du châssis | 7. Plaques à croustiller | 11. Pincettes en silicone |
| 4. Cordon électrique   | 8. Panier                |                           |

## Schéma de l'affichage [Figure 1.2]

**Remarque :** lorsque vous appuyez sur un bouton de fonction de cuisson, celui-ci devient orange pour indiquer qu'il a été sélectionné.

### Panneau de commande

- |  |  |
|--|--|
| A. Augmentation/diminution de la température | F. GRANDE ZONE                         |
| B. Marche/Arrêt                              | G. DUPLIQUER                           |
| C. Fonctions de cuisson                      | H. ZONE 2                              |
| D. ZONE 1                                    | I. Augmentation/diminution de la durée |
| E. SYNCHRO.                                  | J. Démarrage/pause                     |

## Affichage

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| a. Éléments chauffants supérieurs activés               | d. Indicateur Wi-Fi            |
| b. Éléments chauffants supérieurs et inférieurs activés | e. Affichage de la température |
| c. État de la cuisson                                   | f. Affichage de l'heure        |

**Remarque :** l'indicateur Wi-Fi vous indique l'état de la configuration de votre VeSync. Consultez les instructions de l'application VeSync pour plus d'informations.

## Messages s'affichant [Figure 1.3]

Cooking (cuisson) [Figure a] et [Figure b]

Cooking Finished (fin de cuisson) [Figure f]

Paused (en pause) [Figure c] et [Figure d]

Cooling (refroidissement) [Figure g]

Basket is Removed/ Cooking Paused (panier retiré/ cuisson en pause) [Figure e]

# AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

## Configuration

1. Retirez tous les emballages à l'intérieur et à l'extérieur de la friteuse à air, y compris les autocollants temporaires et le film plastique.
2. Placez la friteuse à air sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur. Tenez-la éloignée des zones susceptibles d'être endommagées par l'air chaud ou la vapeur (telles que des murs ou des placards).


**Remarque :** laissez un espace de 13 cm/ 5 pouces derrière et au-dessus de la friteuse à air. **[Figure 3]** Laissez suffisamment d'espace à l'avant de la friteuse à air pour pouvoir retirer le panier.



3. Lavez soigneusement le panier, le séparateur du panier et les plaques à croustiller, en utilisant soit un lave-vaisselle, soit une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez avec une serviette.
5. Insérez fermement les plaques à croustiller dans le panier, puis placez celui-ci à l'intérieur de la friteuse à air. **[Figure 5]**

**Remarque :** lorsque vous insérez les plaques à croustiller dans le panier, inclinez-les d'abord d'un côté, puis appuyez sur l'autre côté. Les plaques à croustiller ne peuvent être placées que dans un seul sens dans le panier. **[Figure 4]**

## Test de fonctionnement

Effectuer un test vous permettra de vous familiariser avec votre friteuse à air, de vous assurer qu'elle fonctionne correctement et de la nettoyer de tout résidu éventuel.

1. Assurez-vous que les paniers de la friteuse à air sont vides et branchez celle-ci.
2. Cliquez sur .

3. Appuyez sur **GRANDE ZONE**. L'afficheur va indiquer « 200 °C » et « 20 MIN ».
4. Appuyez sur  pour modifier la durée sur 10 minutes.
5. Cliquez sur  pour commencer à chauffer. Une fois le test de fonctionnement terminé, la friteuse à air va émettre un bip.
6. Retirez le panier. Laissez le panier refroidir totalement pendant 10 à 30 minutes.

### Remarque :

- Toute friteuse à air peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Si l'odeur de plastique ne diminue pas après un test de fonctionnement, contactez à la clientèle **Support à la clientèle** (voir page 18).
- Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car les plaques à croustiller chaudes peuvent tomber et constituer un risque pour la sécurité.

## Butées en silicone

- Les plaques à croustiller sont dotées de 4 butées en silicone fabriquées dans un matériau alimentaire. Ces butées maintiennent la plaque au fond du panier.
- Lorsque vous placez les plaques à croustiller dans le panier, inclinez-les pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté. Les plaques à croustiller ne peuvent être placées que dans un seul sens dans le panier. **[Figure 5]**

**Remarque :** forcer l'introduction de la plaque à croustiller dans le panier de manière incorrecte peut l'endommager.

- Veuillez à ce que les enfants **ne jouent pas** avec les butées en silicone ou ne les avalent.

# UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR INTELLIGENTE

Vous pouvez utiliser l'application VeSync pour surveiller la cuisson, suivre les recettes de l'application et accéder à des fonctions supplémentaires. Pour obtenir une liste des fonctions intelligentes, voir **Caractéristiques de l'application VeSync** (Page 5).

FR












## Friture à l'air

### Remarque :

- **Ne pas** placer quoi que ce soit sur le dessus de votre friteuse à air. Cela perturberait la circulation de l'air et entraînerait de mauvais résultats en termes de friture à l'air. [Figure 6]
- Une friteuse à air n'est pas une friteuse traditionnelle. **Ne pas** remplir le panier d'huile, de matière grasse de friture ou de tout autre liquide.
- Faites attention à la vapeur chaude lorsque vous retirez le panier de la friteuse à air.

## Tableau des cuissons

Les résultats peuvent varier. Pour découvrir des recettes et des idées culinaires, consultez l'application VeSync.

| Fonction                   | Temp.  | Heure  | Plage de temp. | Minuterie        | Puissance maximale  | Puissance minimale   |
|----------------------------|--------|--------|----------------|------------------|---|--|
| AIR FRY<br>(FRITURE À AIR) | 200 °C | 20 min | 120 à -205 °C  | 1 à 60 min       |   |   |
| ROAST<br>(RÔTISSOIRE)      | 190 °C | 30 min | 120 à -205 °C  | 1 à 240 min      |  |  |
| BAKE (CUISSON<br>AU FOUR)  | 160 °C | 25 min | 80 à 205 °C    | 1 à 240 min      |  |  |
| GRILL (GRIL)               | 240 °C | 10 min | 205 à 240 °C   | 1 à 30 min       |  | N/A  |
| REHEAT<br>(RÉCHAUFFER)     | 165 °C | 15 min | 40 à 205 °C    | 1 à 60 min       |  |  |
| DRY<br>(Séchage)           | 55 °C  | 6 h    | 35 à 95 °C     | 30 min<br>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.

## Cuisson dans la Grande zone




1. Placez les plaques à croustiller dans le panier. **[Figure 7]**

### Remarque :

- Les plaques à croustiller permettent à l'excédent d'huile de s'égoutter au fond du panier.
- Lorsque vous placez les plaques à croustiller dans le panier, inclinez-les pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté.
- Les plaques à croustiller ne doivent pas être utilisées pour certaines recettes, comme pour les muffins et les pains.

2. Appuyez sur .
3. Sélectionnez **GRANDZONE**.
4. Sélectionnez une fonction de cuisson.

**Remarque :** 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.

5. Pour personnaliser l'heure et la température, appuyez sur  ou sur  pour la durée et la température. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson. Pour revenir aux paramètres par défaut d'une fonction juste après les avoir modifiés, appuyez à nouveau sur le bouton de la fonction. **[Figure 8]**
6. Appuyez sur  pour lancer la friture à air.
7. La friteuse à air émet des bips lorsqu'elle a terminé. L'afficheur va indiquer « End » (fin).
8. Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistant à la chaleur pour retirer les aliments du panier.

**ATTENTION :** les plaques à croustiller chaudes peuvent tomber lorsque vous retournez le panier.


- a. Assurez-vous que le panier repose sur une surface plane.
  - b. Veillez à ce que de l'huile ou de la graisse chaude ne se dépose pas dans le panier. Pour éviter les éclaboussures, vidangez l'huile avant de remplacer le panier. **[Figure 9]**
9. Laissez refroidir avant de nettoyer.

## Cuisson dans une zone unique




1. Placez les plaques à croustiller et le séparateur dans le panier. **[Figure 10]**

### Remarque :

- Les plaques à croustiller permettent à l'excédent d'huile de s'égoutter au fond du panier.
- Lorsque vous placez les plaques à croustiller dans le panier, inclinez-les pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté.
- Les plaques à croustiller ne doivent pas être utilisées pour certaines recettes, comme pour les muffins et les pains.

2. Appuyez sur .
3. Sélectionnez le bouton de la zone que vous souhaitez utiliser.
4. Sélectionnez une fonction de cuisson.

**Remarque :** 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.

5. Vous pouvez également modifier la température et la durée en appuyant sur  ou sur . **[Figure 8]**
6. Appuyez sur  pour lancer la friture à air.
7. La friteuse à air émet des bips lorsqu'elle a terminé. L'afficheur va indiquer « End » (fin).
8. Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistant à la chaleur pour retirer les aliments du panier.

**ATTENTION :** les plaques à croustiller chaudes peuvent tomber lorsque vous retournez le panier.

- a. Assurez-vous que le panier repose sur une surface plane.
  - b. Veillez à ce que de l'huile ou de la graisse chaude ne se dépose pas dans le panier. Pour éviter les éclaboussures, vidangez l'huile avant de remplacer le panier. **[Figure 9]**
9. Laissez refroidir avant de nettoyer.




## Cuisson en zone double


Cuisez en utilisant deux zones pour préparer simultanément différents aliments. **ZONE 1** et **ZONE 2** peuvent être contrôlées séparément l'une de l'autre.


1. Placez les plaques à croustiller et le séparateur dans le panier.

### Remarque :

- Les plaques à croustiller permettent à l'excédent d'huile de s'égoutter au fond du panier.
- Lorsque vous placez les plaques à croustiller dans le panier, inclinez-les pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté.
- Les plaques à croustiller ne doivent pas être utilisées pour certaines recettes, comme pour les muffins et les pains.

2. Appuyez sur .
3. Sélectionnez **ZONE 1**.
4. Sélectionnez une fonction de cuisson.
5. Pour personnaliser l'heure et la température, appuyez sur  ou sur  pour la durée et la température. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson. Pour revenir aux paramètres par défaut d'une fonction juste après les avoir modifiés, appuyez à nouveau sur le bouton de la fonction.
6. Sélectionnez **ZONE 2** et répétez les étapes 4 et 5.

**Remarque :** si vous décidez que les aliments de l'une des zones sont cuits avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez mettre une zone en pause en la sélectionnant et en appuyant sur .



7. Appuyez sur  pour lancer la friture à air.
8. La friteuse à air émet des bips lorsqu'elle a terminé. L'afficheur va indiquer « End » (fin).
9. Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistant à la chaleur pour retirer les aliments du panier.

**ATTENTION :** les plaques à croustiller chaudes peuvent tomber lorsque vous retournez le panier.



10. Assurez-vous que le panier repose sur une surface plane.
11. Veillez à ce que de l'huile ou de la graisse chaude ne se dépose pas dans le panier. Pour éviter les éclaboussures, vidangez l'huile avant de remplacer le panier. **[Figure 9]**
12. Laissez refroidir avant de nettoyer.

## Mise en pause de la cuisson

La cuisson s'interrompt automatiquement lorsque le panier est retiré. Réinsérez le panier pour reprendre la cuisson.

Vous pouvez également appuyer sur  pour mettre en pause la cuisson des deux zones. Appuyez à nouveau sur  pour reprendre la cuisson.

## Mise en pause du temps de cuisson dans une seule zone (lors de l'utilisation des deux zones)

1. Sélectionnez la zone que vous souhaitez mettre en pause.
2. Cliquez sur  pour mettre en pause la cuisson.
3. Pour redémarrer la zone mise en pause, appuyez à nouveau sur .

**Remarque :** vous pouvez ajuster les réglages (fonction de cuisson, durée et température) pendant la pause.

## Arrêter le temps de cuisson dans une seule zone (lors de l'utilisation des deux zones)

Si vous décidez que les aliments de l'une des zones sont cuits avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez **arrêter une zone**. Maintenez enfoncé le bouton de cette zone pendant 3 secondes.






## 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. Placez les plaques à croustiller et le séparateur dans le panier. **[Figure 10]**

### Remarque :

- Les plaques à croustiller permettent à l'excédent d'huile de s'égoutter au fond du panier.
- Lorsque vous placez les plaques à croustiller dans le panier, inclinez-les pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté.
- Les plaques à croustiller ne doivent pas être utilisées pour certaines recettes, comme pour les muffins et les pains.

2. Appuyez sur .
3. Sélectionnez **ZONE 1**. Choisissez une fonction de cuisson, puis modifiez la température et la durée en appuyant sur  ou sur .
4. Sélectionnez **ZONE 2**. Choisissez une fonction de cuisson, puis modifiez la température et la durée en appuyant sur  ou sur .

- Appuyez sur **SYNC** (synchroniser).
- Appuyez sur ►||. La zone dont le temps de cuisson est le plus long lance la cuisson. L'autre zone affiche « HoLd » (maintenir). L'appareil démarre la deuxième zone lorsque le temps restant pour les deux zones est identique.
- La friteuse à air émet des bips lorsqu'elle a terminé. L'afficheur va indiquer « End » (fin).
- Appuyez sur **MATCH** (dupliquer) pour copier les paramètres de la **ZONE 1** sur la **ZONE 2**.
- Appuyez sur ►|| pour lancer la cuisson dans les deux zones.
- La friteuse à air émet des bips lorsqu'elle a terminé. L'afficheur va indiquer « End » (fin).
- Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistant à la chaleur pour retirer les aliments du panier.

**Remarque :** Si vous décidez que les aliments de l'une des zones sont cuits avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez **arrêter une zone**. Maintenez enfoncé le bouton de cette zone pendant 3 secondes.

- Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistant à la chaleur pour retirer les aliments du panier.

**ATTENTION :** les plaques à croustiller chaudes peuvent tomber lorsque vous retournez le panier.

- Assurez-vous que le panier repose sur une surface plane.
  - Veillez à ce que de l'huile ou de la graisse chaude ne se dépose pas dans le panier. Pour éviter les éclaboussures, vidangez l'huile avant de remplacer le panier. **[Figure 9]**
- Laissez refroidir avant de nettoyer.

**ATTENTION :** les plaques à croustiller chaudes peuvent tomber lorsque vous retournez le panier.

- Assurez-vous que le panier repose sur une surface plane.
- Veillez à ce que de l'huile ou de la graisse chaude ne se dépose pas dans le panier. Pour éviter les éclaboussures, vidangez l'huile avant de remplacer le panier. **[Figure 9]**

- Laissez refroidir avant de nettoyer.

## Guide de cuisson

### Séparateur

- Le séparateur n'isole pas complètement le transfert de chaleur et les éclaboussures entre les deux paniers durant la cuisson. Cela est normal.

## 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.

- Placez les plaques à croustiller et le séparateur dans le panier. **[Figure 10]**

#### Remarque :

- Les plaques à croustiller permettent à l'excédent d'huile de s'égoutter au fond du panier.
- Lorsque vous placez les plaques à croustiller dans le panier, inclinez-les pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté.
- Les plaques à croustiller ne doivent pas être utilisées pour certaines recettes, comme pour les muffins et les pains.

- Appuyez sur ◡.
- Sélectionnez **ZONE 1**. Choisissez une fonction de cuisson, puis modifiez la température et la durée en appuyant sur ^ ou sur v.

### Remplissage excessif

- Si le panier est excessivement rempli, la cuisson des aliments va être inégale.
- ATTENTION : Ne pas** laisser les aliments dans leur emballage. Une quantité excessive d'aliments peut toucher les serpentins de chauffage et présenter un risque d'incendie.

### Utiliser de l'huile

- Ajouter une petite quantité d'huile à vos aliments les rendra plus croustillants. Ne pas utiliser plus de 30 ml/ 2 cuillères à soupe d'huile.
- Les aérosols d'huile sont excellents pour appliquer de petites quantités d'huile de manière uniforme sur tous les aliments.
- Ne pas** utiliser d'aérosols de cuisine contenant des gaz propulseurs. Les gaz propulseurs peuvent endommager le revêtement anti-adhésif du panier.

## Conseils alimentaires

- Vous pouvez faire frire à l'air tous les aliments surgelés ou les produits pouvant être cuits au four.
- Pour préparer des gâteaux, des tartes maison ou tout autre aliment garni ou en croûte, placez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les placer dans le panier.
- La friture à l'air d'aliments riches en matières grasses entraîne une accumulation de graisse sous les plaques à croustiller. Pour éviter un excès de fumée pendant la cuisson, videz les graisses après la cuisson.
- Les aliments marinés dans un liquide produisent des éclaboussures et un excès de fumée. Épongez ces aliments avant de les faire frire à l'air.



## Pommes de terre frites

- Ajoutez 8 à 15 ml / 0,5 à 1 cuillère à soupe d'huile pour le croustillant.
- Si vous préparez des frites à partir de pommes de terre crues, faites tremper les frites non cuites dans de l'eau pendant 15 minutes pour en éliminer l'amidon avant de les faire frire. Séchez-les avec une serviette avant d'ajouter l'huile.
- Pour obtenir un résultat plus croustillant, coupez les frites non cuites en plus petits morceaux. Essayez de couper les frites en morceaux de 0,6 x 7,6 cm / ¼ x 3 po.



**Remarque :** pour plus de conseils et de recettes, consultez l'application VeSync et le Guide de démarrage rapide.

## Plus de fonctions




### Changement des unités de température

- Appuyez et maintenez la température  et  durant 3 secondes.
- La friteuse à air émet un seul bip et l'unité de température passe de Celsius à Fahrenheit.
- Répétez l'opération pour revenir à Celsius.

### Activez/désactivez le son

- Appuyez et maintenez la température  et la durée  simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que la friteuse à air émette un bip.
- Répétez pour rallumer le son.



## Mise en pause

- Appuyez sur  pour mettre en pause la cuisson. La friteuse à air cesse de chauffer et  clignote jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau sur  pour reprendre la cuisson.
- Après 30 minutes d'inactivité, la friteuse à air s'éteint.
- Cette fonction vous permet de mettre en pause la cuisson sans retirer le panier de la friteuse à air.

## Paramètres des fonctions de cuisson

Utiliser une fonction de cuisson est la façon la plus simple de réaliser une friture à air. Les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée et une température idéales pour la cuisson de certains aliments.

- Pour personnaliser une fonction :
  - Choisissez une fonction et réglez la durée et la température.

**Remarque :** pour augmenter ou diminuer rapidement la durée ou la température, maintenez enfoncés les boutons  ou .

- Maintenez appuyé le bouton de la fonction jusqu'à ce que la friteuse à air émette un bip.
- Pour réinitialiser une fonction :
  - Sans effectuer de modifications, maintenez enfoncé simultanément le bouton de fonction et **GRANDZONE** (Grande zone) pendant 3 secondes jusqu'à ce que la friteuse à air émette un bip.

- Pour réinitialiser toutes les fonctions :
  - Maintenez **ZONE 1** et **ZONE 2** enfoncés simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que la friteuse à air émette un bip.

## Reprendre automatiquement la cuisson

- Si vous retirez le panier, la friteuse à air met automatiquement la cuisson en pause.
- Lorsque vous replacez le panier, la friteuse à air reprend automatiquement la cuisson conformément à vos réglages précédents.

## Coupure automatique

- Si la friteuse à air n'a aucune fonction active, elle efface tous les réglages et s'éteint après 20 minutes d'inactivité.

# ENTRETIEN ET MAINTENANCE

---

## Remarque :

- **Toujours** nettoyer le panier de la friteuse à air et les plaques à croustiller après chaque utilisation.
  - Pour en faciliter le nettoyage, recouvrez le panier de papier d'aluminium (à l'exception des plaques à croustiller).
1. Éteignez et débranchez la friteuse à air. Laissez-la refroidir totalement avant de la nettoyer. Pour un refroidissement plus rapide, retirez le panier.
  2. Essuyez l'extérieur de l'autocuiseur avec un chiffon humide, si nécessaire.
  3. Le panier et les plaques à croustiller sont adaptés au lave-vaisselle. Vous pouvez également les laver avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. Faites tremper si nécessaire.

## Remarque :

- le panier et les plaques à croustiller sont dotés d'un revêtement anti-adhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et des produits nettoyants abrasifs.

4. Pour les graisses tenaces :
  - a. Dans un petit bol, mélangez 30 g/ 2 c. à soupe de bicarbonate de soude et 15 ml/ 1 c. à soupe d'eau pour constituer une pâte facile à étaler.
  - b. Utilisez une éponge pour étaler la pâte sur le panier et les plaques à croustiller et frottez. Laissez le panier et les plaques à croustiller reposer pendant 15 minutes avant de les rincer.
  - c. Lavez le panier et les plaques à croustiller avec de l'eau et du savon avant utilisation.
5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air avec une éponge ou un chiffon non abrasif légèrement humide. **Ne pas** plonger dans l'eau. Si nécessaire, nettoyez le serpentín de chauffage afin d'éliminer tout débris alimentaire. [Figure 11]
6. Sécher avant utilisation.

**Remarque :** assurez-vous que le serpentín de chauffage est complètement sec avant d'allumer la friteuse à air.

FR

## ACCESSOIRES

---

Des accessoires supplémentaires et de remplacement sont disponibles pour votre autocuiseur. Pour de plus amples informations, contactez le **Support à la clientèle** (voir page 18).

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

---

VESYNC (SINGAPOUR) PTE. LTD Corporation déclare par la présente que ce produit est conforme aux exigences essentielles et à toute autre disposition pertinente de la directive 2014/53/UE, au Règlement 2017 sur les équipements radio du Royaume-Uni et à toutes les autres exigences des directives européennes et britanniques applicables. La déclaration de conformité complète peut être consultée sur : <https://cosori.com/euro/compliance>

# DÉPANNAGE

FR

| Problème   | Solution possible   |
|--|---|
| <b>La friteuse à air ne s'allume pas.</b>  | Vérifiez que la friteuse à air est branchée.  |
|  | Poussez fermement le panier dans la friteuse à air.   |
| <b>Comment mettre une seule Zone en pause lorsque les deux Zones sont utilisées ?</b>                          | Pour mettre en pause une seule <b>Zone</b> , appuyez d'abord sur le bouton de la <b>Zone</b> puis appuyez sur ►  . Pour mettre en pause les deux Zones, il suffit d'appuyer sur le bouton ►  .  |
| <b>Comment arrêter une seule Zone lorsque les deux Zones sont utilisées ?</b>                                  | Pour arrêter une seule <b>Zone</b> , maintenez enfoncé le bouton de cette zone pendant 3 secondes.  |
| <b>Le panier peut-il être posé sur mon plan de travail en toute sécurité ?</b>                                 | Le panier chauffe durant la cuisson, il faut donc le manipuler avec précaution et ne le placer que sur des surfaces résistantes à la chaleur.   |
| <b>Les aliments ne sont pas totalement cuits.</b>  | Placez de plus petits volumes d'aliments dans le panier. Si le panier est trop rempli, les aliments ne seront pas assez cuits.  |
|  | Augmentez la température ou la durée de cuisson.  |
| <b>La cuisson des aliments est inégale.</b>  | Les aliments superposés ou proches les uns des autres doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson.   |
| <b>Les aliments ne sont pas croustillants une fois finie la friture à l'air.</b>                               | Pulvériser ou badigeonner une petite quantité d'huile sur les aliments peut les rendre plus croustillants (voir <b>Guide de cuisson</b> , page 11).   |
| <b>Les pommes de terre frites ne sont pas correctement cuites.</b>   | Consultez <b>Pommes de terre frites</b> , page 12.  |
| <b>Le panier ne glisse pas correctement dans la friteuse à air.</b>  | Veillez à ce qu'il n'y ait pas trop d'aliments dans le panier.  |
|  | Assurez-vous que les plaques à croustiller sont bien insérées dans le panier.   |
| <b>Une vapeur blanche s'échappe de la friteuse à air.</b>  | La friteuse à air peut produire de la fumée blanche ou de la vapeur lorsque vous l'utilisez pour la première fois ou lors de la cuisson. Cela est normal.   |
|  | Assurez-vous que le panier et l'intérieur de la friteuse à air sont correctement nettoyés et non gras.  |
|  | La cuisson d'aliments gras provoque l'accumulation d'huile sous les plaques à croustiller. Cette huile va dégager une fumée blanche, et le panier peut être plus chaud que d'habitude. Ceci est normal et ne devrait affecter en rien la cuisson. Manipulez le panier avec précaution.  |
| <b>Une fumée sombre s'échappe de la friteuse à air.</b>  | Débranchez immédiatement votre friteuse à air. Une fumée sombre implique que des aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si le problème n'est pas dû à un aliment brûlé, contactez <b>Support à la clientèle</b> (voir page 18).                         |
| <b>La friteuse à air dégage une odeur de plastique.</b>  | Toute friteuse à air peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Suivez les instructions concernant un <b>Test de fonctionnement</b> (page 7) pour éliminer l'odeur de plastique. Si une odeur de plastique persiste, veuillez contacter le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 18). |
| <b>Le temps de cuisson est plus long lors d'une cuisson avec Grandzone (grande zone) ou Match (dupliquer).</b> | Cela est normal. La cuisson de grandes quantités d'aliments peut prendre plus de temps.   |

# DÉPANNAGE (SUITE)

FR

| Problème   | Solution possible   |
|--|---|
| Comment ajuster la température ou la durée lors de l'utilisation d'une seule zone ?                | Sélectionnez la <b>Zone</b> active, puis utilisez les flèches <b>TEMP</b> pour régler la température et les flèches <b>TIME</b> (durée) pour régler la durée.   |
| L'appareil doit-il être préchauffé ?   | L'appareil n'a pas besoin d'être préchauffé.  |
| Puis-je cuisiner des aliments différents dans chaque Zone sans craindre de contamination croisée ? | Oui, les deux <b>Zones</b> sont autonomes, avec des éléments chauffants et des ventilateurs séparés.  |
| Le code d'erreur « E1 » s'affiche.   | Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température supérieure de la ZONE 1. Contactez <b>Support à la clientèle</b> (voir page 18).   |
| Le code d'erreur « E2 » s'affiche.   | Il y a un court circuit dans le contrôleur de température supérieure de la ZONE 1. Contactez <b>Support à la clientèle</b> (voir page 18).  |
| Le code d'erreur « E21 » s'affiche.  | Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température inférieure de la ZONE 1. Contactez <b>Support à la clientèle</b> (voir page 18).   |
| Le code d'erreur « E22 » s'affiche.  | Il y a un court circuit dans le contrôleur de température inférieure de la ZONE 1. Contactez <b>Support à la clientèle</b> (voir page 18).  |
| Le code d'erreur « E3 » s'affiche.   | La protection contre la surchauffe de la ZONE 1 de la friteuse à air a été activée. Éteignez et débranchez la friteuse à air et laissez-la totalement refroidir. Si l'écran continue d'afficher « E3 », contactez le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 18).  |
| Le code d'erreur « E24 » s'affiche.  | Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température supérieure de la ZONE 2. Contactez <b>Support à la clientèle</b> (voir page 18).   |
| Le code d'erreur « E25 » s'affiche.  | Il y a un court circuit dans le contrôleur de température supérieure de la ZONE 2. Contactez <b>Support à la clientèle</b> (voir page 18).  |
| Le code d'erreur « E26 » s'affiche.  | Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température inférieure de la ZONE 2. Contactez <b>Support à la clientèle</b> (voir page 18).   |
| Le code d'erreur « E27 » s'affiche.  | Il y a un court circuit dans le contrôleur de température inférieure de la ZONE 2. Contactez <b>Support à la clientèle</b> (voir page 18).  |
| Le code d'erreur « E28 » s'affiche.  | La protection contre la surchauffe de la ZONE 2 de la friteuse à air a été activée. Éteignez et débranchez la friteuse à air et laissez-la totalement refroidir. Si l'écran continue d'afficher « E28 », contactez le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 18). |

Si votre problème n'est pas répertorié ici, veuillez contacter le **Support à la clientèle** (voir page 18).

# INFORMATIONS SUR LA GARANTIE LIMITÉE

|   |  |
|---|--|
| <b>Nom du produit</b>   | Friteuse à air 10 litres Dual Blaze TwinFry™ |
| <b>Modèle</b>   | CAF-TF101S-AEUR                              |
| <i>Pour votre propre référence, nous vous recommandons vivement d'enregistrer le numéro de votre commande et la date d'achat.</i> |  |
| <b>Date d'achat</b>   |  |
| <b>Numéro de commande</b>   |  |

## Garantie limitée des produits Cosori

### Garantie limitée de deux (2) ans sur les produits des consommateurs

Etekcity GmbH (« Etekcity ») garantit que le produit est exempt de tout défaut de matériau et de fabrication durant une période de **deux ans à compter de la date de l'achat initial** (« période de garantie limitée »), à condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions d'utilisation et d'entretien (par exemple, dans l'environnement prévu et dans des circonstances normales). **\*Cette garantie ne limite pas les droits qui peuvent être exigés ou accordés par les lois nationales ou régionales de protection des consommateurs en vigueur dans votre région, auquel cas la période de garantie limitée est prolongée conformément aux exigences applicables.**

### Avantages de votre garantie limitée

Au cours de la Période de garantie limitée et sous réserve de la présente Politique de garantie limitée, Etekcity, à sa seule et unique discrétion, (i) remboursera le prix d'achat si l'achat a été effectué directement à partir de la boutique en ligne Cosori, (ii) réparera tout défaut de matériau ou de fabrication, (iii) remplacera le produit par un autre produit de valeur égale ou supérieure, ou (iv) fournira un crédit de magasin du montant du prix d'achat.

### Qui peut bénéficier de la couverture ?

Cette garantie limitée ne s'applique qu'à l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable à tout propriétaire ultérieur du produit, que le produit ait ou non fait l'objet d'un transfert de propriété pendant la durée spécifiée de la garantie limitée. L'acheteur initial doit fournir une vérification du défaut ou du dysfonctionnement et une preuve de la date d'achat pour pouvoir bénéficier des avantages de la garantie limitée.

## Méfiez-vous des revendeurs ou des vendeurs non autorisés

Cette garantie limitée ne s'applique pas aux produits achetés auprès de revendeurs ou de vendeurs non autorisés. La garantie limitée d'Etekcity ne s'applique qu'aux produits achetés auprès de revendeurs ou de vendeurs agréés soumis aux contrôles de qualité d'Etekcity et qui ont accepté de s'y conformer. Veuillez prendre en compte que les produits achetés sur un site Web ou auprès d'un revendeur non autorisé peuvent être contrefaits, usagés, défectueux ou ne pas être conçus pour être utilisés dans votre pays. Vous pouvez vous protéger et protéger vos produits en vous assurant de n'acheter qu'auprès d'Etekcity ou de ses revendeurs agréés.

Si vous avez des questions sur un vendeur particulier ou si vous pensez avoir acheté votre produit auprès d'un vendeur non autorisé, veuillez contacter notre équipe du Support à la clientèle.

### Qu'est-ce qui n'est pas couvert ?

- L'usure normale, y compris les pièces d'usure normales, telles que le bac à poussière, le filtre, la brosse à rouleau, la batterie et le cordon d'alimentation, ou les dommages au tapis ou au sol dus à une mauvaise utilisation.
- Si la preuve d'achat a été modifiée de quelque manière que ce soit ou rendue illisible.
- Si le numéro du modèle, le numéro de série ou le code de la date de production figurant sur le produit ont été modifiés, enlevés ou rendus illisibles.
- Si le produit a été modifié par rapport à son état d'origine.
- Si le produit n'a pas été utilisé conformément aux instructions du manuel de l'utilisateur.
- Les dommages causés par la connexion de périphériques, d'équipements supplémentaires ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans le manuel de l'utilisateur.
- Les dommages ou défauts causés par un accident, un abus, une mauvaise utilisation ou un entretien inapproprié ou inadéquat.
- Les dommages ou défauts causés par un service ou une réparation du produit effectué par un fournisseur de service non autorisé ou par toute autre entité qu'Etekcity.
- Les dommages ou défauts survenant lors d'une utilisation commerciale, d'une location ou de toute utilisation pour laquelle le produit n'est pas prévu.
- Si l'appareil a été endommagé, notamment par des animaux, la foudre, une tension anormale, un incendie, une catastrophe naturelle, le transport, un lave-vaisselle ou de l'eau (sauf si le manuel de l'utilisateur indique expressément que le produit peut être lavé au lave-vaisselle).
- Dommages accessoires et indirects.
- Les dommages ou défauts dépassant le coût du produit.

### Réclamez votre service de garantie limitée en 5 étapes simples :

1. Assurez-vous que votre produit est bien couvert par la période de garantie limitée spécifiée.
2. Assurez-vous d'avoir une copie de la facture et

de l'identifiant de la commande ou de la preuve d'achat.

3. Assurez-vous d'avoir votre produit. **NE PAS** jeter votre produit avant de nous contacter.
4. Contactez notre équipe du Support à la clientèle.
5. Une fois que notre équipe du Support à la clientèle a approuvé votre demande, veuillez renvoyer le produit avec une copie de la facture et de l'identifiant de la commande.

### Recours unique et exclusif

LA GARANTIE LIMITÉE QUI PRÉCÈDE CONSTITUE LA RESPONSABILITÉ EXCLUSIVE D'Eteckcity GmbH, ET VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS, EN CAS DE VIOLATION D'UNE GARANTIE OU DE NON CONFORMITÉ DU PRODUIT COUVERT PAR LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, AUCUN EMPLOYÉ D'Eteckcity GmbH NI AUCUNE AUTRE PARTIE N'EST AUTORISÉ À OFFRIR UNE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE À LA GARANTIE LIMITÉE DÉCRITE DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT.

### Clause de non-responsabilité des garanties limitées

DANS TOUTE LA MESURE PERMISE PAR LA LOI APPLICABLE, À L'EXCEPTION DE CE QUI EST GARANTI DANS LA PRÉSENTE POLITIQUE DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS, Eteckcity GmbH FOURNIT LES PRODUITS QUE VOUS ACHÉTEZ À Eteckcity GmbH « TELS QUELS » ET Eteckcity GmbH DÉCLINE PAR LES PRÉSENTES TOUTE GARANTIE DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT, EXPRESSE OU IMPLICITE, STATUTAIRE OU AUTRE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ABSENCE DE CONTREFAÇON ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER.

### Limitations de la responsabilité

DANS TOUTE LA MESURE PRÉVUE PAR LA LOI APPLICABLE, Eteckcity GmbH, SES SOCIÉTÉS AFFILIÉES, OU LEURS CONCÉDANTS, FOURNISSEURS DE SERVICES, EMPLOYÉS, AGENTS, DIRIGEANTS OU ADMINISTRATEURS NE PEUVENT EN AUCUN CAS ÊTRE TENUS POUR RESPONSABLES DE CE QUI SUIT :

(a) DES DOMMAGES DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT DÉCOULANT DES PRODUITS ACHETÉS AUPRÈS D'Eteckcity GmbH OU EN RAPPORT AVEC CEUX-CI ET DÉPASSANT LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR L'ACHÉTEUR POUR CES PRODUITS, OU

(b) DES DOMMAGES INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS OU PUNITIFS, MÊME SI Eteckcity GmbH OU L'UN DE SES FOURNISSEURS A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ OU DE LA PROBABILITÉ DE TELS DOMMAGES.

ET INDÉPENDAMMENT DU FAIT QU'ILS SOIENT CAUSÉS PAR UN DÉLIT CIVIL (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), UNE RUPTURE DE CONTRAT OU AUTRE. NOTRE RESPONSABILITÉ NE DÉPASSERA EN AUCUN CAS LE MONTANT RÉEL QUE VOUS

AVEZ PAYÉ POUR LE PRODUIT DÉFECTUEUX, ET NOUS NE SERONS EN AUCUN CAS RESPONSABLES DES DOMMAGES OU PERTES CONSÉCUTIFS, ACCESSOIRES, SPÉCIAUX OU PUNITIFS, QU'ILS SOIENT DIRECTS OU INDIRECTS.

SOUS RÉSERVE DES DISPOSITIONS DE LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS, Eteckcity GmbH N'EST PAS RESPONSABLE DES COÛTS ASSOCIÉS AU REMPLACEMENT OU À LA RÉPARATION DES PRODUITS ACHETÉS PAR SON INTERMÉDIAIRE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE, D'INSTALLATION OU AUTRES ENCOURUS PAR L'UTILISATEUR ET, EN PARTICULIER, LES COÛTS LIÉS À LA DÉPOSE OU AU REMPLACEMENT DE TOUT PRODUIT.

### Autres droits dont vous pouvez disposer

CERTAINES JURIDICTIONS N'AUTORISENT PAS CE QUI SUIT : (1) L'EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES ; (2) LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES ; ET/OU (3) L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ; IL SE PEUT DONC QUE LES CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ DE LA PRÉSENTE POLITIQUE NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. DANS CES JURIDICTIONS, VOUS NE DISPOSEZ QUE DES GARANTIES IMPLICITES QUI DOIVENT ÊTRE EXPRESSÉMENT FOURNIES CONFORMÉMENT À LA LOI APPLICABLE. LES LIMITATIONS DE GARANTIE, DE RESPONSABILITÉ ET DE RECOURS S'APPLIQUENT DANS TOUTE LA MESURE PERMISE PAR LA LOI.

BIEN QUE CETTE GARANTIE LIMITÉE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES, VOUS POUVEZ BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS DANS VOTRE JURIDICTION. CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE EST SOUMISE AUX LOIS EN VIGUEUR QUI S'APPLIQUENT À VOUS ET AU PRODUIT. VEUILLEZ CONSULTER LES LOIS EN VIGUEUR DANS VOTRE JURIDICTION POUR COMPRENDRE PLEINEMENT VOS DROITS.

### Modifications de cette politique

Nous pouvons modifier les conditions et la disponibilité de la présente garantie limitée à notre discrétion, mais toute modification ne sera pas rétroactive.

Cette garantie est assurée par :

Eteckcity GmbH  
Vossbarg 1  
25524 Itzehoe, Allemagne

# SUPPORT À LA CLIENTÈLE

---

Pour toute question ou préoccupation concernant votre nouveau produit, veuillez contacter notre équipe de Support à la clientèle.

## Courriel :

[soporte@cosori.site](mailto:soporte@cosori.site)

*\*Veuillez préparer votre facture et votre numéro de commande avant de contacter le Support à la clientèle.*

## Attributions

Google, Android et Google play sont des marques déposées de Google LLC.

App Store® est une marque déposée d'Apple Inc.

Wi-Fi® est une marque déposée de la Wi-Fi Alliance®.

iOS est une marque déposée de Cisco Systems, Inc. et/ou de ses filiales aux États-Unis et dans certains autres pays.

La marque et les logos Bluetooth® au niveau mondial sont des marques déposées détenus par Bluetooth SIG, Inc., et toute utilisation de ces marques par VESYNC (SINGAPOUR) PTE LTD Corporation se fait sous licence. Les autres marques et noms commerciaux sont ceux de leurs propriétaires respectifs.

# PRÉSENTEZ-NOUS CE QUE VOUS RÉALISEZ

---

Nous espérons que ceci vous a été utile. Nous sommes impatients de découvrir vos magnifiques résultats, et nous pensons que vous voudrez partager vos sensationnelles photos ! Notre communauté attend vos téléversements - il vous suffit de choisir la plate-forme de votre choix ci-dessous. Photographiez, étiquetez et utilisez le hashtag, chef Cosori !

**@cosori.fr**



**@Cosori France**



## Indice dei contenuti

|  |    |
|--|----|
| Contenuto della confezione                             | 1  |
| Specifiche tecniche                                    | 1  |
| Protezioni e avvertenze importanti                     | 2  |
| Acquisire familiarità con la friggitrice ad aria smart | 6  |
| Prima di iniziare a usare l'elettrodomestico           | 7  |
| Utilizzo della friggitrice ad aria smart               | 8  |
| Cura e manutenzione                                    | 13 |
| Accessori  | 13 |
| Guida alla risoluzione dei problemi                    | 14 |
| Informazioni sulla garanzia limitata                   | 16 |
| Assistenza Clienti                                     | 18 |

## Contenuto della confezione

|  |
|--|
| 1 x Friggitrice ad aria da 10 litri TwinFry™, Dual Blaze |
| 2 x Piatto Crisper                                       |
| 1 x Divisorio dei cestelli                               |
| 1 x Pinze in silicone                                    |
| 1 x Manuale dell'utente                                  |
| 1 x Guida di avvio rapido                                |

## Specifiche tecniche

|  |  |
|--|--|
| <b>Modello</b>   | CAF-TF101S-AEUR  |
| <b>Alimentazione</b>                                       | CA 220-240V, 50Hz  |
| <b>Potenza nominale</b>                                    | 2800W  |
| <b>Capacità</b>  | 10 L   |
| <b>Intervallo di temperatura</b>                           | 35°-240°C / 95°-465°F  |
| <b>Intervallo di tempo</b>                                 | 1 min-48 ore   |
| <b>Dimensioni (manico incluso)</b>                         | 33,8 (profondità) x 51,8 (larghezza) x 31,3 (altezza) cm / 13,3 (profondità) x 20,4 (larghezza) x 12,3 (altezza) pollici |
| <b>Peso</b>  | 9,2 kg / 20 lb   |
| <b>Consumo di energia in modalità standby in rete</b>      | <2.0 W   |
| <b>Consumo di energia in modalità standby/ spegnimento</b> | <1.0 W   |

IT

# LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

## PROTEZIONI E AVVERTENZE IMPORTANTI

---

Quando si utilizza la friggitrice ad aria è opportuno attenersi alle precauzioni di sicurezza di base. Leggere tutte le istruzioni.

### Punti chiave per la sicurezza

- **Non** toccare le superfici calde. Utilizzare le maniglie
- **Non** bloccare le aperture di ventilazione. Il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture. Tenere le mani e il viso lontano dalle aperture.
- **ATTENZIONE:** I piatti crisper caldi potrebbero cadere quando si gira il cestello.

#### Nota:

- *Inserire saldamente i piatti crisper nel cestello per ridurre la possibilità che cadano.*
- *Usare sempre delle pinze per rimuovere con cura gli alimenti caldi.*



### Sicurezza generale

- Al fine di garantire protezione dalle scosse elettriche, **non immergere la friggitrice ad aria**, l'alloggiamento, la scocca o la presa in acqua o in altri liquidi.
- È necessaria un'attenta supervisione quando la friggitrice ad aria viene usata dai bambini o nelle vicinanze di bambini.
- Scollegare il dispositivo quando non è in uso oltre che prima di eseguire le operazioni di pulizia. Lasciare raffreddare prima di indossare o togliere le parti.
- **Non** usare la friggitrice ad aria se è danneggiata, se non funziona oppure se il cavo o la presa sono danneggiati. Contattare **Assistenza Clienti** (cfr. pagina 18).
- **Non** utilizzare parti di ricambio o accessori di terze parti, dato che ciò potrebbe causare lesioni.
- **Non** usare all'aperto.
- **Non** posizionare la friggitrice ad aria o le sue parti su un fornello, vicino a bruciatori a gas o elettrici, o all'interno di un forno riscaldato.
- Quando si sposta la friggitrice ad aria (o si rimuove il cestello), prestare la massima attenzione se contiene olio o altri liquidi caldi.
- Dopo aver tolto i piatti crisper dal cestello, metterli **sempre** su una superficie resistente al calore.
- **Non** pulire con pagliette abrasive in metallo. I frammenti di metallo potrebbero staccarsi dalle spugnette abrasive e toccare le parti elettriche, creando così il rischio di scosse elettriche.
- **Non** mettere nessun oggetto sopra alla friggitrice ad aria. **Non** conservare nessun oggetto all'interno della friggitrice ad aria.
- Questa friggitrice ad aria può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni oltre che da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che le stesse abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso della friggitrice ad aria in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi al suo utilizzo.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione da parte degli utenti non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Sarà necessario sorvegliare i bambini per verificare che **non** giochino con la friggitrice ad aria.
- Questa friggitrice ad aria non è stata progettata per funzionare con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Per istruzioni su come pulire gli accessori, cfr. **Cura e manutenzione** (pagina 13).
- Usare la friggitrice ad aria **solo** in linea con le indicazioni fornite in questo manuale.
- Non per uso commerciale. **Unicamente** per uso domestico.

# Mentre si usa la friggitrice ad aria

- Una friggitrice ad aria funziona **unicamente** con aria calda. **Non** riempire mai il cestello con olio o grasso.
- **Non** utilizzare mai la friggitrice ad aria senza il cestello in posizione.
- **Non** inserire nella friggitrice ad aria cibi troppo grandi o utensili di metallo.
- **Non** utilizzare spray da cucina con propellenti. I propellenti possono danneggiare il rivestimento del cestello della friggitrice ad aria.
- **Non** riempire eccessivamente il cestello della friggitrice ad aria. Una quantità abbondante di cibo potrebbe toccare le bobine riscaldanti e causare un rischio di incendio.
- **Non** toccare il cestello o i piatti crisper durante o subito dopo la frittura ad aria.
- **Non** mettere all'interno della friggitrice ad aria carta, cartone, plastica non resistenti al calore o materiali simili. Sarà possibile utilizzare carta da forno o pellicola.
- **Non** inserire mai nella friggitrice ad aria carta da forno, pergamena o pellicola senza il cibo sopra. La circolazione dell'aria può causare il sollevamento del contenitore che potrebbe entrare in contatto con le bobine riscaldanti.
- **Non** mettere mai nella friggitrice ad aria alimenti sottili o leggeri come i cornflake. Prestare attenzione ai pezzi di cibo di piccole dimensioni. La circolazione dell'aria può fare in modo che gli alimenti sottili, leggeri o piccoli si sollevino e tocchino le bobine di riscaldamento.
- Utilizzare **sempre** contenitori a prova di calore. Prestare molta attenzione se vengono usati contenitori che non siano in metallo o in vetro.
- Tenere la friggitrice ad aria lontano da materiali infiammabili (tende, tovaglie, ecc.). Utilizzare su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da fonti di calore o liquidi.
- Se si nota la fuoriuscita di fumo scuro, spegnere e scollegare immediatamente la friggitrice ad aria. L'emissione di fumo bianco è normale, è causata dal riscaldamento del grasso o dagli schizzi di cibo. La fuoriuscita di fumo scuro, invece, significa che il cibo sta bruciando o che

c'è un problema a livello di circuito. Prima di estrarre il cestello, attendere che il fumo si sia diradato. Se la causa non è il cibo bruciato, contattare **Assistenza Clienti** (pagina 18).

- **Non** lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in funzione.
- Per spegnere la friggitrice ad aria, premere una volta   rimarrà arancione e tutti gli altri pulsanti si spegneranno.
- Per staccare la spina, afferrare la spina e tirarla dalla presa. **Non** tirare mai dal cavo di alimentazione.

IT

## Alimentazione e cavo [Figura 2]

- Spegnere la friggitrice ad aria prima di togliere la spina dalla presa.
- **Non** lasciare che il cavo di alimentazione (o una prolunga) penda sul bordo di un tavolo o di un bancone, né che tocchi superfici calde.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. o da persone analogamente qualificate per evitare rischi elettrici o di incendio. Contattare **Assistenza Clienti** (pagina 18).
- Togliere e buttare il coperchio protettivo della spina per evitare il rischio di soffocamento.
- **Non** usare mai una presa di corrente sotto al bancone per collegare una friggitrice ad aria.
- La friggitrice ad aria deve essere utilizzata **solo** con impianti elettrici con i seguenti requisiti **220–240V, 50Hz**. **Non** inserire la spina in un altro tipo di presa.
- Tenere la friggitrice ad aria e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

**Nota:** Questa friggitrice ad aria monta un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliarsi o di inciampare. Usare le prolunghe con cura. La potenza elettrica della prolunga deve essere pari a quella della friggitrice ad aria (cfr. **Specifiche tecniche**, pagina 1).

## Prolunghe

- Sarà possibile ricorrere all'uso di una prolunga, prestando molta attenzione. Se si utilizza una prolunga più lunga:
  - La potenza elettrica indicata del cavo-prolunga deve essere quanto meno pari a quella della friggitrice ad aria.
  - Il cavo deve essere disposto in modo da non ricadere sul piano di lavoro o sul tavolo, dove può essere tirato dai bambini o dove qualcuno potrebbe inciampare involontariamente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. o da persone analogamente qualificate per evitare rischi elettrici o di incendio. Contattare **Assistenza Clienti** (pagina 18).

## Campi elettromagnetici (CEM)

La friggitrice ad aria smart COSORI è conforme a tutte le norme relative ai campi elettromagnetici (CEM). Se utilizzata in modo corretto e attenendosi alle istruzioni contenute in questo manuale d'uso, l'apparecchiatura è sicura da usare sulla base delle prove scientifiche attualmente disponibili.

**Nota:** *Gli articoli contrassegnati dal seguente simbolo possono raggiungere temperature elevate. Dovranno quindi essere maneggiati con cura.*



**ATTENZIONE:** Superficie calda.

# CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto domestico e deve essere consegnato presso un centro di raccolta adeguato per il riciclaggio. Lo smaltimento e il riciclaggio corretti contribuiscono a proteggere le risorse naturali, la salute umana e l'ambiente.

Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il proprio municipio, il servizio di smaltimento rifiuti o ancora il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

**Questo prodotto è conforme alla Direttiva RoHS.**

Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2011/65/UE, e successive modifiche, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

# Impostazione dell'app VeSync

## Nota:

- L'app VeSync viene continuamente migliorata e potrebbe subire modifiche nel tempo. In caso di differenze, attenersi alle istruzioni dell'applicazione.
- Richiede un dispositivo per l'esecuzione dell'app, Wi-Fi o dati mobili e iOS versione 12 o Android versione 7 (o superiore). Potrebbero essere applicate le tariffe standard per i dati e la messaggistica. È richiesta la registrazione.

1. Per scaricare l'applicazione VeSync, scansionare il codice QR o cercare "VeSync" nell'App Store® di Apple o nel Play Store di Google.

**Nota:** Per gli utenti Android™, scegliere "Consenti" per usare VeSync.




2. Aprire l'app VeSync. Qualora l'utente abbia già un account, premere **Log In** (Accedi). Per creare un nuovo profilo, premere **Sign Up** (Registrati).


**Nota:** Per utilizzare servizi e prodotti di terze parti è necessario creare un account VeSync personale. L'utilizzo di profili ospite non ne permette il funzionamento. Con un account VeSync, anche famiglia e amici possono gestire la friggitrice ad aria smart.

3. Collegare la friggitrice ad aria smart per accedere alla modalità di associazione.
4. Toccare **+** e selezionare la friggitrice ad aria smart.
5. Seguire le istruzioni all'interno dell'app per impostare la friggitrice ad aria smart.

## Nota:

- Sarà possibile modificare il nome e l'icona in qualsiasi momento accedendo alla schermata della friggitrice ad aria smart e toccando .

# Scollegamento dalla rete Wi-Fi®

- Per scollegare la Wi-Fi®, premere e tenere premuto  per 15 secondi fino a che la spia del Wi-Fi non si spegne. Così verranno ripristinate le impostazioni predefinite della friggitrice ad aria smart e verrà eseguito lo scollegamento dall'app VeSync.
- Per riconnettere, seguire le istruzioni dell'app VeSync per l'associazione di nuovi dispositivi.

# Funzionalità dell'app VeSync

IT

L'app VeSync permette di accedere a ulteriori funzioni della friggitrice ad aria smart, comprese quelle indicate di seguito.

## Telecomando

- Tutte le funzioni della friggitrice ad aria smart possono essere controllate a distanza, tranne l'avvio della cottura (per rispettare le norme di sicurezza UL).
- Sarà possibile monitorare a distanza lo stato di avanzamento della cottura.

## Ricette nell'app

- Nell'app sono disponibili ricette pre-programmate realizzate dagli chef interni di COSORI. Queste ricette impostano automaticamente il tempo e la temperatura consigliati.
- Crea e salva ricette personalizzate.

**Nota:** L'app VeSync viene sottoposta a continui aggiornamenti e le sue funzionalità saranno ampliate.

# ACQUISIRE FAMILIARITÀ CON LA FRIGGITRICE AD ARIA SMART

## Nota:

- **Non** cercare di aprire la parte superiore della friggitrice ad aria. Questo non è un coperchio.
- Il cestello e i piatti crisper sono realizzati in metallo di alluminio con un rivestimento anti-aderente,

## Schema della friggitrice ad aria [Figura 1.1]

- |                              |                              |                            |
|------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| 1. Ingresso aria             | 5. Bocchette di ventilazione | 9. Manico del cestello     |
| 2. Uscita dell'aria          | 6. Pannello di controllo     | 10. Divisorio dei cestelli |
| 3. Manici dell'alloggiamento | 7. Piatti Crisper            | 11. Pinze in silicone      |
| 4. Cavo di alimentazione     | 8. Cestello                  |                            |

## Schema del display [Figura 1.2]

**Nota:** Quando si tocca il pulsante di una funzione di cottura, questo diventa arancione per indicare che è stata selezionata.

### Pannello di controllo

- |  |                            |
|--|----------------------------|
| A. Aumento/riduzione della temperatura | F. ZONA GRANDE             |
| B. On/Off                              | G. ABBINA                  |
| C. Funzioni di cottura                 | H. ZONA 2                  |
| D. ZONA 1                              | I. Aumenta/Riduci il tempo |
| E. SINCRONIZZA                         | J. Avvio/Pausa             |

## Display

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| a. Elementi riscaldanti superiori accesi             | d. Spia Wi-Fi                        |
| b. Elementi riscaldanti superiori e inferiori accesi | e. Visualizzazione della temperatura |
| c. Stato di cottura                                  | f. Visualizzazione dell'ora          |

**Nota:** La spia Wi-Fi indica lo stato di configurazione VeSync. Seguire le istruzioni sull'app VeSync per maggiori informazioni.

## Messaggi sul display [Figura 1.3]

Cooking (Cottura) [Figura a] & [Figura b]

Paused (In pausa) [Figura c] & [Figura d]

Basket is Removed/Cooking Paused  
(Cestello rimosso/Cottura in pausa)  
[Figura e]

Cooking Finished (Cottura terminata)  
[Figura f]

Cooling (Raffreddamento) [Figura g]

# PRIMA DI INIZIARE A USARE L'ELETTRODOMESTICO

## Configurazione

1. Rimuovere tutti gli imballaggi all'interno e all'esterno della friggitrice ad aria, compresi gli adesivi temporanei e l'involucro di plastica.
2. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Tenere lontano da aree che possono essere danneggiate dall'aria calda o dal vapore (come pareti o armadi).


**Nota:** Lasciare 13 cm di spazio dietro e sopra la friggitrice ad aria. **[Figura 3]** Lasciare spazio a sufficienza davanti alla friggitrice ad aria per rimuovere il cestello.



3. Lavare accuratamente il cestello, il divisorio dei cestelli e i piatti crisper, mettendoli in lavastoviglie o usando una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno leggermente umido. Asciugare con un asciugamano.
5. Inserire saldamente i piatti crisper e il divisorio nel cestello, quindi posizionare il cestello all'interno della friggitrice ad aria. **[Figura 5]**

**Nota:** Quando vengono inseriti i piatti crisper, inclinare prima il piatto crisper su un lato, poi premere sull'altro lato. I piatti crisper possono essere inseriti nel cestello solo in un senso. **[Figura 4]**

## Prova di funzionamento

Una prova vi aiuterà ad acquisire familiarità con la friggitrice ad aria, ad avere la certezza che funzioni correttamente oltre che a ripulirla da eventuali residui.

1. Accertarsi che i cestelli della friggitrice siano vuoti e inserire la spina della friggitrice.
2. Toccare .

3. Toccare **GRANDZONE (Zona grande)**. Il display visualizza "200°C" e "20 MIN".
4. Toccare  per modificare il tempo su 10 minuti.
5. Toccare  per avviare il riscaldamento. Quando la prova di funzionamento è fatta, la friggitrice ad aria emette un bip.
6. Rimuovere il cestello. Lasciare raffreddare completamente il cestello per 10-30 minuti.

### Nota:

- Qualsiasi friggitrice ad aria può emettere un odore di plastica in seguito al processo di produzione. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Se l'odore di plastica non diminuisce dopo una prova, contattare **Assistenza Clienti** (cfr. pagina 18).
- Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto i piatti crisper caldi potrebbero cadere e creare un pericolo per la sicurezza.

## Tappi in silicone

- I piatti crisper contengono 4 tappi in silicone di materiale sicuro per gli alimenti, che mantengono il piatto aderente al fondo del cestello.
- Quando si inseriscono i piatti crisper nel cestello, inclinare il piatto crisper per inserire prima un lato, quindi premere sull'altro lato. I piatti crisper possono essere inseriti nel cestello solo in un senso. **[Figura 5]**

**Nota:** Forzare il piatto crisper nel cestello in modo errato può causare danni.

- Accertarsi che i bambini **non** giochino con i tappi in silicone o li ingoino.

# UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA SMART

Sarà possibile utilizzare l'app VeSync per monitorare la cottura, seguire le ricette nell'app e accedere a funzioni aggiuntive. Per un elenco delle funzioni smart, cfr. **Funzionalità dell'app VeSync** (Pagina 5).

## Frittura ad aria












IT

### Nota:

- **Non** mettere nessun oggetto sopra alla friggitrice ad aria. Questo disturba il flusso d'aria e provoca risultati scadenti nella frittura ad aria. **[Figura 6]**
- Una friggitrice ad aria non è una friggitrice tradizionale. **Non** riempire il cestello con olio, grasso di frittura o altri liquidi.
- Fare attenzione al vapore caldo quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria.

## Tabella di cottura

I risultati possono variare. Per ricette e ispirazioni culinarie, consultare l'app VeSync.

| Funzione                   | Temperatura | Tempo  | Intervallo di temperatura | Intervallo di tempo | Potenza dall'alto   | Potenza dal basso  |
|----------------------------|-------------|--------|---------------------------|---------------------|---|--|
| AIR FRY (FRITTURA AD ARIA) | 200°C       | 20 min | 120°-205°C                | 1-60 min            |    |    |
| ROAST (ARROSTIMENTO)       | 190°C       | 30 min | 120°-205°C                | 1-240 min           |  |  |
| COTTURA AL FORNO           | 160°C       | 25 min | 80°-205°C                 | 1-240 min           |  |  |
| GRILL (GRIGLIATURA)        | 240°C       | 10 min | 205°-240°C                | 1-30 min            |  | Non disponibile  |
| REHEAT (RISCALDAMENTO)     | 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.

## Cucinare nella Grandzone (Zona grande)




1. Inserire i piatti crisper nei cestelli. **[Figura 7]**

### Nota:

- I piatti crisper consentono all'olio in eccesso di gocciolare sul fondo del cestello.
- Quando si inseriscono i piatti crisper nel cestello, inclinare il piatto crisper per inserire prima un lato, quindi premere sull'altro lato.
- I piatti crisper non sono necessari per alcune ricette, come muffin e pane.

2. Toccare .
3. Selezionare **GRANDZONE**.
4. Selezionare una funzione di cottura.

**Nota:** Le funzioni di cottura sono programmate con tempi e temperature ideali per la cottura di determinati alimenti. Sarà inoltre possibile personalizzare l'orario e la temperatura.

5. Per personalizzare l'ora e la temperatura toccare  o  per l'ora e la temperatura. Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura. Per tornare alle impostazioni predefinite di una funzione dopo averle modificate, premere nuovamente il pulsante della funzione. **[Figura 8]**
6. Toccare  per dare avvio alla frittura ad aria.
7. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico (bip). Il display visualizza "End".
8. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo. Per rimuovere il cibo dal cestello, servirsi di una pinza o di un utensile a prova di calore.

**ATTENZIONE:** I piatti crisper caldi potrebbero cadere quando si gira il cestello.


- a. Accertarsi che il cestello sia appoggiato su una superficie piana.
  - b. Fare attenzione all'olio caldo o al grasso raccolto nel cestello. Per evitare schizzi, scaricare l'olio prima di rimettere il cestello. **[Figura 9]**
9. Lasciare raffreddare prima di pulire.

## Cucinare in una singola zona




1. Mettere i piatti crisper e il divisorio nel cestello. **[Figura 10]**

### Nota:

- I piatti crisper consentono all'olio in eccesso di gocciolare sul fondo del cestello.
- Quando si inseriscono i piatti crisper nel cestello, inclinare il piatto crisper per inserire prima un lato, quindi premere sull'altro lato.
- I piatti crisper non sono necessari per alcune ricette, come muffin e pane.

2. Toccare .
3. Selezionare il pulsante della zona che si desidera usare.
4. Selezionare una funzione di cottura.

**Nota:** Le funzioni di cottura sono programmate con tempi e temperature ideali per la cottura di determinati alimenti. Sarà inoltre possibile personalizzare l'orario e la temperatura.

5. A livello opzionale sarà possibile modificare la temperatura e l'ora toccando  o . **[Figura 8]**
6. Toccare  per dare avvio alla frittura ad aria.
7. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico (bip). Il display visualizza "End".
8. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo. Per rimuovere il cibo dal cestello, servirsi di una pinza o di un utensile a prova di calore.

**ATTENZIONE:** I piatti crisper caldi potrebbero cadere quando si gira il cestello.

- a. Accertarsi che il cestello sia appoggiato su una superficie piana.
  - b. Fare attenzione all'olio caldo o al grasso raccolto nel cestello. Per evitare schizzi, scaricare l'olio prima di rimettere il cestello. **[Figura 9]**
9. Lasciare raffreddare prima di pulire.




## Cucinare nelle zone doppie


Cucinare utilizzando due zone per preparare cibi diversi allo stesso tempo. Sarà possibile controllare la **ZONA 1** e la **ZONA 2** separatamente l'una dall'altra.


1. Mettere i piatti crisper e il divisorio nel cestello.

### Nota:

- I piatti crisper consentono all'olio in eccesso di gocciolare sul fondo del cestello.
- Quando si inseriscono i piatti crisper nel cestello, inclinare il piatto crisper per inserire prima un lato, quindi premere sull'altro lato.
- I piatti crisper non sono necessari per alcune ricette, come muffin e pane.

2. Toccare .
3. Selezionare **ZONA 1**.
4. Selezionare una funzione di cottura.
5. Per personalizzare l'ora e la temperatura, toccare  o  per l'ora e la temperatura. Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura. Per tornare alle impostazioni predefinite di una funzione dopo averle modificate, premere nuovamente il pulsante della funzione.
6. Selezionare la **ZONA 2** e ripetere i passaggi 4 e 5.

**Nota:** Qualora si decida che il cibo in una delle zone è pronto prima dello scadere del tempo di cottura, sarà possibile mettere in pausa una zona selezionando quella zona e toccando .



7. Toccare  per dare avvio alla frittura ad aria.
8. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico (bip). Il display visualizza "End".
9. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo. Per rimuovere il cibo dal cestello, servirsi di una pinza o di un utensile a prova di calore.

**ATTENZIONE:** I piatti crisper caldi potrebbero cadere quando si gira il cestello.



10. Accertarsi che il cestello sia appoggiato su una superficie piana.
11. Fare attenzione all'olio caldo o al grasso raccolto nel cestello. Per evitare schizzi, scaricare l'olio prima di rimettere il cestello. **[Figura 9]**
12. Lasciare raffreddare prima di pulire.

## Mettere in pausa la cottura

La cottura si interrompe automaticamente quando viene rimosso il cestello. Re-inserire il cestello per riprendere la cottura.

A livello opzionale, toccare  per mettere in pausa la cottura in entrambe le zone. Toccare  di nuovo per riprendere la cottura.

## Sospendere il tempo di cottura in una zona (mentre si utilizzano entrambe le zone)

1. Selezionare la zona che si desidera mettere in pausa.
2. Toccare  per mettere in pausa il processo di cottura.
3. Per riprendere la zona messa in pausa, toccare nuovamente .

**Nota:** Durante la pausa sarà possibile regolare le impostazioni (funzione di cottura, tempo e temperatura).

## Interrompere il tempo di cottura in una zona (mentre si utilizzano entrambe le zone)

Qualora si decida che il cibo in una delle zone è pronto prima del termine del tempo di cottura, sarà possibile **interrompere una zona**. Premere e tenere premuto il pulsante di quella zona per 3 secondi.






## 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. Mettere i piatti crisper e il divisorio nel cestello. **[Figura 10]**

### Nota:

- I piatti crisper consentono all'olio in eccesso di gocciolare sul fondo del cestello.
- Quando si inseriscono i piatti crisper nel cestello, inclinare il piatto crisper per inserire prima un lato, quindi premere sull'altro lato.
- I piatti crisper non sono necessari per alcune ricette, come muffin e pane.

2. Toccare .
3. Selezionare **ZONA 1**. Scegliere una funzione di cottura e poi modificare la temperatura e il tempo toccando  oppure .
4. Selezionare **ZONA 2**. Scegliere una funzione di cottura e poi modificare la temperatura e il tempo toccando  oppure .

5. Toccare **SYNC** (Sincronizza).
6. Toccare ►||. La zona con il tempo più lungo avvierà la cottura. L'altra zona visualizzerà la dicitura "HoLd". L'unità avvierà la seconda zona quando entrambe le zone avranno lo stesso tempo rimanente.
7. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico (bip). Il display visualizza "End".

**Nota:** Qualora si decida che il cibo in una delle zone è pronto prima del termine del tempo di cottura, sarà possibile **interrompere una zona**. Premere e tenere premuto il pulsante di quella zona per 3 secondi.

8. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo. Per rimuovere il cibo dal cestello, servirsi di una pinza o di un utensile a prova di calore.

**ATTENZIONE:** I piatti crisper caldi potrebbero cadere quando si gira il cestello.

- a. Accertarsi che il cestello sia appoggiato su una superficie piana.
  - b. Fare attenzione all'olio caldo o al grasso raccolto nel cestello. Per evitare schizzi, scaricare l'olio prima di rimettere il cestello. **[Figura 9]**
9. Lasciare raffreddare prima di pulire.

## Match Cooking (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. Mettere i piatti crisper e il divisorio nel cestello. **[Figura 10]**

**Nota:**

- I piatti crisper consentono all'olio in eccesso di gocciolare sul fondo del cestello.
  - Quando si inseriscono i piatti crisper nel cestello, inclinare il piatto crisper per inserire prima un lato, quindi premere sull'altro lato.
  - I piatti crisper non sono necessari per alcune ricette, come muffin e pane.
2. Toccare ☺.
  3. Selezionare **ZONA 1**. Scegliere una funzione di cottura e poi modificare la temperatura e il tempo toccando ^ oppure v.

4. Toccare **MATCH** (Abbina) per copiare le impostazioni della **ZONA 1** nella **ZONA 2**.
5. Toccare ►|| per avviare la cottura in entrambe le zone.
6. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico (bip). Il display visualizza "End".
7. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo. Per rimuovere il cibo dal cestello, servirsi di una pinza o di un utensile a prova di calore.

**ATTENZIONE:** I piatti crisper caldi potrebbero cadere quando si gira il cestello.

- a. Accertarsi che il cestello sia appoggiato su una superficie piana.
  - b. Fare attenzione all'olio caldo o al grasso raccolto nel cestello. Per evitare schizzi, scaricare l'olio prima di rimettere il cestello. **[Figura 9]**
8. Lasciare raffreddare prima di pulire.

## Guida alla cottura

### Divisorio

- Il divisorio non isola completamente il trasferimento di calore e gli schizzi di cibo tra i due cestelli durante la cottura. Questa non è un'anomalia di funzionamento.

### Riempimento eccessivo

- Se il cestello è troppo pieno, la cottura non è uniforme.
- **ATTENZIONE: Non** inserire troppo cibo. Una quantità abbondante di cibo potrebbe toccare le bobine riscaldanti e causare un rischio di incendio.

### Utilizzo dell'olio

- L'aggiunta di una piccola quantità di olio al cibo lo renderà più croccante. Non utilizzare più di 30 mL / 2 cucchiaini di olio.
- Gli spray all'olio sono eccellenti per applicare piccole quantità di olio in modo uniforme su tutti gli alimenti.
- **Non** utilizzare spray da cucina con propellenti. I propellenti possono danneggiare il rivestimento anti-aderente del cestello.

## Suggerimenti alimentari

- È possibile friggere all'aria tutti gli alimenti surgelati o i prodotti che possono essere cotti in forno.
- Per preparare torte, torte fatte a mano o qualsiasi altro alimento con ripieno o pastella, posizionare l'alimento in un contenitore a prova di calore prima di inserirlo nel cestello.
- Se si friggono cibi molto grassi, il grasso si accumula sotto i piatti crisper. Per evitare l'eccesso di fumo durante la cottura, svuotare i residui di grasso dopo la cottura.
- Gli alimenti marinati con liquidi creano schizzi e fumo in eccesso. Asciugare questi alimenti prima di cuocerli nella friggitrice ad aria.

## Patatine fritte

- Aggiungere 8-15 mL / ½-1 US cucchiaino di olio per renderle più croccante.
- Quando si preparano le patatine fritte con patate crude, immergerle in acqua per 15 minuti per rimuovere l'amido prima di friggerle. Asciugare con un asciugamano prima di aggiungere l'olio.
- Tagliare le patatine crude più piccole per ottenere cibi più croccanti. Provare a tagliare le patatine a strisce di 0,6 cm per 7,6 cm.

**Nota:** Per ulteriori consigli e ricette, consultare l'app VeSync e la Guida rapida.

## Altre funzioni

### Commutazione delle unità di temperatura

- Premere e tenere premuto il tasto temperatura  $\wedge$  e  $\vee$  per 3 secondi.
- La friggitrice ad aria emette un segnale acustico e l'unità di misura della temperatura passa da Celsius a Fahrenheit.
- Ripetere per tornare ai gradi Celsius.

### Attivazione/Disattivazione dell'audio

- Premere e tenere premuti contemporaneamente temperatura  $\wedge$  e ora  $\wedge$  per 3 secondi fino a che la friggitrice ad aria non emette un segnale acustico.
- Ripetere per riattivare il suono.

## Pausa

- Toccare  $\blacktriangleright$  per mettere in pausa il processo di cottura. La friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi e  $\blacktriangleright$  lampeggerà fino a quando non si toccherà di nuovo  $\blacktriangleright$  per riprendere la cottura.
- Dopo 30 minuti di inattività, la friggitrice ad aria si spegne.
- Questa funzione consente di mettere in pausa la cottura senza rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria.

## Impostazioni delle funzioni di cottura

L'utilizzo di una funzione di cottura è il modo più semplice per friggere in aria. Le funzioni di cottura sono programmate con tempi e temperature ideali per la cottura di determinati alimenti.

- Per personalizzare una funzione:
  - scegliere una funzione e regolare il tempo e la temperatura.

**Nota:** Per aumentare o diminuire rapidamente il tempo o la temperatura, premere e tenere premuti i pulsanti  $\wedge$  oppure  $\vee$ .

- Premere e tenere premuto il pulsante della funzione fino a che la friggitrice ad aria non emette un segnale acustico.
- Per ripristinare una funzione:
  - Senza apportare modifiche, premere e tenere premuto il pulsante della funzione e **GRANDZONE** (Zona grande) contemporaneamente per 3 secondi fino a che la friggitrice ad aria non emette un segnale acustico.
- Per ripristinare tutte le funzioni:
  - Premere e tenere premuto **ZONA 1** e **ZONA 2** contemporaneamente per 3 secondi fino a quando la friggitrice ad aria non emette un segnale acustico.

## Riprendere automaticamente la cottura

- Se si estrae il cestello, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura.
- Quando si riposiziona il cestello, la friggitrice ad aria riprende automaticamente la cottura in base alle impostazioni precedenti.

## Spegnimento automatico

- Se la friggitrice non ha funzioni attive, cancella tutte le impostazioni e si spegne dopo 20 minuti di inattività.

# CURA E MANUTENZIONE

---

## Nota:

- Pulire **sempre** i cestelli della friggitrice ad aria e piatti crisper dopo ogni utilizzo.
- Rivestire il cestello con un foglio di alluminio (tranne i piatti crisper) può semplificare le operazioni di pulizia.

1. Spegner e scollegare la friggitrice ad aria. Lasciarla raffreddare completamente prima di eseguire la pulizia. Estrarre il cestello per un raffreddamento più rapido.
2. Ove necessario, pulire l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido.
3. Il cestello e i piatti crisper sono lavabili in lavastoviglie. Sarà possibile anche lavare i cestelli con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. Immergere se necessario.

## Nota:

- Il cestello e i piatti crisper hanno un rivestimento anti-aderente. Evitare l'uso di utensili metallici e di materiali abrasivi per la pulizia.

4. Per il grasso ostinato:
  - a. All'interno di una piccola ciotola, mescolare 30 g / 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio e 15 mL / 1 cucchiaino di acqua per formare una pasta spalmabile (valori dei cucchiaini - Stati Uniti).
  - b. Usando una spugna, stendere la pasta sul cestello e sui piatti crisper e strofinare. Lasciare riposare il cestello e i piatti crisper per 15 minuti prima di risciacquare.
  - c. Lavare il cestello e i piatti crisper con acqua e sapone prima di utilizzarli.
5. Pulire l'interno della friggitrice ad aria con una spugna o un panno non abrasivo leggermente umido. **Non** immergere in acqua. Se necessario, pulire la bobina riscaldante per rimuovere i residui di cibo. [Figura 11]
6. Asciugare prima dell'uso.

**Nota:** Prima di accendere la friggitrice ad aria, accertarsi che la bobina riscaldante sia completamente asciutta.

IT

## ACCESSORI

---

Per la friggitrice ad aria sono disponibili accessori aggiuntivi e di ricambio. Per ulteriori informazioni, contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 18).

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

---

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation dichiara che questo prodotto rispetta i requisiti essenziali e altre disposizioni rilevanti della Direttiva 2014/53/EU, della UK Radio Equipment Regulations 2017 e tutti i requisiti di altre direttive applicabili UE e GB. La dichiarazione di conformità completa è disponibile sul sito: <https://cosori.com/euro/compliance>

# GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

IT

| Problema  | Possibile soluzione  |
|---|--|
| La friggitrice ad aria non si accende.  | Accertarsi che la friggitrice ad aria sia collegata alla presa di corrente.  |
|   | Spingere saldamente il cestello nella friggitrice ad aria.   |
| Come faccio a mettere in pausa una zona quando si utilizzano entrambe le zone?                          | Per mettere in pausa una <b>Zona</b> , premere prima il pulsante della <b>Zona</b> e poi premere ►  . Per mettere in pausa entrambe le zone sarà sufficiente premere il pulsante ►  .  |
| Come faccio a fermare una zona quando si utilizzano entrambe le zone?                                   | Per fermare una <b>Zona</b> , premere e tenere premuto il pulsante di quella zona per 3 secondi.   |
| È sicuro mettere il cestello sul mio piano di lavoro?   | Il cestello si riscalda durante la cottura. Fare attenzione quando lo si maneggia e posizionarlo solo su superfici resistenti al calore.   |
| Il cibo non è completamente cotto.  | Collocare nel cestello piccole quantità di cibo. Se il cestello è troppo pieno, il cibo sarà poco cotto.   |
|   | Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.  |
| Il cibo viene cucinato in modo non uniforme.  | Gli alimenti impilati l'uno sull'altro o vicini devono essere scossi o girati durante la cottura.  |
| Il cibo non è croccante dopo la frittura ad aria.   | Spruzzare o spennellare una piccola quantità di olio sugli alimenti può aumentarne la croccantezza (cfr. <b>Guida alla cottura</b> , pagina 11).   |
| Le patatine fritte non sono cotte correttamente.  | Cfr. <b>Patatine fritte</b> , pagina 12.   |
| Il cestello non scivola saldamente nella friggitrice ad aria.   | Verificare che non ci sia troppo cibo all'interno del cestello.  |
|   | Accertarsi che i piatti crisper siano ben saldi all'interno del cestello.  |
| Dalla friggitrice ad aria fuoriescono fumo bianco o vapore.   | La friggitrice ad aria può produrre un po' di fumo bianco o vapore quando la si usa per la prima volta o durante la cottura. Questa non è un'anomalia di funzionamento.  |
|   | Accertarsi che il cestello e l'interno della friggitrice ad aria siano puliti correttamente e non siano unti.  |
|   | La cottura di cibi grassi provoca l'accumulo di olio sotto i piatti crisper. Questo olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe essere più caldo del solito. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento, e ciò non dovrebbe influire sulla cottura. Maneggiare il cestello con cura.  |
| Dalla friggitrice ad aria fuoriesce del fumo scuro.   | Scollegare immediatamente la spina della friggitrice ad aria. Il fumo scuro significa che il cibo sta bruciando o che c'è un problema di circuito. Prima di estrarre il cestello, attendere che il fumo si sia diradato. Se la causa non è il cibo bruciato, contattare <b>Assistenza Clienti</b> (cfr. pagina 18).  |
| La friggitrice ad aria emette un odore di plastica.   | Qualsiasi friggitrice ad aria può emettere un odore di plastica in seguito al processo di produzione. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Seguire le istruzioni per una <b>Prova di funzionamento</b> (pagina 7) per eliminare l'odore di plastica. Se l'odore di plastica è ancora presente, contattare l' <b>Assistenza Clienti</b> (cfr. pagina 18). |
| Il tempo di cottura è più lungo quando si utilizza la cottura Grandzone (Zona grande) o Match (Abbina). | Questa non è un'anomalia di funzionamento. La cottura di grandi quantità di alimenti può richiedere più tempo.   |

# GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (CONTINUAZIONE)

IT

| Problema   | Possibile soluzione   |
|--|---|
| Come faccio a regolare la temperatura o il tempo quando utilizzo una singola zona?           | Selezionare la <b>Zona</b> attiva, poi usare le frecce <b>TEMP</b> per regolare la temperatura e le frecce <b>TIME</b> per regolare l'ora.  |
| L'apparecchio deve essere pre-riscaldato?  | Non è necessario pre-riscaldare l'apparecchio.  |
| Posso cucinare cibi diversi in ogni zona senza preoccuparmi della contaminazione incrociata? | Sì, entrambe le <b>Zone</b> sono indipendenti con elementi di riscaldamento e ventole separate.   |
| Il display visualizza il codice di errore "E1".  | Il monitor della temperatura superiore della ZONA 1 presenta un circuito aperto. Contattare <b>Assistenza Clienti</b> (cfr. pagina 18).   |
| Il display visualizza il codice di errore "E2".  | Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura superiore della ZONA 1. Contattare <b>Assistenza Clienti</b> (cfr. pagina 18).   |
| Il display visualizza il codice di errore "E21".   | Il monitor della temperatura inferiore della ZONA 1 presenta un circuito aperto. Contattare <b>Assistenza Clienti</b> (cfr. pagina 18).   |
| Il display visualizza il codice di errore "E22".   | Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura inferiore della ZONA 1. Contattare <b>Assistenza Clienti</b> (cfr. pagina 18).   |
| Il display visualizza il codice di errore "E3".  | Si è attivata la protezione contro il surriscaldamento della ZONA 1 della friggitrice ad aria. Spegnerne e scollegare la friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare completamente. Se il display continua a visualizzare "E3", contattare <b>Assistenza Clienti</b> (cfr. pagina 18).  |
| Il display visualizza il codice di errore "E24".   | Il monitor della temperatura superiore della ZONA 2 presenta un circuito aperto. Contattare <b>Assistenza Clienti</b> (cfr. pagina 18).   |
| Il display visualizza il codice di errore "E25".   | Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura superiore della ZONA 2. Contattare <b>Assistenza Clienti</b> (cfr. pagina 18).   |
| Il display visualizza il codice di errore "E26".   | Il monitor della temperatura inferiore della ZONA 2 presenta un circuito aperto. Contattare <b>Assistenza Clienti</b> (cfr. pagina 18).   |
| Il display visualizza il codice di errore "E27".   | Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura inferiore della ZONA 2. Contattare <b>Assistenza Clienti</b> (cfr. pagina 18).   |
| Il display visualizza il codice di errore "E28".   | Si è attivata la protezione contro il surriscaldamento della ZONA 2 della friggitrice ad aria. Spegnerne e scollegare la friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare completamente. Se il display continua a visualizzare "E28", contattare <b>Assistenza Clienti</b> (cfr. pagina 18). |

Se il problema non è presente nell'elenco, contattare **Assistenza Clienti** (cfr. pagina 18).

# INFORMAZIONI SULLA GARANZIA LIMITATA

IT

|  |  |
|--|--|
| <b>Nome del prodotto</b>   | Friggitrice ad aria da 10 litri TwinFry™, Dual Blaze |
| <b>Modello</b>   | CAF-TF101S-AEUR                                      |
| <i>A titolo di riferimento, si consiglia vivamente di registrare il numero d'ordine e la data di acquisto.</i> |  |
| <b>Data di acquisto</b>  |  |
| <b>Numero d'ordine</b>   |  |

## Garanzia limitata del prodotto Cosori

### Garanzia limitata di due (2) anni sul prodotto per i consumatori

Etekcity GmbH ("Etekcity") garantisce che il prodotto è privo di difetti nei materiali e nella lavorazione per un periodo di **2 anni dalla data di acquisto originale** ("Periodo di garanzia limitata"), a condizione che il prodotto sia stato utilizzato in conformità alle istruzioni per l'uso e la cura (ad esempio nell'ambiente previsto e in circostanze normali). **\*La presente garanzia non limita i diritti dell'utente eventualmente previsti o concessi dalle leggi nazionali o regionali in materia di tutela dei consumatori vigenti nella regione di appartenenza, nel qual caso il Periodo di Garanzia Limitata viene esteso in base ai requisiti applicabili.**

### I vantaggi della garanzia limitata

Durante il periodo di garanzia limitata e in base a questa politica di garanzia limitata, Etekcity, a sua sola ed esclusiva discrezione, (i) rimborserà il prezzo di acquisto se l'acquisto è stato effettuato direttamente dal negozio on-line Cosori, (ii) riparerà eventuali difetti di materiale o di fabbricazione, (iii) sostituirà il prodotto con un altro di valore uguale o superiore, o (iv) fornirà un credito al negozio per un importo pari al prezzo di acquisto.

### Chi è coperto?

Questa garanzia limitata si estende solo all'acquirente originale del prodotto e non è trasferibile a nessun successivo proprietario del prodotto, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia passato di proprietà durante il periodo specificato della garanzia limitata. L'acquirente originale deve fornire la verifica del difetto o del malfunzionamento e la prova della data di acquisto per richiedere i benefici della garanzia limitata.

## Attenzione ai rivenditori o ai venditori non autorizzati

Questa garanzia limitata non si estende ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori non autorizzati. La garanzia limitata di Etekcity si estende solo ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori autorizzati che sono soggetti ai controlli di qualità di Etekcity e hanno accettato di seguire i suoi controlli di qualità. I prodotti acquistati da un sito web o da un rivenditore non autorizzato possono essere contraffatti, usati, difettosi o non progettati per l'uso nel vostro paese. Potete proteggere voi stessi e i vostri prodotti assicurandovi di acquistare solo da Etekcity o dai suoi rivenditori autorizzati.

Se avete domande su un venditore specifico, o se pensate di aver acquistato il vostro prodotto da un venditore non autorizzato, contattate il nostro Team di Assistenza Clienti.

### Cosa non è coperto?

- Normale usura, comprese le normali parti soggette a usura, come il contenitore della polvere, il filtro, la spazzola a rullo, la batteria e il cavo di alimentazione, o danni al tappeto o al pavimento dovuti a un uso improprio.
- Se la prova d'acquisto è stata alterata in qualsiasi modo o resa illeggibile.
- Se il numero di modello, il numero di serie o il codice della data di produzione sul prodotto sono stati alterati, rimossi o resi illeggibili.
- Se il prodotto è stato modificato rispetto alla sua condizione originale.
- Se il prodotto non è stato utilizzato in conformità alle indicazioni e alle istruzioni contenute nel manuale d'uso.
- Danni causati dal collegamento di periferiche, apparecchiature aggiuntive o accessori diversi da quelli raccomandati nel manuale d'uso.
- Danni o difetti causati da incidenti, abuso, uso improprio o manutenzione inadeguata.
- Danni o difetti causati da interventi di assistenza o riparazione del prodotto eseguiti da un fornitore di servizi non autorizzato o da persone diverse da Etekcity.
- Danni o difetti verificatisi durante l'uso commerciale, l'uso a noleggio o qualsiasi uso per il quale il prodotto non è previsto.
- Se l'unità è stata danneggiata, compresi, ma non solo, i danni causati da animali, fulmini, tensioni anomale, incendi, calamità naturali, trasporto, lavastoviglie o acqua (a meno che il manuale dell'utente non indichi espressamente che il prodotto è lavabile in lavastoviglie).
- Danni accidentali e consequenziali.
- Danni o difetti che superano il costo del prodotto.

### Richiedere il servizio di garanzia limitata in 5 semplici passi:

1. Accertarsi che il prodotto rientri nel periodo di garanzia limitata specificato.
2. Accertarsi di essere in possesso di una copia della fattura e dell'ID dell'ordine o di una prova di acquisto.

3. Accertarsi di essere in possesso del prodotto. **NON** smaltire il prodotto prima di averci contattato.
4. Contattare il nostro Team dell'Assistenza Clienti.
5. Una volta che il nostro Team dell'Assistenza Clienti avrà approvato la richiesta, si prega di restituire il prodotto con una copia della fattura e dell'ID dell'ordine.

### **Remedio unico ed esclusivo**

LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA COSTITUISCE L'ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ DI Etekcitcity GmbH, OLTRE CHE L'UNICO ED ESCLUSIVO RIMEDIO DELL'UTENTE, PER QUALSIASI VIOLAZIONE DI QUALSIASI GARANZIA O ALTRA NON CONFORMITÀ DEL PRODOTTO COPERTA DALLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO. LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA È ESCLUSIVA E SOSTITUISCE OGNI ALTRA GARANZIA. NESSUN DIPENDENTE DI Etekcitcity GmbH O DI QUALSIASI ALTRA PARTE È AUTORIZZATO A RILASCIARE ALCUNA GARANZIA IN AGGIUNTA ALLA GARANZIA LIMITATA CONTENUTA NELLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO.

### **Esenero di garanzie limitate**

NELLA MASSIMA MISURA PREVISTA DALLA LEGGE APPLICABILE, AD ECCEZIONE DI QUANTO GARANTITO NELLA PRESENTE POLITICA DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO, Etekcitcity GmbH FORNISCE I PRODOTTI ACQUISTATI DA Etekcitcity GmbH "COSÌ COME SONO" ED Etekcitcity GmbH DECLINA OGNI GARANZIA DI QUALSIASI TIPO, ESPRESSA O IMPLICITA, DI LEGGE O DI ALTRO TIPO, COMPRESSE, MA NON SOLO, LE GARANZIE DI COMMERCIALITÀ, NON VIOLAZIONE E IDONEITÀ A SCOPI PARTICOLARI.

### **Limitazioni di responsabilità**

NELLA MISURA MASSIMA PREVISTA DALLA LEGGE APPLICABILE, IN NESSUN CASO Etekcitcity GmbH, LE SUE AFFILIATE, O I LORO LICENZIATARI, FORNITORI DI SERVIZI, DIPENDENTI, AGENTI, FUNZIONARI O DIRETTORI SARANNO RESPONSABILI DI:

(A) DANNI DI QUALSIASI TIPO DERIVANTI DA O IN CONNESSIONE CON PRODOTTI ACQUISTATI DA Etekcitcity GmbH IN ECCESSO AL PREZZO DI ACQUISTO PAGATO DALL'ACQUIRENTE PER TALI PRODOTTI, O

(B) DANNI INDIRETTI, SPECIALI, INCIDENTALI, CONSEGUENZIALI O PUNITIVI, ANCHE SE Etekcitcity GmbH O UNO DEI SUOI FORNITORI SONO STATI INFORMATI DELLA POSSIBILITÀ O DELLA PROBABILITÀ DI TALI DANNI.

E INDIPENDENTEMENTE DAL FATTO CHE SIANO CAUSATI DA ILLECITO (INCLUSA LA NEGLIGENZA), VIOLAZIONE DEL CONTRATTO O ALTRO. LA NOSTRA RESPONSABILITÀ NON SUPERERÀ IN

NESSUN CASO L'IMPORTO EFFETTIVAMENTE PAGATO DALL'UTENTE PER IL PRODOTTO DIFETTOSO, INOLTRE NON SAREMO IN NESSUN CASO RESPONSABILI DI DANNI O PERDITE CONSEGUENZIALI, INCIDENTALI, SPECIALI O PUNITIVI, DIRETTI O INDIRETTI.

FATTO SALVO QUANTO PREVISTO DALLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO, Etekcitcity GmbH NON SARÀ RESPONSABILE DEI COSTI ASSOCIATI ALLA SOSTITUZIONE O ALLA RIPARAZIONE DEI PRODOTTI ACQUISTATI PRESSO DI ESSA, COMPRESI, A TITOLO ESEMPLIFICATIVO, I COSTI DI MANODOPERA, INSTALLAZIONE O DI ALTRO TIPO SOSTENUTI DALL'UTENTE E, IN PARTICOLARE, I COSTI RELATIVI ALLA RIMOZIONE O ALLA SOSTITUZIONE DI QUALSIASI PRODOTTO.

### **Altri diritti che l'utente potrebbe avere**

ALCUNE GIURISDIZIONI NON CONSENTONO:  
(1) L'ESCLUSIONE DI GARANZIE IMPLICITE;  
(2) LA LIMITAZIONE DELLA DURATA DELLE GARANZIE IMPLICITE; E/O (3) L'ESCLUSIONE O LA LIMITAZIONE DI DANNI INCIDENTALI O CONSEGUENZIALI; PERTANTO LE ESCLUSIONI DI RESPONSABILITÀ CONTENUTE IN QUESTA POLITICA POTREBBERO NON ESSERE APPLICABILI ALL'UTENTE. IN QUESTE GIURISDIZIONI L'UTENTE HA SOLO LE GARANZIE IMPLICITE CHE SONO ESPRESSAMENTE RICHIESTE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE APPLICABILE. LE LIMITAZIONI DI GARANZIE, RESPONSABILITÀ E RIMEDI SI APPLICANO NELLA MISURA MASSIMA CONSENTITA DALLA LEGGE.

SEBBENE LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA CONFERISCA DIRITTI LEGALI SPECIFICI, L'UTENTE POTREBBE AVERE ALTRI DIRITTI NELLA PROPRIA GIURISDIZIONE. LA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA È SOGGETTA ALLE LEGGI APPLICABILI ALL'UTENTE E AL PRODOTTO. SI PREGA DI ESAMINARE LE LEGGI DELLA PROPRIA GIURISDIZIONE PER COMPRENDERE APPIENO I PROPRI DIRITTI.

### **Modifiche alla presente politica**

Potremmo modificare i termini e la disponibilità di questa garanzia limitata a nostra discrezione, ma qualsiasi modifica non sarà retroattiva.

La presente garanzia viene rilasciata da:

Etekcitcity GmbH  
Vossbarg 1  
25524 Itzehoe, Germania

# ASSISTENZA CLIENTI

---

Per eventuali domande o dubbi in merito al vostro nuovo prodotto, vi invitiamo a contattare il nostro team dell'Assistenza Clienti: sapranno sicuramente fornirvi assistenza in merito.

**E-mail:**

[soporte@cosori.site](mailto:soporte@cosori.site)

*\*Prima di contattare l'Assistenza clienti, accertarsi di avere a portata di mano la fattura e il numero d'ordine.*

IT

## Attribuzioni

Google, Android, e Google Play sono marchi registrati di Google LLC.

App Store® è un marchio registrato di Apple Inc.

Wi-Fi® è un marchio registrato di Wi-Fi Alliance®.

iOS è un marchio registrato di Cisco Systems, Inc. e/o delle sue affiliate negli Stati Uniti e in altri paesi.

Il marchio e i loghi Bluetooth® sono marchi registrati di proprietà di Bluetooth SIG, Inc. e qualsiasi uso di tali marchi da parte di VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation è soggetto a licenza. Altri marchi registrati e nomi commerciali appartengono ai rispettivi proprietari.

# FACCI VEDERE LE TUE CREAZIONI

---

Speriamo che questo manuale vi sia stato utile. Non vediamo l'ora di vedere i vostri bellissimi risultati! Siamo certi del fatto che non vedete l'ora di condividere gli scatti delle vostre prelibatezze! La nostra comunità attende i vostri upload: scegliete la piattaforma che preferite qui di seguito. Scattate, taggate e fate hashtag, chef Cosori!

**@cosori.it**



**@Cosori Italy**



# Índice

|  |    |
|--|----|
| Conteúdos da Embalagem                                     | 1  |
| Especificações   | 1  |
| Normas de Segurança Essenciais e Avisos                    | 2  |
| Ficar a Conhecer a sua Fritadeira de Ar Quente Inteligente | 6  |
| Antes da Primeira Utilização                               | 7  |
| Utilização da sua Fritadeira de Ar Quente Inteligente      | 8  |
| Cuidados e Manutenção                                      | 13 |
| Acessórios   | 13 |
| Resolução de Problemas                                     | 14 |
| Informações sobre a Garantia Limitada                      | 16 |
| Atenção ao Cliente   | 18 |

# Conteúdos da Embalagem

- 1 x Fritadeira de ar quente Dual Blaze TwinFry™ de 10 L
- 2 x Placas de Escoamento
- 1 x Divisória de Cestos
- 1 x Tenaz de Silicone
- 1 x Manual de Utilizador
- 1 x Guia Prático de Referência

# Especificações

|   |  |
|---|--|
| <b>Modelo</b>   | CAF-TF101S-AEUR  |
| <b>Alimentação Elétrica</b>                               | CA 220–240V, 50Hz  |
| <b>Potência nominal</b>                                   | 2.800W   |
| <b>Capacidade</b>   | 10 L   |
| <b>Intervalo de temperaturas</b>                          | 35° -240°C / 95° -465°F  |
| <b>Intervalo de Duração</b>                               | 1 min–48 hr  |
| <b>Dimensões (incluindo o manípulo)</b>                   | 33,8 P x 51,8 L x 31,3 A cm / 13,3 P x 20,4 L x 12,3 A polegadas |
| <b>Peso</b>   | 9,2 kg / 20 lb   |
| <b>Consumo Energético do Modo de Espera Ligado à Rede</b> | <2.0W  |
| <b>Consumo Energético do Modo de Espera/Off</b>           | <1.0W  |

PT

# LEIA CUIDADOSAMENTE E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

## NORMAS DE SEGURANÇA ESSENCIAIS E AVISOS

Certifique-se que cumpre todas as normas básicas de segurança durante a utilização da sua fritadeira de ar quente. Leia cuidadosamente todas as instruções.

### Principais Normas de Segurança

- **Não** toque em superfícies quentes. Utilize os manípulos.
- **Não** obstrua quaisquer aberturas de ventilação. É através delas que se dá a libertação de vapor quente. Mantenha as suas mãos e cara longe de qualquer abertura.
- **ADVERTÊNCIA:** Tenha cuidado ao virar o cesto, para evitar a queda das placas de escoamento quentes.

#### Nota:

- *Inserir firmemente as placas de escoamento no cesto, para reduzir a probabilidade de caírem com o movimento.*
- **Utilize sempre** as pinças para remover cuidadosamente os alimentos a ferver.

### Medidas Gerais de Segurança



- Para minimizar os riscos de choque elétrico, **não mergulhe o corpo da fritadeira de ar quente**, ou o respetivo cabo e ficha em água ou outros líquidos.
- É necessário que mantenha uma supervisão atenta e cuidada na presença de crianças perto do equipamento.
- Desligue o equipamento da tomada sempre que este não estiver a ser utilizado e antes de qualquer limpeza. Antes de acoplar ou remover quaisquer constituintes do equipamento, dê-lhe tempo suficiente para arrefecer.
- **Não** utilize a sua fritadeira de ar quente se esta se encontrar danificada, se o equipamento não estiver a funcionar devidamente, ou se atentar na presença de danos no cabo de alimentação ou na ficha. Entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (consultar a página 18).
- **Não** utilize componentes sobresselentes ou acessórios de terceiros, sob o risco de desencadear lesões.
- **Não** use o equipamento no exterior ou ao ar livre.

- **Não** posicione a sua fritadeira de ar quente ou quaisquer dos seus componentes junto a um fogão, perto de fontes de gás, placas elétricas, ou fornos.
- Seja extremamente cuidadoso ao mover a sua fritadeira de ar quente (ou durante a remoção do cesto) sempre que esta contenha óleo ou outros líquidos quentes.
- Coloque **sempre** as placas de escoamento numa superfície resistente a altas temperaturas após a sua remoção do cesto.
- **Não** limpe o equipamento com esfregões de aço. Durante a limpeza, podem libertar-se fragmentos metálicos do esfregão que, ao tocarem nos componentes elétricos do equipamento, são capazes de desencadear choques elétricos.
- **Não** coloque nada em cima da sua fritadeira de ar quente. **Não** guarde nada dentro da sua fritadeira de ar quente.
- Este equipamento pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, bem como indivíduos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, desde que sob a devida supervisão ou instrução quanto ao uso da fritadeira de ar quente de forma segura e com plena consciência dos riscos envolvidos.
- Os processos de limpeza e manutenção não devem ser levados a cabo por crianças, a menos que tenham uma idade superior a 8 anos e sob a devida supervisão de adultos.
- Supervisione atentamente as crianças para garantir que **não** brincam com a fritadeira de ar quente.
- Esta fritadeira de ar quente não se destina a ser utilizada com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto independente.
- Para mais instruções sobre como proceder à limpeza dos acessórios, consulte **Cuidados e Manutenção** (página 13).
- Use **apenas** a sua fritadeira de ar quente conforme expresso neste manual.
- Este equipamento não se destina a utilização comercial. Para utilização doméstica **apenas**.

## Quando fritar a ar quente

- A fritadeira de ar quente cozinha os alimentos com ar quente **apenas. Nunca** encha os cestos com óleo ou gordura.
- **Nunca** utilize a sua fritadeira de ar quente sem os cestos acoplados devidamente no equipamento.
- **Não** coloque na sua fritadeira de ar quente alimentos com dimensões superiores ao permitido ou utensílios de metal.
- **Não** use óleos alimentares em spray com gás propulsor. O gás propulsor poderá danificar o revestimento do cesto da fritadeira de ar quente.
- **Não** encha o cesto da fritadeira para lá das suas capacidades. Se amontoar grandes quantidades de alimentos, estes podem acabar por entrar em contacto com as serpentinas de aquecimento, traduzindo-se num risco de incêndio.
- **Não** toque no cesto ou nas placas de escoamento durante o processo de preparação de alimentos ou imediatamente após a sua conclusão.
- **Não** coloque papel, cartão, plástico não-resistente a temperaturas elevadas ou materiais semelhantes dentro da sua fritadeira de ar quente. Pode optar por papel vegetal ou folha de alumínio.
- **Nunca** coloque papel manteiga, papel vegetal ou folha de alumínio dentro da fritadeira de ar quente sem alimentos. A circulação de ar pode levantar o papel e fazer com que toque nas serpentinas de aquecimento.
- Nunca adicione alimentos finos e leves, como flocos de cereais, à sua fritadeira de ar quente. Tenha cuidado redobrado com alimentos de pequenas dimensões. A circulação de ar pode levantar os alimentos mais leves e pequenos, fazendo com que toquem nas serpentinas de aquecimento.
- Utilize **sempre** recipientes resistentes às temperaturas elevadas. Tenha atenção e cuidados redobrados se utilizar recipientes que não sejam de metal ou vidro.
- Mantenha a sua fritadeira de ar quente afastada de materiais inflamáveis (cortinas, panos, etc.). Certifique-se que apoia e usa o equipamento numa superfície nivelada, estável e resistente às temperaturas elevadas, mantendo-o sempre afastado de fontes de calor ou líquidos.
- Desligue imediatamente a fritadeira de ar quente e desacople-a da tomada se reparar na saída de fumo escuro. A saída de fumo branco é normal, resultante do aquecimento de gordura ou salpicos e respingos de comida, porém, fumo de cor escura sugere que os alimentos estão a queimar ou está perante um problema no circuito. Espere pelo cessar

da saída de fumo antes de remover o cesto. Se a causa não for alimentos queimados, entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (página 18).

- **Não** deixe a sua fritadeira de ar quente sem supervisão, enquanto estiver em funcionamento.
- Para desligar a fritadeira de ar quente, prima  uma vez.  permanecerá iluminado a laranja, com todos os restantes botões apagados.
- Para desconectar o equipamento, desacople a ficha da tomada. **Nunca** desacople o equipamento, puxando diretamente pelo cabo de alimentação.

## Cabo de Alimentação [Figura 2]

PT

- Desligue a fritadeira de ar quente, antes de desacoplar a ficha da tomada.
- **Não** deixe o cabo elétrico (ou qualquer outro cabo de extensão) pendurado sobre a orla da mesa ou bancada, ou em contacto com superfícies quentes.
- Se verificar que o cabo de alimentação elétrica se encontra danificado, deve solicitar a sua substituição junto da VESYNC (SINGAPORE) PTE LTD. ou outros profissionais qualificados ao efeito, de forma a mitigar quaisquer riscos de incêndio ou choques elétricos. Por favor, entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (página 18).
- Remova e descarte a película de proteção da ficha de alimentação, para reduzir os perigos de asfixia.
- **Nunca** use uma tomada que se encontre encrustada na superfície ou bancada em que apoia a sua fritadeira de ar quente.
- A sua fritadeira de ar quente deve **somente** ser utilizada com sistemas elétricos de **220–240 V e 50Hz**. Não ligue o equipamento a outro tipo de tomada.
- Mantenha a sua fritadeira de ar quente e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos de idade.

**Nota:** Esta fritadeira de ar quente utiliza um cabo de alimentação curto para reduzir os riscos de ficar enredado ou fazê-lo tropeçar. Utilize cabos de extensão com cuidado. O valor nominal do cabo de extensão deve ser equivalente ao da fritadeira de ar quente (consultar **Especificações**, página 1).

## Cabos de Extensão

- Estão disponíveis cabos de extensão mais longos, e podem ser utilizados, desde que exerça um cuidado redobrado. Se utilizar um cabo de extensão longo:
  - O valor nominal elétrico do cabo de extensão deve ser pelo menos equivalente ao da fritadeira de ar quente.
  - Disponha o cabo de forma a que não fique pendurado ou suspenso sobre a bancada ou superfície, evitando assim que as crianças o puxem ou tropecem no mesmo, inadvertidamente.
- Se verificar que o cabo de alimentação elétrica se encontra danificado, deve solicitar a sua substituição junto da VESYNC (SINGAPORE) PTE LTD. ou outros profissionais qualificados ao efeito, de forma a mitigar quaisquer riscos de incêndio ou choques elétricos. Por favor, entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (página 18).

## Campos Eletromagnéticos (CEM)

A fritadeira de ar quente COSORI está em conformidade com todas as normas e requisitos referentes a campos eletromagnéticos (CEM). Se manuseado devidamente e de acordo com as instruções cedidas neste manual de utilizador, asseguramos a utilização segura do equipamento, com base nos elementos científicos disponíveis atualmente.

**Nota:** Os itens assinalados com o símbolo que se segue podem atingir temperaturas elevadas e devem ser manuseados com um cuidado redobrado.



**ADVERTÊNCIA:** Superfície quente.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



Este símbolo indica que não deve descartar este produto juntamente com resíduos domésticos, necessitando de ser entregue a um posto de recolha para reciclagem. O descarte e reciclagem adequados ajudam a preservar os recursos naturais, a saúde da população e o meio ambiente.

Para mais informações quanto ao descarte e reciclagem deste produto, entre em contacto com o seu município, serviços de eliminação de resíduos, ou a loja onde adquiriu este produto.

### Este produto está em conformidade com as normas RoHS.

Este produto está em conformidade com a Diretiva 2011/65/EU e respetivas alterações, quanto à restrição do uso de certas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos.

# Configuração da Aplicação VeSync

## Nota:

- A aplicação VeSync é continuamente alvo de melhorias e pode vir a sofrer alterações com o tempo. Perante alguma diferença mais significativa, siga sempre as instruções indicadas na aplicação.
  - É necessário um dispositivo para executar a aplicação, uma ligação a rede Wi-Fi ou dados móveis, bem como o iOS versão 12 ou Android versão 7 (ou mais recente). Poderão ser aplicadas as taxas habituais de utilização de dados ou envio de mensagens. É necessário efetuar o registo.
1. Para transferir a aplicação VeSync, leia o código QR ou procure por "VeSync" nas lojas Apple App Store® ou na Google Play Store.

**Nota:** Para utilizadores de Android™, terá de escolher "Allow" (Permitir) para utilizar o VeSync.




2. Abra a aplicação VeSync. Se já possui uma conta, inicie sessão, clicando em **Log In**. Para criar uma nova conta, clique em **Sign Up**.


**Nota:** Deve criar a sua própria conta VeSync para usufruir de serviços e produtos de terceiros. Estes não funcionarão com uma conta de convidado. Através da conta VeSync, pode também autorizar a sua família e amigos a controlar a sua fritadeira de ar quente inteligente.

3. Ligue a sua fritadeira de ar quente para aceder ao modo de emparelhamento.
4. Prima **+** e seleccione a sua fritadeira de ar quente inteligente.
5. Siga as instruções cedidas pela aplicação para configurar a sua fritadeira de ar quente inteligente.

## Nota:

- Pode alterar o nome e ícone sempre que quiser, acedendo ao ecrã da fritadeira de ar quente inteligente e clicar .

## Desconectar da Ligação Wi-Fi®

- Para desativar a ligação Wi-Fi, prima continuamente  por 15 segundos até que o indicador do Wi-Fi se apague. Assim poderá reverter a fritadeira de ar quente inteligente para as configurações originais e desconectá-la da aplicação VeSync.
- Para tornar a conectar, por favor, siga as instruções cedidas pela aplicação VeSync relativas ao emparelhamento com um dispositivo.

## Funcionalidades da Aplicação VeSync

A aplicação VeSync permite-lhe aceder a funcionalidades adicionais da sua fritadeira de ar quente inteligente, incluindo aquelas listadas em baixo.

### Telecomando

- Pode controlar todas as funcionalidades da sua fritadeira de ar quente inteligente de forma remota, exceto o início da preparação de alimentos (para permanecer em conformidade com as regulamentações de segurança da UL).
- Pode ir monitorizando os progressos na preparação de alimentos à distância.

### Receitas na Aplicação

- Pode encontrar na aplicação diversas receitas pré-programadas e da autoria da nossa equipa de chefes de culinária COSORI'. Estas receitas configuram automaticamente os valores recomendados para duração e temperatura.
- Crie e guarde receitas personalizadas.

**Nota:** A aplicação VeSync permanece em constante atualização e melhoria, pelo que as suas funcionalidades só tenderão a aumentar.

# FICAR A CONHECER A SUA FRITADEIRA DE AR QUENTE INTELIGENTE

## Nota:

- **Não** tente abrir a porção superior da sua fritadeira de ar quente. Este componente não é uma tampa.
- O cesto e as placas de escoamento são feitos de alumínio metálico com um revestimento antiaderente.

## Diagrama da Fritadeira de Ar Quente [Figura 1.1]

- |                                 |                         |                         |
|---------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1. Entrada de Ar                | 5. Aberturas            | 9. Manípulo do Cesto    |
| 2. Saída de Ar                  | 6. Painel de Controlo   | 10. Divisória de Cestos |
| 3. Pegas do corpo da fritadeira | 7. Placas de Escoamento | 11. Tenazes de Silicose |
| 4. Cabo de Alimentação          | 8. Cesto                |                         |

## Diagrama do Ecrã [Figura 1.2]

**Nota:** Sempre que prime o botão de uma funcionalidade de preparação de alimentos, este ilumina-se a laranja para mostrar que está selecionado.

### Painel de Controlo

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| A. Aumento/ Diminuição da Temperatura         | F. ZONA DE PREPARAÇÃO             |
| B. On/Off                                     | G. IGUALAR                        |
| C. Funcionalidades de Preparação de Alimentos | H. ZONA 2                         |
| D. ZONA 1                                     | I. Aumento/ Diminuição da Duração |
| E. SINCRONIZAR                                | J. Iniciar/Pausar                 |

### Ecrã

- |  |                            |
|--|----------------------------|
| a. Conjunto Superior de Elementos de Aquecimento ligado              | d. Indicador do Wi-Fi      |
| b. Conjuntos Superior e Inferior de Elementos de Aquecimento ligados | e. Exibição da Temperatura |
| c. Estado de Preparação  | f. Exibição da Duração     |

**Nota:** O indicador do Wi-Fi informa-o do estado de configuração do seu VeSync. Consulte as instruções na aplicação VeSync para mais informações.

## Mensagens exibidas no Ecrã [Figura 1.3]

Cooking (A Cozinhar) [Figura a] & [Figura b]

Cooking Finished (Fim da Preparação) [Figura f]

Paused (Em Pausa) [Figura c] & [Figura d]

Cooling (A Arrefecer) [Figura g]

Basket is Removed/Cooking Paused (Cesto Removido/Preparação em Pausa) [Figura e]

# ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

## Processo de Configuração

1. Remova todos os materiais de embalagem, aqueles no interior da fritadeira de ar quente e no exterior, incluindo os autocolantes provisórios e quaisquer películas de plástico.
2. Coloque a fritadeira de ar quente numa superfície nivelada, estável e resistente a altas temperaturas. Mantenha o equipamento longe de áreas suscetíveis a sofrer danos por vapor ou ar quente (tal é o caso de paredes ou armários).


**Nota:** Deixe livre uma distância de 13 cm / 5 polegadas atrás e acima do equipamento. [Figura 3] Deixe espaço suficiente na parte frontal da fritadeira de ar quente para conseguir remover o cesto.



3. Lave abundantemente o cesto, a divisória de cestos e as placas de escoamento na máquina de lavar louça ou fazendo uso de uma esponja não-abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior da fritadeira de ar quente com um pano ligeiramente húmido. Seque bem com uma toalha.
5. Insira novamente as placas de escoamento a a divisória dentro do cesto, e tome a colocá-lo na fritadeira de ar quente. [Figura 5]

**Nota:** Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto. As placas de escoamento podem apenas ser acopladas ao cesto de uma única forma. [Figura 4]

## Teste de Funcionamento

Um teste de utilização ajudá-lo-á a familiarizar-se com a sua fritadeira de ar quente, sendo ainda uma ótima forma de se certificar que está a funcionar corretamente e limpa de possíveis resíduos que tenham permanecido acumulados.

1. Certifique-se que os cestos da fritadeira de ar quente estão vazios e acople-a à tomada.
2. Prima .

3. Prima GRANDZONE (zona de preparação). Será exibido no ecrã "200°C" e "20 MIN".
4. Prima  para alterar a duração para 10 minutos.
5. Prima  para dar início ao processo de aquecimento. Terminado o teste, a fritadeira de ar quente avisá-lo-á com um bipe.
6. Retire o cesto. Deixe o cesto arrefecer completamente, por 10–30 minutos.

### Nota:

- Qualquer fritadeira pode emitir um odor plástico, resultante do processo de fabricação. É uma ocorrência normal e esperada. Se o cheiro a plástico não se atenuar ou desaparecer após uma utilização de teste, entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (consultar a página 18).
- Tenha cuidado ao virar o cesto após dar por concluída a preparação de alimentos, para evitar a queda das placas de escoamento, não coloque a sua segurança e bem-estar em risco.

## Peças de Silicone

- As placas de escoamento contêm 4 peças de silicone, feitas de um material adequado para alimentos. Estas peças são responsáveis por manter a placa de escoamento firmemente acoplada ao fundo do cesto.
- Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto. As placas de escoamento podem apenas ser acopladas ao cesto de uma única forma. [Figura 5]

**Nota:** Forçar incorretamente a colocação da placa de escoamento novamente no cesto pode provocar danos no equipamento.

- Certifique-se que as crianças **não** brincam com as peças de silicone, para mitigar o risco de serem engolidas.

# UTILIZAÇÃO DA SUA FRITADEIRA DE AR QUENTE INTELIGENTE

Pode utilizar a aplicação VeSync para ir monitorizando o processo de preparação de alimentos, seguir receitas incluídas na aplicação e ter acesso a funcionalidades adicionais. Para uma lista de funcionalidades inteligentes, consulte **Funcionalidades da Aplicação VeSync** (Página 5).

## Fritar a ar quente

### Nota:

- **Não** coloque nada em cima da sua fritadeira de ar quente. Se o fizer, estará a interferir com o fluxo de ar e os seus resultados com a fritadeira serão bastante insatisfatórios. [Figura 6]
- Relembre-se que uma fritadeira de ar quente não é uma fritadeira convencional a óleo. **Não** encha o cesto com óleo, gordura para fritar, ou qualquer outro líquido.
- Tenha cuidado com a libertação de vapor de ar quente, ao retirar o cesto da fritadeira de ar quente.

## Tabela de Preparação de Alimentos

Os resultados podem variar. Se está em busca de receitas e inspiração para cozinhar, consulte a aplicação VeSync.

| Funcionalidade                  | Temperatura | Duração | Intervalo de Temperatura | Intervalo de Duração | Potência Superior   | Potência Inferior  |
|---------------------------------|-------------|---------|--------------------------|----------------------|---|--|
| AIR FRY<br>(FRITAR A AR QUENTE) | 200°C       | 20 min  | 120°-205°C               | 1-60 min             |   |   |
| ROAST<br>(ASSAR NO FORNO)       | 190°C       | 30 min  | 120°-205°C               | 1-240 min            |  |  |
| BAKE<br>(COZER NO FORNO)        | 160°C       | 25 min  | 80°-205°C                | 1-240 min            |  |  |
| GRILL<br>(GRELHAR)              | 240°C       | 10 min  | 205°-240°C               | 1-30 min             |  | N/A  |
| REHEAT<br>(REAQUECER)           | 165°C       | 15 min  | 40°-205°C                | 1-60 min             |  |  |
| DRY<br>(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.

## Cozinhar Alimentos na Zona de Preparação




1. Coloque as placas de escoamento no cesto. **[Figura 7]**

### Nota:

- As placas de escoamento permitem que o óleo em excesso escorra da comida para o fundo do cesto.
- Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto.
- Certas receitas excluem a utilização de placas de escoamento, como por exemplo, na preparação de queques e pães.

2. Prima .
3. Selecione **GRANDZONE**.
4. Selecione uma funcionalidade de preparação de alimentos.

**Nota:** Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração e temperatura ideais para cozinhar certos alimentos específicos. Se o desejar, pode também personalizar os valores de duração e temperatura.

5. Para personalizar os valores de duração e temperatura, prima  ou  para duração e temperatura. Pode fazê-lo a qualquer momento, enquanto estiver a cozinhar. Para regressar às configurações originais após a sua alteração, prima novamente o botão da funcionalidade. **[Figura 8]**
6. Prima  para começar a fritar a ar quente.
7. Uma vez terminado o processo, a fritadeira de ar quente apitará. No ecrã, será exibido "End" (Fim).
8. Retire o cesto da fritadeira de ar quente, tendo cuidado com a fuga de vapor quente. Utilize pinças ou outros utensílios resistentes às temperaturas mais elevadas para remover os alimentos do cesto.

**ADVERTÊNCIA:** Tenha cuidado ao virar o cesto, para evitar a queda das placas de escoamento quentes.


- a. Certifique-se que o cesto está apoiado numa superfície plana e nivelada.
  - b. Tenha cuidado com a possível acumulação de gordura ou óleo quente no cesto. Para evitar salpicos, escorra o óleo conforme necessário, antes de tornar a acoplar o cesto. **[Figura 9]**
9. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.

## Cozinhar Alimentos numa Zona Individual




1. Acople as placas de escoamento e a divisória no cesto. **[Figura 10]**

### Nota:

- As placas de escoamento permitem que o óleo em excesso escorra da comida para o fundo do cesto.
- Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto.
- Certas receitas excluem a utilização de placas de escoamento, como por exemplo, na preparação de queques e pães.

2. Prima .
3. Selecione o botão da zona que pretende utilizar.
4. Selecione uma funcionalidade de preparação de alimentos.

**Nota:** Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração e temperatura ideais para cozinhar certos alimentos específicos. Se o desejar, pode também personalizar os valores de duração e temperatura.

5. Se preferir, altere os valores de temperatura e duração ao premir  ou . **[Figura 8]**
6. Prima  para começar a fritar a ar quente.
7. Uma vez terminado o processo, a fritadeira de ar quente apitará. No ecrã, será exibido "End" (Fim).
8. Retire o cesto da fritadeira de ar quente, tendo cuidado com a fuga de vapor quente. Utilize pinças ou outros utensílios resistentes às temperaturas mais elevadas para remover os alimentos do cesto.

**ADVERTÊNCIA:** Tenha cuidado ao virar o cesto, para evitar a queda das placas de escoamento quentes.

- a. Certifique-se que o cesto está apoiado numa superfície plana e nivelada.
  - b. Tenha cuidado com a possível acumulação de gordura ou óleo quente no cesto. Para evitar salpicos, escorra o óleo conforme necessário, antes de tornar a acoplar o cesto. **[Figura 9]**
9. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.





## Cozinhar Alimentos em Duas Zonas


Prepare alimentos diferentes, utilizando duas zonas individuais, simultaneamente. Pode controlar as duas zonas, **ZONE 1** e **ZONE 2**, separadamente uma da outra.

1. Acople as placas de escoamento e a divisória no cesto.

### Nota:

- As placas de escoamento permitem que o óleo em excesso escorra da comida para o fundo do cesto.
- Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto.
- Certas receitas excluem a utilização de placas de escoamento, como por exemplo, na preparação de queques e pães.

2. Prima .
3. Selecione **ZONE 1** (zona 1).
4. Selecione uma funcionalidade de preparação de alimentos.
5. Para personalizar valores, prima  ou  para alterar a duração e temperatura. Pode fazê-lo a qualquer momento, enquanto estiver a cozinhar. Para regressar às configurações originais após a sua alteração, prima novamente o botão da funcionalidade.
6. Selecione **ZONE 2** (zona 2) e repita os passos 4 e 5.
7. Prima  para começar a fritar a ar quente.

**Nota:** Se decidir que os alimentos numa das zonas de preparação já estão prontos, ainda que a duração ainda não tenha chegado ao fim, pode sempre optar por pausar a zona em questão, selecionando-a, ao premir .



8. Uma vez terminado o processo, a fritadeira de ar quente apitará. No ecrã, será exibido "End" (Fim).
9. Retire o cesto da fritadeira de ar quente, tendo cuidado com a fuga de vapor quente. Utilize pinças ou outros utensílios resistentes às temperaturas mais elevadas para remover os alimentos do cesto.

**ADVERTÊNCIA:** Tenha cuidado ao virar o cesto, para evitar a queda das placas de escoamento quentes.



10. Certifique-se que o cesto está apoiado numa superfície plana e nivelada.
11. Tenha cuidado com a possível acumulação de gordura ou óleo quente no cesto. Para evitar salpicos, escorra o óleo conforme necessário, antes de tornar a acoplar o cesto. **[Figura 9]**
12. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.

## Pausar a Preparação de Alimentos

A preparação de alimentos é automaticamente interrompida quando remove o cesto. Torne a inseri-lo para retomar a preparação.

Se preferir, prima  para pausar o processo de preparação em ambas as zonas. Prima  novamente para retomar.

## Pausar a duração de preparação numa só zona (ao cozinhar com ambas)

1. Selecione a zona que pretende colocar em pausa.
2. Prima  para pausar o processo de preparação de alimentos.
3. Para retomar a preparação na zona colocada em pausa, prima  novamente.

**Nota:** Pode ajustar as configurações (funcionalidades de preparação de alimentos, duração e temperatura) durante este período de pausa.

## Pôr fim à duração de preparação numa só zona (ao cozinhar com ambas)

Se decidir que os alimentos numa das zonas de preparação já estão prontos, mesmo que a duração ainda não tenha chegado ao fim, pode sempre optar por **parar esta zona**. Prima continuamente o botão da zona correspondente por 3 segundos.






## Sincronização das Preparações

Programa 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. Acople as placas de escoamento e a divisória no cesto. **[Figura 10]**

### Nota:

- As placas de escoamento permitem que o óleo em excesso escorra da comida para o fundo do cesto.
- Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto.
- Certas receitas excluem a utilização de placas de escoamento, como por exemplo, na preparação de queques e pães.

2. Prima .
3. Selecione **ZONE 1** (zona 1). Escolha uma funcionalidade de preparação de alimentos e, de seguida, altere os valores de temperatura e duração ao premir  or .
4. Selecione **ZONE 2** (zona 2). Escolha uma funcionalidade de preparação de alimentos e, de seguida, altere os valores de temperatura e duração ao premir  or .

5. Prima **SYNC** (sincronizar).
6. Prima ►||. A zona com a duração mais longa iniciará a preparação de alimentos. Na outra zona, deverá poder observar a mensagem "HoLd" (a aguardar). O aparelho iniciará o processo de cozedura na segunda zona assim que restar em ambas a mesma duração de preparação até ao final.
7. Uma vez terminado o processo, a fritadeira de ar quente apitará. No ecrã, será exibido "End" (Firm).

**Nota:** Se decidir que os alimentos numa das zonas de preparação já estão prontos, mesmo que a duração ainda não tenha chegado ao fim, pode sempre optar por **parar esta zona**. Prima continuamente o botão da zona correspondente por 3 segundos.

8. Retire o cesto da fritadeira de ar quente, tendo cuidado com a fuga de vapor quente. Utilize pinças ou outros utensílios resistentes às temperaturas mais elevadas para remover os alimentos do cesto.

**ADVERTÊNCIA:** Tenha cuidado ao virar o cesto, para evitar a queda das placas de escoamento quentes.

- a. Certifique-se que o cesto está apoiado numa superfície plana e nivelada.
  - b. Tenha cuidado com a possível acumulação de gordura ou óleo quente no cesto. Para evitar salpicos, escorra o óleo conforme necessário, antes de tornar a acoplar o cesto. **[Figura 9]**
9. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.

4. Prima **MATCH** (igualar) de forma a copiar as configurações na **ZONE 1** (zona 1) para a **ZONE 2** (zona 2).
5. Prima ►|| para iniciar o processo de preparação em ambas as zonas.
6. Uma vez terminado o processo, a fritadeira de ar quente apitará. No ecrã, será exibido "End" (Firm).
7. Retire o cesto da fritadeira de ar quente, tendo cuidado com a fuga de vapor quente. Utilize pinças ou outros utensílios resistentes às temperaturas mais elevadas para remover os alimentos do cesto.

**ADVERTÊNCIA:** Tenha cuidado ao virar o cesto, para evitar a queda das placas de escoamento quentes.

- a. Certifique-se que o cesto está apoiado numa superfície plana e nivelada.
  - b. Tenha cuidado com a possível acumulação de gordura ou óleo quente no cesto. Para evitar salpicos, escorra o óleo conforme necessário, antes de tornar a acoplar o cesto. **[Figura 9]**
8. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.

## Guia de Preparação de Comida

### Divisória

- A divisória não isola completamente a transferência de calor e os possíveis salpicos de comida entre ambos os cestos durante o processo de preparação. É uma ocorrência normal e esperada.

### Encher em demasia

- Se encher o cesto em demasia, a comida não será cozinhada uniformemente.
- **ADVERTÊNCIA:** Não amontoie os alimentos. Se amontoar grandes quantidades de alimentos, estes podem acabar por entrar em contacto com as serpentinas de aquecimento, traduzindo-se num risco de incêndio.

### Usar óleo

- Se optar por adicionar um pequeno fio de óleo aos alimentos, estes ficarão com uma textura mais crocante. Não utilize mais do que 30 mL / 2 colheres de óleo.
- Os sprays de óleo alimentar são excelentes para aplicar pequenas porções uniformemente em todos os alimentos.
- **Não** use óleos alimentares em spray com gás propulsor. O gás propulsor poderá danificar o revestimento antiaderente do cesto.

## Igualar a Preparação de Alimentos

Igualar 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. Acople as placas de escoamento e a divisória no cesto. **[Figura 10]**

**Nota:**

- As placas de escoamento permitem que o óleo em excesso escorra da comida para o fundo do cesto.
- Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto.
- Certas receitas excluem a utilização de placas de escoamento, como por exemplo, na preparação de queques e pães.

2. Prima (U).
3. Selecione **ZONE 1** (zona 1). Escolha uma funcionalidade de preparação de alimentos e, de seguida, altere os valores de temperatura e duração ao premir ^ or v.

## Dicas para a Preparação de Comida

- Pode fritar a ar quente quaisquer congelados ou alimentos que não possam ser preparados num forno.
- Para fazer bolos, empadas, ou outros alimentos com recheios ou massa, coloque a comida num recipiente resistente às altas temperaturas antes de a colocar dentro do cesto.
- Fritar a ar quente alimentos com alto teor de gordura poderá fazer com que esta escorra e se acumule debaixo das placas de escoamento. Para evitar a formação excessiva de fumo durante a preparação de alimentos, remova e descarte estes vestígios de gordura, quando terminar de cozinhar.
- Alimentos marinados em líquidos podem criar salpicos e fumo em excesso. Seque-os levemente com papel absorvente antes de os cozinhar.



## Batatas Fritas

- Adicione 8–15 mL / meia colher a 1 colher de óleo para uma textura crocante.
- Se fizer batatas fritas utilizando batatas cruas, submerja as batatas por cozinhar em água por um período de 15 minutos para remover o amido em excesso antes de as fritar. Enxugue-as com uma toalha antes de juntar o óleo.
- Corte as batatas por cozinhar em pedaços mais pequenos para uma textura ainda mais crocante. Experimente cortar as batatas em tiras de 0,6 por 7,6-cm / 1 quarto de polegada por 3 polegadas.



**Nota:** Para mais dicas e receitas, consulte a aplicação VeSync e o Guia Prático de Referência.

## Outras Funcionalidades




### Alteração das Unidades de Temperatura

- Prima continuamente os botões de temperatura  e  por 3 segundos.
- A fritadeira de ar quente apitará uma vez, sinalizando a alteração da unidade de temperatura de Celsius para Fahrenheit.
- Repita o processo para mudar novamente para Celsius.

### Ligar/Desligar os Sons

- Prima continuamente os botões de temperatura  e de duração  , ao mesmo tempo por 3 segundos, até ouvir a fritadeira de ar quente a apitar uma vez.
- Repita para tornar a ligar os sons.



## Pausa

- Prima  para pausar o processo de preparação de alimentos. A fritadeira de ar quente cessará o aquecimento, e o símbolo  ficará a piscar até que prima  novamente para retornar a preparação de alimentos.
- Após 30 minutos de inatividade, a fritadeira de ar quente desliga-se automaticamente.
- Esta funcionalidade permite-lhe pausar a preparação de alimentos sem remover o cesto da fritadeira de ar quente.

## Configurações das Funcionalidades de Preparação de Alimentos

Optar por um programa de preparação de alimentos é a forma mais fácil de cozinhar com a sua fritadeira de ar quente. Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração e temperatura ideais para cozinhar certos alimentos específicos.

- Se deseja personalizar uma funcionalidade:
  - Escolha uma dada funcionalidade e ajuste os valores de duração e temperatura.

**Nota:** Para aumentar ou diminuir rapidamente os valores de duração ou temperatura, prima continuamente os botões  ou .

- 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:
  - Sem fazer alterações, prima continuamente o botão da funcionalidade e **GRANDZONE** (zona de preparação) simultaneamente por 3 segundos, até ouvir a fritadeira de ar quente a apitar uma vez.
  - Para repor os valores originais de todas as funcionalidades:
    - Prima continuamente **ZONE 1** (zona 1) e **ZONE 2** (zona 2) ao mesmo tempo durante 3 segundos, até que a fritadeira de ar quente apite uma vez.

## Retomar automaticamente o processo de cozedura

- Sempre que retirar o cesto, a fritadeira de ar quente interromperá o processo de cozedura automaticamente.
- Quando volta a colocar o cesto na fritadeira, o processo de cozedura é retomado de imediato com base nas configurações previamente selecionadas.

## Desligar Automaticamente

- Se a fritadeira de ar quente não possuir quaisquer funcionalidades de preparação de alimentos selecionadas, serão desativadas todas as configurações e o equipamento desligar-se-á após 20 minutos de inatividade.

# CUIDADOS E MANUTENÇÃO

---

## Nota:

- **Certifique-se** que limpa o cesto da fritadeira de ar quente e as placas de escoamento após cada utilização.
  - Forrar o cesto com papel de alumínio (com exceção das placas de escoamento), facilitará imenso o processo de limpeza.
1. Desligue a fritadeira de ar quente e desacople-a da tomada. Aguarde para que arrefeça na totalidade, antes de proceder à limpeza. Remova o cesto para acelerar o processo de arrefecimento.
  2. Limpe o exterior da fritadeira de ar quente com um pano húmido, se necessário.
  3. Tanto o cesto como as placas de escoamento da sua fritadeira podem ser lavados na máquina de lavar louça. Ou, se preferir, pode também lavá-los com água quente e detergente para a louça, e esfregá-los com uma esponja não-abrasiva. Deixe-os de molho na água, se necessário.

## Nota:

- O cesto e as placas de escoamento da sua fritadeira possuem um revestimento antiaderente. Evite usar utensílios de metal e materiais de limpeza abrasivos.

4. Para nódoas de gordura difíceis:
  - a. Numa pequena tigela, misture 30 g / 2 colheres de bicarbonato de sódio e 15 mL / 1 colher de água para formar uma pasta fácil de aplicar.
  - b. Use uma esponja para espalhar a pasta no cesto e placas de escoamento e esfregue os componentes. Aguarde 15 minutos antes de passar o cesto e as placas de escoamento por água.
  - c. Lave bem o cesto e as placas de escoamento com água e sabão antes da sua utilização.
5. Limpe o interior da fritadeira de ar quente com uma esponja não-abrasiva ligeiramente húmida ou um pano. **Não** mergulhe o equipamento em água. Se necessário, limpe as serpentinas de aquecimento para retirar quaisquer vestígios de comida. **[Figura 11]**
6. Seque antes de utilizar.

**Nota:** Certifique-se que a serpentina de aquecimento está completamente seca antes de ligar a fritadeira de ar quente.

PT

## ACESSÓRIOS

---

Estão disponíveis acessórios adicionais e sobresselentes para a sua fritadeira de ar quente. Para mais informações, entre em contacto com o serviço de **Atenção ao Cliente** (consultar a página 18).

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

---

A VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation declara pelo presente meio que o produto permanece em plena conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições pertinentes da Diretiva 2014/53/EU, com os Regulamentos de Equipamento de Rádio de 2017 (Reino Unido) e todos os requisitos de outras diretivas aplicáveis da UE e Reino Unido. Pode encontrar a versão completa da declaração de conformidade em: <https://cosori.com/euro/compliance>

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema  | Possível Solução   |
|---|--|
| A fritadeira de ar quente não liga.   | Certifique-se que acoplou a ficha da fritadeira de ar quente à tomada.   |
|   | Empurre firmemente o cesto para a fritadeira de ar quente, para garantir que fica bem acoplado.  |
| Como posso pausar o processo de preparação numa zona quando estiver a cozinhar com duas zonas?                                | Para colocar uma <b>zona</b> em pausa, primeiro prima o botão correspondente a essa <b>zona</b> e, de seguida, prima ►  . Para pausar ambas as zonas em simultâneo, basta premir ►  .  |
| Como posso parar o processo de preparação numa zona quando estiver a cozinhar com duas zonas?                                 | Para parar por completo o processo de preparação numa <b>zona</b> , prima continuamente o botão da zona em questão durante 3 segundos.   |
| É seguro colocar o cesto em cima da bancada de cozinha?   | O cesto aquece durante o processo de cozedura. Tenha cuidado ao manuseá-lo e coloque-o apenas sobre superfícies resistentes às altas temperaturas.   |
| Os alimentos não estão cozinhados na totalidade.  | Opte por colocar porções mais pequenas de alimentos dentro do cesto. Se o cesto estiver demasiado cheio, os alimentos não cozinharão por completo.   |
|   | Aumente a temperatura ou duração da cozedura.  |
| A comida não foi cozinhada de forma uniforme.   | Necessita de agitar ou virar quaisquer alimentos que fiquem empilhados e amontoados durante a preparação.  |
| Os alimentos não adquirem uma textura crocante após fritar a ar quente.   | Pincelar uma pequena porção de óleo nos alimentos, ou aplicar um pouco de óleo alimentar em spray, pode ajudar a obter a textura crocante que procura (consultar <b>Guia de Preparação de Comida</b> , página 11).   |
| As batatas fritas não foram cozinhadas devidamente.   | Consultar <b>Batatas Fritas</b> , página 12.   |
| O cesto não desliza para o interior da fritadeira de ar quente com facilidade e segurança.                                    | Certifique-se que o cesto não contém mais alimentos do que a sua capacidade.   |
|   | Certifique-se que as placas de escoamento estão firmemente acopladas dentro do cesto.  |
| A fritadeira de ar quente está a libertar fumo de cor branca ou vapor.  | A fritadeira de ar quente pode libertar algum fumo de cor branca ou vapor, quando a utilizar pela primeira vez ou simplesmente devido à preparação de alimentos. É uma ocorrência normal e esperada.   |
|   | Certifique-se que o cesto e o interior da fritadeira de ar quente são limpos devidamente e não ficam vestígios de gordura nos componentes.   |
|   | Cozinhar alimentos com um alto teor de gordura pode levar à acumulação de gordura por debaixo das placas de escoamento. Este óleo produzirá fumo de cor branca, e o cesto ficará mais quente do que o normal. Trata-se de uma ocorrência normal e esperada e não deve afetar o processo de preparação de comida. Manuseie o cesto com cuidado.   |
| A fritadeira de ar quente está a libertar fumo de cor escura.   | Desligue a sua fritadeira de ar quente imediatamente. Fumo de cor escura normalmente indica que os alimentos estão a queimar ou que está perante um problema no circuito. Espere pelo cessar da saída de fumo antes de remover o cesto. Se a causa não for alimentos queimados, entre em contacto com <b>Atenção ao Cliente</b> (consultar a página 18).   |
| A fritadeira de ar quente emite um odor plástico.   | Qualquer fritadeira pode emitir um odor plástico, resultante do processo de fabricação. É uma ocorrência normal e esperada. Siga as instruções para levar a cabo um <b>Teste de Funcionamento</b> (página 7) e assim ver-se livre do odor plástico característico. Se ainda assim o odor plástico persistir, por favor, entre em contacto com <b>Atenção ao Cliente</b> (consultar a página 18). |
| O tempo de preparação pode ser mais longo, a utilizar a Zona de Preparação ou com a funcionalidade de Igualar as Preparações. | É uma ocorrência normal e esperada. Grandes quantidades de alimentos levam mais tempo a preparar.  |

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS (CONT.)

| Problema   | Possível Solução  |
|--|---|
| Como posso ajustar os valores de temperatura ou duração durante a utilização de uma única zona?                | Comece por seleccionar a <b>Zona</b> ativa, e de seguida use as setas de <b>TEMP</b> (temperatura) para ajustar os valores de temperatura e as setas de <b>TIME</b> (duração) para ajustar a duração.   |
| O aparelho exige uma etapa de pré-aquecimento?   | O aparelho não necessita de uma etapa de pré-aquecimento.   |
| Posso cozinhar diferentes alimentos em cada zona, sem preocupações quanto a uma possível contaminação cruzada? | Sim, ambas as <b>zonas</b> são independentes e isoladas uma da outra, com elementos de aquecimento e ventilação distintos.  |
| O ecrã exibe o Código de Erro "E1".  | Existe um circuito aberto no monitor de temperatura superior da ZONE 1 (zona 1). Entre em contacto com <b>Atenção ao Cliente</b> (consultar a página 18).   |
| O ecrã exibe o Código de Erro "E2".  | Existe um curto-circuito no monitor de temperatura superior da ZONE 1 (zona 1). Entre em contacto com <b>Atenção ao Cliente</b> (consultar a página 18).  |
| O ecrã exibe o Código de Erro "E21".   | Existe um circuito aberto no monitor de temperatura inferior da ZONE 1 (zona 1). Entre em contacto com <b>Atenção ao Cliente</b> (consultar a página 18).   |
| O ecrã exibe o Código de Erro "E22".   | Existe um curto-circuito no monitor de temperatura inferior da ZONE 1 (zona 1). Entre em contacto com <b>Atenção ao Cliente</b> (consultar a página 18).  |
| O ecrã exibe o Código de Erro "E3".  | Foi ativada a proteção contra sobreaquecimento da ZONE 1 (zona 1) da fritadeira de ar quente. Desligue a fritadeira de ar quente e desacople-a da tomada, para que possa arrefecer por completo. Se o ecrã continuar a exibir "E3", entre em contacto com <b>Atenção ao Cliente</b> (consultar a página 18).  |
| O ecrã exibe o Código de Erro "E24".   | Existe um circuito aberto no monitor de temperatura superior da ZONE 2 (zona 2). Entre em contacto com <b>Atenção ao Cliente</b> (consultar a página 18).   |
| O ecrã exibe o Código de Erro "E25".   | Existe um curto-circuito no monitor de temperatura superior da ZONE 2 (zona 2). Entre em contacto com <b>Atenção ao Cliente</b> (consultar a página 18).  |
| O ecrã exibe o Código de Erro "E26".   | Existe um circuito aberto no monitor de temperatura inferior da ZONE 2 (zona 2). Entre em contacto com <b>Atenção ao Cliente</b> (consultar a página 18).   |
| O ecrã exibe o Código de Erro "E27".   | Existe um curto-circuito no monitor de temperatura inferior da ZONE 2 (zona 2). Entre em contacto com <b>Atenção ao Cliente</b> (consultar a página 18).  |
| O ecrã exibe o Código de Erro "E28".   | Foi ativada a proteção contra sobreaquecimento da ZONE 2 (zona 2) da fritadeira de ar quente. Desligue a fritadeira de ar quente e desacople-a da tomada, para que possa arrefecer por completo. Se o ecrã continuar a exibir "E28", entre em contacto com <b>Atenção ao Cliente</b> (consultar a página 18). |

PT

Se o seu problema não se encontra aqui listado, por favor, entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (consultar a página 18).

# INFORMAÇÕES SOBRE A GARANTIA LIMITADA

|  |   |
|--|---|
| <b>Designação do produto</b>   | Fritadeira de ar quente Dual Blaze TwinFry™ de 10 L |
| <b>Modelo</b>  | CAF-TF101S-AEUR                                     |
| <i>Para sua própria referência, recomendamos vivamente que registe e conserve o ID do seu pedido e a data de aquisição do produto.</i> |   |
| <b>Data de Aquisição do Produto</b>  |   |
| <b>ID do Pedido</b>  |   |

## Garantia Limitada do Produto Cosori

### Garantia de Produto de Consumidor Limitada a Dois (2) Anos\*

A Etekcitty GmbH ("Etekcitty") garante e assegura que o produto se encontra isento de defeitos, tanto a nível de materiais como processo de fabrico, por um período de **2 anos desde a data de aquisição original** ("Período de Garantia Limitada"), sob condição que o produto seja utilizado em conformidade com as suas instruções de uso e manutenção (isto é, no ambiente a ele destinado e segundo condições normais e esperadas). ***\*Esta garantia não lhe limita os direitos cedidos ou conferidos pelas legislações nacionais ou regionais respeitantes à defesa do consumidor em vigor na sua região, sendo o Período de Garantia Limitada alargado por força dos requisitos aplicáveis, nestes casos.***

### Os Benefícios Conferidos pela sua Garantia Limitada

Durante o Período de Garantia Limitada e no âmbito desta Apólice de Garantia limitada, a Etekcitty, a seu único e exclusivo critério, fica responsável por (i) reembolsar o valor da compra, caso esta tenha sido efetuada diretamente a partir da loja online Cosori, (ii) reparar quaisquer defeitos de material ou fabrico, (iii) substituir o produto com outro de valor igual ou superior, ou ainda, (iv) conceder crédito de loja de um montante equivalente ao valor da compra.

### Quem Fica Abrangido pelas Condições?

A garantia limitada abrange unicamente o consumidor do produto responsável por efetuar a compra originalmente, não sendo por isso transmissível a quaisquer proprietários subsequentes do produto, independentemente da sua transferência de propriedade durante o período especificado da garantia limitada. O consumidor responsável pela aquisição original deve disponibilizar uma apuração do defeito ou avaria e prova da data de aquisição do produto, para ter acesso aos benefícios conferidos pela sua Garantia Limitada.

## Tenha Cautela com Distribuidores e Vendedores Não-Autorizados

Esta garantia limitada não abrange produtos adquiridos através de distribuidores e vendedores não-autorizados. A garantia limitada da Etekcitty abrange unicamente produtos adquiridos a partir de distribuidores e vendedores autorizados, sujeitos ao controlo de qualidade da Etekcitty e que estejam comprometidos à sua implementação. Por favor, tenha em consideração que os produtos adquiridos através de páginas ou distribuidores não-autorizados podem ser contrafeitos, já usados, defeituosos, ou inadequados para uso no seu país. Pode zelar pela sua segurança e a dos seus produtos, ao certificar-se que adquire somente produtos diretamente a partir da Etekcitty ou dos seus distribuidores autorizados.

Se possui questões sobre um vendedor em particular, ou acredita que pode ter adquirido um produto a partir de um vendedor não-autorizado, por favor, entre em contacto com a nossa equipa de Atenção ao Cliente.

### Que Situações Não se Encontram Abrangidas pela Garantia?

- Desgaste natural e esperado, incluindo dos componentes que se possam deteriorar com o tempo, tais como o balde coletor, filtro, escova de rolo, bateria, e cabo de alimentação, ou danos de carpete ou piso resultantes de uso indevido.
- Se a prova de aquisição do produto sofreu alterações ou caso esta se encontre ilegível.
- Se o número do modelo, número de série ou código de data de produção no produto sofreram alterações, foram removidos ou caso se encontrem ilegíveis.
- Se o produto foi modificado, já não apresentando a sua condição original.
- Se o produto não foi utilizado em conformidade com as direções e instruções expressas no manual de utilizador.
- Danos resultantes da ligação de periféricos, equipamento adicional ou acessórios além daqueles recomendados no manual de utilizador.
- Danos ou defeitos resultantes de acidentes, uso indevido e má utilização, ou manutenção imprópria ou inadequada.
- Danos ou defeitos resultantes de serviços ou reparações no equipamento por parte de prestadores de serviços não-autorizados ou qualquer entidade que não a Etekcitty.
- Danos ou defeitos que decorram do uso comercial, aluguer, ou qualquer uso do produto que não o destinado originalmente.
- Se a unidade sofreu danos, incluindo, sem limitação, a danos causados por animais, raios, valores de tensão anormais, incêndios, desastres de causa natural, transporte, máquina de lavar louça, ou exposição a água (a menos que expressamente indicado no manual de utilizador que o produto pode ser lavado na máquina de lavar louça).
- Danos acidentais ou subsequentes.
- Danos ou defeitos que excedam o custo do produto.

### Como Reclamar os Serviços de Garantia Limitada a que Tem Direito em 5 Passos Simples:

1. Certifique-se que o produto ainda se encontra inserido no período de garantia limitada especificado.

2. Certifique-se que possui uma cópia da fatura e ID do Pedido ou uma prova de aquisição do produto.
3. Certifique-se que tem consigo o produto.  
**NÃO** descarte do seu produto antes de entrar em contacto conosco.
4. Entre em contacto com a nossa Equipa de Atenção ao Cliente .
5. Uma vez que o seu pedido receba a aprovação da Equipa de Atenção ao Cliente, por favor, avance com a devolução do produto com uma cópia da fatura e do ID do pedido.

### Recurso Único e Exclusivo

A GARANTIA LIMITADA ACIMA MENCIONADA CONSTITUI A RESPONSABILIDADE EXCLUSIVA DA Etekcitcity GmbH BEM COMO O SEU RECURSO ÚNICO E EXCLUSIVO, DERIVADOS DE INFRAÇÕES DE QUAISQUER GARANTIAS OU OUTRAS INCONFORMIDADES DO PRODUTO, ABRANGIDOS PELA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO. ESTA GARANTIA LIMITADA É EXCLUSIVA, PREVALECENDO EM LUGAR DE QUAISQUER OUTRAS GARANTIAS. NENHUM FUNCIONÁRIO OU COLABORADOR DA Etekcitcity GmbH OU DE QUALQUER OUTRA ENTIDADE ESTÁ AUTORIZADO A CONCEDER QUAISQUER GARANTIAS, ALÉM DA GARANTIA LIMITADA EXPRESSA NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO.

### Exclusão de Garantias Limitadas

NA MEDIDA MÁXIMA DO QUE É PERMITIDO POR LEI E REGULAMENTOS LEGAIS EM VIGOR, EXCETO CONFORME GARANTINDO NESTA APÓLICE DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO, A Etekcitcity GmbH FICA ENCARRREGUE DE DISPONIBILIZAR OS PRODUTOS ADQUIRIDOS A PARTIR DA Etekcitcity GmbH NO ESTADO EM QUE ESTES SE ENCONTRAM ("AS IS"), REJEITANDO DESTA FORMA QUAISQUER GARANTIAS, TANTO EXPRESSAS COMO IMPLÍCITAS, LEGAIS OU DE QUALQUER OUTRO TIPO, INCLUINDO SEM LIMITAÇÃO A QUAISQUER GARANTIAS DE COMERCIALIZAÇÃO, DE NÃO-INFRAÇÃO, E DE APTIDÃO PARA UMA UTILIZAÇÃO EM PARTICULAR.

### Limitações de Responsabilidade

NA MEDIDA MÁXIMA DO QUE É PERMITIDO POR LEI E REGULAMENTOS LEGAIS EM VIGOR, EM NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA OU SITUAÇÃO DEVERÁ A Etekcitcity GmbH, AS SUAS FILIAIS OU LICENCIANTES, PRESTADORES DE SERVIÇOS, FUNCIONÁRIOS, AGENTES, DIRIGENTES OU DIRETORES SER RESPONSABILIZADOS POR:

(a) DANOS DE QUALQUER NATUREZA RESULTANTES OU ASSOCIADOS À AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA Etekcitcity GmbH QUE EXCEDAM OS PREÇOS DE AQUISIÇÃO PAGOS PELO CONSUMIDOR DESTES PRODUTOS, OU

(b) DANOS INDIRETOS, ESPECIAIS, INCIDENTAIS, SUBSEQUENTES OU PUNITIVOS, AINDA QUE A Etekcitcity GmbH OU QUALQUER UM DOS SEUS DISTRIBUIDORES TENHAM SIDO ACONSELHADOS QUANTO À POSSIBILIDADE OU PROBABILIDADES DA OCORRÊNCIA DESTES DANOS.

E ISTO INDEPENDENTEMENTE DA CAUSA INERENTE, SEJA POR DELITO (INCLUINDO NEGLIGÊNCIA), VIOLAÇÃO DOS TERMOS DE CONTRATO, OU QUALQUER

OUTRA SITUAÇÃO. A NOSSA RESPONSABILIDADE NÃO PODERÁ, EM QUALQUER CIRCUNSTÂNCIA, ULTRAPASSAR O MONTANTE EFETIVAMENTE PAGO PELO CONSUMIDOR NA AQUISIÇÃO DO PRODUTO COM DEFEITO, E NÃO SEREMOS RESPONSABILIZADOS, EM QUALQUER CIRCUNSTÂNCIA, POR DANOS OU PERDAS SUBSEQUENTES, INCIDENTAIS, ESPECIAIS OU PUNITIVOS, TANTO DIRETOS COMO INDIRETOS.

EXCETO CONFORME EXPRESSO NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO, A Etekcitcity GmbH NÃO PODERÁ SER RESPONSABILIZADA PELOS CUSTOS ASSOCIADOS À SUBSTITUIÇÃO OU REPARAÇÃO DE PRODUTOS A ELA ADQUIRIDOS, INCLUINDO, SEM LIMITAÇÃO, CUSTOS DE MÃO DE OBRA, INSTALAÇÃO, OU OUTROS CUSTOS INCORRIDOS PELO UTILIZADOR E, PARTICULARMENTE, QUAISQUER CUSTOS ASSOCIADOS À REMOÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE QUALQUER PRODUTO.

### Outros Direitos De Que Pode Usufruir

EM CERTAS JURISDIÇÕES, NÃO É PERMITIDO: (1) A EXCLUSÃO DE GARANTIAS IMPLÍCITAS; (2) A LIMITAÇÃO DA DURAÇÃO DE GARANTIAS IMPLÍCITAS; E/ OU (3) A EXCLUSÃO OU LIMITAÇÃO DE DANOS INCIDENTAIS OU SUBSEQUENTES; TENDO ISTO EM CONTA, ALGUNS DOS TERMOS EXPRESSOS NESTA APÓLICE PODERÃO NÃO SE APLICAR AO SEU CASO EM PARTICULAR. NESTAS JURISDIÇÕES TERÁ APENAS ACESSO ÀS GARANTIAS IMPLÍCITAS EXPRESSAMENTE EXIGIDAS DE ACORDO COM OS TERMOS LEGAIS EM VIGOR. AS LIMITAÇÕES DE GARANTIAS, RESPONSABILIDADE E INDEMNIZAÇÕES SÃO APLICÁVEIS NA MEDIDA MÁXIMA DO POSSÍVEL PERMITIDO POR LEI.

AINDA QUE ESTA GARANTIA LIMITADA LHE CONFIRA DIREITOS LEGAIS ESPECÍFICOS, É POSSÍVEL QUE POSSUA OUTROS DIREITOS NA SUA JURISDIÇÃO. ESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA PERMANECE SUJEITA À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL, TANTO À SUA SITUAÇÃO COMO AO PRODUTO. POR FAVOR, ESTUDE A LEGISLAÇÃO EM VIGOR NA SUA JURISDIÇÃO PARA TER UM PLENO CONHECIMENTO DOS SEUS DIREITOS.

### Alterações nesta apólice

Reservamo-nos o direito de alterar os termos e disponibilidade desta garantia limitada, a nosso critério, porém, as alterações não serão implementadas de forma retroativa.

A presente garantia é da autoria de:

Etekcitcity GmbH  
Vossbarg 1  
25524 Itzehoe, Alemanha

# ATENÇÃO AO CLIENTE

---

Caso ainda possua questões ou dúvidas sobre o seu novo produto, por favor, não hesite em entrar em contacto com a nossa equipa de Atenção ao Cliente, sempre disponível a ajudar.

## Endereço de e-mail:

[suporte@cosori.site](mailto:suporte@cosori.site)

*\*Por favor tenha consigo a fatura e o ID da sua encomenda antes de entrar em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente.*

## Atribuições

PT

A Google, Android, e Google Play são marcas comerciais da Google LLC.

A App Store® é marca comercial da empresa Apple.

A Wi-Fi® é uma marca comercial registada da Wi-Fi Alliance®.

A iOS é marca comercial registada da empresa Cisco Systems, Inc. e/ou dos seus afiliados nos Estados Unidos e diversos outros países.

O nome e logótipos da Bluetooth® são marcas comerciais registadas da propriedade da empresa Bluetooth SIG Inc., e qualquer utilização das mesmas pela VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation ocorre mediante licença. As restantes marcas e nomes comerciais coincidem e pertencem aos seus respetivos proprietários.

# PARTILHE CONNOSCO AS SUAS CRIAÇÕES

---

Esperamos que este manual tenha sido útil e prestável. Mal podemos esperar por ver as suas incríveis criações, e acreditamos que irá querer partilhar as suas melhores fotos connosco! A nossa comunidade aguarda as suas partilhas—escolha a sua plataforma predileta da lista indicada em baixo. Tire fotos, identifique-nos, e inclua os nossos hashtags sem receio, chef Cosori!

**@cosori\_pt**



**@Cosori Portugal**



## Innholdsfortegnelse

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Pakkeinnhold                          | 1  |
| Spesifikasjoner                       | 1  |
| Viktige sikkerhetstiltak og advarsler | 2  |
| Bli kjent med din smarte airfryer     | 6  |
| Før første gangs bruk                 | 7  |
| Bruk Din Smarte Airfryer              | 8  |
| Stell og vedlikehold                  | 13 |
| Tilbehør                              | 13 |
| Feilsøking                            | 14 |
| Begrenset Garantiinformasjon          | 16 |
| Kundestøtte                           | 18 |

## Pakkeinnhold

|     |   |
|-----|---|
| 1 x | Dobbel-Blaze TwinFry™ 10-Liter Airfryer |
| 2 x | Frityrplate                             |
| 1 x | Kurvdele                                |
| 1 x | Silikontenger                           |
| 1 x | Bruksanvisning                          |
| 1 x | Hurtigstartveiledning                   |

## Spesifikasjoner

|   |  |
|---|--|
| <b>Modell</b>   | CAF-TF101S-AEUR  |
| <b>Strømforsyning</b>                                 | AC 220–240V, 50Hz  |
| <b>Nominell effekt</b>                                | 2800 W   |
| <b>Kapasitet</b>                                      | 10 L   |
| <b>Temperaturspenn</b>                                | 35°-240°C /<br>95°-465°F                                     |
| <b>Tidsramme</b>                                      | 1 min–48 t   |
| <b>Dimensjoner<br/>(inkludert<br/>håndtak)</b>        | 33,8D x 51,8W x<br>31,3H cm /<br>13,3D x 20,4W x<br>12,3H in |
| <b>Vekt</b>   | 9,2 kg / 20 lb   |
| <b>Strømforbruk<br/>for nettverk i<br/>Ventemodus</b> | <2.0 W   |
| <b>Strømforbruk for<br/>Vente-/Av-modus</b>           | <1.0 W   |

NO

# LES OG LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK OG ADVARSLER

Følg grunnleggende sikkerhetstiltak ved bruk av din airfryer. Les alle instruksjoner

## Viktige sikkerhetspunkter

- **Ikke** rør varme overflater. Bruk håndtakene.
- **Ikke** blokker noen ventilasjonsåpninger. Varm damp slippes ut gjennom åpninger. Hold hender og ansikt borte fra åpninger.
- **FORSIKTIG:** De varme frityrplatene kan falle ut når du snur kurven.

### Merk:

- Sett frityrplatene godt inn i kurven for å redusere sjansen for at de faller ut.
- **Alltid** bruk tenger for å varsomt ta ut varm mat.

## Generell sikkerhet

- For å sikre mot elektrisk støt, **ikke senk airfryer-** apparatet, ledningen eller støpselet i vann eller andre flytende væsker.
- Nøye tilsyn er nødvendig når airfryeren brukes av eller i nærheten av barn.
- Koble fra når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La avkjøle før du setter på eller tar av deler.
- **Ikke** bruk airfryeren hvis den er skadet, ikke fungerer riktig, eller hvis ledningen eller støpselet er skadet. Kontakt **Kundestøtte** (se side 18).
- **Ikke** bruk erstatningsdeler eller -tilbenør fra tredjeparter, da dette kan føre til skader.
- **Ikke** bruk utendørs.
- **Ikke** legg airfryeren eller noen av delene på en komfyr, nær gass- eller elektriske brennere, eller i en oppvarmet ovn.
- Vær ekstremt forsiktig når du flytter airfryeren (eller fjerner kurven) hvis den inneholder varm olje eller andre varme væsker.

- **Alltid** legg frityrplatene på en varmebestandig overflate etter å ha flyttet dem fra kurven.
- **Ikke** rengjør med metallskureputer. Metallfragmenter kan bryte av skuresvampen og berøre elektriske deler, noe som skaper risiko for elektrisk støt.
- **Ikke** legg noe på toppen av airfryeren. **Ikke** oppbevar noe inni airfryeren.
- Denne airfryeren kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har fått tilsyn eller instruksjon mht. bruk av airfryeren på en sikker måte og forståelse for de involverte farene.
- Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
- Barn bør ha tilsyn for å sikre at de **ikke** leker med airfryeren.
- Denne airfryeren er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern tidtaker eller separat fjernkontrollsystem.
- For instruksjoner om rengjøring av tilbehør, se **Stell og vedlikehold** (side 13).
- **Kun** bruk airfryeren som beskrevet i denne anvisningen.
- Ikke for kommersiell bruk. Kun for **husholdningsbruk**.

## Mens du airfryer

- En airfryer fungerer **kun** med varmluft. **Aldri** fyll kurven med olje eller fett.
- **Aldri** bruk airfryeren uten kurven på plass.
- **Ikke** legg overdimensjonerte matvarer eller metallredskaper i airfryeren.
- **Ikke** bruk matlagingspray med drivmidler. Drivmidler kan skade airfryer-kurvens belegg.
- **Ikke** overfyll airfryer-kurven. Store mengder mat kan berøre varmespiralene og forårsake brannfare.
- **Ikke** rør kurven eller frityrplatene i løpet av eller umiddelbart etter airfrying.
- **Ikke** legg papir, papp, ikke-varmebestandig plast, eller lignende materialer inni airfryeren. Du kan bruke stekepapir eller folie.
- **Aldri** legg bakepapir, stekepapir eller folie i airfryeren uten mat på toppen. Luftsirkulasjon kan føre til at papir løftes og berører varmespiraler.
- **Aldri** legg tynn eller lett mat som for eksempel cornflakes inni airfryeren. Vær oppmerksom på små matbiter. Luftsirkulasjon kan føre til at tynne, lette, eller små matbiter løftes og berører varmespiralene.
- **Alltid** bruk varmesikre beholdere. Vær ekstremt forsiktig hvis du bruker beholdere som ikke er av metall eller glass.
- Hold airfryeren unna brennbare materialer (gardiner, duker, osv.). Bruk på en flat, stabil, varmebestandig overflate vekk fra varmekilder eller væsker.
- Slå umiddelbart av og koble fra airfryeren hvis du ser mørk røyk komme ut. Hvit røyk er normalt, forårsaket av oppvarming av fett eller matsprut, men mørk røyk betyr at maten brenner eller det er et kretsproblem. Vent til røyken

forsvinner før du trekker ut kurven. Hvis årsaken ikke var brent mat, kontakt **Kundestøtte** (side 18).

- **Ikke** la airfryeren din være uten tilsyn mens den er i bruk.
- For å slå airfryeren av, trykk på  $\odot$  én gang.  $\odot$  vil forbli oransje, og andre knapper vil slås av.
- For å koble fra, ta tak i støpselet og trekk det ut av stikkontakten. **Aldri** trekk fra strømledningen.

## Strøm og Ledning [Figur 2]

- Slå av airfryeren før du fjerner støpselet fra uttaket.
- **Ikke** la strømledningen (eller noen skjøteledning) henge over kanten av bordet eller benken, eller røre ved varme overflater.
- Hvis strømforsyningsledningen er skadet, må den bli erstattet av VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. eller lignende kvalifisert personell for å unngå elektrisk- eller brannfare. Kontakt **Kundestøtte** (side 18).
- Fjern og kast tilkoblerens beskyttelsesdeksel for å forhindre kvelningsfare.
- **Aldri** bruk et uttak under benken når du kobler til airfryeren.
- Airfryeren bør **kun** bli brukt med **220–240V, 50Hz** elektriske systemer. **Ikke** plugg inn i en annen type uttak.
- Hold airfryeren og dens ledning unna rekkevidde for barn under 8 år.

**Merk:** Denne airfryeren bruker en kort strømforsyningsledning for å redusere risikoen for å vikle seg inn eller snuble. Bruk skjøteledninger med varsomhet. Den merkede elektriske vurderingen til skjøteledningen må være like høy som den elektriske vurderingen til airfryeren (se **Spesifikasjoner**, side 1).

NO

## Skjøteledninger

- Lengre skjøteledninger er tilgjengelige og kan brukes hvis det utvises forsiktighet ved bruken. Hvis en lengre skjøteledning blir brukt:
  - Den merkede elektriske vurderingen til skjøteledningen bør være minst like høy som den elektriske vurderingen til airfryeren.
  - Ledningen bør ordnes slik at den ikke draperes over benkeplaten eller bordplaten der den kan trekkes i av barn eller snubles over den utilsiktet.
- Hvis strømforsyningsledningen er skadet, må den bli erstattet av VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. eller lignende kvalifisert personell for å unngå elektrisk- eller brannfare. Kontakt **Kundestøtte** (side 18).

## Elektromagnetiske felt (EMF)

COSORI Smart Airfryer overholder alle standarder angående elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i henhold til instruksjonene i denne brukerhåndboken, er apparatet trygt å bruke basert på vitenskapelig bevis tilgjengelig i dag.

**Merk:** Gjenstander merket med følgende symbol kan nå høye temperaturer og bør bli håndtert varsomt.



**FORSIKTIG:** Varm overflate.

## LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE



Dette symbolet betyr at produktet ikke må kastes som husholdningsavfall, og skal leveres til et egnet innsamlingssted for resirkulering. Riktig avhending og resirkulering bidrar til å beskytte naturressurser, menneskers helse og miljøet.

For mer informasjon om avhending og resirkulering av dette produktet, kontakt din lokale kommune, renovasjonstjenesten eller butikken der du kjøpte dette produktet.

### Dette produktet er RoHS-kompatibelt.

Dette produktet er i samsvar med direktiv 2011/65/EU, og dets endringer, om begrensning av bruken av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr.

# VeSync Appkonfigurering

## Merk:

- VeSync-appen blir kontinuerlig forbedret og kan endres over tid. Følg instruksjonene i appen hvis det er forskjeller.
  - Krever at enheten kjører app, Wi-Fi eller mobildata, og iOS-versjon 12 eller Android-versjon 7 (eller over). Standard data- og meldingspriser kan gjelde. Registrering er påkrevd.
1. For å laste ned VeSync-appen, skann QR-koden eller søk opp «VeSync» i Apple App Store® eller Google Play Butikk.

**Merk:** For brukere av Android™, velg "Allow" («Tillat») for å bruke VeSync.




2. Åpen VeSync-appen. Hvis du allerede har en konto, trykk på **Log In** (Logg inn). For å opprette ny konto, trykk på **Sign Up** (Registrer deg).


**Merk:** Du må opprette din egen VeSync-konto for å bruke tredjepartstjenester og -produkter. Disse vil ikke virke med en gjestekonto. Med en VeSync-konto kan du også tillate at familie og venner kan kontrollere din smarte airfryer.

3. Koble til den smarte airfryeren for å gå inn i paringsmodus.
4. Trykk på **+** og velg din smarte airfryer.
5. Følg instruksjonene i appen for å konfigurere den smarte airfryeren.

## Merk:

- Du kan endre navn og ikon når som helst ved å gå til skjermen til smart airfryer og trykke på .

## Koble fra Wi-Fi®

- For å koble fra Wi-Fi®, trykk og hold  i 15 sekunder inntil Wi-Fi-indikatoren slås av. Dette vil gjenopprette smart airfryers standardinnstillinger og koble den fra VeSync-appen.
- For å koble til på nytt, følg instruksjonene i VeSync-appen for å legge til en enhet.

## VeSync-appfunksjoner

VeSync-appen gir deg tilgang til flere smarte airfryerfunksjoner, inkludert de som er oppført nedenfor.

### Fjernkontroll

- Alle smarte airfryerfunksjoner kan fjernstyres, bortsett fra start av matlaging (for å overholde UL sikkerhetsforskrifter).
- Matlagingsfremndrift kan overvåkes fra distanse.

### Oppskrifter i appen

- Forhåndsprogrammerte oppskrifter laget av COSORIs interne kokker er tilgjengelig på appen. Disse oppskriftene angir automatisk anbefalt tid og temperatur.
- Opprett og lagre tilpassede oppskrifter.

**Merk:** VeSync-appen blir kontinuerlig oppdatert og appfunksjoner vil utvikles.

NO

# BLI KJENT MED DIN SMARTE AIRFRYER

## **Merk:**

- **Ikke** prøv å åpne toppen på airfryeren. Dette er ikke et lokk.
- Kurven og fritureplaten er laget av aluminiumsmetall med klebefritt belegg.

## Diagram for Airfryer [Figur 1.1]

- |                   |                  |                   |
|-------------------|------------------|-------------------|
| 1. Luftinntak     | 5. Ventiler      | 9. Kurvhåndtak    |
| 2. Luftuttak      | 6. Kontrollpanel | 10. Kurvdeler     |
| 3. Apparathåndtak | 7. Fritureplater | 11. Silikontenger |
| 4. Strømledning   | 8. Kurv          |                   |

## Skjermdiagram [Figur 1.2]

NO

**Merk:** Når du trykker på en matlagingsfunksjonsknapp, vil den bli oransje for å vise at den er valgt.

### Kontrollpanel

- |                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| A. Øk/Reduser Temperatur | F. STORSONE       |
| B. På/Av                 | G. MATCH          |
| C. Matlagingsfunksjoner  | H. SONE 2         |
| D. SONE 1                | I. Øk/reduser tid |
| E. SYNKRONISER           | J. Start/Pause    |

### Skjerm

- |                                    |                      |
|------------------------------------|----------------------|
| a. Toppvarmeelementer på           | d. Wi-Fi-indikator   |
| b. Topp- og undervarmeelementer på | e. Temperaturvisning |
| c. Tilberedningsstatus             | f. Tidsvisning       |

**Merk:** Wi-Fi-indikatoren forteller deg din VeSync-konfigurasjonsstatus. Se instruksjonene for VeSync i appen for mer informasjon.

## Skjerm-meldinger [Figur 1.3]

Cooking (Matlaging) [Figur a] & [Figur b]

Cooking Finished (Matlaging ferdig)  
[Figur f]

Paused (Pause) [Figur c] & [Figur d]

Cooling (Avkjøling) [Figur g]

Basket is Removed (Kurv er fjernet)/  
Cooking Paused (Matlaging stanset)  
[Figur e]

# FØR FØRSTEGANGSBRUK

## Oppsett

1. Fjern all emballasje fra innsiden og utsiden på airfryeren, inkludert eventuelle midlertidige klistremerker og plastfolie.
2. Plasser airfryeren på en stabil, jevn, varmebestandig overflate. Hold den unna områder som kan bli skadet av varm luft eller damp (som vegger eller skap).


**Merk:** La det være 13 cm / 5 tommer plass bak og over airfryeren. [Figur 3] La det være nok rom foran airfryeren til å fjerne kurven.


3. Vask kurven, kurvdeleren, og friterplatene grundig ved å bruke enten en oppvaskmaskin eller en ikke-slipende svamp.
4. Gni innsiden og utsiden av airfryeren med en litt fuktig klut. Tørk med et håndkle.
5. Sett friterplatene og kurvdeleren godt inn i kurven, og legg kurven inni airfryeren. [Figur 5]

**Merk:** Når du setter inn friterplatene, vipp friterplaten til den ene siden først, og trykk deretter ned på den andre siden. Friterplatene kan bare passe én vei i kurven. [Figur 4]

## Testkjøring

En testkjøring vil hjelpe deg med å bli kjent med airfryeren, sørge for at den fungerer som den skal, og rense den for mulige rester i prosessen.

1. Forsikre deg om at airfryerkurvene er tomme og koble til airfryeren.
2. Trykk på .

3. Trykk på **GRANDZONE** (STORSONE). Skjermen vil vise «200°C» og «20 MIN».
4. Trykk på  for å endre tiden til 10 minutter.
5. Trykk på  for å starte oppvarmingen. Når testkjøringen er ferdig vil airfryeren pipe.
6. Fjern kurven. La kurven avkjøles helt i 10–30 minutter.

### Merk:

- Enhver airfryer kan ha en plastlukt fra produksjonsprosessen. Dette er normalt. Hvis plastlukten ikke minsker etter en testkjøring, kontakt **Kundestøtte** (se side 18).
- Vær forsiktig når du snur kurven etter matlaging, siden de varme friterplatene kan falle ut og utgjøre en sikkerhetsrisiko.

## Silikonstoppere

- Friterplatene inneholder 4 silikonstoppere laget av matsikkert materiale. Disse stopperne holder platen montert i bunnen av kurven.
- Når du plasserer friterplatene i kurven, vipp friterplaten for å sette inn den ene siden først, og trykk deretter ned på den andre siden. Friterplatene kan bare passe én vei i kurven. [Figur 5]

**Merk:** Å tvinge friterplaten inn i kurven på feil vis kan forårsake skade.

- Pass på at barn **ikke** leker med silikonstoppene eller svelger dem.

NO

# BRUK DIN SMARTE AIRFRYER

Du kan bruke VeSync-appen til å overvåke matlaging, følge oppskrifter i appen, og få tilgang til tilleggsfunksjoner. For en liste med smartfunksjoner, se **VeSync-appfunksjoner** (side 5).

## Airfrying












### Merk:

- **Ikke** legg noe oppå airfryeren. Dette vil forstyrre luftstrømmen og forårsake dårlige airfryingsresultater. **[Figur 6]**
- En airfryer er ikke en frityrkoker. **Ikke** fyll kurven med olje, stekefett, eller annen væske.
- Vær forsiktig med varm damp når du tar kurven ut av airfryeren.

NO

## Matlagingsdiagram

Resultater kan variere. For oppskrifter og matlagingsinspirasjon, sjekk VeSync-appen.

| Funksjon                | Temperatur | Tid    | Temperaturspenn | Tidsramme   | Øvre effekt   | Nedre effekt   |
|-------------------------|------------|--------|-----------------|-------------|---|--|
| AIRFRY                  | 200°C      | 20 min | 120°-205°C      | 1-60 min    |    |    |
| ROAST (STEKE)           | 190°C      | 30 min | 120°-205°C      | 1-240 min   |  |  |
| BAKE                    | 160°C      | 25 min | 80°-205°C       | 1-240 min   |  |  |
| GRILL (GRILLE)          | 240°C      | 10 min | 205°-240°C      | 1-30 min    |  | N/A  |
| REHEAT (VARM OPP IGJEN) | 165°C      | 15 min | 40°-205°C       | 1-60 min    |  |  |
| DRY (TØRK)              | 55°C       | 6 t    | 35°-95°C        | 30 min-48 T |  |  |

**Merk:** Øvre og nedre effekt her er skjematisk, ikke faktisk ildkraft. De øvre og nedre varmeelementenes faktiske temperatur kan variere. Temperaturspennet vist i diagrammet viser kun grovt den maksimale temperaturen hvert varmeelement kan oppnå.

## Matlaging i Grandzone (Storsone)

1. Legg frityrplatene inni kurven. **[Figur 7]**

### Merk:

- Frityrplatene lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.
- Når du plasserer frityrplatene i kurven, vipp frityrplaten for å sette inn den ene siden først, og trykk deretter ned på den andre siden.
- Frityrplatene behøves kanskje ikke til visse oppskrifter, for eksempel muffins og brød.

2. Trykk på (U).
3. Velg (GRANDZONE).
4. Velg en matlagingsfunksjon.

**Merk:** Matlagingsfunksjoner er programmert med en ideell tid og temperatur for å tilberede enkelte mattyper. Du kan også egendefinere tid og temperatur.

5. For å tilpasse tid og temperatur, trykk på ^ eller v for tid og temperatur. Du kan gjøre dette når som helt i løpet av matlagingen. For å gå tilbake til en funksjons standardinnstillinger rett etter å ha endret dem, trykk på funksjonsknappen igjen. **[Figur 8]**
6. Trykk på ► for å starte airfrying.
7. Airfryeren vil pipe når den er ferdig. Skjermen vil vise "End" («Slutt»).
8. Ta kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp. Bruk en tang eller varmesikre redskaper for å fjerne maten fra kurven.

**FORSIKTIG:** De varme frityrplatene kan falle ut når du snur kurven.

- a. Pass på at kurven ligger på en flat overflate.
  - b. Se etter varm olje eller fett samlet i kurven. For å unngå sprut, tøm oljen før du bytter kurven. **[Figur 9]**
9. La avkjøle før rengjøring.

## Å lage mat i en enkelt sone

1. Legg frityrplatene og kurvdeleren inni kurven. **[Figur 10]**

### Merk:

- Frityrplatene lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.
- Når du plasserer frityrplatene i kurven, vipp frityrplaten for å sette inn den ene siden først, og trykk deretter ned på den andre siden.
- Frityrplatene behøves kanskje ikke til visse oppskrifter, for eksempel muffins og brød.

2. Trykk på (U).
3. Velg sonens knapp du vil bruke.
4. Velg en matlagingsfunksjon.

**Merk:** Matlagingsfunksjoner er programmert med en ideell tid og temperatur for å tilberede enkelte mattyper. Du kan også egendefinere tid og temperatur.

5. Alternativt, endre temperaturen og tiden ved å trykke på ^ eller v. **[Figur 8]**
6. Trykk på ► for å starte airfrying.
7. Airfryeren vil pipe når den er ferdig. Skjermen vil vise "End" («Slutt»).
8. Ta kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp. Bruk en tang eller varmesikre redskaper for å fjerne maten fra kurven.

**FORSIKTIG:** De varme frityrplatene kan falle ut når du snur kurven.

- a. Pass på at kurven ligger på en flat overflate.
  - b. Se etter varm olje eller fett samlet i kurven. For å unngå sprut, tøm oljen før du bytter kurven. **[Figur 9]**
9. La avkjøle før rengjøring.




## Matlaging i doble soner


Lag mat med to soner for å tilberede forskjellige matvarer samtidig. **ZONE 1** (SONE 1) og **ZONE 2** (SONE 2) kan kontrolleres separat fra hverandre.


1. Legg fritureplaten og kurvdeleren inni kurven.

### Merk:

- Fritureplatene lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.
- Når du plasserer fritureplatene i kurven, vipp fritureplaten for å sette inn den ene siden først, og trykk deretter ned på den andre siden.
- Fritureplatene behøves kanskje ikke til visse oppskrifter, for eksempel muffins og brød.

2. Trykk på .
3. Velg **ZONE 1** (SONE 1).
4. Velg en matlagingsfunksjon.
5. For å tilpasse tid og temperatur, trykk på  eller  for tid og temperatur. Du kan gjøre dette når som helt i løpet av matlagingen. For å gå tilbake til en funksjons standardinnstilling rett etter å ha endret dem, trykk på funksjonsknappen igjen.
6. Velg **ZONE 2** (SONE 2) og gjenta trinn 4 og 5.

**Merk:** Hvis du bestemmer deg for at maten i en av sonene er ferdig før tiden er ute, kan du sette en sone på pause ved å velge den sonen og trykke på .



7. Trykk på  for å starte airfrying.
8. Airfryeren vil pipe når den er ferdig. Skjermen vil vise "End" («Slutt»).
9. Ta kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp. Bruk en tang eller varmesikre redskaper for å fjerne maten fra kurven.

**FORSIKTIG:** De varme fritureplatene kan falle ut når du snur kurven.



10. Pass på at kurven ligger på en flat overflate.
11. Se etter varm olje eller fett samlet i kurven. For å unngå sprut, tøm oljen før du bytter kurven. **[Figur 9]**
12. La avkjøle før rengjøring.

## Matlaging på pause

Matlagingen stopper automatisk når kurven tas ut. Sett inn kurven på nytt for å gjenoppta matlaging.

Alternativt, trykk på  for å sette matlaging på pause i begge soner. Trykk på  igjen for å gjenoppta matlaging.

### Å sette tilberedningstiden på pause i én sone (mens du bruker begge sonene)

1. Velg sonen du vil sette på pause.
2. Trykk på  for å sette matlaging på pause.
3. For å gjenoppta matlaging i sonen på pause, trykk på  igjen.

**Merk:** Du kan justere innstillingene (matlagingsfunksjon, tid, og temperatur) under pause.

### Å avslutte tilberedningstiden i én sone (mens du bruker begge sonene)

Hvis du bestemmer deg for at maten i en av sonene er ferdig før tiden er ute, kan du **stansen en sone**. Trykk og hold på den soneknappen i 3 sekunder.






## Synkroniser matlaging

Programmer sonene til å fullføre matlagingen samtidig når de bruker forskjellige funksjoner, tilberedningstider og temperaturer.

1. Legg fritureplaten og kurvdeleren inni kurven. **[Figur 10]**

### Merk:

- Fritureplatene lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.
- Når du plasserer fitureplatene i kurven, vipp fitureplaten for å sette inn den ene siden først, og trykk deretter ned på den andre siden.
- Fitureplatene behøves kanskje ikke til visse oppskrifter, for eksempel muffins og brød.

2. Trykk på .
3. Velg **ZONE 1** (SONE 1). Velg en matlagingsfunksjon og deretter endre temperaturen og tiden ved å trykke på  eller .
4. Velg **ZONE 2** (SONE 2). Velg en matlagingsfunksjon og deretter endre temperaturen og tiden ved å trykke på  eller .

- Trykk på **SYNC** (SYNKRONISER).
- Trykk på ►||. Sonen med lengst tid begynner tilberedningen. Den andre sonen vil vise "Hold" («Vent»). Enheten vil starte den andre sonen når begge sonene har samme tid igjen.
- Airfryeren vil pipe når den er ferdig. Skjermen vil vise "End" («Slutt»).

**Merk:** Hvis du bestemmer deg for at maten i en av sonene er ferdig før tiden er ute, kan du **stanse en sone**. Trykk og hold på den soneknappen i 3 sekunder.

- Ta kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp. Bruk en tang eller varmesikre redskaper for å fjerne maten fra kurven.

**FORSIKTIG:** De varme frityrplatene kan falle ut når du snur kurven.

- Pass på at kurven ligger på en flat overflate.
- Se etter varm olje eller fett samlet i kurven. For å unngå sprut, tøm oljen før du bytter kurven. [Figur 9]

- La avkjøle før rengjøring.

## Match matlaging

Speil innstillinger over ZONE 1 (SONE 1) og ZONE 2 (SONE 2) for å lage mat med samme funksjon, temperatur og tid. Dette lar deg tilberede store mengder samtidig eller forskjellige matvarer med de samme innstillingene.

- Legg frityrplatene og kurvdeleren inni kurven. [Figur 10]

**Merk:**

- Frityrplatene lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.
- Når du plasserer frityrplatene i kurven, vipp frityrplaten for å sette inn den ene siden først, og trykk deretter ned på den andre siden.
- Frityrplatene behøves kanskje ikke til visse oppskrifter, for eksempel muffins og brød.

- Trykk på ☺.

- Velg **ZONE 1** (SONE 1). Velg en matlagingsfunksjon og deretter endre temperaturen og tiden ved å trykke på ^ eller v.

- Trykk på **MATCH** for å kopiere **ZONE 1** (SONE 1) innstillinger til **ZONE 2** (SONE 2).
- Trykk på ►|| for å starte matlaging i begge soner.
- Airfryeren vil pipe når den er ferdig. Skjermen vil vise "End" («Slutt»).
- Ta kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp. Bruk en tang eller varmesikre redskaper for å fjerne maten fra kurven.

**FORSIKTIG:** De varme frityrplatene kan falle ut når du snur kurven.

- Pass på at kurven ligger på en flat overflate.
- Se etter varm olje eller fett samlet i kurven. For å unngå sprut, tøm oljen før du bytter kurven. [Figur 9]

- La avkjøle før rengjøring.

## Matlagingsveiledning

### Kurvdeler

- Kurvdeleren isolerer ikke varmeoverføring og matsprut fullstendig mellom de to kurvene under tilberedning. Dette er normalt.

### Overfylling

- Hvis kurven er overfylt, vil maten bli tilberedt ujevnt.
- FORSIKTIG: Ikke** pakk inn mat. Store mengder mat kan berøre varmespiralene og forårsake brannfare.

### Bruk av olje

- Hvis du tilsetter en liten mengde olje til maten din, blir den sprøere. Bruk ikke mer enn 30 ml / 2 amerikanske ss olje.
- Oljespray er utmerket for å påføre små mengder olje jevnt på alle matvarer.
- Ikke** bruk matlagingssspray med drivmidler. Drivmidler kan skade kurvens klebefrie belegg.

## Mattips

- Du kan airfry frossen mat eller varer som kan bakes i ovn.
- For å lage kaker, håndpaier eller annen mat med fyll eller røre, plasser maten i en varmesikker beholder før du legger den i kurven.
- Airfrying av mat med mye fett vil føre til at fett samler seg under frityrplatene. For å unngå overflødig røyk under matlaging, hell ut fettdrypp etter matlaging.
- Væskemarinert mat skaper sprut og overflødig røyk. Tørk disse matvarene før airfrying.

## Pommes frites

- Tilsett 8–15 ml / ½–1 amerikansk ss olje for sprøhet.
- Når du lager pommes frites fra rå poteter, bløtlegg ukokte pommes frites i vann i 15 minutter for å fjerne stivelse før steking. Tørk med et håndkle før tilsetning av olje.
- Kutt ukokte pommes frites mindre for sprøere resultater. Prøv å kutte pommes frites i strimler på 0,6 x 7,6 cm / ¼-ganger 3-tomrners.

**Merk:** For flere tips og oppskrifter, sjekk VeSync-appen og Hurtigstartveiledning.

## Flere funksjoner

### Bytte temperaturenheter

- Trykk og hold temperatur  $\wedge$  og  $\vee$  i 3 sekunder.
- Airfryeren vil pipe én gang, og temperaturenheten vil endres fra Celsius til Fahrenheit.
- Gjenta for å bytte tilbake til Celsius.

### Slå lyd På/Av

- Trykk og hold temperatur  $\wedge$  og tid  $\wedge$  samtidig i 3 sekunder inntil airfryeren piper én gang.
- Gjenta for å slå på lyden igjen.

## Pause

- Trykk på  $\blacktriangleright$  for å sette matlaging på pause. Airfryeren vil slutte å varmes opp, og  $\blacktriangleright$  vil blinke inntil du trykker på  $\blacktriangleright$  igjen for å gjenoppta matlaging.
- Etter 30 minutter uten aktivitet, vil airfryeren slå seg av.
- Denne funksjonen lar deg sette matlagingen på pause uten å ta kurven ut av airfryeren.

## Innstillinger for matlagingsfunksjoner

Å bruke en matlagingsfunksjon er den enkleste måten å airfry på. Matlagingsfunksjoner er programmert med en ideell tid og temperatur for å tilberede enkelte mattyper.

- For å tilpasse en funksjon:
  - Velg en funksjon og juster tiden og temperaturen.

**Merk:** For raskt å øke eller redusere tid eller temperatur, trykk og hold inne  $\wedge$  eller  $\vee$  knappene.

- Trykk og hold inne funksjonsknappen inntil airfryeren piper én gang.
- For å nullstille en funksjon:
  - Uten å gjøre endringer, trykk og hold inne funksjonsknappen og **GRANDZONE** (STORSONE) samtidig i 3 sekunder inntil airfryeren piper én gang.
- For å nullstille alle funksjoner:
  - Trykk og hold inne **ZONE 1** (SONE 1) og **ZONE 2** (SONE 2) samtidig i 3 sekunder inntil airfryeren piper én gang.

## Gjenoppta matlaging automatisk

- Hvis du trekker ut kurven, vil airfryeren pause tilberedningen automatisk.
- Når du setter kurven på plass igjen, vil airfryeren automatisk gjenoppta matlaging basert på dine tidligere innstillinger.

## Automatisk avstenging

- Hvis airfryeren ikke har noen aktive funksjoner, vil den slette alle innstillinger og slå seg av etter 20 minutter uten aktivitet.

# STELL OG VEDLIKEHOLD

---

## **Merk:**

- **Alltid** rengjør airfryer-kurven og frityrplatene etter hvert bruk.
  - Å kle kurven med folie (unntatt frityrplatene) kan gjøre opprydding enklere.
1. Slå av og koble fra airfryeren. La den avkjøles helt før rengjøring. Trekk ut kurven for raskere avkjøling.
  2. Tørk utsiden av airfryeren med en fuktig klut om nødvendig.
  3. Kurven og frityrplatene tåler oppvaskmaskin. Du kan også vaske dem med varmt såpevann og en ikke-slipende svamp. Bløtlegg om nødvendig.

## **Merk:**

- Kurven og frityrplatene har et klebefritt belegg. Unngå bruk av metallredskaper og skurende rengjøringsmidler.

4. For gjenstridig fett:
  - a. I en liten bolle blander du 30 g / 2 amerikanske ss bakepulver og 15 ml / 1 amerikansk ss vann for å danne en smørbar pasta.
  - b. Bruk en svamp for å spre pastaen på kurven og frityrplatene og skrubbe. La kurven og frityrplatene sitte i 15 minutter før du skyller.
  - c. Vask kurven og frityrplatene med såpe og vann før bruk.
5. Rengjør innsiden av airfryeren med en litt fuktig, ikke-slipende svamp eller klut. **Ikke** senk i vann. Om nødvendig, rengjør varmespiralen for å fjerne matrester. [Figur 11]
6. Tørk før bruk.

**Merk:** Forsikre deg om at varmespiralen er helt tørt før du slår på airfryeren.

NO

# TILBEHØR

---

Ekstra tilbehør og erstatningstilbehør er tilgjengelig for airfryeren. For mer informasjon, kontakt **Kundestøtte** (se side 18).

# SAMSVARERKLÆRING

---

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation erklærer herved at dette produktet er i samsvar med de grunnleggende kravene og andre relevante bestemmelser i Direktiv 2014/53/EU, UK Radio Equipment Regulations 2017 og alle andre gjeldende EU- og UK-direktivkrav. Den fullstendige samsvarserklæringen kan leses på: <https://cosori.com/euro/compliance>

# FEILSØKING

| Problem   | Mulig løsning  |
|---|--|
| Airfryeren vil ikke slå seg på.   | Pass på at airfryeren er koblet til.   |
|   | Skyv kurven godt inn i airfryeren.   |
| Hvordan setter jeg en sone på pause når jeg bruker begge sonene?  | For å sette en <b>Zone</b> (Sone) på pause, trykk først på <b>Zone</b> (Sone) knappen og trykk deretter på ►  . For å sette begge sonene på pause, trykk på ►  .   |
| Hvordan stanser jeg en Sone når jeg bruker begge Sonene?  | For å stanse en <b>Zone</b> (Sone), trykk og hold på den soneknappen i 3 sekunder.   |
| Er kurven trygg å sette på benkeplaten min?   | Kurven vil varmes opp under matlaging. Vær forsiktig ved håndtering, og plasser den kun på varmebestandige overflater.   |
| Maten er ikke helt ferdig tilberedt.  | Legg mindre partier med matvarer i kurven. Hvis kurven er overfylt, vil maten bli understekt.  |
|   | Øk tilberedningstemperaturen eller tiden.  |
| Maten tilberedes ujevnt.  | Mat som er stablet oppå hverandre eller nær hverandre, må ristes eller snus under tilberedning.  |
| Maten er ikke sprø etter airfrying.   | Spraying eller børsting av en liten mengde olje kan øke sprøheten (se <b>Matlagingsveiledning</b> , side 11).  |
| Pommes frites er ikke tilberedt skikkelig.  | Se <b>Pommes frites</b> , side 12.   |
| Kurven vil ikke gli sikkert inn i airfryeren.   | Pass på at kurven ikke er overfylt med mat.  |
|   | Sørg for at frityrplatene sitter godt inne i kurven.   |
| Hvit røyk eller damp kommer ut av airfryeren.   | Airfryeren kan produsere noe hvit røyk eller damp når du bruker den for første gang eller under matlaging. Dette er normalt.   |
|   | Sørg for at kurven og innsiden av airfryeren er ordentlig rengjort og ikke er fettete.   |
|   | Tilberedning av fet mat vil føre til at olje samler seg under frityrplatene. Denne oljen vil produsere hvit røyk, og kurven kan være varmere enn vanlig. Dette er normalt og bør ikke påvirke matlagingen. Håndter kurven med varsomhet. |
| Mørk røyk kommer ut fra airfryeren.   | Koble umiddelbart fra airfryeren. Mørk røyk betyr at maten brenner eller det er et kretsproblem. Vent til røyken forsvinner før du trekker ut kurven. Hvis årsaken ikke var brent mat, kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 18).          |
| Airfryeren har en plastlukt.  | Enhver airfryer kan ha en plastlukt fra produksjonsprosessen. Dette er normalt. Følg instruksjonene for en <b>Testkjøring</b> (side 7) for å bli kvitt plastlukten. Hvis plastlukten vedvarer, kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 18).  |
| Matlagingstiden varer lengre når du bruker Grandzone (Storsoner) eller Match cooking (Match matlaging). | Dette er normalt. Store mengder mat kan ta lengre tid å tilberede.   |

NO

# FEILSØKING (FORTS.)

| Problem   | Mulig løsning  |
|---|--|
| Hvordan justerer jeg temperaturen eller tiden mens jeg bruker en enkelt sone?         | Velg den aktive <b>Zone</b> (Sone), og bruk deretter <b>TEMP</b> pilene for å justere temperaturen <b>TIME</b> pilene for å justeren tiden.  |
| Behøver enheten å forvarmes?  | Enheden behøver ikke å forvarmes.  |
| Kan jeg lage forskjellige mat i hver sone og ikke bekymre meg for krysskontaminering? | Ja, begge <b>Sonene</b> er selvforsynte med separate varmeelementer og vifter.   |
| Skjermen viser feilkode «E1».   | Det er en åpen krets i den øvre temperaturmonitoren på ZONE 1 (SONE 1). Kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 18).   |
| Skjermen viser feilkode «E2».   | Det er kortslutning i den øvre temperaturmonitoren på ZONE 1 (SONE 1). Kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 18).  |
| Skjermen viser feilkode «E21».  | Det er en åpen krets i den nedre temperaturmonitoren på ZONE 1 (SONE 1). Kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 18).  |
| Skjermen viser feilkode «E22».  | Det er kortslutning i den nedre temperaturmonitoren på ZONE 1 (SONE 1). Kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 18).   |
| Skjermen viser feilkode «E3».   | Airfryerens overopphetingsbeskyttelse for ZONE 1 (SONE 1) er aktivert. Slå av og koble fra airfryeren og la den avkjøles helt. Hvis skjermen fortsetter å vise «E3», kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 18).  |
| Skjermen viser feilkode «E24».  | Det er en åpen krets i den øvre temperaturmonitoren på ZONE 2 (SONE 2). Kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 18).   |
| Skjermen viser feilkode «E25».  | Det er kortslutning i den øvre temperaturmonitoren på ZONE 2 (SONE 2). Kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 18).  |
| Skjermen viser feilkode «E26».  | Det er en åpen krets i den nedre temperaturmonitoren på ZONE 2 (SONE 2). Kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 18).  |
| Skjermen viser feilkode «E27».  | Det er kortslutning i den nedre temperaturmonitoren på ZONE 2 (SONE 2). Kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 18).   |
| Skjermen viser feilkode «E28».  | Airfryerens overopphetingsbeskyttelse for ZONE 2 (SONE 2) er aktivert. Slå av og koble fra airfryeren og la den avkjøles helt. Hvis skjermen fortsetter å vise «E28», kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 18). |

NO

Hvis problemet ditt ikke er **oppført**, vennligst kontakt **Kundestøtte** (se side 18).

# BEGRENSET GARANTIINFORMASJON

|   |  |
|---|--|
| <b>Produktnavn</b>  | Dobbel-Blaze TwinFry™<br>10-Liter Airfryer |
| <b>Modell</b>   | CAF-TF101S-AEUR                            |
| For din egen referanse anbefaler vi på det sterkeste at du registrerer bestillings-ID og kjøpsdato. |  |
| <b>Kjøpsdato</b>  |  |
| <b>Bestillings-ID</b>   |  |

## Cosori Begrenset Produktgaranti

### To (2) års\* begrenset forbrukerproduktgaranti

Etekcitcity GmbH ("Etekcitcity") garanterer at produktet skal være fritt for defekter i materiale og utførelse i en periode på **2 år fra kjøpsdatoen** («Begrenset garantiperiode»), forutsatt at produktet ble brukt i samsvar med bruks- og vedlikeholdsinstruksjonene (f.eks. det tiltenkte miljøet og under normale omstendigheter). **\*Denne garantien begrenser ikke dine rettigheter som kan være pålagt eller gitt av gjeldende nasjonale eller regionale forbrukerbeskyttelseslover i din region, i hvilke tilfeller den begrensede garantiperioden forlenges i henhold til gjeldende krav.**

### Dine Begrensede Garantifordeler

I løpet av den begrensede garantiperioden og underlagt denne begrensede garantiregelen, vil Etekcitcity, etter eget skjønn, enten (i) refundere kjøpesummen hvis kjøpet ble gjort direkte fra COSORI-nettbutikken, (ii) reparere eventuelle mangler i materiale eller utførelse, (iii) erstatte produktet med et annet produkt av lik eller større verdi, eller (iv) gi butikk-kreditt tilsvarende kjøpesummen.

### Hvem blir dekt?

Denne begrensede garantien strekker seg kun til den opprinnelige forbrukerkjøperen av produktet og kan ikke overføres til noen etterfølgende eier av produktet, uavhengig av om produktet overføres eierskapet i løpet av den angitte perioden for den begrensede garantien. Den opprinnelige forbrukerkjøperen må gi bekreftelse av defekten eller feilfunksjonen og bevis på kjøpsdatoen for å kreve fordelene med begrenset garanti.

### Vær oppmerksom på uautoriserte forhandlere eller selgere

Denne begrensede garantien omfatter ikke produkter kjøpt fra uautoriserte forhandlere eller

selgere. Etekcitcity, begrensede garanti strekker seg kun til produkter kjøpt fra autoriserte forhandlere eller selgere som er underlagt Etekcitcity, kvalitetskontroller og har godtatt å følge kvalitetskontrollene. Vær oppmerksom på at produkter kjøpt fra et uautorisert nettsted eller en uautorisert forhandler kan være forfalskede, brukte, defekte eller kanskje ikke designet for bruk i ditt land. Du kan sikre deg selv og dine produkter ved å sørge for at du kun kjøper fra Etekcitcity, eller dets autoriserte forhandlere.

Hvis du har spørsmål om en spesifikk selger, eller hvis du tror du kan ha kjøpt produktet fra en uautorisert selger, vennligst kontakt vårt Kundestøtteam.

### Hva blir ikke dekt?

- Normal slitasje, inkludert normale slitedeler, som støvbeholder, filter, rullebørste, batteri og strømledning, eller teppe- eller gulvskader på grunn av feil bruk.
- Hvis kjøpsbeviset har blitt endret på noen måte eller er gjort uleselig.
- Hvis modellnummeret, serienummeret eller produksjonsdatokoden på produktet er endret, fjernet eller gjort uleselig.
- Hvis produktet har blitt endret fra den opprinnelige tilstanden.
- Hvis produktet ikke er brukt i henhold til anvisninger og instruksjoner i bruksanvisningen.
- Skader forårsaket av tilkobling av periferitstyr, tilleggsutstyr eller annet tilbehør enn det som er anbefalt i bruksanvisningen.
- Skader eller defekter forårsaket av uhell, misbruk, misbruk eller feilaktig eller utilstrekkelig vedlikehold.
- Skader eller defekter forårsaket av tjeneste eller reparasjon av produktet utført av en uautorisert tjenesteleverandør eller av andre enn Etekcitcity.
- Skader eller defekter som oppstår under kommersiell bruk, utleiebruk eller annen bruk som produktet ikke er beregnet for.
- Hvis enheten har blitt skadet, inkludert men ikke begrenset til skade fra dyr, lyn, unormal spenning, brann, naturkatastrofer, transport, oppvaskmaskin eller vann (med mindre bruksanvisningen uttrykkelig sier at produktet tåler oppvaskmaskin).
- Tilfældige skader og følgeskader.
- Skader eller mangler som overstiger produktets pris.

### Gjør krav på din begrensede garantitjeneste i 5 enkle trinn:

1. Sørg for at produktet ditt er innenfor den angitte begrensede garantiperioden.
2. Sørg for at du har en kopi av fakturaen og bestillings-ID eller kjøpsbevis.
3. Sørg for at du har produktet ditt. **IKKE** kast

- produktet før du kontakter oss.
4. Kontakt vårt Kundestøtteteam
  5. Når vårt Kundestøtteteam har godkjent forespørselen din, vennligst returner produktet med en kopi av fakturaen og bestillings-ID.

## Eneste og Eksklusive Rettsmiddel

DEN FOREGÅENDE BEGRENSEDE GARANTIEEN UTGJØR Eteckity CORPORATION'S EKSKLUSIVE ANSVAR, OG DITT ENESTE OG EKSKLUSIVE RETTSMIDDEL, FOR EVENTUELLE BRUDD PÅ ENHVER GARANTI ELLER ANNEN AVVIKELSE AV PRODUKTET DEKKET AV DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRINGEN. DENNE BEGRENSEDE GARANTIEEN ER EKSKLUSIV OG I STEDET FOR ALLE ANDRE GARANTIER. INGEN ANSATT AV Eteckity CORPORATION ELLER ENHVER ANDRE PART ER AUTORISERT TIL Å GJØRE ENHVER GARANTI I TILLEGG TIL DEN BEGRENSEDE GARANTIEEN I DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRINGEN.

## Ansvarsfraskrivelse for begrensede garantier

I FULLSTENDIG UTSTREKNING AV GJELDENE LOV, UNNTATT SOM GARANTERT I DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIEGJELEN, LEVERER Eteckity CORPORATION PRODUKTENE DU KJØPER FRA Eteckity CORPORATION «SOM DET ER» OG Eteckity CORPORATION FRASKRIVER SEG HERVED ALLE GARANTIER AV NOEN SLAG, ENTEN UTTRYKKELEGE ELLER UNDERFORSTÅTTE, LOVFESTEDE, ELLER PÅ ANNEN MÅTE, INKLUDERT MEN IKKE BEGRENSET TIL NOEN GARANTIER OM SALGBARHET, IKKE-KRENKELSE OG EGNETHET FOR BESTEMT FORMÅL.

## Ansvarsbegrensninger

I FULLSTENDIG UTSTREKNING AV GJELDENE LOV, UNDER INGEN OMSTENDIGHET VIL Eteckity CORPORATION, DETS TILKNYTTETE SELSKAPER ELLER DERES LISENSGIVERE, TJENESTELEVERANDØRER, ANSATTE, AGENTER, OFFISERER ELLER DIREKTØRER VÆRE ANSVARLIGE FOR:

(a) SKADER AV NOE SLAG SOM OPPSTÅR AV ELLER I FORBINDELSE MED PRODUKTER KJØPT FRA Eteckity CORPORATION OVER KJØPSPRISEN BETALT AV KJØPER FOR SLIKE PRODUKTER, ELLER

(b) INDIREKTE, SPESIELLE, TILFELDIGE, FØLGESKADER ELLER STRAFFENDE SKADER SELV OM Eteckity CORPORATION ELLER EN AV LEVERANDØRENE HAR BLITT INFORMERT OM MULIGHETEN ELLER SYNLIGHETEN FOR SLIKE SKADER.

OG UANSETT OM DET ER FORÅRSAKET AV ORGANISERING (INKLUDERT NEGLISJERING), KONTRAKTSBRUDD ELLER ANNET. VÅRT

ANSVAR SKAL UNDER INGEN OMSTENDIGHETER OVERSTEDE DET FAKTISKE BELØPET DU BETALTE FOR DET DEFEKTIVE PRODUKTET, OG VI SKAL UNDER INGEN OMSTENDIGHETER VÆRE ANSVARLIGE FOR NOEN FØLGE-, TILFELDIGE, SPESIELLE ELLER PUNITIVE SKADER ELLER PÅ HELE SKADER ELLER TAP, ENTEN DIREKTE ELLER INDIREKTE.

UNNTATT SOM DEKKES AV DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRINGEN, SKAL Eteckity CORPORATION IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR KOSTNADER KNYTTET TIL ERSTATNING ELLER REPARASJON AV PRODUKTER KJØPT HOS DEM, INKLUDERT, MEN IKKE BEGRENSET TIL ARBEIDS-, INSTALLASJON- ELLER ANDRE KOSTNADER SOM BRUKER PÅHOLDE, OG SPESIELT EVENTUELLE KOSTNADER KNYTTET TIL FJERNING ELLER ERSTATNING AV PRODUKTET.

## Andre rettigheter du kan ha

NOEN JURISDIKSJONER TILLATER IKKE: (1) UTELUKKELSE AV UNDERFORSTÅTTE GARANTIER; (2) BEGRENSNING PÅ VARIGHETEN AV UNDERFORSTÅTTE GARANTIER; OG/ELLER (3) UTELUKKELSE ELLER BEGRENSNING AV TILFELDIGE SKADER ELLER FØLGESKADER; SÅ ANSVARSFRASKRIVELSENE I DENNE RETNINGSLINJEN GJELDER KANSKJE IKKE FOR DEG. I DISSE JURISDIKSJONENE HAR DU BARE DE UNDERFORSTÅTTE GARANTIER SOM ER UTTRYKKELEGE PÅKREVD I OVERENSSTEMMELSE MED GJELDENE LOV. BEGRENSNINGENE AV GARANTIER, ANSVAR OG RETTSMIDLER GJELDER I DET MAKSIMALE OMRÅDET LOVEN TILLATER.

SELV OM DENNE BEGRENSEDE GARANTIEEN GIR DEG SPESIFIKKE JURIDISKE RETTIGHETER, KAN DU HA ANDRE RETTIGHETER I DIN JURISDIKSJON. DENNE ERKLÆRINGEN OM BEGRENSET GARANTI ER UNDERLAGT GJELDENE LOVVERK SOM GJELDER FOR DEG OG PRODUKTET. VENNLIGST GJENNOMGÅ LOVENE I DIN JURISDIKSJON FOR Å FORSTÅ DINE RETTIGHETER FULLSTENDIG.

## Endringer av denne retningslinjen

Vi kan endre vilkårene og tilgjengeligheten til denne begrensede garantieen etter eget skjønn, men eventuelle endringer vil ikke ha tilbakevirkende kraft.

Denne garantieen er laget av:

Cosori Norge  
Frøyas gate 15, 0273, OSLO, Norge

NO

# KUNDESTØTTE

---

Hvis du har spørsmål eller bekymringer angående ditt nye produkt, vennligst kontakt vårt hjelpsomme Kundestøtteteam.

**Åpningstider:** Man–Fre, 09:00-11:30, 12:30-16:00

**Tollfri:** +47 23 96 38 32

**E-post:** Post@cosori.no

*\*Vennligst ha bestillingsfakturaen og bestillings-ID klar før du kontakter Kundestøtte.*

## Attribusjoner

Google, Android og Google Play er varemerker for Google LLC.

App Store® er et varemerke for Apple Inc.

**NO** Wi-Fi® er et registrert varemerke for Wi-Fi Alliance®.

iOS er et registrert varemerke for Cisco Systems, Inc. og/eller dets tilknyttede selskaper i USA og visse andre land.

Bluetooth®-ordmerket og -logoer er registrerte varemerker som eies av Bluetooth SIG, Inc. og all bruk av slike merker av VESYNC (SINGAPORE) PTE LTD. Corporation er under lisens. Andre varemerker og handelsnavn tilhører deres respektive eiere.

## VIS OSS HVA DU LAGER

---

Vi håper dette har vært til nytte for deg. Vi venter spent på å se dine vellykkede resultater, og vi tror du får lyst til å dele noen glamorøse bilder! Fellesskapet vårt venter på opplastingene dine – bare velg din plattform nedenfor. Snap, tagg, og hashtag i vei, Cosori-kokk!

**@Cosorinorge**



**@CosoriScandi**



## Innehållsförteckning

|   |    |
|---|----|
| Förpackningens innehåll                 | 1  |
| Specifikationer                         | 1  |
| Viktiga säkerhetsåtgärder och varningar | 2  |
| Lär känna den smarta luftfritösen       | 6  |
| Före första användning                  | 7  |
| Använda den smarta luftfritösen         | 8  |
| Skötsel och underhåll                   | 13 |
| Tillbehör                               | 13 |
| Felsökning                              | 14 |
| Information om begränsad garanti        | 16 |
| Kundtjänst                              | 18 |

## Förpackningens innehåll

|  |
|--|
| 1 10 liters luftfritös med dubbla korgar |
| 2 bottenplattor                          |
| 1 korgdelare                             |
| 1 silikontång                            |
| 1 bruksanvisning                         |
| 1 snabbstartsguide                       |

## Specifikationer

|   |   |
|---|---|
| <b>Modell</b>                                   | CAF-TF101S-AEUR                                   |
| <b>Strömförsörjning</b>                         | AC 220–240 V,<br>50 Hz                            |
| <b>Nominell effekt</b>                          | 2 800 W   |
| <b>Kapacitet</b>                                | 10 l  |
| <b>Temperaturområde</b>                         | 35–240 °C   |
| <b>Tidsintervall</b>                            | 1 min–48 tim.                                     |
| <b>Mått (inklusive handtag)</b>                 | 33,8 cm djup x<br>51,8 cm bredd x<br>31,3 cm höjd |
| <b>Vikt</b>                                     | 9,2 kg  |
| <b>Effektförbrukning, vänteläge med nätverk</b> | <2.0W   |
| <b>Effektförbrukning, vänteläge/av</b>          | <1.0W   |

SV

# LÄS OCH SPARA DESSA ANVISNINGAR VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER OCH VARNINGAR

---

Följ de grundläggande säkerhetsföreskrifterna när du använder luftfritösen. Läs alla anvisningar.

## Viktiga säkerhetspunkter

- Rör **inte** vid heta ytor. Använd handtagen.
- Blockera **inga** ventilationsöppningar. Varm ånga släpps ut genom öppningarna. Håll händer och ansikte borta från öppningarna.
- **FÖRSIKTIGT:** De varma bottenplattorna kan ramla ut när du vänder på korgen.

SV

### Obs!

- Sätt fast bottenplattorna i korgen för att minska risken för att de faller ut.
- Ta **alltid** ut varm mat med tång.

## Allmän säkerhetsinformation

- Förhindra elektriska stötar genom att **inte sänka ned luftfritösens** nätkabel, kontakt eller hölje i vatten eller andra vätskor.
- Noggrann övervakning krävs när barn finns i närheten av eller använder luftfritösen.
- Dra ut kontakten när den inte används och före rengöring. Låt delarna svalna innan du sätter dit eller tar bort dem.
- Använd **inte** luftfritösen om den är skadad eller inte fungerar normalt eller om nätkabeln är skadad. Kontakta **Kundtjänst** (se sidan 18).
- Använd **inte** reservdelar eller tillbehör från tredje part eftersom det kan orsaka personsador.
- Använd **inte** utomhus.
- Placera **inte** luftfritösen eller någon av dess delar på spisen, nära gas- eller elektriska brännare eller i en uppvärmd ugn.
- Var mycket försiktig när du flyttar luftfritösen (eller tar ut korgen) om den innehåller varm olja eller andra upphettade vätskor.
- Placera **alltid** bottenplattorna på en värmebeständig yta när du har tagit ut dem ur korgen.
- Rengör **inte** med skursvampar av metall. Metallfragment kan lossna och vidröra elektriska delar, vilket skapar risk för elektriska stötar.
- Placera **inte** något på luftfritösen. Placera **inte** något på luftfritösen.
- Barn 8 år eller äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap får använda den här luftfritösen om de övervakas eller har fått anvisningar om att använda luftfritösen på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Rengöring och underhåll får endast utföras av barn som är äldre än 8 år och under övervakning.
- Barn måste övervakas för att säkerställa att de **inte** leker med luftfritösen.
- Den här luftfritösen är inte avsedd att användas med extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Anvisningar om att rengöra tillbehör finns i **Skötsel och underhåll** (sidan 13).
- Använd **endast** luftfritösen enligt anvisningarna i den här bruksanvisningen.
- Inte för kommersiellt bruk. **Endast** för hushållsbruk.

## Under luftfritering

- En fritös använder **endast** varmluft. Fyll **aldrig** korgen med olja eller fett.
- Använd **aldrig** luftfritösen utan att sätta i korgen.
- Lägg **inte** överdimensionerade livsmedel eller metallredskap i luftfritösen.
- Använd **inte** matlagningssprej som innehåller drivgas. Drivgasen kan förstöra korgens beläggning.
- Fyll **inte** i för mycket livsmedel i fritöskorgen. Stora mängder livsmedel kan vidröra värmeslingorna och orsaka brandrisk.
- Vidrör **inte** korgen eller bottenplattorna under eller omedelbart efter luftfritering.
- Lägg **inte** papper, kartong, icke värmebeständig plast eller liknande material i luftfritösen. Det går att använda bakplåtspapper eller folie.
- Lägg **aldrig** bakplåtspapper i fritösen utan mat på det. Luftcirkulationen kan få papper att lyfta och vidröra värmeslingorna.
- Lägg **aldrig** tunna och lätta livsmedel såsom cornflakes i luftfritösen. Var uppmärksam på mindre matbitar. Luftcirkulationen kan få tunna och lätta livsmedel eller små matbitar att lyfta och vidröra värmeslingorna.
- Använd **alltid** värmesäkra behållare. Var mycket försiktig om du använder behållare som inte är av metall eller glas.
- Placera luftfritösen på avstånd från brandfarliga material (gardiner, draperier, osv.). Använd på en plan, stabil, värmebeständig yta på avstånd från värmekällor eller vätskor.
- Stäng omedelbart av och koppla från luftfritösen om du ser att mörk rök kommer ut. Vit rök är normalt och orsakas av upphettning av fett eller matstänk, men mörk rök innebär att maten brinner eller att det finns ett elektriskt problem. Vänta tills röken försvinner innan du drar ut korgen. Om orsaken inte var vidbränd mat måste du kontakta **Kundtjänst** (sidan 18).

- Lämna **inte** luftfritösen utan uppsikt när den används.
- Stäng av fritösen genom att trycka en gång på (⏻). (⏻) förblir orange och alla andra knappar stängs av.
- Koppla från apparaten genom att fatta tag i kontakten och dra ut den ur uttaget. Dra **aldrig** i kabeln.

## Ström och nätkabel [Figur 2]

- Stäng av luftfritösen innan du tar ut kontakten ur nätuttaget.
- **Undvik** att nätkabeln (eller förlängningskabeln) hänger över kanten på bordet eller bänken eller vidrör varma ytor.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. eller andra behöriga personer för att undvika elektrisk fara eller brandrisk. Kontakta **Kundtjänst** (sida 18).
- Förhindra kvävningrisk genom att ta bort och kassera skyddshöljet.
- Använd **aldrig** nätuttag under bänken när du kopplar in luftfritösen.
- Luftfritösen får **endast** användas i elinstallationer med **220–240 V, 50 Hz**. Anslut **inte** till andra typer av uttag.
- Förvara luftfritösen och dess kabel utom räckhåll för barn under 8 år.

**Obs!** Den här luftfritösen har en kort nätkabel för att minska risken för trassel eller att någon snubblar på den. Använd förlängningskablar med försiktighet. Förlängningskabelns elektriska klassificeringsmärkning måste vara minst lika hög som luftfritösens elektriska klassificering (se **Specifikationer**, sidan 1)

## Förlängningskablar

- Det finns längre förlängningskablar som går att använda med försiktighet. Om du använder en längre förlängningskabel:
  - Nätkabelns eller förlängningskabelns elektriska klassificeringsmarkering måste vara minst lika hög som luftfritösens elektriska klassificering.
  - Kabeln måste placeras så att den inte hänger över en bänk- eller bordsskiva där småbarn kan dra i den eller snubbla över den av misstag.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. eller av behöriga personer för att undvika elektrisk fara eller brandrisk. Kontakta **Kundtjänst** (sidan 18).

## Elektromagnetiska Fält (EMF)

COSORI smart luftfritös uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om den hanteras på rätt sätt och enligt anvisningarna i den här bruksanvisningen är apparaten säker att använda grundat på vetenskapliga bevis som finns tillgängliga idag.

**Obs!** Föremål märkta med följande symbol kan nå höga temperaturer och måste hanteras försiktigt.



**FÖRSIKTIGT:** Mycket varm yta.

## SPARA DESSA ANVISNINGAR



Den här symbolen betyder att produkten inte får kasseras som hushållsavfall utan måste lämnas till en lämplig återvinningsanläggning. Korrekt kassering och återvinning hjälper till att skydda naturresurser, människors hälsa och miljön.

Kontakta kommunen, avfallshanteringstjänsten eller butiken där du köpte produkten för mer information om kassering och återvinning av produkten.

### Den här produkten är RoHS-kompatibel.

Den här produkten uppfyller direktivet 2011/65/EU och dess ändringar om begränsning av användning av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning.

# Konfigurera VeSync-appen

## Obs!

- VeSync-appen förbättras kontinuerligt och kan ändras med tiden. Vid eventuella skillnader, följ anvisningarna i appen.
- Kräver en mobil enhet för att köra appen, Wi-Fi eller mobildata och iOS-version 12 eller Android-version 7 (eller senare). Data- och meddelandeavgifter kan tillkomma. Registrering krävs.

1. Ladda ned VeSync-appen genom att skanna QR-koden eller sök efter VeSync i Apple App Store® eller Google Play™ Butik.

**Obs!** För Android™-användare: Välj Allow (Tillåt) för att använda VeSync.




2. Öppna VeSync-appen. Tryck på **Log in** (Logga in) om du redan har ett konto. Skapa ett nytt konto genom att trycka på **Sign Up** (Registrera dig).


**Obs!** Du måste skapa ett eget VeSync-konto för att använda tjänster och produkter från tredje part. De fungerar inte med ett gästkonto. Ett VeSync-konto gör det även möjligt för familj och vänner styra den smarta luftfritösen.

3. Anslut den smarta luftfritösen för att starta parkopplingsläget.
4. Tryck på **+** och välj den smarta luftfritösen.
5. Följ anvisningarna i appen för att ställa in den smarta luftfritösen.

## Obs!

- Det går att ändra namnet och ikonerna när som helst genom att gå till den smarta luftfritösens skärm och trycka på .

## Koppla från Wi-Fi®

- Koppla bort Wi-Fi® genom att trycka på och hålla ned  i 15 sekunder tills wifi-indikatorn släcks. Det här återställer den smarta luftfritösens standardinställningar och kopplar bort den från VeSync-appen.
- Återanslut genom att följa anvisningarna i VeSync-appen om att lägga till en enhet.

## VeSync-appens funktioner

VeSync-appen ger åtkomst till ytterligare smarta funktioner i luftfritösen, inklusive de som visas nedan.

### Fjärrkontroll

- Alla smarta luftfritösfunktioner går att fjärrstyra, utom att starta tillagning (för att följa säkerhetsföreskrifterna i UL).
- Det går att övervaka tillagningen på avstånd.

### Recept i appen

- Förprogrammerade recept från COSORI:s egna kokor finns i appen. Dessa recept ställer in rekommenderad tid och temperatur automatiskt.
- Skapa och spara anpassade recept.

**Obs!** VeSync-appen uppdateras kontinuerligt och appfunktionerna utökas.

# LÄR KÄNNA DEN SMARTA LUFTFRITÖSEN

---

## Obs!

- **Öppna inte** luftfritösens översida. Det är inte ett lock.
- Korgen och bottenplattorna är tillverkade i aluminium och har ej vidhäftande beläggning.

## Bild på luftfritös [Figur 1.1]

- |                |                  |                 |
|----------------|------------------|-----------------|
| 1. Luftintag   | 5. Ventiler      | 9. Korghandtag  |
| 2. Luftutsläpp | 6. Kontrollpanel | 10. Korgdelare  |
| 3. Bärhandtag  | 7. Bottenplattor | 11. Silikontång |
| 4. Nätkabel    | 8. Korg          |                 |

## Bild på display [Figur 1.2]

**Obs!** När du trycker på en knapp för att använda en tillagningsfunktion blir den orange och visar att den är aktiv.

SV

### Kontrollpanel

- |                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| A. Höj/sänk temperaturen | F. STOR ZON         |
| B. På/av                 | G. MATCHA           |
| C. Tillagningsfunktioner | H. ZON 2            |
| D. ZON 1                 | I. Öka/minska tiden |
| E. SYNKA                 | J. Starta/pausa     |

### Display

- |                                   |                      |
|-----------------------------------|----------------------|
| a. Övre värmeelement på           | d. Wifi-indikator    |
| b. Övre och undre värmeelement på | e. Temperaturdisplay |
| c. Tillagningsstatus              | f. Tidsvisning       |

**Obs!** Wifi-indikatorn visar VeSyncs konfigurationsstatus. Se anvisningarna i VeSync-appen för mer information.

## Displaymeddelanden [Figur 1.3]

Cooking (Tillagar) [figur a] och [figur b]

Cooking Finished (Tillagning avslutad)  
[figur f]

Paused (Pausad) [figur c] och [figur d]

Cooling (Avkylning) [figur g]

Basket is Removed/Cooking Paused  
(Korg borttagen/tillagning pausad)  
[figur e]

# FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

## Installation

1. Ta bort allt emballage från luftfritösen, inklusive tillfälliga klistermärken och plastfolie.
2. Placera luftfritösen på en stabil, jämn och värmebeständig yta. Placera den inte nära områden som kan skadas av varm luft eller ånga (såsom väggar eller skåp).

**Obs!** Lämna 13 cm utrymme bakom och över luftfritösen. [Figur 3] Lämna tillräckligt utrymme framför luftfritösen för att ta ut korgen.



3. Diska korgen, korgdelaren och bottenplattorna noggrant antingen i diskmaskin eller med en icke-repande svamp.
4. Torka av luftfritösens insida och utsida med en lätt fuktad trasa. Torka med handduk.
5. Sätt tillbaka bottenplattorna i korgarna och placera korgarna i luftfritösen. [Figur 5]

**Obs!** Lägg i bottenplattorna genom att luta bottenplattan för att sätta in en sida först och tryck sedan ned den andra sidan. Bottenplattorna passar bara på ett sätt i korgen. [Figur 4]

## Testkörning

En testkörning bekantar dig med luftfritösen, kontrollerar att den fungerar korrekt och rensar den från eventuella rester.

1. Kontrollera att luftfritösens korgar är tomma och koppla in luftfritösen.
2. Tryck på ⏻.

3. Tryck på **GRANDZONE**. Displayen visar **200 °C** och **20 MIN**.
4. Tryck på  för att ändra tiden till 10 minuter.
5. Tryck på  för att börja värma. När testkörningen är klar piper luftfritösen.
6. Ta ut korgen. Låt korgen svalna helt i 10–30 minuter.

### Obs!

- Alla luftfritöser kan lukta plast från tillverkningsprocessen. Det är normalt. Kontakta **Kundtjänst** (se sidan 18) om plastlukten inte minskar efter en testkörning.
- Var försiktig när du vänder på korgen efter tillagning, eftersom de varma bottenplattorna kan falla ut och orsaka en säkerhetsrisk.

## Silikoninlägg

- Bottenplattorna har fyra livsmedelssäkra silikoninlägg. Dessa inlägg passar in plattan mot korgens botten.
- Lägg i bottenplattorna i korgen genom att luta bottenplattan för att sätta in en sida först och tryck sedan ned den andra sidan. Bottenplattorna passar bara på ett sätt i korgen. [Figur 5]

**Obs!** Om du tvingar in bottenplattan i korgen på fel sätt kan skada uppstå.

- **Låt inte** barn leka med silikoninläggen eller svälja dem.

# ANVÄNDA DEN SMARTA LUFTFRITÖSEN

Det går att övervaka tillagningen, följa recept i appen och få åtkomst till ytterligare funktioner i VeSync-appen. En lista med smarta funktioner finns i **VeSync-appens funktioner** (sidan 5).












## Luftfritering

### Obs!

- **Placera inte** något på luftfritösen. Det stör luftflödet och orsakar dålig luftfritering. **[Figur 6]**
- Luftfritösen är ingen oljefritös. Fyll **inte** korgen med olja, stekfett eller annan vätska.
- Var uppmärksam på varm ånga när du tar ut korgen ur luftfritösen.

## Tillagningstabell

Resultaten kan variera. Recept och matlagningsinspiration finns i appen VeSync.

| Funktion                 | Temp   | Tid     | Temp.område | Tidsintervall | Övre värme  | Undre värme  |
|--------------------------|--------|---------|-------------|---------------|---|--|
| AIR FRY<br>(LUFTFRITERA) | 200 °C | 20 min. | 120–205 °C  | 1–60 min      |    |    |
| ROAST (STEK)             | 190 °C | 30 min. | 120–205 °C  | 1–240 min     |    |    |
| BAKE<br>(UGNSBAKA)       | 160 °C | 25 min. | 80–205 °C   | 1–240 min     |  |  |
| GRILL (GRILLA)           | 240 °C | 10 min. | 205–240 °C  | 1–30 min      |  | Ej<br>tillämpligt  |
| REHEAT<br>(VÄRM UPP)     | 165 °C | 15 min. | 40–205 °C   | 1–60 min      |  |  |
| Dry (Torka)              | 55 °C  | 6 tim.  | 35–95 °C    | 30 min–48 tim |  |  |

**Obs!** Övre och undre värme är schematisk och inte verklig effekt. Det övre och undre värmeelementets verkliga temperatur kan variera. Temperaturområdet som visas i tabellen visar ungefärlig högsta temperatur som varje värmeelement kan uppnå.

## Tillaga i Grandzone

1. Lägg i bottenplattorna i korgen. **[Figur 7]**

### Obs!

- Bottenplattorna gör det möjligt för överflödiga olja att droppa ned på korgens botten.
- Lägg i bottenplattorna i korgen genom att luta bottenplattan för att sätta in en sida först och tryck sedan ned den andra sidan.
- Bottenplattorna får inte användas till vissa recept, såsom muffins och bröd.

2. Tryck på (U) .

3. Välj (GRANDZONE).

4. Välj en matlagningsfunktion.

**Obs!** Tillagningsfunktioner är förprogrammerade med perfekt tid och temperatur för tillagning av olika maträtter. Det går även att anpassa deras tid och temperatur.

5. Anpassa tid och temperatur genom att trycka på ^ eller v för tid och temperatur. Det här går att göra när som helst under tillagningen. Gå tillbaka till funktionens standardinställningar om du har ändrat dem genom att trycka på funktionsknappen igen. **[Figur 8]**

6. Tryck på ►|| för att börja luftfritera.

7. Luftfritösen piper när den är klar. Displayen visar End (Slut).

8. Ta ut korgen ur luftfritösen och var uppmärksam på varm ånga. Använd en tång eller värmesäkra redskap för att ta ut maten ur korgen.

**FÖRSIKTIGT:** De varma bottenplattorna kan ramla ut när du vänder på korgen.

- a. Säkerställ att korgen står på ett plant underlag.
- b. Var uppmärksam på varm olja eller fett som har ansamlats i korgen. Undvik stänk genom att tömma ut oljan innan du sätter tillbaka korgen. **[Figur 9]**

9. Låt svalna före rengöring.

## Tillaga i en enkel zon

1. Lägg bottenplattorna och korgdelaren i korgen. **[Figur 10]**

### Obs!

- Bottenplattorna gör det möjligt för överflödiga olja att droppa ned på korgens botten.
- Lägg i bottenplattorna i korgen genom att luta bottenplattan för att sätta in en sida först och tryck sedan ned den andra sidan.
- Bottenplattorna får inte användas till vissa recept, såsom muffins och bröd.

2. Tryck på (U) .

3. Välj knappen för zonen som du vill använda.

4. Välj en matlagningsfunktion.

**Obs!** Tillagningsfunktioner är förprogrammerade med perfekt tid och temperatur för tillagning av olika maträtter. Det går även att anpassa deras tid och temperatur.

5. Det är valfritt att ställa in temperatur och tid genom att trycka på ^ eller v . **[Figur 8]**

6. Tryck på ►|| för att börja luftfritera.

7. Luftfritösen piper när den är klar. Displayen visar End (Slut).

8. Ta ut korgen ur luftfritösen och var uppmärksam på varm ånga. Använd en tång eller värmesäkra redskap för att ta ut maten ur korgen.

**FÖRSIKTIGT:** De varma bottenplattorna kan ramla ut när du vänder på korgen.

- a. Säkerställ att korgen står på ett plant underlag.
- b. Var uppmärksam på varm olja eller fett som har ansamlats i korgen. Undvik stänk genom att tömma ut oljan innan du sätter tillbaka korgen. **[Figur 9]**

9. Låt svalna före rengöring.

## Tillaga i dubbla zoner

Tillaga med två zoner för att laga två olika maträtter samtidigt. **ZONE 1** och **ZONE 2** går att styra oberoende av varandra.

1. Lägg bottenplattorna och korgdelaren i korgen.

### Obs!

- Bottenplattorna gör det möjligt för överflödiga olja att droppa ned på korgens botten.
- Lägg i bottenplattorna i korgen genom att luta bottenplattan för att sätta in en sida först och tryck sedan ned den andra sidan.
- Bottenplattorna får inte användas till vissa recept, såsom muffins och bröd.

2. Tryck på  $\cup$ .
3. Välj **ZONE 1**.
4. Välj en matlagningsfunktion.
5. Anpassa tid och temperatur genom att trycka på  $\wedge$  eller  $\vee$  för tid och temperatur. Det här går att göra när som helst under tillagningen. Gå tillbaka till funktionens standardinställningar om du har ändrat dem genom att trycka på funktionsknappen igen.
6. Välj **ZONE 2** och upprepa steg 4 och 5.
7. Tryck på  $\blacktriangleright$  för att börja luftfritera.

**Obs!** Om du maten du tillagar i en av zonerna blir klar innan tillagningstiden är slut går det att pausa zonen genom att välja den och trycka på  $\blacktriangleright$ .

8. Luftfritösen piper när den är klar. Displayen visar End (Slut).
9. Ta ut korgen ur luftfritösen och var uppmärksam på varm ånga. Använd en tång eller värmesäkra redskap för att ta ut maten ur korgen.

**FÖRSIKTIGT:** De varma bottenplattorna kan ramla ut när du vänder på korgen.

10. Säkerställ att korgen står på ett plant underlag.
11. Var uppmärksam på varm olja eller fett som har ansamlats i korgen. Undvik stänk genom att tömma ut oljan innan du sätter tillbaka korgen. **[Figur 9]**
12. Låt svalna före rengöring.

## Pausa tillagning

Tillagning pausas automatiskt när korgen tas ut. Sätt tillbaka korgen för att fortsätta tillagningen.

Det går även att trycka på  $\blacktriangleright$  för att pausa tillagning i båda zonerna. Tryck på  $\blacktriangleright$  igen för att återuppta tillagningen.

## Pausa tillagningstiden i en zon (när båda zonerna används)

1. Välj zonen som du vill pausa.
2. Tryck på  $\blacktriangleright$  för att pausa tillagningen.
3. Återuppta den pausade zonen genom att trycka på  $\blacktriangleright$  igen.

**Obs!** Det går att justera inställningarna (tillagningsfunktion, tid och temperatur) under pausen.

## Avsluta tillagningstiden i en zon (när båda zonerna används)

Om maten du tillagar i en av zonerna blir klar innan tillagningstiden är slut går det att **stoppa en zon**. Tryck på och håll ned zonen knapp i tre sekunder.

## Synkronisera tillagning

Programmera zonerna till att avsluta tillagning samtidigt när de använder olika funktioner, tillagningstider och temperaturer.

1. Lägg bottenplattorna och korgdelaren i korgen. **[Figur 10]**

### Obs!

- Bottenplattorna gör det möjligt för överflödiga olja att droppa ned på korgens botten.
- Lägg i bottenplattorna i korgen genom att luta bottenplattan för att sätta in en sida först och tryck sedan ned den andra sidan.
- Bottenplattorna får inte användas till vissa recept, såsom muffins och bröd.

2. Tryck på  $\cup$ .
3. Välj **ZONE 1**. Välj en tillagningsfunktion och ändra sedan temperatur och tid genom att trycka på  $\wedge$  eller  $\vee$ .
4. Välj **ZONE 2**. Välj en tillagningsfunktion och ändra sedan temperatur och tid genom att trycka på  $\wedge$  eller  $\vee$ .

5. Tryck på **SYNC** (SYNKA).
6. Tryck på ►||. Zonen med längst tillagningstid startar tillagning. Den andra zonen visar HoLd (Väntar). Enheten startar den andra zonen när båda zonerna har samma kvarvarande tid.
7. Luftfritösen piper när den är klar. Displayen visar End (Slut).

**Obs!** Om maten du tillagar i en av zonerna blir klar innan tillagningstiden är slut går det att **stoppa en zon**. Tryck på och håll ned zonens knapp i tre sekunder.

8. Ta ut korgen ur luftfritösen och var uppmärksam på varm ånga. Använd en tång eller värmesäkra redskap för att ta ut maten ur korgen.

**FÖRSIKTIGT:** De varma bottenplattorna kan ramla ut när du vänder på korgen.

- a. Säkerställ att korgen står på ett plant underlag.
  - b. Var uppmärksam på varm olja eller fett som har ansamlats i korgen. Undvik stänk genom att tömma ut oljan innan du sätter tillbaka korgen. **[Figur 9]**
9. Låt svalna innan rengöring.

## Matcha tillagning

Spegla inställningarna i ZONE 1 och ZONE 2 för att tillaga med samma funktion, temperatur och tid. Det här gör det möjligt att tillaga stora mängder samtidigt eller två olika rätter med samma inställningar.

1. Lägg bottenplattorna och korgdelaren i korgen. **[Figur 10]**

### Obs!

- Bottenplattorna gör det möjligt för överflödiga olja att droppa ned på korgens botten.
  - Lägg i bottenplattorna i korgen genom att luta bottenplattan för att sätta in en sida först och tryck sedan ned den andra sidan.
  - Bottenplattorna får inte användas till vissa recept, såsom muffins och bröd.
2. Tryck på ☰.
  3. Välj **ZONE 1**. Välj en tillagningsfunktion och ändra sedan temperatur och tid genom att trycka på ^ eller v.

4. Tryck på **MATCH** (MATCHA) för att kopiera inställningarna för **ZONE 1** till **ZONE 2**.
5. Tryck på ►|| för att starta tillagning i båda zonerna.
6. Luftfritösen piper när den är klar. Displayen visar End (Slut).
7. Ta ut korgen ur luftfritösen och var uppmärksam på varm ånga. Använd en tång eller värmesäkra redskap för att ta ut maten ur korgen.

**FÖRSIKTIGT:** De varma bottenplattorna kan ramla ut när du vänder på korgen.

- a. Säkerställ att korgen står på ett plant underlag.
- b. Var uppmärksam på varm olja eller fett som har ansamlats i korgen. Undvik stänk genom att tömma ut oljan innan du sätter tillbaka korgen. **[Figur 9]**

8. Låt svalna innan rengöring.

## Tillagningsguide

### Korgdelare

- Korgdelaren förhindrar inte helt värmeöverföring och matstänk mellan korgarna under tillagning. Det är normalt.

### Överfyllning

- Om korgen är överfylld tillagas maten ojämnt.
- **FÖRSIKTIGT:** Packa **inte** in mat. Stora mängder livsmedel kan vidröra värmeslingorna och orsaka brandrisk.

### Använda olja

- Om du lägger till en liten mängd olja till maten blir den krispigare. Använd inte mer än 30 ml olja.
- Små mängder olja kan appliceras jämnt på alla livsmedel med hjälp av oljesprayer, vilket är fantastiskt.
- **Använd inte** matlagningssprej som innehåller drivgas. Drivgaser kan förstöra korgens ej vidhäftande beläggning.

## Matråd

- Alla frysta måltider eller produkter som går att tillaga i ugn är lämpliga för luftfritering.
- Innan du lägger maten i korgen, placera kakor, handpajer eller någon annan maträtt som har smet eller fyllning i en värmesäker behållare.
- Produkter med hög fetthalt som luftfriteras gör att fett samlas under bottenplattorna. Håll bort fett dropp efter tillagning för att minska överdriven rök under tillagning.
- Livsmedel i flytande marinering utvecklar rök och orsakar stänk. Torka av sådana livsmedel före luftfritering.

## Pommes frites

- Tillsätt 8–15 ml olja för krispighet.
- Blötlägg i vatten 15 minuter när du tillagar pommes frites av rå potatis för att ta bort stärkelsen före luftfritering. Torka av med en handduk innan du tillsätter olja.
- Skär råa pommes frites till mindre bitar för krispigare resultat. Skär dem till bitar i storleken 0,6 x 7,6 cm.

**Obs!** Fler tips och recept finns i appen VeSync och i Snabbstartsguide.

## Fler funktioner

### Byta temperaturenhet

- Tryck och håll ned temperatur  $\wedge$  och  $\vee$  i tre sekunder.
- Luftfritösen piper en gång och temperaturenheten ändras från Celsius till Fahrenheit.
- Upprepa för att ändra tillbaka till Celsius.

### Slå på/av ljudet

- Tryck på och håll ned temperatur  $\wedge$  och tid  $\wedge$  samtidigt i tre sekunder tills luftfritösen piper en gång.
- Upprepa för att för att slå på ljudet igen.

## Pausa

- Tryck på  $\blacktriangleright$  för att pausa tillagningen. Luftfritösen slutar värmas upp och  $\blacktriangleright$  blinkar tills du trycker på  $\blacktriangleright$  igen för att återuppta tillagningen.
- Efter 30 minuters inaktivitet stängs fritösen av.
- Den här funktionen gör det möjligt att pausa tillagningen utan att ta ut korgen ur luftfritösen.

## Ställa in tillagningsfunktioner

Det enklaste sättet att luftfritera är att använda en tillagningsfunktion. Tillagningsfunktioner är förprogrammerade med perfekt tid och temperatur för tillagning av olika maträtter.

- Anpassa en funktion:
  - Välj en funktion och justera tid och temperatur.

**Obs!** Öka eller minska tid eller temperatur snabbt genom att trycka på och hålla ned knapparna  $\wedge$  eller  $\vee$ .

- Tryck på och håll ned funktionsknappen tills luftfritösen piper en gång.
- Återställ en funktion:
  - Tryck utan att göra ändringar och håll ned funktionsknappen och **GRANDZONE** samtidigt i tre sekunder tills luftfritösen piper en gång.
- Återställ alla funktioner:
  - Tryck på och håll ned **ZONE 1** och **ZONE 2** samtidigt i tre sekunder tills luftfritösen piper en gång.

## Återuppta tillagning automatiskt

- Luftfritösen slutar tillaga automatiskt när du tar ut korgen.
- Luftfritösen börjar automatiskt laga mat igen med befintliga inställningar när du sätter tillbaka korgen.

## Automatisk avstängning

- Om luftfritösen inte har aktiva tillagningsfunktioner rensar den alla inställningar och stänger av efter 20 minuters inaktivitet.

# SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

---

## Obs!

- Rengör **alltid** luftfritösens korg och bottenplattor efter varje användning.
- Det blir enklare att rengöra korgen om du lägger in aluminiumfolie vid tillagning (inte över bottenplattorna).

1. Stäng av och koppla från luftfritösen. Låt den svalna helt före rengöring. Ta ut korgen för att påskynda avkylningen.
2. Rengör vid behov luftfritösens utsida med en fuktig trasa.
3. Korgen och bottenplattorna tål maskindisk. Det går även att rengöra dem med en icke-repande svamp och varmt tvålatten. Blötlägg vid behov.

## Obs!

- Korgen och bottenplattorna har ej vidhäftande beläggning. Undvik att använda metallredskap och slipande rengöringsmedel.

4. För svårt fett:

- a. Bland 30 g bakpulver med 15 ml vatten till en bredbar pasta i en liten skål.
- b. Sprid pastan i korgen och på bottenplattorna med en svamp och skrubba. Låt den verka i 15 minuter innan du sköljer.
- c. Rengör korg och bottenplattor med diskmedel och vatten före användning.

5. Rengör luftfritösens insida med en lätt fuktig, icke-repande svamp eller trasa. Doppa **inte** ned i vatten. Rengör vid behov värmeslingan för att ta bort matrester. **[Figur 11]**
6. Torka före användning.

**Obs!** Kontrollera att värmeslingan är helt torr innan du slår på luftfritösen.

SV

## TILLBEHÖR

---

Det finns ytterligare tillbehör och utbytesdelar till luftfritösen. Kontakta **kundtjänst** för mer information (se sidan 18).

## FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

---

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. intygar härmed att den här produkten överensstämmer med de väsentliga kraven och andra relevanta bestämmelser i direktivet 2014/53/EU, UK Radio Equipment Regulations 2017 och alla andra tillämpliga direktivkrav i EU och Storbritannien. Den fullständiga försäkran om överensstämmelse finns på: <https://cosori.com/euro/compliance>

# FELSÖKNING

| Problem   | Möjlig lösning  |
|---|---|
| <b>Luftfritösen startar inte.</b>   | Kontrollera att luftfritösen är påslagen.   |
|   | Sätt in korgen ordentligt i luftfritösen.   |
| <b>Hur pausar jag en zon om jag använder båda zonerna?</b>  | Pausa en <b>zon</b> genom att först trycka på knappen <b>Zone</b> och sedan på ►  . Pausa båda zonerna genom att trycka på ►  .   |
| <b>Hur stoppa jag en zon om jag använder båda zonerna?</b>  | Stoppa en <b>zon</b> genom att trycka på och hålla ned zonens knapp i tre sekunder.   |
| <b>Är det säkert att placera korgen på köksbänken?</b>  | Korgen värms upp under tillagning. Var försiktig vid hantering och placera endast korgen på värmebeständiga ytor.   |
| <b>Maten är inte färdiglagad.</b>   | Lägg mindre mängd livsmedel i korgen. Livsmedlen blir dåligt tillagade om korgen är överfylld.  |
|   | Öka tillagningstiden eller temperaturen.  |
| <b>Maten tillagas ojämnt.</b>   | Livsmedel som staplas eller ligger nära varandra måste skakas eller vändas under tillagningen.  |
| <b>Maten är inte krispig efter luftfritering.</b>   | Att spraya eller pensla på en liten mängd olja kan öka krispigheten (se <b>Tillagningsguide</b> på sidan 11).   |
| <b>Pommes frites tillagas inte rätt.</b>  | Se <b>Pommes frites</b> på sidan 12.  |
| <b>Korgen glider inte in enkelt i luftfritösen.</b>   | Kontrollera att korgen inte är överfylld med mat.   |
|   | Kontrollera att bottenplattorna ligger rätt i korgen.   |
| <b>Fritösen avger vit rök eller ånga.</b>   | När du använder luftfritösen för första gången kan den avge vit rök eller ånga. Det är normalt.   |
|   | Kontrollera att luftfritösens insida och korg är noggrant rengjorda och fria från fett.   |
|   | När du tillagar feta livsmedel samlas olja under bottenplattorna. Det här fettet avger vit rök och korgen kan bli varmare än vanligt. Det är normalt och påverkar inte tillagningen. Hantera korgen försiktigt.   |
| <b>Fritösen avger ett mörkt rökmoln.</b>  | Ta omedelbart luftfritösens elkontakt. Mörk rök betyder att maten brinner eller att det finns ett elektriskt problem. Vänta tills röken försvinner innan du drar ut korgen. Om orsaken inte var vidbränd mat måste du kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 18). |
| <b>Luftfritösen luktar plast.</b>   | Alla luftfritöser kan lukta plast från tillverkningsprocessen. Det är normalt. Följ anvisningarna för <b>Testkörning</b> (sidan 7) för att få bort plastlukten. Kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 18) om den fortfarande luktar plast.                       |
| <b>Tillagningstiden blir längre om du tillagar med Grandzone eller Match cooking (Matcha tillagning).</b> | Det är normalt. Det tar längre tid att tillaga större mängder livsmedel.  |

# FELSÖKNING (FORTS.)

| Problem   | Möjlig lösning  |
|---|---|
| Hut justerar jag temperatur eller tid när jag endast använder en zon?                                 | Välj den aktiva <b>zonen</b> , använd sedan pilarna för <b>TEMP</b> för att justera temperaturen och pilarna för <b>TIME</b> (TID) för att justera tiden.   |
| Måste enheten förvärmas?  | Enheten behöver inte förvärmas.   |
| Går det att tillaga olika livsmedel i varje zon utan att oroa sig för att de påverkar varandras smak? | Ja, båda <b>zonerna</b> är självständiga med egna värmeelement och fläktar.   |
| Displayen visar felkoden E1.  | Det finns ett avbrott i temperaturövervakningen för ZONE 1. Kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 18).   |
| Displayen visar felkoden E2.  | Det finns en kortslutning i den övre temperaturövervakningen för ZONE 1. Kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 18).  |
| Displayen visar felkoden E21.   | Det finns ett avbrott i den undre temperaturövervakningen för ZONE 1. Kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 18).   |
| Displayen visar felkoden E22.   | Det finns en kortslutning i den undre temperaturövervakningen för ZONE 1. Kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 18).   |
| Displayen visar felkoden E3.  | Luftfritörens överhettningsskydd för ZONE 1 har aktiverats. Stäng av och koppla från luftfritösen och låt den svalna helt. Om displayen fortsätter att visa E3 måste du kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 18).         |
| Displayen visar felkoden E24.   | Det finns ett avbrott i temperaturövervakningen för ZONE 2. Kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 18).   |
| Displayen visar felkoden E25.   | Det finns en kortslutning i den övre temperaturövervakningen för ZONE 2. Kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 18).  |
| Displayen visar felkoden E26.   | Det finns ett avbrott i den undre temperaturövervakningen för ZONE 2. Kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 18).   |
| Displayen visar felkoden E27.   | Det finns en kortslutning i den undre temperaturövervakningen för ZONE 2. Kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 18).   |
| Displayen visar felkoden E28.   | Luftfritörens överhettningsskydd för ZONE 2 har aktiverats. Stäng av och koppla från luftfritösen och låt den svalna helt. Om displayen fortsätter att visa <b>E28</b> måste du kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 18). |

SV

Om ditt problem inte finns med på listan måste du kontakta **Kundtjänst** (se sidan 18).

# INFORMATION OM BEGRÄNSAD GARANTI

|  |  |
|--|--|
| <b>Produktnamn</b>   | 10 liters luftfritös med dubbla korgar |
| <b>Modell</b>  | CAF-TF101S-AEUR                        |
| Vi rekommenderar starkt att du antecknar beställnings-ID och inköpsdatum och sparar dem. |  |
| <b>Inköpsdatum</b>   |  |
| <b>Beställnings-ID</b>   |  |

## Cosori begränsad produktgaranti

### Två (2) års begränsad garanti för konsumentprodukt

Etekcity GmbH ("Etekcity") garanterar att produkten är fri från material- och tillverkningsfel under **två år från det ursprungliga inköpsdatumet** ("Begränsad garantiperiod"), under förutsättning att produkten användes enligt bruks- och skötselanvisningarna (t.ex. i den avsedda miljön och under normala förhållanden). **\*Den här garantin begränsar inte dina rättigheter enligt gällande nationella eller regionala konsumentskyddslag i din region, i vilket fall Begränsad garantiperiod förlängs i enlighet med gällande krav.**

### Förmåner i den begränsade garantin

Under den begränsade garantiperioden och enligt policyn för den här begränsade garantin, gör Etekcity efter eget gottfinnande något av följande: (i) återbetalar inköpspriset om köpet gjordes direkt i Cosoris onlinebutik, (ii) reparerar material- och tillverkningsfel, (iii) ersätter produkten med en likvärdig eller bättre produkt, eller (iv) tillhandahåller butikskredit motsvarande inköpspriser.

### För vem gäller garantin?

Den här begränsade garantin gäller endast den ursprungliga konsumentens köp och går inte att överföra till efterföljande ägare av produkten, oavsett om produkten bytte ägare under den begränsade garantin giltighetsperiod. Den ursprungliga konsumenten som köpte produkten måste tillhandahålla intyg på felet eller funktionsfelet och bevisa inköpsdatum för att göra anspråk på förmåner i den begränsade garantin.

### Var medveten om ej auktoriserade återförsäljare eller handlare

Den här begränsade garantin gäller inte produkter

köpta hos ej auktoriserade återförsäljare eller handlare. Etekcity:s begränsade garanti gäller endast produkter köpta från auktoriserade återförsäljare eller handlare som är föremål för Etekcity:s kvalitetskontroller och har avtalat att följa dessa kvalitetskontroller. Var medveten om att produkter köpta från en ej auktoriserad webbplats eller handlare kan vara förfalskade, använda, defekta eller inte utformade för användning i ditt land. Skydda dig själv och dina produkter genom att säkerställa att du endast köper från Etekcity eller dess auktoriserade återförsäljare.

Kontakt vår kundtjänst om du har frågor om en viss återförsäljare eller om du tror att du har köpt produkten från en ej auktoriserad återförsäljare.

### Vad täcker inte garantin?

- Normalt slitage inklusive vanliga slitdelar, såsom dammbehållare, filter, rullborste, batteri, nätkabel eller skador på mattor eller golv på grund av olämplig användning.
- Om köpebeviset har ändrats på något sätt eller gjorts oläsbar.
- Om produktens modellnummer, serienummer eller produktionsdatumkod har ändrats, tagits bort eller gjorts oläsbar.
- Om produktens ursprungliga beskaffenhet har ändrats.
- Om produkten inte har använts enligt anvisningarna i bruksanvisningen.
- Skador orsakade genom att ansluta kringutrustning, ytterligare utrustning eller tillbehör som inte rekommenderas i bruksanvisningen.
- Skador orsakade genom olycka, missbruk, felaktig användning eller felaktigt eller otillräckligt underhåll.
- Skador eller fel orsakade genom service eller reparation av produkten av en obehörig serviceleverantör eller av någon annan än Etekcity.
- Skador eller fel som uppkommit genom kommersiell användning, uthyrning eller genom annan användning för vilken produkten inte är avsedd.
- Om enheten har skadats, inklusive men inte begränsat till skada orsakad av djur, blixtnedslag, onormal nätspänning, brand, naturkatastrof, transport, diskmaskin eller vatten (om inte bruksanvisningen uttryckligen uppger att produkten är diskmaskinssäker).
- Oavsiktliga och följdskador
- Skador eller fel som överskrider produktens kostnad.

### Garantianspråk i fem enkla steg:

1. Säkerställ att produkten ligger inom den angivna begränsade garantiperioden.
2. Säkerställ att du har kopia på fakturan eller beställnings-ID eller köpebevis.
3. Säkerställ att du har produkten. **KASSERA INTE** produkten innan du kontaktar oss.

4. Kontakta vår kundtjänst.
5. När vår kundtjänst har godkänt din begäran måste du returnera produkten med en kopia på fakturan och beställnings-ID.

### Den enda och exklusiva gottgörelsen

DEN OVANSTÅENDE BEGRÄNSADE GARANTIN ÄR ETEKCITY:S EXKLUSIVA SKYLDIGHET OCH VÅR ENDA OCH EXKLUSIVA GOTTGÖRELSE FÖR BROTT MOT GARANTIN ELLER ANNAN PRODUKTAVVIKELSE SOM OMFATTAS AV DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN. DEN HÄR BEGRÄNSADE GARANTIN ÄR EXKLUSIV OCH I STÄLLET FÖR ALLA ANDRA GARANTIER. INGEN ANSTÄLLD PÅ ETEKCITY CORPORATION ELLER NÅGON ANNAN PART HAR BEHÖRIGHET ATT GE ANNAN GARANTI UTÖVER DEN BEGRÄNSADE GARANTIN I DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN.

### Ansvarsfriskrivning från begränsade garantier

I DEN STÖRSTA UTSTRÄCKNING ENLIGT GÄLLANDE LAG, MED UNDANTAG FÖR DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN, TILLHANDAHÅLLER ETEKCITY CORPORATION PRODUKTERNA DU KÖPER FRÅN ETEKCITY CORPORATION I BEFINTLIGT SKICK OCH ETEKCITY CORPORATION FRISKRIVER SIG HÄRMEDE FRÅN ALLA GARANTIER, ANTINGEN UTTRYCKLIGA ELLER UNDERFÖRSTÅDDA, LAGSTADGADE ELLER ANDRA, INKLUSIVE, MEN INTE BEGRÄNSADE TILL GARANTIER FÖR SÄLJBARHET, ICKE-INTRÅNG OCH LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST SYFTE.

### Ansvarsbegränsning

I DEN STÖRSTA UTSTRÄCKNING ENLIGT GÄLLANDE LAG, ÄR ETEKCITY CORPORATION, DESS DOTTERBOLAG ELLER LICENSIVARE, SERVICELEVERANTÖRER, ANSTÄLLDA, AGENTER, TJÄNSTEMÅN ELLER LEDNING INTE SKADESTÅNDSSKYLDIGA FÖR:

(A) SKADOR SOM UPPSTÅR AV ELLER I SAMBAND MED PRODUKTER KÖPTA FRÅN ETEKCITY CORPORATION UTÖVER INKÖPSPRISET BETALAT AV KÖPAREN FÖR SÅDANA PRODUKTER ELLER

(B) INDIREKTA, SÄRSKILDA, TILLFÄLLIGA SKADOR, FÖLJDSKADOR ELLER SKADESTÅND ÄVEN OM ETEKCITY CORPORATION ELLER NÅGON AV DESS LEVERANTÖRER HAR MEDDELATS OM MÖJLIGHETEN TILL SÅDANA SKADESTÅND.

OCH OAVSETT ORSAKADE AV SKADESTÅNDSGRUNDANDE HÄNDELSER (INKLUSIVE FÖRSUMLIGHET), AVTALSBROTT ELLER ANNAT. VÅR SKADESTÅNDSSKYLDIGHET FÅR INTE UNDER NÅGRA OMSTÄNDIGHETER ÖVERSTIGA DET AKTUELLA BELOPPET DU BETALADE FÖR DEN DEFEKTA PRODUKTEN, INTE HELLER ÄR

VI INTE UNDER NÅGRA OMSTÄNDIGHETER SKADESTÅNDSSKYLDIGA FÖR DIREKTA ELLER INDIREKTA FÖLJDSKADOR, TILLFÄLLIGA, SÄRSKILDA SKADOR ELLER SKADESTÅND ELLER FÖRLUSTER.

FÖRUTOM DET SOM DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN TÄCKER ÄR ETEKCITY CORPORATION INTE ANSVARIGT FÖR KOSTNADER I SAMBAND MED ERSÄTTNING ELLER REPARATION AV PRODUKTER KÖPTA FRÅN DEM, INKLUSIVE MEN INTE BEGRÄNSADE TILL ARBETE, INSTALLATION ELLER ANDRA KOSTNADER ÄDRAGNA AV ANVÄNDAREN OCH I SYNNERHET KOSTNADER RELATERADE TILL BORTTAGNING ELLER ERSÄTTNING AV EN PRODUKT.

### Andra rättigheter du kan ha

EN DEL JURISDIKTIONER TILLÅTER INTE: (1) UNDANTAG FÖR UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER, (2) BEGRÄNSNING I VARAKTIGHET FÖR UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER OCH/ELLER (3) UNDANTAG FÖR ELLER BEGRÄNSNING AV TILLFÄLLIGA SKADOR ELLER FÖLJDSKADOR, VILKET INNEBÄR ATT FRISKRIVNINGARNA INTE GÄLLER DIG. I DESSA JURISDIKTIONER HAR DU ENDAST DE UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER SOM UTTRYCKLIGEN MÅSTE TILLHANDAHÅLLAS ENLIGT GÄLLANDE LAG. BEGRÄNSNINGAR I GARANTIER, SKADESTÅNDSSKYLDIGHET OCH GOTTGÖRELSE GÄLLER I HÖGSTA UTSTRÄCKNING TILLÅTEN I LAG.

ÄVEN OM DEN HÄR BEGRÄNSADE GARANTIN GER DIG VISSA RÄTTSLIGA RÄTTIGHETER KAN DU ÄVEN HA ANDRA RÄTTIGHETER I DIN JURISDIKTION. DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN OMFATTAS AV GÄLLANDE LAGAR SOM GÄLLER DIG OCH PRODUKTEN. LÅS LAGARNA I DIN JURISDIKTION FÖR ATT FULLSTÄNDIGT FÖRSTÅ DINA RÄTTIGHETER.

### Ändringar i denna policy

Vi kan efter eget gottfinnande ändra villkoren och tillgängligheten för den här begränsade garantin, men ändringarna är inte retroaktiva.

Den här garantin är lämnas av:

Cosori Sweden  
Författarvägen 2  
834 99 TANDSBY  
Sverige



# KUNDTJÄNST

---

Kontakta vår hjälpsamma kundtjänst om du har frågor eller funderingar om produkten.

**Öppettider:** Man–Fre, 08:00 - 16:00

**Avgiftsfritt nummer:** +46 08 917 800

**E-post:** Info@cosori.se

*\*Ha din beställningsfaktura och order-ID redo innan du kontaktar kundtjänst.*

## TILLSKRIVNINGAR

Google, Android och Google Play är varumärken som tillhör Google LLC.

App Store® är ett varumärke som tillhör Apple Inc.

Wi-Fi® är ett registrerat varumärke som tillhör Wi-Fi Alliance®.

iOS är ett registrerat varumärke som tillhör Cisco Systems, Inc. och/eller dess dotterbolag i USA och vissa andra länder.

Ordmärket Bluetooth® och logotyperna är registrerade varumärken som ägs av Bluetooth SIG, Inc. och all användning av sådana märken av VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation sker under licens. Andra varumärken och handelsnamn tillhör respektive ägare.

SV

## VISA OSS VAD DU GÖR

---

Vi hoppas att det här har hjälpt dig. Vi ser fram emot att se dina fina resultat och vi tror att du vill dela dina glamorösa bilder! Vår community väntar på dina uppladdningar. Välj helt enkelt plattform nedan. Fota, tagga och hashtagga så mycket du vill, Cosori-kocken!

**@Cosorisverige**



**@CosoriScandi**



## Indholdsfortegnelse

|   |    |
|---|----|
| Pakkens indhold                                 | 1  |
| Specifikationer                                 | 1  |
| Vigtige sikkerhedsforanstaltninger og advarsler | 2  |
| Lær din smarte airfryer at kende                | 6  |
| Før den første brug                             | 7  |
| Brug af din smarte airfryer                     | 8  |
| Pleje og vedligeholdelse                        | 13 |
| Tilbehør  | 13 |
| Fejlfinding                                     | 14 |
| Oplysninger om begrænset garanti                | 16 |
| Kundesupport                                    | 18 |

## Pakkens indhold

|  |
|--|
| 1 x Dual Blaze TwinFry™ 10-liters airfryer |
| 2 x Grillplade                             |
| 1 x Opdeler til kurv                       |
| 1 x Silicone-tænger                        |
| 1 x Brugervejledning                       |
| 1 x Hurtigstartsvejledning                 |

## Specifikationer

|  |  |
|--|--|
| <b>Model</b>   | CAF-TF101S-AEUR  |
| <b>Strømforsyning</b>                                    | AC 220–240V,<br>50Hz   |
| <b>Nominel effekt</b>                                    | 2800 W   |
| <b>Kapacitet</b>   | 10 L   |
| <b>Temperaturområde</b>                                  | 35°–240 °C /<br>95°–465 °F   |
| <b>Tidsinterval</b>                                      | 1 minut-48 timer   |
| <b>Dimensioner<br/>(inkl. håndtag)</b>                   | 37,5 D x 27,0 B x<br>32,5 H cm /<br>13.3D x 20.4W x<br>12.3H in (tommer) |
| <b>Vægt</b>  | 9,2 kg/20 lb   |
| <b>Strømforbrug i<br/>standbytilstand i<br/>netværk</b>  | <2.0W  |
| <b>Strømforbrug i<br/>standby-/ slukket<br/>tilstand</b> | <1.0W  |

DA

# LÆS OG GEM DISSE INSTRUKTIONER VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER OG ADVARSLER

Følg de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, når du bruger din airfryer.  
Læs alle instruktioner.

## Vigtige sikkerhedspunkter

- Rør **ikke** ved varme overflader. Brug håndtagene.
- Bloker **ikke** nogen ventilationsåbninger. Der kommer varm damp ud af åbningerne. Hold hænder og ansigtet væk fra åbningerne.
- **FORSIGTIG:** Den varme grillplade kan falde ud, når kurven vendes.

### Bemærk:

- Sæt grillpladerne godt fast i kurven for at mindske risikoen for, at de falder ud.
- Brug **altid** en tang til forsigtigt at fjerne varm mad.

- Placer **ikke** airfryeren eller nogen af dens dele på et komfur, i nærheden af gas- eller elektriske brændere eller i en opvarmet ovn.
- Vær yderst forsigtig, når du flytter din air fryer (eller tager kurven ud), hvis den indeholder varm olie eller andre varme væsker.
- Placer **altid** grillpladerne på en varmebestandig overflade, når du har taget dem ud af kurven.
- Rengør **ikke** med skuresvampe af metal. Metalfragmenter kan løsne sig fra skuresvampen og komme i kontakt med elektriske dele, hvilket kan medføre risiko for elektrisk stød.
- Placer **ikke** noget i toppen af din airfryer. Placer **ikke** noget inde i din airfryer.
- Denne air fryer kan anvendes af børn på 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået tilsyn eller instruktion om sikker brug af airfryeren og forstår de risici, der er forbundet hermed.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de **ikke** leger med airfryeren.
- Denne air fryer er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- For instruktioner om rengøring af tilbehør, se **Pleje og vedligeholdelse** (side 13).
- Brug **kun** din airfryer som beskrevet i denne vejledning.
- Ikke til kommercielt brug. **Kun** til husholdningsbrug.



## Generel sikkerhed

- For at undgå risikoen for elektrisk stød, må du **ikke nedsænke airfryeren** huset, lysnetledningen eller stikket i vand eller andre væsker.
- Det er nødvendigt med grundigt opsyn, når airfryeren bruges af eller er i nærheden af børn.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før rengøring. Tillad airfryeren at afkøle, før du sætter dele på eller tager dele af.
- Brug **ikke** airfryeren, hvis den er beskadiget eller ikke fungerer korrekt, eller hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Kontakt **Kundesupport** (se side 18).
- Brug **ikke** reservedele eller tilbehør fra tredjepart, da det kan forårsage skader.
- Må **ikke** anvendes udendørs.

DA

## Mens du bruger airfryeren

- En airfryer fungerer kun med varm luft. Fyld **aldrig** kurven med olie eller fedt.
- Brug **aldrig** din airfryer, når kurven ikke er isat.
- Placer **ikke** for store fødevarer eller metalredskaber i din airfryer.
- Brug **ikke** madlavningssprays med drivgasser. Drivgasser kan beskadige belægningen på airfryerens kurv.
- Overfyld **ikke** airfryerens kurv. Overfyldte mængder mad kan berøre varmespolerne og forårsage brandfare.
- Rør **ikke** ved kurven eller grillpladerne under eller umiddelbart efter du har brugt airfryeren.
- Læg **ikke** papir, karton, ikke varmebestandigt plastic eller lignende materialer i airfryeren. Du kan bruge pergamentpapir eller folie.
- Læg **aldrig** bagepapir, pergamentpapir eller folie i airfryeren uden madvarer ovenpå. Luftcirkulationen kan få papiret til at løfte sig og røre ved varmespolerne.
- Læg **aldrig** tynde eller lette fødevarer som cornflakes i airfryeren. Vær opmærksom på små stykker fødevarer. Luftcirkulation kan også få tynde og lette fødevarer eller madrester til at løfte sig og røre ved varmespolerne.
- Brug **altid** varmebestandige beholdere. Vær ekstremt forsigtig, hvis du bruger beholdere, der ikke er af metal eller glas.
- Hold din airfryer væk fra brændbare materialer (gardiner, duge osv.). Brug den på en flad, stabil, varmebestandig overflade, væk fra varmekilder eller væsker.
- Sluk og træk straks stikket på din air fryer ud af stikkontakten, hvis du ser mørk røg komme ud. Hvid røg er normal og skyldes opvarmning af fedt eller madstænk, men mørk røg betyder, at maden brænder, eller at der er et kredsløbsproblem. Vent, til røgen er forsvundet, før du tager kurven ud. Hvis årsagen ikke var mad, der var brændt på, skal du kontakte **Kundesupport** (side 18).

- Efterlad **ikke** airfryeren uden opsyn, mens den er i brug.
- Tryk én gang på  for at slukke for airfryeren.  forbliver orange, og alle andre knapper slukkes.
- For at trække stikket ud af stikkontakten skal du tage fat i stikket og trække det ud af stikkontakten. Træk **aldrig** i lysnetledningen.

## Strøm og lysnetledning [Figur 2]

- Sluk for airfryeren, før du trækker stikket ud af stikkontakten.
- Lad **ikke** lysnetledningen (eller en eventuel forlængerledning) hænge over kanten af et bord eller en bordplade, og lad den ikke røre ved varme overflader.
- Hvis strømforsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. eller lignende kvalificerede personer for at undgå en elektrisk fare eller brandfare. Kontakt **Kundesupport** (side 18).
- Fjern og kassér stikkets beskyttelsesdæksel for at forhindre kvælningsfare.
- Brug **aldrig** en stikkontakt under bordpladen, når du sætter stikket til din airfryer i stikkontakten.
- Airfryeren må **kun** bruges med **220–240V, 50Hz** elektriske systemer. Må **ikke** tilsluttes en anden type stikkontakt.
- Hold airfryeren og dens ledning uden for rækkevidde for børn under 8 år.

**Bemærk:** Denne airfryer har en kort strømforsyningsledning for at mindske risikoen for, at man vikler sig ind i den eller snubler. Brug forlængerledninger med omtanke. Forlængerledningens mærkede elektriske effekt skal være lige så stor som airfryerens effekt (se **Specifikationer**, side 1)

## Forlængerledninger

- Der findes længere forlængerledninger, som kan anvendes, hvis de anvendes med forsigtighed. Hvis der anvendes en længere forlængerledning:
  - Forlængerledningens angivne elektriske styrke skal være mindst lige så stor som airfryerens elektriske styrke.
  - Ledningen skal anbringes således, at den ikke hænger over bordpladen eller bordpladen, hvor den kan blive trukket af børn eller snublet over utilsigtet.
- Hvis strømforsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. eller lignende kvalificerede personer for at undgå en elektrisk fare eller brandfare. Kontakt **Kundesupport** (side 18).

## Elektromagnetiske felter (EMF)

COSORI Smart-airfryeren overholder alle standarder vedrørende elektromagnetiske felter (EMF). Hvis apparatet håndteres korrekt og i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning, er det sikkert at bruge det baseret på de videnskabelige beviser, der er tilgængelige i dag.

**Bemærk:** Genstande, der er markeret med følgende symbol, kan nå høje temperaturer og skal håndteres forsigtigt.



**FORSIGTIG:** Overfladen er varm

DA

# GEM DISSE INSTRUKTIONER



Dette symbol betyder, at produktet ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men skal afleveres på et egnet indsamlingssted til genanvendelse. Korrekt bortskaffelse og genanvendelse er med til at beskytte naturessourcer, menneskers sundhed og miljøet.

For yderligere oplysninger om bortskaffelse og genanvendelse af dette produkt skal du kontakte din lokale kommune, en affaldshåndterings-tjeneste eller butikken, hvor du købte dette produkt.

### Dette produkt er RoHS-kompatibelt.

Dette produkt er i overensstemmelse med direktiv 2011/65/EU og ændringer hertil om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr.

# Opsætning af appen VeSync

## Bemærk:

- Appen VeSync bliver løbende forbedret og kan ændre sig med tiden. Hvis der er forskelle, skal du følge instruktionerne i appen.
  - Kræver en enhed til at køre appen, Wi-Fi eller mobildata og iOS version 12 eller Android version 7 (eller nyere). Standardtakster for data og beskeder kan være gældende. Registrering er påkrævet.
1. Hvis du vil downloade appen VeSync, skal du scanne QR-koden eller søge efter "VeSync" i Apple App Store® eller Google Play Butik.

**Bemærk:** Android™-brugere skal vælge Tillad ("Allow") for at bruge VeSync.




2. Åbn appen VeSync. Hvis du allerede har en konto, skal du trykke på **Log In**. For at oprette en ny konto, skal du trykke på **Sign Up**.


**Bemærk:** Du skal oprette din egen VeSync-konto for at bruge tredjepartstjenester og -produkter. Disse fungerer ikke med en gæstekonto. Med en VeSync-konto kan du også give din familie og venner mulighed for at betjene din smarte airfryer.

3. Sæt stikket i din smarte airfryer for at gå i paringstilstand.
4. Tryk på + og vælg din smarte airfryer.
5. Følg instruktionerne i appen for at opsætte din smarte airfryer.

## Bemærk:

- Du kan til enhver tid ændre navn og ikon ved at gå til skærmen for den smarte airfryer og trykke på .

# Afbryde forbindelsen til Wi-Fi®

- Hvis du vil afbryde Wi-Fi®, skal du trykke på  og holde den nede i 15 sekunder, indtil Wi-Fi-indikatoren slukker. Dette genopretter airfryerens standardindstillinger og afbryder forbindelsen til appen VeSync.
- For at genoprette forbindelsen skal du følge instruktionerne i appen VeSync for at tilføje en enhed.

# Funktioner i appen VeSync

Med appen VeSync kan du få adgang til yderligere funktioner i den smarte airfryer, herunder de funktioner, der er anført nedenfor.

## Fjernbetjening

- Alle smart air fryer-funktioner kan fjernbetjenes, undtagen start af tilberedning (for at overholde UL-sikkerhedsbestemmelserne).
- Tilberedningsprocessen kan overvåges på afstand.

## Opskrifter i appen

- Forudprogrammerede opskrifter lavet af COSORI's interne kokke er tilgængelige i appen. Disse opskrifter indstiller automatisk den anbefalede tid og temperatur.
- Opret og gem brugerdefinerede opskrifter.

**Bemærk:** Appen VeSync opdateres løbende, og funktionerne i appen vil blive udvidet.

# LÆR DIN SMARTE AIRFRYER AT KENDE

---

## Bemærk:

- Forsøg **ikke** at åbne toppen på airfryeren. Dette er ikke et låg.
- Kurven og grillpladerne er fremstillet af aluminium med non-stick-belægning.

## Airfryer-diagram [figur 1.1]

- |                      |                         |                      |
|----------------------|-------------------------|----------------------|
| 1. Luftindtag        | 5. Ventilationsåbninger | 9. Kurvhåndtag       |
| 2. Luftudtag         | 6. Kontrolpanel         | 10. Opdeler til kurv |
| 3. Håndtag til huset | 7. Grillplader          | 11. Silicone-tænger  |
| 4. Lysnetledning     | 8. Kurv                 |                      |

## Display-diagram [figur 1.2]

**Bemærk:** Når du trykker på en knap til en tilberedningsfunktion, bliver den orange for at indikere, at den er valgt.

### Kontrolpanel

- |                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| A. Forøge/formindske temperatur | F. GRANDZONE             |
| B. Til/Fra                      | G. MATCH                 |
| C. Tilberedningsfunktioner      | H. ZONE 2                |
| D. ZONE 1                       | I. Forøge/forkorte tiden |
| E. SYNC                         | J. Start/Pause           |

### Display

- |   |                      |
|---|----------------------|
| a. Øverste varmeelementer tændt             | d. Wi-Fi-indikator   |
| b. Øverste og nederste varmeelementer tændt | e. Temperaturdisplay |
| c. Tilberedningsstatus                      | f. Tidsdisplay       |

**Bemærk:** Wi-Fi-indikatoren fortæller dig status for din VeSync-indstilling. Se instruktionerne i appen VeSync for flere oplysninger.

## Displaymeddelelser [figur 1.3]

Cooking (Tilberedning) **[Figur a]** og **[Figur b]**

Cooking Finished (Tilberedning færdig) **[Figur f]**

Paused (Sat på pause) **[Figur c]** & **[Figur d]**

Cooling (Afkøling) **[Figur g]**

Basket is Removed/Cooking Paused (Kurv er fjernet/Tilberedning sat på pause) **[Figur e]**

# FØR DEN FØRSTE BRUG

## Opsætning

1. Fjern al indvendig og udvendig emballage fra airfryeren, herunder eventuelle midlertidige klistermærker og plastindpakning.
2. Placer airfryeren på en stabil, plan og varmebestandig overflade. Hold airfryeren væk fra områder, der kan blive beskadiget af varm luft eller damp (f.eks. vægge eller skabe).


**Bemærk:** Der skal være 13 cm/5 tommer plads bag og over airfryeren. **[Figur 3]** Sørg for, at der er plads nok foran airfryeren til at fjerne kurven.



3. Vask kurven, opdeleren til kurven og grillpladerne grundigt, enten i opvaskemaskinen eller med en ikke-slibende svamp.
4. Tør airfryeren af indvendigt og udvendigt med en let fugtig klud. Tør med et viskestykke.
5. Sæt grillpladerne og opdeleren til kurven godt ind i kurven, og placer derefter kurven inde i airfryeren. **[Figur 5]**

**Bemærk:** Når du indsætter grillpladerne, skal du vippe grillpladen til den ene side først og derefter trykke ned på den anden side. Grillpladerne kan kun passe i kurven på én måde. **[Figur 4]**

## Testkørsel

En testkørsel hjælper dig med at blive fortrolig med din airfryer, sikre dig, at den fungerer korrekt, og rense den for eventuelle rester i processen.

1. Sørg for, at airfryerens kurve er tomme, og tilslut den til stikkontakten.
2. Tryk på .

3. Tryk på **GRANDZONE** (ALLE ZONER). Displayet vil vise "200°C" og "20 MIN".
4. Tryk på  for at ændre tiden til 10 minutter.
5. Tryk på  for at starte opvarmning. Når testkørslen er færdig, bipper airfryeren.
6. Fjern kurven. Lad kurven køle af i 10-30 minutter.

### Bemærk:

- Enhver airfryer kan lugte af plastic fra fremstillingsprocessen. Dette er normalt. Hvis plasticlugten ikke aftager efter en testkørsel, skal du kontakte **Kundesupport** (se side 18).
- Vær forsigtig, når du vender kurven efter tilberedning, da de varme grillplader kan falde ud og udgøre en sikkerhedsrisiko.

## Silikonepropper

- Grillpladerne indeholder 4 silikonepropper fremstillet af fødevarer sikkert materiale. Disse propper holder pladen på plads i bunden af kurven.
- Når du indsætter grillpladerne i kurven, skal du vippe grillpladen til den ene side først og derefter trykke ned på den anden side. Grillpladerne kan kun passe i kurven på én måde. **[Figur 5]**

**Bemærk:** Hvis grillpladen tvinges forkert ind i kurven, kan det forårsage skader.

- Sørg for at børn **ikke** leger med silikonepropperne eller sluger dem.

# BRUG AF DIN SMARTE AIRFRYER

Du kan bruge VeSync-appen til at overvåge tilberedningen, følge opskrifter i appen og få adgang til yderligere funktioner. For en oversigt over smarte funktioner, se **Funktioner i appen VeSync** (side 5).












## Airfrying

### Bemærk:

- Placer **ikke** noget i toppen af din airfryer. Dette vil forstyrre luftstrømmen og give dårlige stegeresultater. **[Figur 6]**
- En airfryer er ikke en frituresteger. Fyld **ikke** kurven med olie, friturefedt eller anden væske.
- Vær forsigtig med den varme damp, når du tager kurven ud af airfryeren.

## Tilberedningstabel

Resultaterne kan variere. Tjek appen VeSync for opskrifter og inspiration til madlavning.

| Funktion            | Temp  | Tid     | Temp interval | Tidsinterval | Øvre effekt   | Nedre effekt   |
|---------------------|-------|---------|---------------|--------------|---|--|
| AIR FRY (AIRFRYING) | 200°C | 20 min  | 120 - 205 °C  | 1- 60 min    |    |    |
| ROAST (STEGNING)    | 190°C | 30 min  | 120 - 205 °C  | 1- 240 min   |  |  |
| BAKE (BAG)          | 160°C | 25 min  | 80 - 205 °C   | 1- 240 min   |  |  |
| GRILL               | 240°C | 10 min  | 205 - 240 °C  | 1- 30 min    |  | N/A  |
| REHEAT (GENOPVARM)  | 165°C | 15 min  | 40-205 °C     | 1- 60 min    |  |  |
| DRY (Tørret)        | 55°C  | 6 timer | 35 - 95 °C    | 30 min - 48T |  |  |

**Bemærk:** Øvre og nedre effekt her er skematisk, ikke faktisk ildkraft. De øvre og nedre varmeelementers faktiske temperatur kan variere. Det temperaturområde, der er vist i diagrammet, viser kun i grove træk den maksimale temperatur, hvert varmeelement kan opnå.

## Tilberedning i Grandzonen (alle zoner)




1. Placer grillpladerne i kurven. **[Figur 7]**

### Bemærk:

- Grillpladerne gør det muligt for overskydende olie at dryppe ned i bunden af kurven.
- Når du indsætter grillpladerne i kurven, skal du vippe grillpladen til den ene side først og derefter trykke ned på den anden side.
- Grillpladerne er måske ikke nødvendige til visse opskrifter, såsom muffins og brød.

2. Tryk på .
3. Vælg **GRANDZONE**.
4. Vælg en tilberedningsfunktion:

**Bemærk:** Tilberedningsfunktionerne er programmeret med en ideel tid og temperatur til tilberedning af bestemte fødevarer. Du kan også tilpasse tid og temperatur.

5. For at tilpasse tid og temperatur skal du trykke på  eller  for tid og temperatur. Du kan gøre dette når som helst under tilberedningen. For at vende tilbage til en funktions standardindstillinger lige efter, at du har ændret dem, skal du trykke på funktionens knap igen. **[Figur 8]**
6. Tryk på  for at starte airfrying.
7. Airfryeren bipper, når den er færdig. Displayet vil vise "End".
8. Tag kurven ud af airfryeren, samtidig med, at du er forsigtig med varm damp. Brug en tang eller varmefast værktøj til at tage maden ud af kurven.

**FORSIGTIG:** Den varme grillplade kan falde ud, når kurven vendes.


- a. Sørg for at kurven hviler på en plan overflade
  - b. Vær opmærksom på varm olie eller fedt, der er opsamlet i kurven. For at undgå sprøjt, skal du hælde olien fra før du sætter kurven på plads igen. **[Figur 9]**
9. Lad den køle af, inden den rengøres.

## Tilberedning i en enkelt zone




1. Placer grillpladerne og opdeleren i kurven. **[Figur 10]**

### Bemærk:

- Grillpladerne gør det muligt for overskydende olie at dryppe ned i bunden af kurven.
- Når du indsætter grillpladerne i kurven, skal du vippe grillpladen til den ene side først og derefter trykke ned på den anden side.
- Grillpladerne er måske ikke nødvendige til visse opskrifter, såsom muffins og brød.

2. Tryk på .
3. Vælg knappen til den zone du vil anvende.
4. Vælg en tilberedningsfunktion:

**Bemærk:** Tilberedningsfunktionerne er programmeret med en ideel tid og temperatur til tilberedning af bestemte fødevarer. Du kan også tilpasse tid og temperatur.

5. Alternativt kan du ændre temperaturen og tiden ved at trykke på  eller . **[Figur 8]**
6. Tryk på  for at starte airfrying.
7. Airfryeren bipper, når den er færdig. Displayet vil vise "End".
8. Tag kurven ud af airfryeren, samtidig med, at du er forsigtig med varm damp. Brug en tang eller varmefast værktøj til at tage maden ud af kurven.

**FORSIGTIG:** Den varme grillplade kan falde ud, når kurven vendes.

- a. Sørg for at kurven hviler på en plan overflade
  - b. Vær opmærksom på varm olie eller fedt, der er opsamlet i kurven. For at undgå sprøjt, skal du hælde olien fra før du sætter kurven på plads igen. **[Figur 9]**
9. Lad den køle af, inden den rengøres.

## Tilberedning i to zoner

Brug to zoner til at tilberede forskellige fødevarer på samme tid. **ZONE 1** og **ZONE 2** kan styres uafhængigt af hinanden.

1. Placer grillpladerne og opdeleren i kurven.

### Bemærk:

- Grillpladerne gør det muligt for overskydende olie at dryppe ned i bunden af kurven.
- Når du indsætter grillpladerne i kurven, skal du vippe grillpladen til den ene side først og derefter trykke ned på den anden side.
- Grillpladerne er måske ikke nødvendige til visse opskrifter, såsom muffins og brød.

2. Tryk på (U).
3. Vælg **ZONE 1**.
4. Vælg en tilberedningsfunktion:
5. For at tilpasse tid og temperatur skal du trykke på ^ eller v for tid og temperatur. Du kan gøre dette når som helst under tilberedningen. For at vende tilbage til en funktions standardindstillinger lige efter, at du har ændret dem, skal du trykke på funktionens knap igen.
6. Vælg **ZONE 2** og gentag trinene 4 og 5.
7. Tryk på ► for at starte airfrying.

**Bemærk:** Hvis du beslutter, at maden i en af zonerne er færdig, før tilberedningstiden er udløbet, kan du sætte en zone på pause ved at vælge den pågældende zone og trykke på ►.

8. Airfryeren bipper, når den er færdig. Displayet vil vise "End".
9. Tag kurven ud af airfryeren, samtidig med, at du er forsigtig med varm damp. Brug en tang eller varmekast værktøj til at tage maden ud af kurven.

**FORSIGTIG:** Den varme grillplade kan falde ud, når kurven vendes.

10. Sørg for at kurven hviler på en plan overflade
11. Vær opmærksom på varm olie eller fedt, der er opsamlet i kurven. For at undgå sprøjt, skal du hælde olien fra før du sætter kurven på plads igen. **[Figur 9]**
12. Lad den køle af, inden den rengøres.

## Sætte tilberedningen på pause

Tilberedning sættes automatisk på pause, når kurven fjernes. Indsæt kurven igen for at genoptage tilberedningen.

Alternativt kan du trykke på ► for at sætte tilberedningen i begge zoner på pause. Tryk på ► igen for at genoptage tilberedningen.

## Sætte tilberedningstiden på pause i én zone (mens begge zoner anvendes)

1. Vælg den zone du ønsker at sætte på pause.
2. Tryk på ► for at sætte tilberedningen på pause.
3. Tryk på ► igen for at genoptage zonen der er sat på pause.

**Bemærk:** Du kan justere indstillingerne (tilberedningsfunktion, tid og temperatur) under pausen.

## Stoppe tilberedningstiden i én zone (mens begge zoner anvendes)

Hvis du beslutter, at maden i en af zonerne er færdig, før tilberedningstiden er udløbet, kan du **stoppe en zone**. Tryk på, og hold den pågældende zones knap nede i 3 sekunder.

## Synk. tilberedning

Programmer zonerne til at afslutte tilberedningen på samme tid, når de bruger forskellige funktioner, tilberedningstider og temperaturer.

1. Placer grillpladerne og opdeleren i kurven. **[Figur 10]**

### Bemærk:

- Grillpladerne gør det muligt for overskydende olie at dryppe ned i bunden af kurven.
  - Når du indsætter grillpladerne i kurven, skal du vippe grillpladen til den ene side først og derefter trykke ned på den anden side.
  - Grillpladerne er måske ikke nødvendige til visse opskrifter, såsom muffins og brød.
2. Tryk på (U).
  3. Vælg **ZONE 1**. Vælg en tilberedningsfunktion, og skift derefter temperatur og tid ved at trykke på ^ eller v.
  4. Vælg **ZONE 2**. Vælg en tilberedningsfunktion, og skift derefter temperatur og tid ved at trykke på ^ eller v.

- Tryk på **SYNC**.
- Tryk på ►||. Zonen med den længste tid begynder tilberedningen. Den anden zone vil vise "HoLd". Enheden starter den anden zone, når begge zoner har den samme resterende tid.
- Airfryeren bipper, når den er færdig. Displayet vil vise "End".
- Tryk på **MATCH** for at kopiere indstillingerne fra **ZONE 1** til **ZONE 2**.
- Tryk på ►|| for at starte tilberedning i begge zoner.
- Airfryeren bipper, når den er færdig. Displayet vil vise "End".
- Tag kurven ud af airfryeren, samtidig med, at du er forsigtig med varm damp. Brug en tang eller varrefast værktøj til at tage maden ud af kurven.

**Bemærk:** Hvis du beslutter, at maden i en af zonerne er færdig, før tilberedningstiden er udløbet, kan du **stoppe en zone**. Tryk på, og hold den pågældende zones knap nede i 3 sekunder.

- Tag kurven ud af airfryeren, samtidig med, at du er forsigtig med varm damp. Brug en tang eller varrefast værktøj til at tage maden ud af kurven.

**FORSIGTIG:** Den varme grillplade kan falde ud, når kurven vendes.

- Sørg for at kurven hviler på en plan overflade.
  - Vær opmærksom på varm olie eller fedt, der er opsamlet i kurven. For at undgå sprøjt, skal du hælde olien fra før du sætter kurven på plads igen. **[Figur 9]**
- Lad den køle af, inden den rengøres.

## Matche tilberedning

Spejl indstillinger på tværs af ZONE 1 og ZONE 2 for tilberedning med samme funktion, temperatur og tid. Det giver dig mulighed for at tilberede store mængder på samme tid eller forskellige fødevarer med de samme indstillinger.

- Placer grillpladerne og opdeleren i kurven. **[Figur 10]**

### Bemærk:

- Grillpladerne gør det muligt for overskydende olie at dryppe ned i bunden af kurven.
  - Når du indsætter grillpladerne i kurven, skal du vippe grillpladen til den ene side først og derefter trykke ned på den anden side.
  - Grillpladerne er måske ikke nødvendige til visse opskrifter, såsom muffins og brød.
- Tryk på ☺.
  - Vælg **ZONE 1**. Vælg en tilberedningsfunktion, og skift derefter temperatur og tid ved at trykke på ^ eller v.

**FORSIGTIG:** Den varme grillplade kan falde ud, når kurven vendes.

- Sørg for at kurven hviler på en plan overflade.
- Vær opmærksom på varm olie eller fedt, der er opsamlet i kurven. For at undgå sprøjt, skal du hælde olien fra før du sætter kurven på plads igen. **[Figur 9]**

- Lad den køle af, inden den rengøres.

## Tilberedningsguide

### Opdeler

- Opdeleren isolerer ikke helt varmeoverførslen, og maden sprøjter mellem de to kurve under tilberedningen. Dette er normalt.

### Overfyldning

- Hvis kurven er overfyldt, vil tilberedningen blive ujævn.
- FORSIGTIG:** Pak **ikke** maden ind. Overfyldte mængder mad kan berøre varmespolerne og forårsage brandfare.

### Brug af olie

- Hvis du tilføjer en lille smule olie til din mad, vil den blive sprødere. Brug ikke mere end 30 ml/2 US spsk olie.
- Oliespray er uovertruffen til at påføre små mængder olie jævnt fordelt i alle typer mad.
- Brug **ikke** madlavningssprays med drivgasser. Drivgasser kan beskadige kurvens nonstick-belægning.

## Tips til maden

- Du kan stege alle frosne fødevarer eller varer, der kan bages i en ovn, i airfryeren.
- Hvis du vil lave kager, tærter eller andre fødevarer med fyld eller dej, skal du lægge maden i en varmebestandig beholder, inden du lægger den i kurven.
- Airfrysning af fødevarer med højt fedtindhold vil få fedt til at dryppe ned i under grillpladerne. For at undgå overskydende røg under tilberedningen skal du hælde overskydende fedtstof ud efter tilberedning.
- Flydende marinerede fødevarer skaber stænk og overdreven røg. Dup disse fødevarer tørre, inden de steges i airfryeren.



## Pommes frites

- Tilsæt 8–15 ml/ ½–1 US tbsp olie for sprødhedens skyld.
- Når du laver pommes frites af rå kartofler, skal du lægge de ukogte pommes frites i blød i vand i 15 minutter for at fjerne stivelsen, før de steges i airfryeren. Dup tør med et viskestykke, før der tilføjes olie.
- Skær utilberedte pommes frites i mindre stykker for et mere sprødt resultat. Prøv at skære pommes frites i stykker på 0,6-cm til 7,6-cm / ¼-inch til 3-inch strimler.



**Bemærk:** Du kan finde flere tips og opskrifter i appen VeSync og i Hurtigstartsvejledningen.

## Flere funktioner




### Ændring af temperaturenheder

- Tryk på og hold temperatur  og  nede i 3 sekunder.
- Airfryeren bipper en enkelt gang, og temperaturenheden vil skifte fra Celsius til Fahrenheit.
- Gentag for at skift tilbage til Celsius.

### Slå lyden Til/Fra

- Tryk på, og hold temperatur  og tid  nede samtidig i 3 sekunder indtil airfryeren bipper en enkelt gang.
- Gentag for at slå lyden til igen.



## Sæt på pause

- Tryk på  for at sætte tilberedningen på pause. Airfryeren stopper med at varme, og  vil blinke indtil du trykker på  igen for at genoptage tilberedning.
- Efter 30 minutters inaktivitet, vil airfryeren slukke.
- Med denne funktion kan du sætte madlavningen på pause uden at fjerne kurven fra airfryeren.

## Indstillinger for tilberedningsfunktioner

Brug af en tilberedningsfunktion er den nemmeste måde at fritere med varm luft. Tilberedningsfunktionerne er programmeret med en ideel tid og temperatur til tilberedning af bestemte fødevarer.

- Sådan tilpasser du en funktion:
  - Vælg en funktion, og juster tid og temperatur.

**Bemærk:** For hurtigt at øge eller sænke tiden eller temperaturen, skal du trykke på og holde på knapperne  eller .

- Tryk på knappen Funktionstilberedning og hold den nede, indtil airfryeren bipper en enkelt gang.
- Sådan nulstilles en funktion:
  - Uden at foretage ændringer skal du trykke på funktionsknappen og **GRANDZONE** samtidig i 3 sekunder, indtil airfryeren bipper en enkelt gang.
- Sådan nulstilles alle funktioner:
  - Tryk på og hold **ZONE 1** og **ZONE 2** nede samtidig i 3 sekunder indtil airfryeren bipper en enkelt gang.

## Automatisk genoptagelse af tilberedning

- Hvis du tager kurven ud, sætter airfryeren automatisk tilberedningen på pause.
- Når du sætter kurven på plads igen, vil tilberedningen automatisk fortsætte baseret på dine tidligere indstillinger.

## Automatisk slukning

- Hvis airfryeren ikke har nogen aktive funktioner, vil airfryeren rydde alle indstillinger og slukke efter 20 minutters inaktivitet.

DA

# PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

---

## Bemærk:

- Rengør **Altid** airfryerens kurv og grillplader efter enhver brug.
  - Det kan være lettere at gøre kurven ren, hvis du beklæder den med folie (bortset fra grillpladerne).
1. Sluk og træk stikket til airfryeren ud af stikkontakten. Lad den køle helt af, inden den rengøres. Træk kurven ud for hurtigere afkøling.
  2. Tør evt. airfryeren af udvendigt med en fugtig klud.
  3. Kurven og grillpladerne tåler opvaskemaskine. Du kan også vaske dem med varmt sæbevand og en ikke-slibende svamp. Læg om nødvendigt i blød.

## Bemærk:

- Kurven og grillpladerne har en non-stick-belægning. Undgå at bruge metalredskaber og slibende rengøringsmaterialer.

## 4. Til genstridigt fedt:

- a. I en lille skål blandes 30 g / 2 US spsk bagepulver og 15 ml / 1 US spsk vand til en smørbar pasta.
- b. Brug en svamp til at smøre pastaen på kurven og grillpladerne, og skrub. Lad kurven og grillpladerne sidde i blød i 15 minutter, inden de skylles.
- c. Vask kurven og grillpladerne med vand og sæbe, inden den tages i brug.

## 5. Rengør indersiden af airfryeren med en let fugtig, ikke-slibende svamp eller klud. Nedsænk **ikke** i vand. Rengør om nødvendigt varmespolen for at fjerne madrester. [Figur 11]

## 6. Tør den før brug.

**Bemærk:** Sørg for, at varmespolen er helt tør, før du tænder for airfryeren.

DA

## TILBEHØR

---

Der fås ekstra tilbehør og udskiftningstilbehør til din airfryer. Kontakt **Kundeservice** for at få flere oplysninger (se side 18).

## ERKLÆRING OM OVERENSSTEMMELSE

---

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. erklærer hermed, at dette produkt er i overensstemmelse med de væsentlige krav og andre relevante bestemmelser i direktiv 2014/53/EU, UK Radio Equipment Regulations 2017 og alle andre gældende krav i EU- og UK-direktiverne. Erklæring om overensstemmelse kan findes i sin fulde ordlyd på: <https://cosori.com/euro/compliance>

# FEJLFINDING

| Problem  | Mulig løsning  |
|--|--|
| <b>Airfryeren vil ikke tænde.</b>  | Sørg for at sikre, at airfryeren er tilsluttet strøm.  |
|  | Skub kurven sikkert ind i airfryeren.  |
| <b>Hvordan sætter jeg en zone på pause, når jeg bruger begge zoner?</b>                | For at sætte en <b>zone</b> , på pause skal du først trykke på knappen <b>Zone</b> og derefter på ►  . For at sætte begge zoner på pause skal du blot trykke på ►  .   |
| <b>Hvordan stopper jeg én zone, når jeg bruger begge zoner?</b>                        | For at stoppe én <b>zone</b> , skal du trykke på den pågældende zones knap og holde den nede i 3 sekunder.   |
| <b>Er det sikkert at stille kurven på min bordplade?</b>                               | Kurven bliver varm under tilberedningen, så vær forsigtig, når du håndterer den, og stil den kun på varmebestandige overflader.  |
| <b>Maden er ikke helt gennemstegt.</b>   | Læg mindre portioner mad i kurven. Hvis kurven er overfyldt, bliver maden ikke gennemstegt.  |
|  | Forøg tilberedningstemperaturen eller -tiden.  |
| <b>Maden er tilberedt ujævnt.</b>  | Fødevarer, der er stablet oven på hinanden eller tæt på hinanden, skal rystes eller vendes under tilberedningen.   |
| <b>Maden er ikke sprød efter tilberedning i air fryer.</b>                             | Ved at sprøjte eller pensle en lille mængde olie på maden kan du øge sprødheden (se <b>Tilberedningsguide</b> , side 11).  |
| <b>Pommes frites er ikke tilberedt korrekt.</b>  | Se <b>Pommes frites</b> , side 12.   |
| <b>Kurven glider ikke ordentligt ind i airfryeren.</b>                                 | Sørg for, at kurven ikke er overfyldt med mad.   |
|  | Sørg for, at grillpladerne sidder godt fast inden i kurven.  |
| <b>Der kommer hvid røg ud af airfryeren.</b>   | Airfryeren kan producere lidt hvid røg eller damp, når du bruger den første gang eller under tilberedning. Dette er normalt.   |
|  | Sørg for, at kurven og indersiden af airfryeren er ordentligt rengjort og ikke fedtet.   |
|  | Tilberedning af fedtede fødevarer vil medføre, at der samles olie under grillpladerne. Denne olie vil producere hvid røg, og kurven kan være varmere end normalt. Dette er normalt og bør ikke påvirke tilberedningen. Håndter kurven med forsigtighed.                                  |
| <b>Der kommer mørk røg ud af airfryeren.</b>   | Tag straks stikket til din airfryer ud af stikkontakten Mørk røg betyder, at maden brænder, eller at der er et kredsløbsproblem. Vent, til røgen er forsvundet, før du tager kurven ud. Hvis årsagen ikke var mad, der var brændt på, skal du kontakte <b>Kundesupport</b> (se side 18). |
| <b>Airfryeren har en lugt af plastic.</b>  | Enhver airfryer kan lugte af plastic fra fremstillingsprocessen. Dette er normalt. Følg instruktionerne for en <b>Testkørsel</b> (side 7) slippe af med plasticlugten. Hvis plasticlugten stadig er til stede, skal du kontakte <b>Kundesupport</b> (se side 18).                        |
| <b>Tilberedningstiden er længere, når Grandzone eller Match-tilberedning anvendes.</b> | Dette er normalt. Større mængder fødevarer tager længere tid at tilberede.   |

# FEJLSØGNING (FORTS.)

| Problem   | Mulig løsning  |
|---|--|
| Hvordan justerer jeg temperaturen eller tiden, mens jeg bruger en enkelt zone?                        | Vælg den aktive <b>zone</b> , og brug derefter pilene <b>TEMP</b> til at justere temperaturen og pilene <b>TIME</b> til at justere tiden.  |
| Skal enheden forvarmes?   | Enheden behøver ikke at blive forvarmet.   |
| Kan jeg tilberede forskellige fødevarer i hver zone uden at skulle bekymre mig om krydskontaminering? | Ja, begge <b>zoner</b> er selvstændige med separate varmeelementer og blæsere.   |
| Display viser fejlkode "E1".  | Der er et åbent kredsløb i den øvre temperaturovervågning i ZONE 1. Kontakt <b>Kundesupport</b> (se side 18).  |
| Display viser fejlkode "E2".  | Der er en kortslutning i den øvre temperaturovervågning i ZONE 1. Kontakt <b>Kundesupport</b> (se side 18).  |
| Display viser fejlkode "E21".   | Der er et åbent kredsløb i den nedre temperaturovervågning i ZONE 1. Kontakt <b>Kundesupport</b> (se side 18).   |
| Display viser fejlkode "E22".   | Der er en kortslutning i den nedre temperaturovervågning i ZONE 1. Kontakt <b>Kundesupport</b> (se side 18).   |
| Display viser fejlkode "E3".  | Airfryerens overophednings-beskyttelse for ZONE 1 er aktiveret. Sluk og træk airfryerens stik ud af stikkontakten, og lad den køle helt af. Hvis displayet fortsat viser "E3", skal du kontakte <b>Kundesupport</b> (se side 18).  |
| Display viser fejlkode "E24".   | Der er et åbent kredsløb i den øvre temperaturovervågning i ZONE 2. Kontakt <b>Kundesupport</b> (se side 18).  |
| Display viser fejlkode "E25".   | Der er en kortslutning i den øvre temperaturovervågning i ZONE 2. Kontakt <b>Kundesupport</b> (se side 18).  |
| Display viser fejlkode "E26".   | Der er et åbent kredsløb i den nedre temperaturovervågning i ZONE 2. Kontakt <b>Kundesupport</b> (se side 18).   |
| Display viser fejlkode "E27".   | Der er en kortslutning i den nedre temperaturovervågning i ZONE 2. Kontakt <b>Kundesupport</b> (se side 18).   |
| Display viser fejlkode "E28".   | Airfryerens overophednings-beskyttelse for ZONE 2 er aktiveret. Sluk og træk airfryerens stik ud af stikkontakten, og lad den køle helt af. Hvis displayet fortsat viser "E28", skal du kontakte <b>Kundesupport</b> (se side 18). |

Hvis dit problem ikke er angivet på listen, skal du kontakte **Kundesupport** (se side 18).

# OPLYSNINGER OM BEGRÆNSET GARANTI

|  |   |
|--|---|
| <b>Produktnavn</b>   | Dual Blaze TwinFry™<br>10-liters airfryer |
| <b>Model</b>   | CAF-TF101S-AEUR                           |
| <i>Vi anbefaler på det kraftigste, at du registrerer dit ordrenummer og købsdato for din egen reference.</i> |   |
| <b>Købsdato</b>  |   |
| <b>Ordrenummer</b>   |   |

## Cosori begrænset produktgaranti

### To (2) års\* begrænset produktgaranti for forbrugeren

Etekcit GmbH ("Etekcit") garanterer, at produktet er fri for defekter i materiale og fremstilling i en periode på **2 år fra datoen for det oprindelige køb** ("Begrænset garantiperiode"), forudsat at produktet er blevet anvendt i overensstemmelse med brugs- og plejeanvisningerne (f.eks. i det tilsigtede miljø og under normale omstændigheder). ***\*Denne garanti begrænser ikke dine rettigheder, som kan være påbudt eller givet i henhold til gældende nationale eller regionale forbrugerbeskyttelseslove i dit område, i hvilke tilfælde den begrænsede garantiperiode forlænges i henhold til de gældende krav.***

### Fordele ved din begrænsede garanti

I løbet af den begrænsede garantiperiode og i henhold til denne begrænsede garantipolitik vil Etekcit efter eget og eksklusivt skøn enten (i) refundere købsprisen, hvis købet blev foretaget direkte fra Cosoris onlinebutik, (ii) reparere eventuelle defekter i materiale eller udførelse, (iii) erstatte produktet med et andet produkt af samme eller større værdi eller (iv) give en butikskredit på samme beløb som købsprisen.

### Hvem er dækket?

Denne begrænsede garanti gælder kun for den oprindelige forbruger/køber af produktet og kan ikke overdrages til en efterfølgende ejer af produktet, uanset om produktet har overgået til en anden ejer i løbet af den angivne periode for den begrænsede garanti. Den oprindelige forbruger/køber skal fremlægge en bekræftelse af defekten eller fejlfunktionen og bevis for købsdatoen for at gøre krav på de begrænsede garantifordele.

**Vær opmærksom på uautoriserede forhandlere eller sælgere**

Denne begrænsede garanti gælder ikke for produkter, der er købt hos uautoriserede forhandlere eller sælgere. Etekcit's begrænsede garanti gælder kun for produkter, der er købt hos autoriserede forhandlere eller sælgere, som er underlagt Etekcit's kvalitetskontrol og har indvilliget i at følge denne kvalitetskontrol. Vær opmærksom på, at produkter købt fra et uautoriseret websted eller en uautoriseret forhandler kan være forfalskede, brugte, defekte eller måske ikke er designet til brug i dit land. Du kan beskytte dig selv og dine produkter ved at sørge for, at du kun køber fra Etekcit Eller dets autoriserede forhandlere.

Hvis du har spørgsmål om en bestemt sælger, eller hvis du mener, at du måske har købt dit produkt fra en uautoriseret sælger, bedes du kontakte vores kundesupportteam.

### Hvad er ikke dækket, og hvornår dækkes der ikke?

- Normal slitage, herunder normale sliddele, såsom støvbeholder, filter, rullebørste, batteri og lysnetledning, eller skader på tæpper eller gulve på grund af forkert brug.
- Hvis købsbeviset er blevet ændret på nogen måde eller er gjort ulæseligt.
- Hvis modelnummeret, serienummeret eller produktionsdatokoden på produktet er blevet ændret, fjernet eller gjort ulæseligt.
- Hvis produktet er blevet ændret i forhold til dets oprindelige tilstand.
- Hvis produktet ikke er blevet brugt i overensstemmelse med anvisninger og instruktioner i brugervejledningen
- Skader forårsaget af tilslutning af periferiudstyr, ekstra udstyr eller andet tilbehør end det, der anbefales i brugervejledningen.
- Skader eller defekter forårsaget af uheld, misbrug, forkert brug eller forkert eller utilstrækkelig vedligeholdelse.
- Skader eller defekter forårsaget af service eller reparation af produktet udført af en uautoriseret serviceudbyder eller af nogen anden end Etekcit.
- Skader eller defekter, der opstår under kommerciel brug, udlejningsbrug eller enhver brug, som produktet ikke er beregnet til.
- Hvis enheden er blevet beskadiget, herunder, men ikke begrænset til, skader forårsaget af dyr, lynnedslag, unormal spænding, brand, naturkatastrofe, transport, opvaskemaskine eller vand (medmindre det udtrykkeligt fremgår af brugermanualen, at produktet tåler opvaskemaskine).
- Tilfældige skader og følgeskader.
- Skader eller defekter, der overstiger produktets pris.

### Gør krav på din begrænsede garantiservice i 5 enkle trin:

1. Sørg for, at dit produkt er inden for den angivne begrænsede garantiperiode.
2. Sørg for, at du har en kopi af fakturaen og ordre-ID eller et købsbevis.
3. Sørg for, at du har dit produkt. Bortskaf **IKKE** dit produkt, før du har kontaktet os.

4. Kontakt vores kundesupportteam.
5. Når vores kundesupportteam har godkendt din anmodning, skal du returnere produktet med en kopi af fakturaen og ordrenummer.

### Eneste og eksklusiv retsmiddel

DEN FOREGÅENDE BEGRÆNSEDE GARANTI UDGØR ETEKCITY CORPORATION'S EKSKLUSIVE ANSVAR, OG DIT ENESTE OG EKSKLUSIVE RETSMIDDEL, FOR ETHVERT BRUD PÅ ENHVER GARANTI ELLER ANDEN MANGLENDE OVERENSSTEMMELSE MED PRODUKTET, DER ER DÆKKET AF DENNE ERKLÆRING OM BEGRÆNSET PRODUKTGARANTI. DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI ER EKSKLUSIV OG TRÆDER I STEDET FOR ALLE ANDRE GARANTIER. INGEN MEDARBEJDER HOS ETEKCITY CORPORATION ELLER NOGEN ANDEN PART ER BEMYNDIGET TIL AT GIVE NOGEN GARANTI UD OVER DEN BEGRÆNSEDE GARANTI I DENNE ERKLÆRING OM BEGRÆNSET PRODUKTGARANTI.

### Ansvarsfraskrivelse for begrænsede garantier

I DET FULDE OMFANG, DER ER FASTSAT I GÆLDENDE LOV, UNDTAGEN SOM GARANTERET I DENNE BEGRÆNSEDE PRODUKTGARANTIPOLITIK, ETEKCITY CORPORATION LEVERER DE PRODUKTER, DU KØBER FRA ETEKCITY CORPORATION "SOM DE ER", OG ETEKCITY CORPORATION FRASKRIVER SIG HERMED ALLE GARANTIER AF ENHVER ART, UANSET OM DE ER UDTRYKKELEGE ELLER UNDERFORSTÅEDE, LOVBESTEMTE ELLER PÅ ANDEN MÅDE, HERUNDER MEN IKKE BEGRÆNSET TIL GARANTIER FOR SALGBARHED, IKKE-KRÆNKELSE OG EGNETHED TIL ET BESTEMT FORMÅL.

### Ansvarsbegrænsninger

I DET OMFANG, DET ER MULIGT I HENHOLD TIL GÆLDENDE LOV, VIL ETEKCITY CORPORATION, DETS TILKNYTTEDE SELSKABER ELLER DERES LICENSIVERE, TJENESTEUDBYDERE, MEDARBEJDERE, AGENTER, LEDERE ELLER DIREKTØRER VÆRE ANSVARLIGE FOR:

- (a) SKADER AF NOGEN ART, DER UDSPRINGER AF ELLER I FORBINDELSE MED PRODUKTER, DER ER KØBT FRA ETEKCITY CORPORATION UD OVER DEN KØBSPRIS, SOM KØBEREN HAR BETALT FOR SÅDANNE PRODUKTER, ELLER
- (b) INDIREKTE, SÆRLIGE, TILFÆLDIGE, FØLGESKADER ELLER STRAFFESKADER, SELVOM ETEKCITY CORPORATION ELLER EN AF DETS LEVERANDØRER ER BLEVET INFORMERET OM MULIGHEDEN ELLER SANDSYNLIGHEDEN FOR SÅDANNE SKADER.

OG UANSET OM DE ER FORÅRSAGET AF SKADEVOLDENDE HANDLINGER (HERUNDER UAGTSOMHED), KONTRAKTBRUD ELLER PÅ ANDEN MÅDE. VORES ANSVAR VIL UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER OVERSTIGE DET FAKTISKE BELØB, SOM DU HAR BETALT FOR DET DEFEKTE PRODUKT, OG VI VIL UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER VÆRE ANSVARLIGE FOR FØLGESKADER, TILFÆLDIGE, SÆRLIGE ELLER STRAFFERETSLIGE SKADER ELLER TAB, UANSET OM DE ER DIREKTE ELLER INDIREKTE.

UNDTAGET SOM DÆKKET AF DENNE BEGRÆNSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRING, ER ETEKCITY CORPORATION IKKE ANSVARLIG FOR OMKOSTNINGER I FORBINDELSE MED UDSKIFTNING ELLER REPARATION AF PRODUKTER KØBT HOS SELSKABET, HERUNDER, MEN IKKE BEGRÆNSET TIL, ARBEJDSKRAFT, INSTALLATION ELLER ANDRE OMKOSTNINGER AFHOLDT AF BRUGEREN, OG I SÆRDELESHED OMKOSTNINGER I FORBINDELSE MED FJERNELSE ELLER UDSKIFTNING AF ETHVERT PRODUKT.

### Andre rettigheder du måtte have

NOGLE JURISDIKTIONER TILLADER IKKE: (1) UDELUKKELSE AF UNDERFORSTÅEDE GARANTIER; (2) BEGRÆNSNING AF VARIGHEDEN AF UNDERFORSTÅEDE GARANTIER; OG/ELLER (3) UDELUKKELSE ELLER BEGRÆNSNING AF TILFÆLDIGE SKADER ELLER FØLGESKADER; SÅ ANSVARSFRASKRIVELSENE I DENNE POLITIK GÆLDER MULIGVIS IKKE FOR DIG. I DISSE JURISDIKTIONER HAR DU KUN DE UNDERFORSTÅEDE GARANTIER, SOM DET UDTRYKKELEGT KRÆVES, AT DE SKAL GIVES I OVERENSSTEMMELSE MED GÆLDENDE LOVGIVNING. BEGRÆNSNINGERNE AF GARANTIER, ANSVAR OG RETSMIDLER GÆLDER I DET OMFANG, DET ER TILLADT I HENHOLD TIL LOVEN.

SELV OM DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI GIVER DIG SPECIFIKKE JURIDISKE RETTIGHEDER, KAN DU HAVE ANDRE RETTIGHEDER I DIN JURISDIKTION. DENNE ERKLÆRING OM BEGRÆNSET GARANTI ER UNDERLAGT GÆLDENDE LOVE, DER GÆLDER FOR DIG OG PRODUKTET. LÆS VENLIGST LOVENE I DIN JURISDIKTION FOR AT FORSTÅ DINE RETTIGHEDER FULD TIL UD.

### Ændringer til denne politik

Vi kan ændre vilkårene og tilgængeligheden af denne begrænsede garanti efter eget skøn, men eventuelle ændringer vil ikke have tilbagevirkende kraft.

Denne garanti er udstedt af:

Cosori Danmark  
Østerbrogade 226, st. 1 - 2100 København Ø

# KUNDESUPPORT

---

Hvis du har spørgsmål eller betænkeligheder vedrørende dit nye produkt, bedes du kontakte vores hjælpsomme kundesupportteam.

## Åbningstider – Support:

Man–Fre, 09:00–18:00 Lørdag, 10:00–16:00 Søndag, 10:00–14:00

**Gratis opkald:** +45 611 06 911

**E-mail:** Kundeservice@cosori.dk

*\*Sørg for at have din faktura og dit ordre-id klar, inden du kontakter kundeservice.*

## Tilskrivninger

Google, Android, og Google Play er varemærker tilhørende Google LLC.

App Store® er et varemærke tilhørende Apple Inc.

Wi-Fi® er et registreret varemærke tilhørende Wi-Fi Alliance®.

iOS er et registreret varemærke tilhørende Cisco Systems, Inc. og/eller dets samarbejdspartnere i USA og visse andre lande.

Bluetooth®-ordmærket og -logoer er registrerede varemærker, der ejes af Bluetooth SIG, Inc., og enhver brug af sådanne mærker af VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation sker under licens. Andre varemærker og handelsnavne tilhører deres respektive ejere.

DA

## VIS OS, HVAD DU LAVER

---

Vi håber det har været til hjælp for dig. Vi glæder os til at se dine smukke resultater, og vi tror, at du vil dele dine glamourøse billeder med os! Vores fællesskab venter på dine uploads - bare vælg din foretrukne platform nedenfor. Snap, tag og hashtag løs, Cosori-kok!

### @Cosoridanmark



### @CosoriScandi



## Sisällysluettelo

|   |    |
|---|----|
| Paketin sisältö                         | 1  |
| Tekniset tiedot                         | 1  |
| Tärkeitä varotoimia ja varoituksia      | 2  |
| Älykkään kiertoilmakypsentimen esittely | 6  |
| Ennen ensimmäistä käyttöä               | 7  |
| Älykkään kiertoilmakypsentimen käyttö   | 8  |
| Huolto ja ylläpito                      | 13 |
| Lisävarusteet                           | 13 |
| Vianmääritys                            | 14 |
| Rajoitetun takuun tiedot                | 16 |
| Asiakastuki                             | 18 |

## Paketin sisältö

|   |
|---|
| 1 x Dual Blaze TwinFry™ 10 litran kiertoilmakypsentin |
| 2 x rapeutusalususta                                  |
| 1 x korin jakaja                                      |
| 1 x silikonipihdit                                    |
| 1 x käyttöopas  |
| 1 x Pika-aloitusopas                                  |

## Tekniset tiedot

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <b>Malli</b>  | CAF-TF101S-AEUR                      |
| <b>Virtalähde</b>                                       | AC 220–240 V, 50 Hz                  |
| <b>Nimellisteho</b>                                     | 2800 W                               |
| <b>Kapasiteetti</b>                                     | 10 L                                 |
| <b>Lämpötila-alue</b>                                   | 35–240 °C                            |
| <b>Aika-alue</b>  | 1 min – 48 h                         |
| <b>Mitat (ml. kahva)</b>                                | 33,8 x 51,8 x 31,3 cm<br>(S x L x K) |
| <b>Paino</b>  | 9,2 kg                               |
| <b>Valmiustilan virrankulutus verkkoon yhdistettynä</b> | <2.0W                                |
| <b>Valmius/sammuksissa-tilan virrankulutus</b>          | <1.0W                                |

# LUE JA SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET TÄRKEITÄ VAROTOIMIA JA VAROITUKSIA

Noudata perusvarotoimia kiertoilmakypsennintä käyttäessäsi. Lue kaikki ohjeet.

## Tärkeimmät turvallisuusseikat

- **Älä** kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja.
- **Älä** peitä tuuletusaukkoja. Aukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kätesi ja kasvosi etäällä aukoista.
- **HUOMIO:** Kuumat rapeutusalustat saattavat pudota, kun kori käännetään ympäri.

### Huomautus:

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

## Turvallisuus yleisesti

- Vältä sähköiskut **välttämällä kiertoilmakypsennintimen** kotelon, johdon ja pistokkeen upottamista veteen tai muihin nesteisiin.
- Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun lapset käyttävät kiertoilmakypsennintä tai sitä käytetään heidän lähellään.
- Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta ja kun sitä ei käytetä. Anna jäähtyä ennen osien kiinnittämistä ja irrottamista.
- **Älä** käytä kiertoilmakypsennintä, jos se on vaurioitunut tai ei toimi kunnolla tai jos johto tai pistoke on vahingoittunut. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 18).
- **Älä** käytä kolmannen osapuolen varaosia tai lisävarusteita, sillä ne voivat aiheuttaa loukkaantumisen.
- **Älä** käytä ulkona.
- **Älä** aseta kiertoilmakypsennintä tai mitään sen osia liedelle, lähelle kaasua- tai sähkökuumennintaa tai kuumaan uuniin.

- Ole erittäin varovainen siirtäessäsi kiertoilmakypsennintä (tai poistaessasi koria), jos se sisältää kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
- Laita rapeutusalustat **aina** lämmönkestävälle pinnalle otettuasi ne korista.
- **Älä** puhdista metallisella hankaussienellä. Hankaussienestä voi irrota metallinpalasia, jotka voivat joutua kosketuksiin sähköosien kanssa ja aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- **Älä** laita mitään kiertoilmakypsennintimen päälle. **Älä** säilytä mitään kiertoilmakypsennintimen sisällä.
- Tätä kiertoilmakypsennintä saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset sekä ihmiset, joiden ruumiin, aistien tai mielen suorituskyky on heikentynyt tai joilta puuttuu kokemusta ja yleistietämystä, jos kiertoilmakypsennintimen turvallista käyttöä valvotaan ja heillä on siinä koulutus sekä he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja valvonnassa.
- Lapsia on valvottava, jotta he **eivät** pääse leikkimään kiertoilmakypsennintimellä.
- Tätä kiertoilmakypsennintä ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksjärjestelmän kanssa.
- Ohjeet lisävarusteiden puhdistamisesta on kohdassa **Huolto ja ylläpito** (sivu 13).
- Käytä kiertoilmakypsennintä **vain** tämän oppaan mukaisesti.
- Ei kaupalliseen käyttöön. **Vain** kotitalouskäyttöön.

# Kiertoilmakypsennintä käytettäessä

- Kiertoilmakypsennin toimii **yksinomaan** kuumalla ilmalla. **Älä koskaan** täytä koria öljyllä tai rasvalla.
- **Älä koskaan** käytä kiertoilmakypsennintä ilman koria.
- **Älä** laita liian suuria ruokamääriä tai metallisia keittiövälineitä kiertoilmakypsentimeen.
- **Älä** käytä ponnekaasua sisältäviä ruoanlaittosuihkeita. Ponnekaasut voivat vahingoittaa kiertoilmakypsentimen korin pinnoitetta.
- **Älä** ylitäytä kiertoilmakypsentimen koria. Liian suuri määrä ruokaa voi koskettaa kuumennuskämejä ja aiheuttaa tulipalon vaaran.
- **Älä** kosketa koria tai rapeutusalujoja kiertoilmakypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.
- **Älä** laita kiertoilmakypsentimeen paperia, pahvia, lämpöä kestäväntöntä muovia tai vastaavaa materiaalia. Voit käyttää leivinpaperia tai kelmua.
- **Älä koskaan** laita leivinpaperia tai kelmua kiertoilmakypsentimeen laittamatta sen päälle ruokaa. Ilmankierto saattaa kohottaa paperia siten, että se koskettaa kuumennuskämejä.
- **Älä koskaan** laita kiertoilmakypsentimeen ohutta tai kevyttä ruokaa, kuten maissihiuataleita. Pidä pieniä ruokapalasia silmällä. Ilman kierto voi saada ohuen ja kevyen ruoan tai pienet ruoan palaset kohoamaan ja koskettamaan lämmityskämejä.
- Käytä **aina** lämmönkestäviä astioita. Ole erittäin varovainen, jos käytät muita kuin metallisia tai lasisia astioita.
- Pidä kiertoilmakypsennin etäällä palavista materiaaleista (verhot, pöytäliinat jne.). Käytä tasaista, vakaata, lämmönkestävää pintaa etäällä lämmönlähteistä ja nesteistä.
- Sammuta kiertoilmakypsennin heti tai irrota se pistorasiasta, jos siitä tulee tummaa savua. Valkoinen savu on normaalia ja johtuu rasvan

lämpenemisestä tai ruoan roiskumisesta, mutta tumma savu tarkoittaa, että ruoka palaa tai että virtapiireissä on vikaa. Odota, että savu häviää, ennen kuin vedät korin ulos. Jos syy ei ole palanut ruoka, ota yhteyttä **Asiakastuki** (sivu 18).

- **Älä** jätä kiertoilmakypsennintä valvomatta käytön aikana.
- Kiertoilmakypsennin käynnistetään painamalla (⏻) kerran. (⏻) pysyy oranssina, ja kaikki muut painikkeet sammuvat.
- Kun irrotat laitteen pistorasiasta, ota kiinni pistokkeesta ja vedä se ulos pistorasiasta. **Älä koskaan** vedä virtajohdosta.

## Virta ja johto [kuva 2]

- Sammuta kiertoilmakypsennin ennen pistokkeen irrottamista pistorasiasta.
- **Älä** anna virtajohdon (tai jatkojohdon) riippua pöydän tai tiskin reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Jos virtajohto on vioitunut, VESYNC (SINGAPORE) PTE LTD:n tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava se sähköiskun tai tulipalon vaaran välttämiseksi. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (sivu 18).
- Poista ja hävitä pistokkeen suojakansi välttääksesi tukehtumisvaaran.
- **Älä koskaan** käytä tiskin alapuolella olevaa pistorasiaa kiertoilmakypsentimen kytkemiseen.
- Kiertoilmakypsennintä saa käyttää **vain 220–240 V:n, 50 Hz:n** sähköjärjestelmissä. **Älä** kytke minkään muun tyyppiseen pistorasiaan.
- Pidä kiertoilmakypsennin ja sen johto alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

**Huomautus:** Kiertoilmakypsentimen virtajohto on lyhyt, jotta riski, että se sotkeutuu tai aiheuttaa kompastumisen, olisi pienempi. Käytä jatkojohtoja varoen. Jatkojohtoon merkityn sähköluokituksen on oltava sama kuin kiertoilmakypsentimen luokitus (katso **Tekniset tiedot**, sivu 1)

## Jatkojohdot

- Tarjolla on pitempiä jatkojohtoja, ja niitä voidaan käyttää, kunhan käyttö tapahtuu huolella. Jos käytetään pitempää jatkojohtoa:
  - Jatkojohtoon merkityn sähköluokituksen on oltava vähintään yhtä korkea kuin kiertoilmakypsentimen luokitus.
  - Johto tulee asettaa siten, että se ei jää tiskille tai pöytälevylle siten, että lapset voisivat vetää sitä tai kompastua siihen vahingossa.
- Jos virtajohto on vioittunut, VESYNC (SINGAPORE) PTE LTD:n tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava se sähköiskun tai tulipalon vaaran välttämiseksi. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (sivu 18).

## Sähkömagneettiset kentät (EMF)

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

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



**HUOMIO:** Kuuma pinta.

## SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

FI



Tämä symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteenä vaan että se on toimitettava asianmukaiseen keräyslaitokseen kierrätettäväksi. Asianmukainen hävittäminen ja kierrätys auttaa suojelemaan luonnonvaroja, ihmisten terveyttä ja ympäristöä.

Lisätietoja tämän tuotteen hävittämisestä ja kierrättämisestä saa omasta kunnasta, paikallisesta jätehuollosta tai kaupasta, josta tuote ostettiin.

### Tämä tuote noudattaa RoHS-standardia.

Tämä tuote noudattaa direktiiviä 2011/65/EU ja sen päivityksiä, jotka koskevat tiettyjen vaarallisten aineiden käyttöä sähkö- ja elektroniikkatuotteissa.

# VeSync-sovelluksen asentaminen

## Huomautus:

- VeSync-sovellusta parannellaan jatkuvasti, ja se saattaa muuttua ajan mittaan. Jos eroavuuksia ilmenee, noudata sovelluksen ohjeita.
  - Vaatii laitteen sovelluksen suorittamiseen, Wi-Fi- tai mobiilidatayhteyden ja iOS-version 12 tai Android-version 7 (tai uudemman). Tavalliset data- ja viestintäkulut saattavat soveltua. Rekisteröinti vaaditaan.
1. Voit ladata VeSync-sovelluksen skannaamalla QR-koodin tai etsimällä "VeSync" Apple App Storella® tai Google Play Storella.

**Huomautus:** Jos olet Android™-käyttäjä, valitse Salli voidaksesi käyttää VeSynciä.




2. Avaa VeSync-sovellus. Jos sinulla on jo tili, napauta **Log In** (Kirjaudu sisään). Voit luoda uuden tilin napauttamalla **Sign Up** (Rekisteröidy).


**Huomautus:** Sinun on luotava oma VeSync-tilisi voidaksesi käyttää kolmannen osapuolen palveluita ja tuotteita. Ne eivät toimi vierastililläsi. VeSync-tilillä voit myös sallia perheesi ja ystäväsi ohjata älykäs kiertoilmakypsennintä.

3. Kytke älykäs kiertoilmakypsennin pistorasiaan siirtyäksesi parinmuodostustilaan.
4. Napauta **+** ja valitse älykäs kiertoilmakypsentesi.
5. Määritä älykkään kiertoilmakypsentimen asetukset noudattamalla sovelluksen ohjeita.

## Huomautus:

- Voit vaihtaa nimen ja kuvakkeen milloin vain siirtymällä älykkään kiertoilmakypsentimen näyttöön ja napauttamalla .

# Wi-Fi®-yhteyden katkaiseminen

- Pura Wi-Fi® painamalla  15 sekuntia, kunnes Wi-Fi-merkkivalo sammuu. Tämä palauttaa älykkään kiertoilmakypsentimen oletusasetukset ja kytkee sen irti VeSync-sovelluksesta.
- Voit muodostaa yhteyden uudelleen noudattamalla VeSync-sovelluksen ohjeita laitteen lisäämisestä.

# VeSync-sovelluksen ominaisuudet

VeSync-sovelluksella voit käyttää lisää älykkään kiertoilmakypsentimen toimintoja, mukaan lukien alla lueteltuja.

## Kauko-ohjain

- Kaikkia älykkään kiertoilmakypsentimen toimintoja voidaan etäohjata ruoanlaiton aloittamista lukuunottamatta (UL-turvallisuussäädösten noudattamiseksi).
- Ruoanlaiton edistymistä voidaan seurata etäyhteydellä.

## Sovelluksen reseptit

- Sovellus sisältää COSORIn kokkien laatimia valmiiksi ohjelmoituja reseptejä. Nämä reseptit säättävät automaattisesti suositellun ajan ja lämpötilan.
- Laadi ja tallenna omia reseptejäsi.

**Huomautus:** VeSync-sovellusta päivitetään jatkuvasti, ja sovelluksen ominaisuudet laajenevat.

# ÄLYKKÄÄN KIERTOILMAKYPSENTIMEN ESITTELY

## Huomautus:

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

## Kiertoilmakypsentimen kaavio [kuva 1.1]

- |                   |                     |                    |
|-------------------|---------------------|--------------------|
| 1. Ilmanotto      | 5. Tuuletusaukot    | 9. Korin kahva     |
| 2. Ilman ulostulo | 6. Ohjauspaneeli    | 10. Korin jakaja   |
| 3. Kuoren kahvat  | 7. Rapeutusaluustat | 11. Silikonipihdit |
| 4. Virtajohto     | 8. Kori             |                    |

## Näytön kaavio [kuva 1.2]

**Huomautus:** Kun napautat ruoanlaitto toimintopainiketta, se muuttuu oranssiksi merkinä siitä, että se on valittu.

### Ohjauspaneeli

- |                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| A. Suurena/pienennä lämpötilaa | F. YHTEISVYÖHYKE         |
| B. Päällä/pois                 | G. TÄSMÄÄ                |
| C. Ruoanlaittoiminnot          | H. VYÖHYKE 2             |
| D. VYÖHYKE 2                   | I. Suurena/vähennä aikaa |
| E. SYNKRONOI                   | J. Aloita/keskeytä       |

## Näyttö

- |  |                      |
|--|----------------------|
| a. Ylälämmityselementit päällä         | d. Wi-Fin merkkivalo |
| b. Ylä- ja alälämmityselementit päällä | e. Lämpötilänäyttö   |
| c. Ruoanlaiton tila                    | f. Aikanäyttö        |

**Huomautus:** Wi-Fi-merkkivalo ilmoittaa VeSync-määrittysten tilan. Lisätietoja on VeSync-sovelluksen ohjeissa.

## Näytön ilmoitukset [kuva 1.3]

Cooking (Valmistetaan) [kuva a] ja [kuva b]

Cooking Finished (Ruoka on valmista) [kuva f]

Paused (Keskeytetty) [kuva c] ja [kuva d]

Cooling (Jäähtyy) [kuva g]

Basket is Removed/Cooking Paused  
(Kori on poistettu / valmistus keskeytetty) [kuva e]

# ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

## Valmistelut

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit kiertoilmakypsentimen sisä- ja ulkopuolelta, mukaan lukien tilapäiset tarrat ja muovikelmu.
2. Aseta kiertoilmakypsentimen vakaalle, tasaiselle, lämmönkestävälle pinnalle. Pidä poissa alueista, jotka saavat kärsiä kuumasta ilmasta tai höyrystä (kuten seinät ja kaapit).

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

3. Pese kori, korinjakaja ja rapeutusallustat huolella joko tiskiaineella tai hankaamattomalla sienellä.
4. Pyyhi kiertoilmakypsentimen sisä- ja ulkopuolelta lievästi kostealla liinalla. Kuivaa pyyhkeellä.
5. Laita rapeutusallustat ja jakaja tukevasti koriin ja laita kori kiertoilmakypsentimen sisään. **[Kuva 5]**

**Huomautus:** Kun laitat rapeutusallustat koriin, kallista rapeutusallustaa ensin yhdelle puolelle ja paina toista puolta alaspäin. Rapeutusallustat sopivat koriin vain yhdessä asennossa. **[Kuva 4]**

## Koekäyttö

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

1. Tarkista, että kiertoilmakypsentimen korit ovat tyhjä, ja kytki kiertoilmakypsentimen pistorasiaan.
2. Napauta ⏏.

3. Napauta **GRANDZONE** (YHTEISVYÖHYKE). Näytössä lukee **200 °C** ja **20 MIN**.
4. Voit muuttaa ajaksi 10 minuuttia napauttamalla ⏏.
5. Aloita lämmitys napauttamalla ▶||. Kiertoilmakypsentimen piippaa, kun koekäyttö on suoritettu.
6. Ota kori ulos. Anna korin jäähtyä täysin, 10–30 minuuttia.

### Huomautus:

- Kiertoilmakypsentimissä voi aina olla valmistusprosessista johtuva muovin haju. Tämä on normaalia. Jos muovin haju ei vähene koekäytössä, ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 18).
- Ole varovainen kääntäessäsi korin ympäri ruoanlaiton jälkeen, sillä kuumat rapeutusallustat saattavat pudota ja aiheuttaa vaaratilanteen.

## Silikonistopparit

- Rapeutusallustoissa on 4 silikonistopparia, jotka on valmistettu elintarviketurvallisesta materiaalista. Nämä stopparit pitävät levyn korin pohjalla.
- Kun laitat rapeutusallustat koriin, kallista rapeutusallustaa asettaaksesi yhden puolen sisään ensin ja paina sitten toinen puoli alas. Rapeutusallustat sopivat koriin vain yhdessä asennossa. **[Kuva 5]**

**Huomautus:** Rapeutusallustan pakottaminen koriin väärällä tavalla voi aiheuttaa vaurion.

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

# ÄLYKKÄÄN KIERTOILMAKYPSENTIMEN KÄYTTÖ

VeSync-sovelluksella voit seurata ruoanlaittoa, lukea sovelluksen sisältämiä reseptejä ja käyttää lisäominaisuuksia. Älyominaisuudet luetellaan kohdassa **VeSync-sovelluksen ominaisuudet** (sivu 5).












## Kiertoilmakypsennys

### Huomautus:

- **Älä** laita mitään kiertoilmakypsentimen päälle. Tämä häittää ilmanvirtausta ja johtaa huonoihin kiertoilmakypsennystuloksiin. **[Kuva 6]**
- Kiertoilmakypsennin ei ole uppokeitin. **Älä** täytä koria öljyllä, paistorasvalla tai millään nesteellä.
- Varo kuumaa höyryä ottaessasi korin ulos kiertoilmakypsentimestä.

## Ruoanlaittokaavio

Tulokset saattavat vaihdella. Reseptejä ja inspiraatioita saa VeSync-sovelluksesta.

| Toiminto                         | Lämpö  | Aika   | Lämpötila-alue | Aika-alue        | Yläteho   | Alateho  |
|----------------------------------|--------|--------|----------------|------------------|---|--|
| AIR FRY<br>(KIERTOILMAKYPSENNYS) | 200 °C | 20 min | 120–205 °C     | 1–60 min         |   |   |
| ROAST<br>(PAAHTO)                | 190 °C | 30 min | 120–205 °C     | 1–240 min        |  |  |
| BAKE<br>(PAISTO)                 | 160 °C | 25 min | 80–205 °C      | 1–240 min        |  |  |
| GRILL<br>(GRILLAUS)              | 240 °C | 10 min | 205–240 °C     | 1–30 min         |  | –  |
| REHEAT<br>(JUDELLEENLÄMMITYS)    | 165 °C | 15 min | 40–205 °C      | 1–60 min         |  |  |
| DRY<br>(Kuivaus)                 | 55 °C  | 6 h    | 35–95 °C       | 30 min –<br>48 h |  |  |

**Huomautus:** Ylä- ja alateho ovat tässä kaavioita, eivät todellisia lämmitystehoja. Ylemmän ja alemman lämmityselementin todellinen lämpötila saattaa vaihdella. Kaaviossa esitetty lämpötila-alue esittää kunkin lämmityselementin maksimilämpötilan vain suurpiirteisesti.

## Ruoanlaitto yhteisvyöhykkeellä

1. Aseta rapeutusalusat koriin. **[Kuva 7]**

### Huomautus:

- Rapeutusalusat päästävät ylimääräisen öljyn putoamaan korin pohjalle.
- Kun laitat rapeutusalusat koriin, kallista rapeutusalusaa asettaaksesi yhden puolen sisään ensin ja paina sitten toinen puoli alas.
- Rapeutusalusastoja ei välttämättä tarvita tietyille resepteille, kuten muffinsseille ja leivälle.

2. Napauta (↵).
3. Valitse (GRANDZONE).
4. Valitse ruoanlaittotoiminto.

**Huomautus:** Ruoanlaittotoimintoihin on ohjelmoitu ihanteellinen aika ja lämpötila tiettyjen ruokien valmistukseen. Voit myös mukauttaa niiden ajan ja lämpötilan.

5. Voit mukauttaa ajan ja lämpötilan napauttamalla  $\wedge$  tai  $\vee$  ajalle ja lämpötilalle. Voit tehdä tämän ruoanlaiton missä vaiheessa tahansa. Palaa toiminnon oletusasetuksiin heti muutettuasi niitä ja paina toimintopainiketta uudelleen. **[Kuva 8]**
6. Aloita kiertoilmakypsennys napauttamalla ▶||.
7. Kiertoilmakypsennin piippaa, kun ruoka on valmista. Näytössä lukee "End" (Loppu).
8. Ota kori ulos kiertoilmakypsennimestä varoen kuumaa höyryä. Ota ruoka korista pihdeillä tai lämpösuojatuilla ottimilla.

**HUOMIO:** Kuumat rapeutusalusat saattavat pudota, kun kori käännetään ympäri.

- a. Varmista, että kori lepää tasapinnalla.
  - b. Varo koriin kertynyttä kuumaa öljyä tai rasvaa. Vältä roiskeet kaatamalla öljy pois ennen korin laittamista takaisin. **[Kuva 9]**
9. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

## Ruoanlaitto yhdellä vyöhykkeellä

1. Aseta rapeutusalusat ja jakaja koriin. **[Kuva 10]**

### Huomautus:

- Rapeutusalusat päästävät ylimääräisen öljyn putoamaan korin pohjalle.
- Kun laitat rapeutusalusat koriin, kallista rapeutusalusaa asettaaksesi yhden puolen sisään ensin ja paina sitten toinen puoli alas.
- Rapeutusalusastoja ei välttämättä tarvita tietyille resepteille, kuten muffinsseille ja leivälle.

2. Napauta (↵).
3. Valitse sen vyöhykkeen painike, jota haluat käyttä.
4. Valitse ruoanlaittotoiminto.

**Huomautus:** Ruoanlaittotoimintoihin on ohjelmoitu ihanteellinen aika ja lämpötila tiettyjen ruokien valmistukseen. Voit myös mukauttaa niiden ajan ja lämpötilan.

5. Voit myös säätää lämpötilaa ja aikaa napauttamalla  $\wedge$  tai  $\vee$ . **[Kuva 8]**
6. Aloita kiertoilmakypsennys napauttamalla ▶||.
7. Kiertoilmakypsennin piippaa, kun ruoka on valmista. Näytössä lukee "End" (Loppu).
8. Ota kori ulos kiertoilmakypsennimestä varoen kuumaa höyryä. Ota ruoka korista pihdeillä tai lämpösuojatuilla ottimilla.

**HUOMIO:** Kuumat rapeutusalusat saattavat pudota, kun kori käännetään ympäri.

- a. Varmista, että kori lepää tasapinnalla.
  - b. Varo koriin kertynyttä kuumaa öljyä tai rasvaa. Vältä roiskeet kaatamalla öljy pois ennen korin laittamista takaisin. **[Kuva 9]**
9. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

## Ruoanlaitto kahdella vyöhykkeellä

Laita ruokaa kahdella vyöhykkeellä valmisttaaksesi eri ruokia samanaikaisesti.

**Vyöhykettä 1** ja **vyöhykettä 2** voidaan ohjata itsenäisesti.

1. Aseta rapeutusalue ja jakaja koriin.

### Huomautus:

- Rapeutusalueet päästävät ylimääräisen öljyn putoamaan koriin pohjalle.
- Kun laitat rapeutusalueet koriin, kallista rapeutusalustaa asettaaksesi yhden puolen sisään ensin ja paina sitten toinen puoli alas.
- Rapeutusalueita ei välttämättä tarvita tietyille resepteille, kuten muffinsseille ja leivälle.

2. Napauta (U).
3. Valitse **ZONE 1** (Vyöhyke 1).
4. Valitse ruoanlaitto toiminto.
5. Voit mukauttaa ajan ja lämpötilan napauttamalla ^ tai v ajalle ja lämpötilalle. Voit tehdä tämän ruoanlaiton missä vaiheessa tahansa. Palaa toiminnon oletusasetuksiin heti muutettuasi niitä ja paina toimintopainiketta uudelleen.
6. Valitse **ZONE 2** (Vyöhyke 2) ja toista vaiheet 4 ja 5.
7. Aloita kiertoilmakypsennys napauttamalla ►|.

**Huomautus:** Jos päätät, että yhden vyöhykkeen ruoka on valmista ennen ajan loppumista, voit keskeyttää vyöhykkeen valitsemalla sen ja napauttamalla ►|.

8. Kiertoilmakypsennin piippaa, kun ruoka on valmista. Näytössä lukee "End" (Loppu).
9. Ota kori ulos kiertoilmakypsennimestä varoen kuunaa höyryä. Ota ruoka korista pindeillä tai lämpösuojatuilla ottimilla.

**HUOMIO:** Kuumat rapeutusalueet saattavat pudota, kun kori käännetään ympäri.

10. Varmista, että kori lepää tasapinnalla.
11. Varo koriin kertynyttä kuunaa öljyä tai rasvaa. Vältä roiskeet kaatamalla öljy pois ennen koriin laittamista takaisin. **[Kuva 9]**
12. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

## Ruoanlaiton keskeyttäminen

Ruoanlaitto keskeytyy automaattisesti, kun kori otetaan ulos. Voit jatkaa ruoanlaittoa laittamalla koriin paikoilleen.

Voit myös keskeyttää ruoanlaiton molemmalla vyöhykkeellä napauttamalla ►|. Voit jatkaa ruoanlaittoa napauttamalla ►|| uudelleen.

### Ruoanlaittoajan keskeyttäminen yhdellä vyöhykkeellä (käytettäessä molempia vyöhykkeitä)

1. Valitse keskeytettävä vyöhyke.
2. Voit keskeyttää ruoanlaiton napauttamalla ►|.
3. Voit jatkaa ruoanlaittoa keskeytetyllä vyöhykkeellä napauttamalla ►|| uudelleen.

**Huomautus:** Voit säätää asetuksia (ruoanlaitto toimintoa, aikaa ja lämpötilaa) keskeytyksen aikana.

### Ruoanlaittoajan lopettaminen yhdellä vyöhykkeellä (käytettäessä molempia vyöhykkeitä)

Jos päätät, että yhden vyöhykkeen ruoka on valmista ennen ajan loppumista, voit **lopettaa vyöhykkeen toiminnan**. Paina vyöhykkeen painiketta 3 sekuntia.

## Synkronoitu ruoanlaitto

Ohjelmoi vyöhykkeet saamaan ruoanlaitto valmiiksi samanaikaisesti, kun niille käytetään eri toimintoja, ruoanlaittoaikoja ja lämpötiloja.

1. Aseta rapeutusalue ja jakaja koriin. **[Kuva 10]**

### Huomautus:

- Rapeutusalueet päästävät ylimääräisen öljyn putoamaan koriin pohjalle.
  - Kun laitat rapeutusalueet koriin, kallista rapeutusalustaa asettaaksesi yhden puolen sisään ensin ja paina sitten toinen puoli alas.
  - Rapeutusalueita ei välttämättä tarvita tietyille resepteille, kuten muffinsseille ja leivälle.
2. Napauta (U).
  3. Valitse **ZONE 1** (Vyöhyke 1). Valitse ruoanlaitto toiminto ja säädä lämpötilaa ja aikaa napauttamalla ^ tai v .
  4. Valitse **ZONE 2** (Vyöhyke 2). Valitse ruoanlaitto toiminto ja säädä lämpötilaa ja aikaa napauttamalla ^ tai v .

5. Napauta **SYNC** (Synkronoi).
6. Napauta ►||. Vyöhyke, jolle on säädetty on pisin aika, aloittaa ruoanlaiton. Toisen vyöhykkeen kohdalla lukee "HoLd" (Pito). Laite käynnistää toisen vyöhykkeen, kun molemmilla vyöhykkeillä on jäljellä saman verran aikaa.
7. Kiertoilmakypsennin piippaa, kun ruoka on valmista. Näytössä lukee "End" (Loppu).

**Huomautus:** Jos päätät, että yhden vyöhykkeen ruoka on valmista ennen ajan loppumista, voit **lopettaa vyöhykkeen toiminnan**. Paina vyöhykkeen painiketta 3 sekuntia.

8. Ota kori ulos kiertoilmakypsennimestä varoen kuumaa höyryä. Ota ruoka korista pihdeillä tai lämpösuojatuilla ottimilla.

**HUOMIO:** Kuumat rapeutusalusat saattavat pudota, kun kori käännetään ympäri.

- a. Varmista, että kori lepää tasapinnalla.
  - b. Varo koriin kertynyttä kuumaa öljyä tai rasvaa. Vältä roiskeet kaatamalla öljy pois ennen korin laittamista takaisin. **[Kuva 9]**
9. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

## Täsmää ruoanlaitto

Kopioi asetukset vyöhykkeiden 1 ja 2 välillä valmistaksesi ruokaa samalla toiminnolla, lämpötilalla ja ajalla. Näin voit laittaa suuria määriä ruokaa samanaikaisesti tai eri ruokia samoilla setuksilla.

1. Aseta rapeutusalusat ja jakaja koriin. **[Kuva 10]**

**Huomautus:**

- Rapeutusalusat päästävät ylimääräisen öljyn putoamaan korin pohjalle.
  - Kun laitat rapeutusalusat koriin, kallista rapeutusalusata asettaaksesi yhden puolen sisään ensin ja paina sitten toinen puoli alas.
  - Rapeutusalusatoja ei välttämättä tarvita tietyille resepteille, kuten muffinsseille ja leivälle.
2. Napauta ☹.
  3. Valitse **ZONE 1** (Vyöhyke 2). Valitse ruoanlaitto toiminto ja säädä lämpötilaa ja aikaa napauttamalla ^ tai v.

4. Napauta **MATCH** (Täsmää) kopioidaksesi **vyöhykkeen 1** asetukset **vyöhykkeelle 2**.
5. Voit aloittaa ruoanlaiton molemmalla vyöhykkeellä napauttamalla ►||.
6. Kiertoilmakypsennin piippaa, kun ruoka on valmista. Näytössä lukee "End" (Loppu).
7. Ota kori ulos kiertoilmakypsennimestä varoen kuumaa höyryä. Ota ruoka korista pihdeillä tai lämpösuojatuilla ottimilla.

**HUOMIO:** Kuumat rapeutusalusat saattavat pudota, kun kori käännetään ympäri.

- a. Varmista, että kori lepää tasapinnalla.
  - b. Varo koriin kertynyttä kuumaa öljyä tai rasvaa. Vältä roiskeet kaatamalla öljy pois ennen korin laittamista takaisin. **[Kuva 9]**
8. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

## Ruoanlaitto-opas

### Jakaja

- Jakaja ei eristä lämmön siirtymistä ja ruokaroiskeita kahden korin välillä täydellisestä ruoanlaiton aikana. Tämä on normaalia.

### Ylitäyttö

- Jos kori on liian täynnä, ruoka kypsyy epätasaisesti.
- **HUOMIO: Älä** purista ruokaa kokoon. Liian suuri määrä ruokaa voi koskettaa kuumennuskämejä ja aiheuttaa tulipalon vaaran.

### Öljyn käyttäminen

- Ruoasta tulee rapeampaa, jos lisäät siihen hieman öljyä. Käytä enintään 30 ml / 2 rkl öljyä.
- Öljysuihkeet ovat erinomainen tapa lisätä pieniä määriä öljyä tasaisesti erilaisiin ruokiin.
- **Älä** käytä ponnekaasua sisältäviä ruoanlaittosuihkeita. Ponnekaasut voivat vahingoittaa korin tarttumaton pintoja.

## Ruokavinkkejä

- Voit kiertoilmakypsentää mitä tahansa pakasteruokia ja uunissa paistettavia ruokia.
- Kun valmistat kakkua, pikkupiirakoita tai mitä tahansa täytettä tai taikinaa sisältäviä ruokia, aseta ruoka kuumuudenkestävään astiaan ennen se asettamista koriin.
- Paljon rasvaa sisältävien ruokien kiertoilmakypsennyksessä kerää rasvaa rapeutusalojien alle. Kaada rasva pois ruoanlaiton jälkeen välttääksesi ylimääräisen savun ruokaa laittaessasi.
- Nesteessä marinoidut ruoat aiheuttavat roiskeita ja ylimääräistä savua. Taputtele ne kuivaksi ennen kiertoilmakypsennystä.

## Ranskanperunat



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

**Huomautus:** Lisää vinkkejä ja reseptejä on VeSync-sovelluksessa ja pika-aloitusoppaassa.



FI

## Lisää toimintoja




### Lämpötilayksiköiden vaihtaminen

- Paina lämpötilaa  ja  3 sekuntia.
- Kiertoilmakypsennin piippaa kerran, ja lämpötilayksikkö vaihtuu Celsiuksesta Fahrenheitiksi.
- Voit palata Celsiukseen toistamalla tämän.

### Äänen kytkeminen päälle tai pois

- Paina lämpötilaa  ja aikaa  samanaikaisesti 3 sekuntia, kunnes kiertoilmakypsennin piippaa kerran.
- Voit kytkä äänen takaisin päälle toistamalla tämän.



## Keskeyttäminen

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

## Ruoanlaitto toimintojen asetukset

Ruoanlaitto toiminnon käyttö on helpoin tapa käyttää kiertoilmakypsennintä. Ruoanlaitto toimintoihin on ohjelmoitu ihanteellinen aika ja lämpötila tiettyjen ruokien valmistukseen.

- Toiminnon mukauttaminen:
  - Valitse toiminto ja säädä aika ja lämpötila.

**Huomautus:** Voit kasvattaa tai pienentää aikaa tai lämpötilaa nopeasti painamalla ja pitämällä - tai -painiketta.

- Pidä toimintopainiketta painettuna, kunnes kiertoilmakypsennin piippaa kerran.
- Toiminnon nollaaminen:
  - Älä muuta asetuksia vaan paina toimintopainiketta ja **GRANDZONE** (Yhteisvolyhyke) samanaikaisesti 3 sekuntia, kunnes kiertoilmakypsennin piippaa kerran.
  - Kaikkien toimintojen nollaaminen:
    - Paina **ZONE 1** (VYÖHYKE 1) ja **ZONE 2** (VYÖHYKE 2) samanaikaisesti 3 sekuntia, kunnes kiertoilmakypsennin piippaa kerran.

## Ruoanlaiton jatkaminen automaattisesti

- Kun otat korin ulos, kiertoilmakypsennin keskeyttää ruoanlaiton automaattisesti.
- Kun laitat korin takaisin paikoilleen, kiertoilmakypsennin jatkaa ruoanlaittoa automaattisesti aiempien asetusten perusteella.

## Automaattinen sammutus

- Jos kiertoilmakypsennin ei ole aktiivista toimintoa, se tyhjentää kaikki asetukset ja sammuu, jos sitä ei käytetä 20 minuuttiin.

# HUOLTO JA YLLÄPITO

---

## Huomautus:

- Puhdista kiertoilmakypsennin ja rapeutusalususta aina jokaisen käyttökerran jälkeen.
  - Korin vuoraaminen kelmulla (rapeutusaluustoja lukuun ottamatta) voi helpottaa puhdistamista.
1. Sammuta kiertoilmakypsennin ja irrota se pistorasiasta. Anna sen jäähtyä täysin ennen puhdistamista. Vedä kori ulos nopeuttaaksesi jäähtymistä.
  2. Pyyhi kiertoilmakypsennin tarvittaessa ulkopuolelta kostealla liinalla.
  3. Kori ja rapeutusalusustat ovat konepesun kestäviä. Voit myös pestä ne kuumassa saippuavedessä hankaamattomalla sienellä. Liota tarvittaessa.

## Huomautus:

- Korissa ja rapeutusaluustoissa on tarttumaton pinnoite. Vältä metalliottimien ja hankaavien puhdistusaineiden käyttöä.

4. Pinttynyt rasva:
  - a. Sekoita pieneen kulhoon 30 g / 2 rkl ruokasoodaa ja 15 ml / 1 rkl vettä levitettäväksi tahnaksi.
  - b. Levitä tahna korin ja rapeutusaluustojen pinnalle sienellä ja hankaa. Anna korin ja rapeutusaluustojen olla 15 minuuttia ennen huuhtelemista.
  - c. Pese kori ja rapeutusalusustat saippualla ja vedellä ennen käyttöä.
5. Puhdista kiertoilmakypsennin sisältä hieman kostealla hankaamattomalla sienellä tai liinalla. **Älä** upota veteen. Puhdista lämmityskäämi tarvittaessa poistaaksesi ruokajäämät. **[Kuva 11]**
6. Kuivaa ennen käyttöä.

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

## LISÄVARUSTEET

---

Kiertoilmakypsennin on saatavilla uusia ja korvaavia lisävarusteita. Lisätietoja saa **Asiakastuki** (katso sivu 18).

## VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

---

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. -yritys ilmoittaa täten, että tämä tuote noudattaa direktiivin 2014/53/EU, Ison-Britannian vuoden 2017 radiolaitesäädöksen ja muiden soveltuvien EU:n ja Ison-Britannian säädösten olennaisia vaatimuksia ja muita asianmukaisia ehtoja. Koko vaatimustenmukaisuusvakuutus on osoitteessa <https://cosori.com/euro/compliance>

# VIANMÄÄRITYS

| Ongelma   | Mahdollinen ratkaisu  |
|---|---|
| <b>Kiertoilmakypsennin ei käynnisty.</b>  | Varmista, että kiertoilmakypsennin on kytketty pistorasiaan.<br>Työnnä kori tiukasti kiertoilmakypsentimeen.  |
| <b>Miten keskeytän yhden vyöhykkeen käyttäessäni molempaa vyöhykettä?</b>                   | Voit keskeyttää yhden <b>vyöhykkeen</b> painamalla ensin <b>vyöhykkeen</b> ja painamalla sitten ►  . Voit keskeyttää molemmat vyöhykkeet painamalla yksinkertaisesti ►  .   |
| <b>Miten pysäytän yhden vyöhykkeen toiminnan käyttäessäni molempaa vyöhykettä?</b>          | Voit pysäyttää yhden <b>vyöhykkeen</b> painamalla vyöhykkeen painiketta 3 sekuntia.   |
| <b>Voiko korin asettaa turvallisesti pöytälevylle?</b>                                      | Kori kuumenee ruoanlaiton aikana. Ole varovainen käsitellessäsi sitä ja aseta se vain lämmönkestävälle alustalle.   |
| <b>Ruoka ei ole täysin kypsää.</b>  | Laita koriin pienempiä määriä ruokaa. Jos kori on liian täynnä, ruoka ei kypsy kunnolla.<br>Kasvata ruoanlaittolämpötilaa tai aikaa.  |
| <b>Ruoka kypsyy epätasaisesti.</b>  | Pinottua tai tiiviisti pakattua ruokaa on ravistettava tai käännettävä ruoanlaiton aikana.  |
| <b>Ruoka ei ole rapeaa kiertoilmakypsennyksen jälkeen.</b>                                  | Pienen öljymäärän ruiskuttaminen tai levittäminen siveltimellä ruokien pinnalle voi lisätä rapeutta (katso <b>Ruoanlaitto-opas</b> , sivu 11).  |
| <b>Ranskanperunat eivät valmistu kunnolla.</b>  | Katso <b>Ranskanperunat</b> , sivu 12.  |
| <b>Kori ei työnnä kiertoilmakypsentimeen tiukasti.</b>                                      | Varmista, että kori ei ole liian täynnä ruokaa.<br>Varmista, että rapeutusalustat ovat tukevasti korin sisällä.   |
| <b>Kiertoilmakypsentimestä tulee valkoista savua tai höyryä.</b>                            | Kiertoilmakypsennin voi tuottaa valkoista savua tai höyryä, kun sitä käytetään ensimmäisen kerran, tai ruoanlaiton aikana. Tämä on normaalia.<br>Varmista, että kori ja kiertoilmakypsentimen sisäosat on puhdistettu kunnolla ja että niissä ei ole rasvaa.<br>Rasvaisten ruokien laittaminen voi johtaa öljyn kertymiseen rapeutusalustojen alle. Tämä öljy aiheuttaa valkoista savua, ja kori voi kuumeta tavallista enemmän. Tämä on normaalia, eikä sen pitäisi vaikuttaa ruoanlaittoon. Käsittele koria varoen. |
| <b>Kiertoilmakypsentimestä tulee tummaa savua.</b>  | Irrota kiertoilmakypsennin heti pistorasiasta. Tumma savu tarkoittaa, että ruoka palaa tai virtapiirissä on vikaa. Odota, että savu häviää, ennen kuin vedät korin ulos. Jos syy ei ole palanut ruoka, ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 18).   |
| <b>Kiertoilmakypsennin haisee muovilta.</b>   | Kiertoilmakypsentimissä voi aina olla valmistusprosessista johtuva muovin haju. Tämä on normaalia. Poista muovin haju noudattamalla kohdan <b>Koekäyttö</b> (sivu 7) ohjeita. Jos muovin haju ei poistu, ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 18).   |
| <b>Ruoanlaittoaika on pitempi käytettäessä yhteisvyöhykettä tai täsmättyä ruoanlaittoa.</b> | Tämä on normaalia. Suurien ruokamäärien valmistus vie kauemmin.   |

# VIANMÄÄRITYS (JATKOA)

| Ongelma  | Mahdollinen ratkaisu  |
|--|---|
| Miten säädän lämpötilaa tai aikaa käyttäessäni yhtä vyöhykettä?                            | Valitse aktiivinen <b>vyöhyke</b> ja säädä sitten lämpötila <b>TEMP</b> (Lämpötila) -nuolilla tai aika <b>TIME</b> (Aika) -nuolilla.  |
| Onko laite esilämmitettävä?  | Laitetta ei tarvitse esilämmittää.  |
| Voinko laittaa eri ruokaa kullakin vyöhykkeellä olematta huolissani ruoan sekoittumisesta? | Kyllä, molemmat <b>vyöhykkeet</b> ovat itsenäisiä, ja niillä on erilliset lämmityselementit ja puhaltimet.  |
| Näytössä on virhekoodi "E1".   | Vyöhykkeen 1 ylälämpötilan valvonnassa on avoin piiri. Ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 18).   |
| Näytössä on virhekoodi "E2".   | Vyöhykkeen 1 ylälämpötilan valvonnassa on oikosulku. Ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 18).   |
| Näytössä on virhekoodi "E21".  | Vyöhykkeen 1 alalämpötilan valvonnassa on avoin piiri. Ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 18).   |
| Näytössä on virhekoodi "E22".  | Vyöhykkeen 1 alalämpötilan valvonnassa on oikosulku. Ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 18).   |
| Näytössä on virhekoodi "E3".   | Kiertoilmakypsentimen vyöhykkeen 1 ylikuumenemissuoja on aktivoitunut. Sammuta kiertoilmakypsentin, irrota se pistorasiasta ja anna sen jäähtyä täysin. Jos näytössä näkyy edelleen "E3", ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 18).  |
| Näytössä on virhekoodi "E24".  | Vyöhykkeen 2 ylälämpötilan valvonnassa on avoin piiri. Ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 18).   |
| Näytössä on virhekoodi "E25".  | Vyöhykkeen 2 ylälämpötilan valvonnassa on oikosulku. Ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 18).   |
| Näytössä on virhekoodi "E26".  | Vyöhykkeen 2 alalämpötilan valvonnassa on avoin piiri. Ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 18).   |
| Näytössä on virhekoodi "E27".  | Vyöhykkeen 2 alalämpötilan valvonnassa on oikosulku. Ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 18).   |
| Näytössä on virhekoodi "E28".  | Kiertoilmakypsentimen vyöhykkeen 2 ylikuumenemissuoja on aktivoitunut. Sammuta kiertoilmakypsentin, irrota se pistorasiasta ja anna sen jäähtyä täysin. Jos näytössä näkyy edelleen "E28", ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 18). |

Jos ongelmaa ei ole luettelossa, ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 18).

# RAJOITETUN TAKUUN TIEDOT

|  |   |
|--|---|
| <b>Tuotteen nimi</b>   | Dual Blaze TwinFry™ 10 litran kiertoilmakypsennin |
| <b>Malli</b>   | CAF-TF101S-AEUR                                   |
| Suosittelemme painokkaasti kirjaamaan tilaustunnuksen ja ostopäivän omaa käyttöäsi varten. |   |
| <b>Ostopäivä</b>   |   |
| <b>Tilaustunnus</b>  |   |

## Cosorin rajoitettu tuotetakuu

### Kuluttajan kahden (2) vuoden\* rajoitettu tuotetakuu

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

### Rajoitetun takuun edut

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

### Kuka kuuluu takuun piiriin?

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

### Varo valtuuttamattomia jälleenmyyjiä ja myyjiiä

Tämä rajoitettu takuu ei koske tuotteita, jotka on ostettu valtuuttamattomilta jälleenmyyjiltä tai myyjiltä.

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

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

### Mitä takuu ei kata?

- Normaali kuluminen, mukaan lukien normaalit kuluvat osat, kuten pölysäiliö, suodatin, rullaharja, akku ja virtajohto, tai maton tai lattian vahingoittuminen vääriinkäytön takia.
- Jos ostotodistetta on muuteltu mitenkään tai se ei ole lukukelpoinen.
- Jos tuotteen mallinumeroa, sarjanumeroa tai tuotantopäiväkoodia on muutettu mitenkään tai se on poistettu tai tehty lukukelvottomaksi.
- Jos tuotetta on muunneltu sen alkuperäisestä tilasta.
- Jos tuotetta ei ole käytetty tämän käyttöoppaan neuvojen ja ohjeiden mukaisesti.
- Muiden kuin tässä käyttöoppaassa suositeltujen oheislaitteiden, lisävarusteiden tai lisätarvikkeiden kytkemisestä johtuvat vahingot.
- Vahingon, vääriinkäytön tai virheellisen tai riittämättömän huollon aiheuttamat vauriot ja viat.
- Vauriot ja viat, jotka johtuvat tuotteen huollosta tai korjauksesta, jonka on suorittanut valtuuttamaton palveluntarjoaja tai joku muu kuin Eteckcity.
- Kaupallisessa käytössä, vuokratyössä tai muussa käytössä, johon tuotetta ei ole tarkoitettu, syntyneet vahingot ja viat.
- Jos yksikkö on vahingoittunut mm. eläinten, salamoinnin, epänormaalin jännitteen, tulen, luonnonkatastrofin, kuljetuksen, tiskikoneen tai veden takia (paitsi jos käyttöoppaassa nimenomaisesti ilmoitetaan, että tuote on konepesun kestävä).
- Satunnaiset ja seuraamukselliset vahingot.
- Vauriot ja viat, jotka ylittävät tuotteen hinnan.

### Rajoitetun takuuhuollon lunastaminen 5 yksinkertaisella vaiheella:

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

palautu tuote ja liitä kopio laskusta ja tilaustunnuksesta.

## **Yksinomainen ja eksklusiivinen korjauskeino**

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

## **Rajoitettujen takuiden vastuuvapauslauseke**

SOVELTUVAN LAIN SUURIMMASSA LAAJUUDESSA JA LUKUUN OTTAMATTA TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUKÄYTÄNNÖN MYÖNTÄMÄÄ TAKUUTA ETEKCITY:N CORPORATION TOIMITTAA ETEKCITY:LTÄ OSTAMASI TUOTTEET ”SELLAISENAAN”, JA ETEKCITY KIELTÄYTYY TÄTEN KAIKISTA TAKUISTA, NIIN SUORASANAISISTA KUIN VIHJATUISTA, LAIN EDELLYTÄMISTÄ JNE., MUKAAN LUKIEN MM. KAIKKI TAKUUT TUOTTEEN MYYTÄVYYDESTÄ, RIKKOMATTOMUUDESTA JA SOVELTUVUUDESTA TIETTYYN TARKOITUKSEEN.

## **Korvausvelvollisuuden rajoitukset**

SOVELTUVAN LAIN SUURIMMASSA LAAJUUDESSA ETEKCITY:N, SEN TYTÄRYHTIÖT TAI NIIDEN LISENSIOIJAT, PALVELUNTARJOAJAT, TYÖNTEKIJÄT, EDUSTAJAT, JOHTAJAT TAI ESIMIEHET EIVÄT OLE MISSÄÄN TAPAUKSESSA KORVAUSVELVOLLISIA SEURAAVISTA:

(a) KAIKKI ETEKCITY:LTÄ, OSTETUSTA TUOTTEESTA JOHTUVAT TAI SIIHEN LIITTYVÄT VAHINGOT OSTAJAN KYSEISTÄ TUOTTEESTA MAKSAMAN HINNAN YLITTÄVÄLTÄ OSALTA, TAI

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

JA RIIPPUMATTA SIITÄ, JOHTUUKO SE OIKEUDEN LOUKKAUKSESTA (MUKAAN LUKIEN HUOLIMATTOMUUS), SOPIMUSRIKKEESTÄ TAI MUUSTA SYYSTÄ. KORVAUSVELVOLLISUUTEMME EI MISSÄÄN NIMESSÄ YLITÄ SINUN VIALIASESTA TUOTTEESTA MAKSAMAASI SUMMAA, EMMEKÄ ME OLE MISSÄÄN

TAPAUKSESSA KORVAUSVELVOLLISIA MISTÄÄN SEURAAMUKSELLISISTA, SATUNNAISISTA, ERITYISET TAI RANGAISTUKSELLISISTA VAHINGOISTA TAI MENETYKSIÄ, OLIVAT NE SUORIA TAI VÄLILLISIÄ.

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

## **Muita sinulla mahdollisesti olevia oikeuksia**

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

VAIKKA TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU MYÖNTÄÄ SINULLE TIETYT LAILLISET OIKEUDET, SINULLA SAATTAO OLLA MUITAKIN OIKEUSIA LAINKÄYTTÖALUEELLASI. TÄMÄ RAJOITETUN TAKUUN ILMOITUS ON SINUUN JA TUOTTEESEEN SOVELTUVIEN LAKIEN ALAINEN. KÄY LÄPI LAINKÄYTTÖALUEESI LAIT YMMÄRTÄÄKSESI OIKEUTESI TÄYSIN.

## **Tämän käytäntö muutokset**

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

Tämän takuun myöntää:

Cosori Finland  
Författarvägen 2  
83499 TANDSBYEN  
Sweden

# ASIAKASTUKI

---

Jos sinulla on mitään kysyttävää tai huolenaiheita uudesta tuotteestasi, ota yhteyttä avuliaaseen asiakastukitiimiimme.

## Sähköposti:

[info@cosori.fi](mailto:info@cosori.fi)

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

## Alkuperät

Google, Android ja Google-Play ovat Google LLC:n tavaramerkkejä.

App Store® on Apple Inc:n tavaramerkki.

Wi-Fi® on Wi-Fi Alliancen® rekisteröity tavaramerkki.

iOS on Cisco Systems, Incin ja/tai sen tytäryhtiöiden rekisteröity tavaramerkki Yhdysvalloissa ja tietyissä muissa maissa.

Bluetooth®-sanamerkki ja -logot ovat Bluetooth SIG, Inc:n rekisteröityjä tavaramerkkejä, ja VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD käyttää niitä lisenssin puitteissa. Muut tavaramerkit ja kaupanimet kuuluvat omistajilleen.

FI

## NÄYTÄ MEILLE, MITÄ VALMISTAT

---

Toivottavasti tästä on ollut sinulle apua. Odotamme innolla näkemään kauniit lopputuotteesi, ja haluat varmasti jakaa poseerauksia! Yhteisömme odottaa lähetyksiäsi – valitse alta haluamasi alusta. Kuvaa, merkitse ja lisää hashtag, Cosori-kokki!

### @Cosorisuomi



### @CosoriScandi



## Tartalomjegyzék

|  |    |
|--|----|
| A csomag tartalma                            | 1  |
| Specifikációk                                | 1  |
| Fontos óvintézkedések és figyelmeztetések    | 2  |
| Ismerkedés az intelligens légsütővel         | 6  |
| Az első használat előtt                      | 7  |
| Az intelligens légsütő használata            | 8  |
| Ápolás és karbantartás                       | 13 |
| Tartozékok                                   | 13 |
| Hibaelhárítás                                | 14 |
| Korlátozott jótállásra vonatkozó információk | 16 |
| Ügyfélszolgálat                              | 18 |

## A csomag tartalma

|      |  |
|------|--|
| 1 db | 10 literes Dual Blaze TwinFry™ légsütő |
| 2 db | ropogatólemez                          |
| 1 db | kosárelválasztó elem                   |
| 1 db | szilikonfogó                           |
| 1 db | felhasználói kézikönyv                 |
| 1 db | Gyorstájékoztató                       |

## Specifikációk

|  |   |
|--|---|
| <b>Modell</b>  | CAF-TF101S-AEUR                               |
| <b>Tápellátás</b>                                      | AC 220–240 V,<br>50 Hz                        |
| <b>Névleges fogyasztás</b>                             | 2 800 W                                       |
| <b>Kapacitás</b>                                       | 10 l  |
| <b>Hőmérséklet-tartomány</b>                           | 35–230 °C                                     |
| <b>Időtartomány</b>                                    | 1 perc – 48 óra                               |
| <b>Méretek (fogantyúval együtt)</b>                    | Mé. 33,8 cm x<br>Sz. 51,8 cm x<br>Ma. 31,3 cm |
| <b>Tömeg</b>   | 9,2 kg  |
| <b>Hálózati készenléti üzemmód energiafogyasztás</b>   | <2.0W   |
| <b>Készenléti/kikapcsolt üzemmód energiafogyasztás</b> | <1.0W   |

HU

# OLVASSA EL ÉS TEGYE EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

A légsütő használata során tartsa be az alapvető biztonsági óvintézkedéseket. Olvassa át a teljes útmutatót.

## Legfontosabb biztonsági jellemzők

- **Ne** érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat.
- **Ne** zárja el a szellőzőnyílásokat. A forró gőz a nyílásokon keresztül távozik. Tartsa távol a kezét és az arcát a nyílásoktól.
- **VIGYÁZAT:** A forró ropogtatólemezek kieshetnek a kosár megfordításakor.

### Megjegyzés:

- *A ropogtatólemezeket stabilan helyezze a kosárba, hogy csökkentse a kiesés esélyét.*
- **Mindig** használjon fogót a forró étel óvatos eltávolításához.



## Általános biztonság

- Az áramütés elleni védelem érdekében **ne merítse a légsütőt** készülékhezát, vezetékét vagy a dugót vízbe vagy más folyadékba.
- Szoros felügyelet szükséges, ha a légsütőt gyermekek használják, vagy ha gyermekek közelében használják.
- Ha nem használja vagy tisztítás előtt húzza ki a konnektorból. Hagyja lehűlni, mielőtt a részeit fel vagy leszereli.
- **Ne** használja a légsütőt, ha az sérült, nem működik, vagy ha a vezeték vagy a dugó sérült. Kapcsolat **Ügyfélszolgálat** (lásd: 18 oldal).
- **Ne** használjon harmadik féltől származó cserealkatrészeket vagy tartozékokat, mivel ez sérüléseket okozhat.
- **Ne** használja kültérben.

- **Ne** helyezze a légsütőt vagy annak bármely alkatrészét a tűzhelyre, gáz- vagy elektromos égő közelébe, vagy felhevített sütőbe.
- Legyen rendkívül óvatos a légsütő mozgatásakor (vagy a kosár eltávolításakor), ha az forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmaz.
- **Mindig** tegye a ropogtatólemezeket hőálló felületre, miután kivette azokat a kosárból.
- **Ne** tisztítsa fém súrolóval. A fémdarabok letörhetnek a súrolószivacsról és az elektromos alkatrészekhez érhetnek, ezzel fennáll az áramütés veszélye.
- **Ne** helyezzen semmit a légsütőre. **Ne** tároljon semmit a légsütőben.
- A légsütőt 8 éves és idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel, illetve tapasztalat és ismeretek hiányával rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy utasítást kaptak a légsütő biztonságos használatára vonatkozóan, és megértették az ezzel járó veszélyeket.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek csak 8 évesnél idősebbek és felügyelet mellett végezhetik.
- A gyermekeket felügyelni kell, hogy **ne** jászanak a légsütővel.
- A légsütő nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.
- A tartozékok tisztítására vonatkozó utasításokért lásd: **Ügyfélszolgálat** (18. oldal).
- **Csak** a használati útmutatóban leírtak szerint használja a légsütőt.
- Nem kereskedelmi célú használatra készült. Csak **otthoni használatra**.

## Légsütés közben

- A légsütő **csak** forró levegővel működik. **Soha** ne tölts fel a kosarakat olajjal vagy zsírral.
- **Soha** ne használja a légsütőt a kosarak nélkül.
- **Ne** tegyen túl nagy ételeket vagy fém eszközöket a légsütőbe.
- **Ne** használjon hajtógázos sütőspray-eket. A hajtógázok kárt tehetnek a légsütő kosarának bevonatában.
- **Ne** öltse túl a légsütő kosarát. A felhalmozott ételek hozzáérhetnek a fűtőtekercecsekhez, és tűzveszélyt okozhatnak.
- **Ne** érjen hozzá a kosárhoz vagy a ropogtatólemezekhez a légsütés alatt vagy közvetlenül utána.
- **Ne** tegyen papírt, kartont, nem hőálló műanyagot vagy hasonló anyagokat a légsütőbe. Pergamenpapírt vagy fóliát is használhat.
- **Soha** ne tegyen sütőpapírt, pergamenpapírt vagy fóliát a légsütőbe anélkül, hogy étel lenne rajta. A légmozgás miatt a papír megemelkedhet és hozzáérhet a fűtőtekercecsekhez.
- **Soha** ne tegyen vékony, illetve könnyű élelmiszert, például kukoricapelyhet a légsütőbe. Ügyeljen a kisebb ételdarabokra, A vékony, könnyű élelmiszerek, illetve a kisebb ételdarabkák a légkeringetés hatására felemelkedhetnek és hozzáérhetnek a fűtőtekercecsekhez.
- **Mindig** hőálló edényeket használjon. Legyen rendkívül óvatos, ha nem fém vagy üveg edényeket használ.
- Tartsa a légsütőt gyűlékony anyagoktól (függönyök, terítők stb.) távol. Lapos, stabil, hőálló felületen, hőforrásoktól vagy folyadékoktól távol tartva használja.
- Azonnal kapcsolja ki és húzza ki a légsütőt, ha sötét füstöt lát kiáramlani. A fehér füst normális, amelyet a melegebb zsír vagy a kifröccsenő étel okoz, de a sötét füst azt jelenti, hogy ég az étel, vagy valamilyen áramkörti probléma van. Várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt kihúzza a kosarat. Ha az ok nem az odaégett étel volt, javasoljuk a(z) **Ügyfélszolgálat** (Ügyfélszolgálat) felkeresését (18. oldal).
- **Ne** hagyja felügyelet nélkül a légsütőt használat közben.

- A légsütő kikapcsolásához nyomja meg a  gombot egyszer. A  narancssárga marad, a többi gomb pedig kialszik.
- Az áramtalanításhoz fogja meg a dugót, és húzza ki a konnektorból. **Soha** ne a tápkábeltől húzza.

## Tápellátás és -kábel [2. ábra]

- Kapcsolja ki a légsütőt, mielőtt kihúzza a dugót az aljzatból.
- **Ne** hagyja, hogy a tápkábel (vagy bármilyen hosszabbító kábel) az asztal vagy a pult széle fölé lógjon, vagy forró felületekhez érjen.
- Ha a tápkábel sérült, a VESYNC (SINGAPORE) PTE LTD. vagy egy hasonlóan képzett személy köteles kicserélni azt az áramütés vagy a tűzveszély elkerülése érdekében. Javasoljuk a **Ügyfélszolgálat** (Ügyfélszolgálat) felkeresését (18. oldal).
- A fulladásveszély elkerülése érdekében távolítsa el, majd dobja ki a dugó védőburkolatát.
- A légsütőt **soha** ne csatlakoztassa pult alatti elektromos aljzathoz.
- A légsütő **csak** és kizárólag **220–240V-os, 50Hz-es** elektromos rendszerrel használható. **Ne** dugja be más típusú konnektorba.
- Tartsa a légsütőt és annak vezetékét 8 évesnél fiatalabb gyermekek elől elzárva.

**Megjegyzés:** Ez a légsütő rövid tápkábellel készült, hogy csökkentsük az összegabalyodás vagy megbotlás veszélyét. Óvatosan használja a hosszabbító kábeleket. A hosszabbító jelzett elektromos teljesítményének meg kell egyeznie a légsütő teljesítményével (lásd: **Specifikációk**, oldal 1 oldal).

## Hosszabbítókábelek

- Hosszabb hosszabbító kábelek is kaphatók és használhatók, ha óvatosan bántuk velük. Ha hosszabb hosszabbító kábelt használ:
  - A hosszabbító kábel jelzett elektromos névleges teljesítményének legalább akkorának kell lennie, mint a légsütő elektromos névleges teljesítménye.
  - A kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne lógjon a pult vagy az asztallap fölé, ahol a gyerekek meghúzzhatják vagy véletlenül megbotozhatnak benne.
- Ha a tápkábel sérült, a VESYNC (SINGAPORE) PTE LTD. vagy egy hasonlóan képzett személy köteles kicserélni azt az áramútes vagy a tűzveszély elkerülése érdekében. Javasoljuk a **Ügyfélszolgálat** (Ügyfélszolgálat) felkeresését (18. oldal).

## Elektromágneses mezők (EMF)

A COSORI intelligens légsütő megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó összes szabványnak. Megfelelő és a jelen használati útmutatóban foglalt utasításoknak megfelelő kezelés esetén a készülék használata a jelenleg rendelkezésre álló tudományos bizonyítékok alapján biztonságos.

**Megjegyzés:** A következő szimbólummal jelölt tárgyak magas hőmérsékletet érhetnek el, ezért óvatosan kell kezelni őket.



**VIGYÁZAT:** Forró felület.

## TEGYE EL EZT AZ ÚTMUTATÓT

HU



Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a termék nem dobható ki háztartási hulladékként, és újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőhelyre kell szállítani. A megfelelő ártalmatlanítás és újrahasznosítás hozzájárul a természeti erőforrások, az emberi egészség és a környezet védelméhez.

A termék ártalmatlanításával és újrahasznosításával kapcsolatos további információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, az ártalmatlanító szolgálathoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol ezt a terméket vásárolta.

### A termék RoHS-konform.

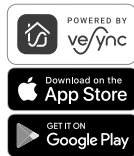
A termék megfelel az egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról szóló 2011/65/EU irányelvnek és módosításainak.

# VeSync alkalmazás beállítása

## Megjegyzés:

- A VeSync alkalmazást folyamatosan fejlesztjük, és idővel változhat. Bármilyen eltérés esetén kövesse az alkalmazáson belüli utasításokat.
  - Az alkalmazás futtatásához Wi-Fi vagy mobil adatátvitelhez, ill. iOS 12-es vagy Android 7-os (vagy újabb) operációs rendszer szükséges. Nem emeltdíjas adatátviteli és üzenetküldési költségekkel járhat. Regisztráció szükséges.
1. A VeSync alkalmazás letöltéséhez szkenelje be a QR-kódot, vagy keressen rá a „VeSync” kifejezésre az Apple App Store® vagy a Google Play™ Store áruházban.

**Megjegyzés:** Ha Ön Android™ eszközt használ, válassza az „Allow” (Engedélyezés) lehetőséget a VeSync használatához.




2. Nyissa meg a VeSync alkalmazást. Ha már rendelkezik fiókkal, koppintson a **Log In** (Bejelentkezés) gombra. Új fiók létrehozásához koppintson a **Sign Up** (Regisztrálás) gombra.


**Megjegyzés:** A harmadik féltől származó szolgáltatások és termékek használatához saját VeSync-fiókot kell létrehoznia. Ezek nem működnek vendégfiókkal. Egy VeSync-fiókkal lehetővé teheti családtagjai és barátai számára is az intelligens légsütő irányítását.

3. Csatlakoztassa az intelligens légsütőt a párosítási üzemmódba való belépéshez.
4. Koppintson a + jelre, és válassza ki az intelligens légsütőjét.
5. Kövesse az alkalmazáson belüli utasításokat az intelligens légsütő beállításához.

## Megjegyzés:

- Bármikor módosíthatja a nevet és az ikont. Ehhez lépjen az intelligens légsütő képernyőre, és koppintson a(z)  elemre.

## Leválasztás a Wi-Fi®-ről

- A Wi-Fi® kapcsolat megszakításához tartsa lenyomva a  gombot 15 másodpercig, amíg a Wi-Fi jelzés ki nem kapcsol. Ez visszaállítja az intelligens légsütő alapértelmezett beállításait, és leválasztja azt a VeSync alkalmazásról.
- Az újbóli csatlakozáshoz kövesse a VeSync alkalmazásban található, az eszköz hozzáadására vonatkozó utasításokat.

## A VeSync alkalmazás funkciói

A VeSync alkalmazással további intelligens légsütőfunkciókhoz férhet hozzá, többek között az alább felsoroltakhoz.

### Távvezérlés

- Az intelligens légsütő összes funkciója vezérelhető akár távolról is, kivéve a sütés elindítását (tartsa be az UL biztonsági előírásokat).
- A sütés állapota távolról is figyelhető.

### Alkalmazáson belüli receptek

- Az alkalmazásban elérhetők a COSORI saját séfjei által készített, előre beprogramozott receptek. A rendszer ezeknél a recepteknél automatikusan beállítja az ajánlott időt és hőmérsékletet.
- Hozzon létre egyéni recepteket, és mentse el őket.

**Megjegyzés:** A VeSync alkalmazás folyamatosan frissül, és az alkalmazás funkciói bővülnek.

# ISMERKEDÉS AZ INTELLIGENS LÉGSÜTŐVEL

## Megjegyzés:

- **Ne** próbálja meg felnyitni a légsütő tetejét. Ez nem egy fedél.
- A kosár és a ropogatólemezek tapadásmentes bevonattal ellátott alumíniumból készültek.

## A légsütő rajza [1.1. ábra]

- |                 |                     |                               |
|-----------------|---------------------|-------------------------------|
| 1. Légbeömlő    | 5. Szellőzőnyílások | 9. Kosárfogantyú              |
| 2. Légkiömlő    | 6. Vezérlőpanel     | 10. Elválasztóelem a kosárhoz |
| 3. Házfogantyúk | 7. Ropogatólemezek  | 11. Szilikonfogó              |
| 4. Tápkábel     | 8. Kosár            |                               |

## A kijelző rajza [1.2. ábra]

**Megjegyzés:** Amikor megérint egy sütési funkciógombot, az narancssárga színűre változik, jelezve, hogy az adott funkció ki van választva.

### Vezérlőpanel

- |                                     |                             |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| A. Hőmérséklet növelése/csökkentése | F. GRANDZONE                |
| B. Be/ki                            | G. MATCH                    |
| C. Sütési funkciók                  | H. ZONE 2                   |
| D. 1. ZONE                          | I. Idő növelése/csökkentése |
| E. SZINKRONIZÁLÁS                   | J. Indítás/szünet           |

HU

## Kijelző

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| a. Bekapcsolt állapotú felső fűtőelemek         | d. Wi-Fi jelzés         |
| b. Bekapcsolt állapotú felső és alsó fűtőelemek | e. Hőmérséklet kijelzés |
| c. Sütési állapot                               | f. Idő kijelzés         |

**Megjegyzés:** A Wi-Fi jelzőlámpa jelzi a VeSync konfigurálási állapotát. További információért lásd a VeSync alkalmazáson belüli utasításokat.

## Kijelzőüzenetek [1.3. ábra]

Cooking (Sütés) [a ábra] és [b ábra]

Cooking Finished (Sütés kész) [f ábra]

Paused (Szüneteltetve) [c ábra] és [d ábra]

Cooling (Hűtés) [g ábra]

Basket is Removed/Cooking Paused  
(Kosár eltávolítva/Sütés szüneteltetve)  
[e ábra]

# AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

## Beállítás

1. Távolítsa el minden csomagolást a légsütő belsejéből és külsejéről, beleértve az ideiglenes címkéket és a nejlon fóliákat is.
2. Helyezze a légsütőt egy tiszta, egyenes, hőálló felületre. Tartsa távol olyan területektől, amelyeket a forró levegő vagy gőz károsíthat (például falak vagy szekrények).


**Megjegyzés:** Hagyjon 13 cm helyet a légsütő mögött és felett. [3. ábra] Hagyjon elég helyet a légsütő előtt a kosár eltávolításához.



3. A kosarat, a kosár elválasztóelemét és a ropogtatólemezeket alaposan mossa el mosogatógépben vagy nem sűrű szivaccsal.
4. Enyhén nedves ruhával törölje át a légsütő belsejét és külsejét. Törölközővel törölje szárazra.
5. Helyezze be stabilan a ropogtatólemezeket és az elválasztóelemet a kosarakba, majd tegye be a kosarakat a légsütőbe. [5. ábra]

**Megjegyzés:** Amikor a ropogtatólemezeket behelyezi, döntse meg a ropogtatólemezt, hogy először az egyik oldalát helyezze be, majd nyomja le a másik oldalát. A ropogtatólemezek csak egyféleképpen illeszthetők a kosárba. [4. ábra]

## Testüzem

A testüzem segít megismerkedni a légsütővel, meggyőződni arról, hogy megfelelően működik-e, és közben megtisztítani az esetleges maradványoktól.

1. Győződjön meg róla, hogy a légsütő kosarai üresek, és csatlakoztassa a légsütőt.
2. Érintse meg a  gombot.

3. Koppintson a **GRANDZONE** LEHETŐSÉGRE. A kijelzőn a „200 °C” és a „20 MIN” (20 PERC) felirat jelenik meg.
4. Nyomja meg a  gombot az idő 10 percre állításához.
5. A melegítés elkezdéséhez érintse meg a  gombot. Amikor a testüzem befejeződött, a légsütő hangjelzést ad.
6. Vegye ki a kosarat. Hagyja a kosarat 10–30 perc alatt teljesen kihűlni.

### Megjegyzés:

- Bármely légsütőnek lehet műanyagszaga a gyártási folyamatból adódóan. Ez normális jelenség. Ha a műanyagszag a testüzem után sem csökken, javasoljuk a **Ügyfélszolgálat** (Ügyfélszolgálat) felkeresését (lásd 18. oldal).
- Óvatosan fordítsa meg a kosarat sütés után, mert a forró ropogtatólemezek kieshetnek, és ez biztonsági kockázatot jelenthet.

## Szilikon dugók

- A ropogtatólemezek 4 darab, élelmiszeripari szempontból biztonságos anyagból készült szilikon dugót tartalmaznak. Ezek a dugók tartják a tányért a kosár alján.
- Amikor a ropogtatólemezeket a kosárba helyezi, döntse meg a ropogtatólemezt, hogy először az egyik oldalát helyezze be, majd nyomja le a másik oldalát. A ropogtatólemezek csak egyféleképpen illeszthetők a kosárba. [5. ábra]

**Megjegyzés:** A ropogtatólemez helytelenül történő kosárba erőltetése sérülést okozhat.

- Ügyeljen arra, hogy a gyermekek **ne** játsszanak a szilikon dugókkal, és ne nyeljék le azokat.

# AZ INTELLIGENS LÉGSÜTŐ HASZNÁLATA

A VeSync alkalmazással figyelemmel kísérheti a sütést, valamint az alkalmazáson belül recepteket találhat és további funkciókhoz is hozzáférhet. Az intelligens funkciók listájáért lásd: **A VeSync alkalmazás funkciói** (5. oldal).

## Légsütés

### Megjegyzés:

- **Ne** helyezzen semmit a légsütőre. Ez megzavarja a légáramlást, és rossz légsütési eredményt okoz. [6. ábra]
- A légsütő nem olajsütő. **Ne** töltsé fel a kosarat olajjal, sütőzsírral vagy bármilyen folyadékkal.
- Amikor a kosarat kiveszi a légsütőből, ügyeljen a forró gőzre.

## Sütési táblázat

Az eredmény változó lehet. Receptekért és sütési inspirációért tekintse meg a VeSync alkalmazást.

| Funkció                | Hőm.   | Idő     | Hőm. tartomány | Időtartomány             | Magasabb teljesítmény | Alacsonyabb teljesítmény |
|------------------------|--------|---------|----------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------|
| AIR FRY (LÉGSÜTÉS)     | 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 (GRILLEZÉS)      | 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 (SZÁRÍTÁS)         | 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.

## Sütés a Grandzone-ban




1. Helyezze a ropogtatólemezeket a kosárba. **[7. ábra]**

### Megjegyzés:

- A ropogtatólemezek lehetővé teszik, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.
- Amikor a ropogtatólemezeket a kosárba helyezi, döntse meg a ropogtatólemezt, hogy először az egyik oldalát helyezze be, majd nyomja le a másik oldalát.
- A ropogtatólemezek bizonyos receptekhez, például muffinokhoz és kenyerekhez nem használhatók.

2. Érintse meg a  gombot.
3. Válassza a(z) **GRANDZONE** lehetőséget.
4. Válasszon ki egy sütési funkciót.

**Megjegyzés:** A sütési funkciók bizonyos ételek sütéséhez ideális időre és hőmérsékletre vannak beprogramozva. Az időt és a hőmérsékletet is átállíthatja.

5. Az idő és a hőmérséklet átállításához koppintson a  gombra vagy a  gombra az idő és a hőmérséklet megjelenítéséhez. Ezt bármikor megteheti sütés közben. A módosítást követően a funkció alapértelmezett beállításaira történő azonnali visszaállításához nyomja meg ismét a funkció gombját. **[8. ábra]**
6. A légsütés elkezdéséhez érintse meg a  gombot.
7. A légsütő hangjelzést ad, amikor befejezte a sütést. A kijelzőn a következő látható: „End” (Vége).
8. Vegye ki a kosarat a légsütőből, vigyázzon a forró gőzzel. Használjon fogót vagy hőálló eszközöket az ételek kosárból való kivételéhez.

**VIGYÁZAT:** A forró ropogtatólemezek kieshetnek a kosár megfordításakor.


- a. Győződjön meg arról, hogy a kosár sík felületen áll.
  - b. Figyeljen a kosárban összegyűlt forró olajra vagy zsírra. A fröccsenés elkerülése érdekében a kosár cseréje előtt engedje le az olajat. **[9. ábra]**
9. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

## Sütés egy zónában




1. Helyezze vissza a ropogtatólemezeket és az elválasztóelemet a kosárba. **[10. ábra]**

### Megjegyzés:

- A ropogtatólemezek lehetővé teszik, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.
- Amikor a ropogtatólemezeket a kosárba helyezi, döntse meg a ropogtatólemezt, hogy először az egyik oldalát helyezze be, majd nyomja le a másik oldalát.
- A ropogtatólemezek bizonyos receptekhez, például muffinokhoz és kenyerekhez nem használhatók.

2. Érintse meg a  gombot.
3. Válassza ki a használni kívánt zóna gombját.
4. Válasszon ki egy sütési funkciót.

**Megjegyzés:** A sütési funkciók bizonyos ételek sütéséhez ideális időre és hőmérsékletre vannak beprogramozva. Az időt és a hőmérsékletet is átállíthatja.

5. Opcionálisan változtassa meg a hőmérsékletet és az időt a  vagy a  megérintésével. **[8. ábra]**
6. A légsütés elkezdéséhez érintse meg a  gombot.
7. A légsütő hangjelzést ad, amikor befejezte a sütést. A kijelzőn a következő látható: „End” (Vége).
8. Vegye ki a kosarat a légsütőből, vigyázzon a forró gőzzel. Használjon fogót vagy hőálló eszközöket az ételek kosárból való kivételéhez.

**VIGYÁZAT:** A forró ropogtatólemezek kieshetnek a kosár megfordításakor.





- a. Győződjön meg arról, hogy a kosár sík felületen áll.
  - b. Figyeljen a kosárban összegyűlt forró olajra vagy zsírra. A fröccsenés elkerülése érdekében a kosár cseréje előtt engedje le az olajat. **[9. ábra]**
9. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.


## Sütés két zónában

Süssön két zóna használatával, ha különböző ételeket kíván készíteni egyidejűleg. Az **1. ZÓNA** és a **2. ZÓNA** külön-külön vezérelhető.

1. Helyezze vissza a ropogtatólemezeket és az elválasztóelemet a kosárba.

### Megjegyzés:

- A ropogtatólemezek lehetővé teszik, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.
  - Amikor a ropogtatólemezeket a kosárba helyezi, döntse meg a ropogtatólemezt, hogy először az egyik oldalát helyezze be, majd nyomja le a másik oldalát.
  - A ropogtatólemezek bizonyos receptekhez, például muffinokhoz és kenyerekhez nem használhatók.
2. Érintse meg a  gombot.
  3. Válassza a **ZONE 1** lehetőséget.
  4. Válasszon ki egy sütési funkciót.
  5. Az idő és a hőmérséklet átállításához koppintson a  gombra vagy a  gombra az idő és a hőmérséklet megjelenítéséhez. Ezt bármikor megteheti sütés közben. A módosítást követően a funkció alapértelmezett beállításaira történő azonnali visszaállításhoz nyomja meg ismét a funkció gombját.
  6. Válassza a **ZONE 2**, majd ismétlje meg a **4.** és az **5.** lépést.
  7. A légsütés elkezdéséhez érintse meg a  gombot.

**Megjegyzés:** Ha a sütési idő lejárata előtt az egyik zónában található ételt már késznek ítéli, az adott zóna kiválasztásával a  gombra kattintva szüneteltetheti azt.



8. A légsütő hangjelzést ad, amikor befejezte a sütést. A kijelzőn a következő látható: „End” (Vége).
9. Vegye ki a kosarat a légsütőből, vigyázzon a forró gőzzel. Használjon fogót vagy hőálló eszközöket az ételek kosárból való kivételéhez.

**VIGYÁZAT:** A forró ropogtatólemezek kieshetnek a kosár megfordításakor.



10. Győződjön meg arról, hogy a kosár sík felületen áll.
11. Figyeljen a kosárban összegyűlt forró olajra vagy zsírra. A fröccsenés elkerülése érdekében a kosár cseréje előtt engedje le az olajat. **[9. ábra]**
12. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

## A sütés szüneteltetése

A kosár eltávolításakor a sütés automatikusan szünetel. Helyezze vissza a kosarat a sütés folytatásához.

Esetleg koppintson a  gombra, hogy mindkét zónában szüneteltesse a sütést. Koppintson újra a  gombra a sütés folytatásához.

## A sütési idő szüneteltetése az egyik zónában (mindkét zóna használatakor)

1. Válassza ki a szüneteltetni kívánt zónát.
2. A sütés szüneteltetéséhez érintse meg a  gombot.
3. A szüneteltetett zóna folytatásához koppintson újra a  gombra.

**Megjegyzés:** A szüneteltetés közben módosíthatja a beállításokat (főzési funkció, idő és hőmérséklet).

## A sütési idő befejezése az egyik zónában (mindkét zóna használatakor)



Ha a sütési idő lejárata előtt az egyik zónában található ételt már késznek ítéli, **leállíthatja az adott zónát.** Tartsa lenyomva a zóna gombját 3 másodpercig.

## Sütés szinkronizálása

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

1. Helyezze vissza a ropogtatólemezeket és az elválasztóelemet a kosárba. **[10. ábra]**

### Megjegyzés:

- A ropogtatólemezek lehetővé teszik, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.
  - Amikor a ropogtatólemezeket a kosárba helyezi, döntse meg a ropogtatólemezt, hogy először az egyik oldalát helyezze be, majd nyomja le a másik oldalát.
  - A ropogtatólemezek bizonyos receptekhez, például muffinokhoz és kenyerekhez nem használhatók.
2. Érintse meg a  gombot.
  3. Válassza a **ZONE 1** lehetőséget. Válasszon egy sütési funkciót, majd változtassa meg a hőmérsékletet és az időt a  vagy a  gomb érintésével.
  4. Válassza a **ZONE 2** lehetőséget. Válasszon egy sütési funkciót, majd változtassa meg a hőmérsékletet és az időt a  vagy a  gomb érintésével.

- Érintse meg a **SYNC** (Szinkronizálás) gombot.
- Érintse meg a ►|| gombot. A leghosszabb idővel beállított zónában megkezdődik a sütés. A másik zóna kijelzőjén a „HoLd” (Felfüggesztve) felirat jelenik meg. Az egység akkor indítja el a második zónát, amikor mindkét zóna esetében ugyanannyi idő van hátra.
- A légsütő hangjelzést ad, amikor befejezte a sütést. A kijelzőn a következő látható: „End” (Vége).

**Megjegyzés:** Ha a sütési idő lejárata előtt az egyik zónában található ételt már késznek ítéli, **leállíthatja az adott zónát**.  
Tartsa lenyomva a zóna gombját 3 másodpercig

- Vegye ki a kosarat a légsütőből, vigyázzon a forró gőzzel. Használjon fogót vagy hőálló eszközöket az ételek kosárból való kivételéhez.

**VIGYÁZAT:** A forró ropogtatólemezek kieshetnek a kosár megfordításakor.

- Győződjön meg arról, hogy a kosár sík felületen áll.
  - Figyeljen a kosárban összegyűlt forró olajra vagy zsírra. A fröccsenés elkerülése érdekében a kosár cseréje előtt engedje le az olajat. **[9. ábra]**
- Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

## Egységes sütés

A funkció tükrözi az 1. ZÓNA 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.

- Helyezze vissza a ropogtatólemezeket és az elválasztóelemet a kosárba. **[10. ábra]**

**Megjegyzés:**

- A ropogtatólemezek lehetővé teszik, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.
  - Amikor a ropogtatólemezeket a kosárba helyezi, döntse meg a ropogtatólemezt, hogy először az egyik oldalát helyezze be, majd nyomja le a másik oldalát.
  - A ropogtatólemezek bizonyos receptekhez, például muffinokhoz és kenyerekhez nem használhatók.
- Érintse meg a ◡ gombot.
  - Válassza a **ZONE 1** lehetőséget. Válasszon egy sütési funkciót, majd változtassa meg a hőmérsékletet és az időt a ^ vagy a v gomb érintésével.

- Koppintson a **MATCH** (Egységes) gombra az **1. ZÓNA** beállításainak a **2. ZÓNÁBA** másolásához.
- Koppintson a ►|| gombra, hogy mindkét zónában megkezdje a sütést.
- A légsütő hangjelzést ad, amikor befejezte a sütést. A kijelzőn a következő látható: „End” (Vége).
- Vegye ki a kosarat a légsütőből, vigyázzon a forró gőzzel. Használjon fogót vagy hőálló eszközöket az ételek kosárból való kivételéhez.

**VIGYÁZAT:** A forró ropogtatólemezek kieshetnek a kosár megfordításakor.

- Győződjön meg arról, hogy a kosár sík felületen áll.
  - Figyeljen a kosárban összegyűlt forró olajra vagy zsírra. A fröccsenés elkerülése érdekében a kosár cseréje előtt engedje le az olajat. **[9. ábra]**
- Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

## Sütési útmutató

### Elválasztóelem

- Az elválasztóelem nem akadályozza meg teljesen a hőátvitelt, illetve azt, hogy az élelmiszer főzés közben az egyik kosárból a másikba folyjon. Ez normális jelenség.

### Túltöltés

- Ha a kosár túl van töltve, az étel egyenetlenül sül meg.
- VIGYÁZAT: Ne** halmozzon fel benne ételt. A felhalmozott ételek hozzáérhetnek a fűtőtekercecsekhez, és tűzveszélyt okozhatnak.

### Olaj használata

- Ha egy kis olajat ad az ételhez, az ropogósabb lesz. Legfeljebb 30 ml / 2 evőkanál (USA-ban használatos evőkanálra értendő) olajat használjon.
- Az olajspray-k kiválóan alkalmasak kis mennyiségű olaj egyenletes felvitelére minden élelmiszere.
- Ne** használjon hajtógázos sütőspray-eket. A hajtógázok kárt tehetnek a kosár tapadásmentes bevonatában.

## Ételtippek

- Bármilyen fagyasztott élelmiszert vagy sütőben süthető terméket megsüthet a légsütővel.
- Sütémények, kézműves piték vagy bármilyen töltelékes vagy tésztás étel készítéséhez helyezze az ételt hóálló edénybe, mielőtt a kosárba helyezi.
- A magas zsírtartalmú ételek légsütésénél a zsír összegyűl a rogotatólemezek alatt. A sütés közbeni túlzott füstölés elkerülése érdekében sütés után öntse ki a zsíradékot.
- A folyadékkal pácolt ételek fröccsenést és túlzott füstöt okoznak. Ezeket az ételeket légkeveréses sütés előtt törölje szárazra.

## Sült burgonya

- Tegyen rá 8-15 ml / ½-1 evőkanál (USA-ban használatos evőkanálra értendő) olajat, hogy ropogós legyen.
- Ha nyers burgonyából készít sült burgonyát, sütés előtt 15 percig áztassa a nyers burgonyát vízben, hogy eltávolítsa a keményítőt. Az olaj hozzáadása előtt törölközővel törölje szárazra.
- A ropogósabb eredmény érdekében vágja kisebbre a nyers burgonyát. Próbálja meg a sült krumplit 0,6 x 7,6 cm-es csíkokra vágni.

**Megjegyzés:** További tippeket és recepteket találhat a *VeSync* alkalmazásban és a gyorsindítási útmutatóban.

## További funkciók

### Hőmérsékleti mértékegységek váltása

- Tartsa nyomva a hőmérséklet  $\wedge$  és a  $\vee$  gombot 3 másodpercig.
- A légsütő egyszer sípól, majd Celsiusról Fahrenheitre módosítja a hőmérsékleti mértékegységet.
- Ismétlje meg az ismétlést a Celsiusra való visszakapcsoláshoz.

### Hang bekapcsolása/kikapcsolása

- Nyomja meg egyszerre és 3 másodpercig tartsa nyomva a hőmérséklet  $\wedge$  gombot és az idő  $\wedge$  gombot, amíg a légsütő nem sípól egyet.
- Ismétlje meg, ha szeretné visszakapcsolni a hangot.

## Szüneteltetés

- A sütés szüneteltetéséhez érintse meg a  $\blacktriangleright$  gombot. A légsütő leállítja a fűtést, és a  $\blacktriangleright$  szimbólum villogni fog, amíg újra meg nem érinti a  $\blacktriangleright$  gombot a sütés folytatásához.
- 30 perc inaktivitás után a légsütő kikapcsol.
- A funkció lehetővé teszi a sütés szüneteltetését anélkül, hogy a kosarat kivénné a légsütőből.

## Sütési funkciók beállításai

A légsütés legegyszerűbb módja a sütési funkció használata. A sütési funkciók bizonyos ételek sütéséhez ideális időre és hőmérsékletre vannak beprogramozva.

- Egy funkció testreszabásához:
  - Válassza ki a funkciót, és állítsa be az időt és a hőmérsékletet.

**Megjegyzés:** Az idő vagy a hőmérséklet gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a  $\wedge$  vagy a  $\vee$  gombot.

- Nyomja meg és tartsa nyomva a funkció gombját, amíg a légsütő nem sípól egyet.
- Egy funkció visszaállításához:
  - Módosítás nélkül nyomja meg egyszerre és 3 másodpercig tartsa nyomva a funkció gombját és a **GRANDZONE** gombot, amíg a légsütő nem sípól egyet.
- Az összes funkció visszaállításához:
  - Nyomja meg egyszerre és 3 másodpercig tartsa nyomva a **ZONE 1** és a **ZONE 2** gombot, amíg a légsütő nem sípól egyet.

## A sütés automatikus folytatása

- Amikor kiveszi a kosarakat, a légsütő automatikusan szünetelteti a sütést.
- Amikor visszahelyezi a kosarat, a légsütő automatikusan folytatja a sütést a korábbi beállítások alapján.

## Automatikus kikapcsolás

- Ha a légsütőgépnek nincsenek aktív funkciói, a légsütőgép 20 perc inaktivitás után törli az összes beállítást és kikapcsol.

# ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

---

## Megjegyzés:

- **Minden** használat után tisztítsa meg a légsütő kosarat és a ropogtatólemezeket.
  - A kosár főliával való kibélelése (a ropogtatólemezek kivételével) megkönnyítheti a takarítást.
1. Kapcsolja ki és húzza ki a légsütőt az elektromos aljzatból. Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni. A gyorsabb hűlés érdekében húzza ki a kosarat.
  2. Szükség esetén nedves ruhával törölje át a légsütő külső felületét.
  3. A kosarak és a ropogtatólemezek mosogatógépben moshatók. Forró, szappanos vízzel és nem sűrűlő szivaccsal is kimoshatja őket. Szükség esetén áztassa be.

## Megjegyzés:

- A kosarak és a ropogtatólemezek tapadásmentes bevonattal rendelkeznek. Kerülje a fém eszközök és csiszoló tisztítószerek használatát.

4. Makacs zsírok esetén:
  - a. Egy kis tálban keverjen össze 30 g/2 evőkanál szódaikarbónát és 15 ml/1 amerikai evőkanál vizet, hogy kenhető masszát kapjon.
  - b. Szivaccsal kenje a pasztát a kosárra és a ropogtatólemezekre, és súrolja le. Öblítés előtt 15 percig hagyja állni a kosarat és a ropogtatólemezeket.
  - c. Használat előtt mossa le szappannal és vízzel a kosarat és a ropogtatólemezeket.
5. Tisztítsa meg a légsütő belsejét egy enyhén nedves, nem dörzsölő szivaccsal vagy ruhával. **Ne** merítse vízbe. Szükség esetén tisztítsa meg a fűtőtekercset az ételmaradékok eltávolítása érdekében. [11. ábra]
6. Szárítsa meg használat előtt.

**Megjegyzés:** Győződjön meg arról, hogy a fűtőtekercs teljesen száraz, mielőtt bekapcsolja a légsütőt.

## TARTOZÉKOK

---

A légsütőhöz kiegészítő és csere tartozékok is kaphatók. További információért forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd 18. oldal).

HU

## MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

---

A VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Vállalat ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel a 2014/53/EU irányelv alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek, az Egyesült Királyság rádióberendezésekre vonatkozó 2017. évi szabályzatának (UK Radio Equipment Regulations 2017), valamint az összes többi vonatkozó európai uniós és egyesült királysági irányelv követelményeinek. A teljes megfelelési nyilatkozat a következő címen érhető el: <https://cosori.com/euro/compliance>

# HIBAELEHÁRÍTÁS

| Probléma   | Lehetséges megoldás  |
|--|--|
| <b>A légsütő nem kapcsol be.</b>   | Győződjön meg róla, hogy a légsütő csatlakoztatva van az elektromos aljzathoz.<br>Nyomja be a kosarat biztonságosan a légsütőbe.   |
| <b>Hogyan állíthatom le az egyik zónát, ha mindkét zónát használom?</b>                      | Az egyik <b>zóna</b> szüneteltetéséhez először nyomja meg a <b>zóna</b> gombját, majd nyomja meg a ►   gombot. Mindkét zóna szüneteltetéséhez egyszerűen nyomja meg a ►   gombot.  |
| <b>Hogyan szüneteltethetem az egyik zónát, ha mindkét zónát használom?</b>                   | Egy <b>zóna</b> leállításához tartsa lenyomva a zóna gombját 3 másodpercig.  |
| <b>A kosár biztonságosan elhelyezhető a konyhapultomon?</b>                                  | A kosár sütés közben felmelegszik. Legyen óvatos a kezelés során, és csak hőálló felületre helyezze azt.   |
| <b>Az ételkészítés nincs teljesen megsülve.</b>  | Helyezzen kisebb adag ételeket a kosárba. Ha a kosár túl van töltve, akkor az ételek nem lesznek eléggé átsütve.<br>Növelje a főzési hőmérsékletet vagy időt.  |
| <b>Az étel egyenetlenül sül meg.</b>   | Az egymásra vagy egymáshoz közel rakott ételeket sütés közben meg kell rázni vagy meg kell fordítani.  |
| <b>Az étel nem ropogós a légsütés után.</b>  | Az ételek ropogósabbá válhatnak, ha egy kis mennyiségű olajat permetez vagy ecsetel rájuk (lásd: <b>Sütési útmutató</b> (Sütési útmutató), 11. oldal).   |
| <b>A sült burgonya nem megfelelően sül meg.</b>  | Lásd: <b>Sült burgonya</b> , 12. oldal.  |
| <b>A kosár nem csúszik be biztonságosan a légsütőbe.</b>                                     | Ügyeljen arra, hogy a kosár ne legyen túltöltve ételkészítéssel.<br>Győződjön meg róla, hogy a ropogatólemezek biztonságosan rögzültek-e a kosárban.   |
| <b>Fehér füst vagy gőz jön ki a légsütőből.</b>  | A légsütő első használatakor vagy sütés közben előfordulhat, hogy fehér füstöt vagy gőzt bocsát ki. Ez normális jelenség.<br>Győződjön meg arról, hogy a kosarak és a légsütő belseje megfelelően tiszta és nem zsíros.<br>A zsíros ételek sütésénél az olaj a ropogatólemezek alá szivárog. Ez az olaj fehér füstöt termel, és a kosár a szokásosnál forróbb lehet. Ez normális jelenség és nincs hatással a sütésre. A kosarat óvatosan kezelje. |
| <b>Sötét füst jön ki a légsütőből.</b>   | Azonnal húzza ki a légsütőt az elektromos aljzathoz. A sötét füst azt jelenti, hogy ég az étel, vagy valamilyen áramkörti probléma van. Várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt kihúzza a kosarat. Ha az ok nem az odaégett étel volt, javasoljuk a(z) <b>Ügyfélszolgálat</b> (Ügyfélszolgálat) felkeresését (lásd 18. oldal).  |
| <b>A légsütőnek műanyagszaga van.</b>  | Bármely légsütőnek lehet műanyagszaga a gyártási folyamatból adódóan. Ez normális jelenség. Kövesse a <b>Tesztüzem</b> (Tesztüzem) vonatkozó utasításait (7. oldal), hogy megszabaduljon a műanyagszagtól. Ha a műanyagszag továbbra is jelen van, javasoljuk a(z) <b>Ügyfélszolgálat</b> (Ügyfélszolgálat) felkeresését (lásd: 18. oldal).  |
| <b>Ha a Grandzone-t az egységes sütési funkciót használja, a sütési idő meghosszabbodik.</b> | Ez normális jelenség. Nagy mennyiségű étel elkészítése több időt vehet igénybe.  |

# HIBAELEHÁRÍTÁS (FOLYTATÁS)

| Probléma   | Lehetséges megoldás  |
|--|--|
| Hogyan állíthatom be a hőmérsékletet vagy az időt egyetlen zóna használatában?                       | Válassza ki az aktív <b>zónát</b> , majd állítsa be a hőmérsékletet a <b>TEMP</b> (Hőm.) nyilakkal, az időt pedig a <b>TIME</b> (Idő) nyilakkal.   |
| Elő kell-e melegíteni a készüléket?  | A készüléket nem kell előmelegíteni.   |
| Süthetek különböző ételeket az egyes zónákban, nem kell-e aggodnom attól, hogy az ételek összeérnek? | Igen, mindkét <b>zóna</b> különálló, külön fűtőelemekkel és ventilátorokkal rendelkezik.   |
| A kijelzőn az „E1” hibakód jelenik meg.  | Az 1. ZÓNA felső hőmérséklet-ellenőrző áramköre nyitott. Kapcsolat <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd: 18 oldal).  |
| A kijelzőn az „E2” hibakód jelenik meg.  | Az 1. ZÓNA felső hőmérséklet-ellenőrző áramköre rövidzárlatos. Kapcsolat <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd: 18 oldal).  |
| A kijelzőn az „E21” hibakód jelenik meg.   | Az 1. ZÓNA alsó hőmérséklet-ellenőrző áramköre nyitott. Kapcsolat <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd: 18 oldal).   |
| A kijelzőn az „E22” hibakód jelenik meg.   | Az 1. ZÓNA alsó hőmérséklet-ellenőrző áramköre rövidzárlatos. Kapcsolat <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd: 18 oldal).   |
| A kijelzőn az „E3” hibakód jelenik meg.  | A légsütő 1. ZÓNÁJÁNAK túlmelegedés elleni védelme aktiválódott. Kapcsolja ki és húzza ki a légsütőt az elektromos aljzatból, és hagyja teljesen kihűlni. Ha a kijelzőn továbbra is az „E3” hibakód jelenik meg, javasoljuk a <b>Ügyfélszolgálat</b> (Ügyfélszolgálat) felkeresését (lásd: 18. oldal). |
| A kijelzőn az „E24” hibakód jelenik meg.   | A 2. ZÓNA felső hőmérséklet-ellenőrző áramköre nyitott. Kapcsolat <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd: 18 oldal).   |
| A kijelzőn az „E25” hibakód jelenik meg.   | A 2. ZÓNA felső hőmérséklet-ellenőrző áramköre rövidzárlatos. Kapcsolat <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd: 18 oldal).   |
| A kijelzőn az „E26” hibakód jelenik meg.   | A 2. ZÓNA alsó hőmérséklet-ellenőrző áramköre nyitott. Kapcsolat <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd: 18 oldal).  |
| A kijelzőn az „E27” hibakód jelenik meg.   | A 2. ZÓNA alsó hőmérséklet-ellenőrző áramköre rövidzárlatos. Kapcsolat <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd: 18 oldal).  |
| A kijelzőn az „E28” hibakód jelenik meg.   | A légsütő 2. ZÓNÁJA túlmelegedés elleni védelme aktiválódott. Kapcsolja ki és húzza ki a légsütőt az elektromos aljzatból, és hagyja teljesen kihűlni. Ha a kijelzőn továbbra is az „E28” hibakód jelenik meg, javasoljuk a <b>Ügyfélszolgálat</b> (Ügyfélszolgálat) felkeresését (lásd: 18. oldal).   |

Ha nem találja a problémát a felsorolásban, kérjük, javasoljuk a **Ügyfélszolgálat** (Ügyfélszolgálat) felkeresését (lásd: 18. oldal).

# KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁSRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK

|   |  |
|---|--|
| <b>Termék neve</b>  | 10 literes Dual Blaze TwinFry™ légsütő |
| <b>Modell</b>   | CAF-TF101S-AEUR                        |
| <i>A saját referenciája érdekében javasoljuk, hogy rögzítse a megrendelés azonosítóját és a vásárlás dátumát.</i> |  |
| <b>A vásárlás dátuma</b>  |  |
| <b>Megrendelés azonosítója</b>  |  |

## Cosori korlátozott termékjótállás

### Két (2) év\* korlátozott fogyasztói termékjótállás

JPK TRADING KFT. A Vállalat garantálja, hogy a termék **az eredeti vásárlástól számított 2 évig** („Korlátozott jótállási időszak”) mentes az anyag- és gyártási hibáktól, feltéve, hogy a terméket a használati és ápolási utasításoknak megfelelően használták (pl. a tervezett környezetben és normál körülmények között). **\*A garancia nem korlátozza az Ön jogait, amelyeket az Ön régiójában alkalmazandó nemzeti vagy regionális fogyasztóvédelmi törvények előírhatnak vagy biztosíthatnak, amely esetekben a Korlátozott jótállási idő az alkalmazandó követelményeknek megfelelően meghosszabbodik.**

### Az Ön korlátozott jótállási előnye

A korlátozott garancia ideje, valamint a jelen korlátozott jótállási szabályzat hatálya alatt a JPK TRADING KFT. a saját kizárólagos belátása szerint (i) visszatéríti a vételárát, ha a vásárlás közvetlenül a Cosori online áruházból történt, (ii) kijavítja az anyag- vagy gyártási hibákat, (iii) kicseréli a terméket egy másik, azonos vagy nagyobb értékű termékre, vagy (iv) a vételár összegének megfelelő bolti jóváírást nyújt.

### Kire terjed ki a jótállás?

A korlátozott jótállás csak a termék eredeti fogyasztói vásárlójára vonatkozik, és nem ruházható át a termék későbbi tulajdonosára, függetlenül attól, hogy a termék tulajdonjoga a korlátozott jótállás meghatározott időtartama alatt átruházódott-e. A korlátozott jótállási előnyök igénybevételéhez az eredeti vásárlónak kell igazolnia a hibát vagy meghibásodást, valamint a vásárlás dátumát.

**Vigyázzon a nem engedélyezett kereskedőkkel vagy eladókkal szemben**

A korlátozott jótállás nem terjed ki a nem hivatalos kereskedőktől vagy eladóktól vásárolt termékekre. A JPK TRADING KFT. vállalat korlátozott jótállása csak az azoknál a hivatalos viszonteladóknál és kereskedéseknél vásárolt termékekre terjed ki, amelyek alávetik magukat a JPK TRADING KFT. minőség-ellenőrzésének. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a nem hivatalos webhelyről vagy kereskedőtől vásárolt termékek hamisítottak, használtak, hibásak lehetnek, vagy előfordulhat, hogy nem az ön országában való használatra készültek. Ön úgy biztosíthatja saját maga és termékei biztonságát, hogy csak a JPK TRADING KFT. vállalattól vagy annak hivatalos kereskedőitől vásárol.

Ha bármilyen kérdése van egy adott eladóval kapcsolatban, vagy ha úgy gondolja, hogy a terméket nem hivatalos viszonteladótól vásárolta, kérjük, vegye fel a kapcsolatot Ügyfélszolgálatunkkal.

### Mire nem terjed ki a jótállás?

- Normál elhasználódás, beleértve a normál kopó alkatrészeket, mint például a portartály, a szűrő, a hengerkefe, az akkumulátor és a hálózati kábel, esetleg a szőnyeg vagy a padló helytelen használatból eredő sérülés.
- Ha a vásárlást igazoló bizonylatot bármilyen módon megváltoztatták vagy olvashatatlanná tették.
- Ha a terméken található modellszámot, sorozatszámot vagy gyártási dátumkódot megváltoztatták, eltávolították vagy olvashatatlanná tették.
- Ha a terméket az eredeti állapotához képest módosították.
- Ha a terméket nem a használati útmutatóban szereplő utasításoknak és utasításoknak megfelelően használták.
- Ha a felhasználói kézikönyvben ajánlottaktól eltérő perifériák, kiegészítő berendezések vagy tartozékok csatlakoztatása okozta károkat.
- Baleset, visszaélés, helytelen használat vagy nem megfelelő vagy nem megfelelő karbantartás által okozott károk vagy hibák.
- Nem hivatalos szerviz vagy nem a JPK TRADING KFT. által végzett termékszervizelés vagy -javítás által okozott károk vagy hibák.
- Károk vagy hibák, amelyek kereskedelmi használat, bérbeadás vagy olyan használat során keletkeznek, amelyre a terméket nem rendeltetésszerűen használják.
- Ha a készülék megsérült, többek között állatok, villámcsapás, rendellenes feszültség, tűz, természeti katasztrófa, szállítás, mosogatógép vagy víz által okozott károk esetén (kivéve, ha a használati útmutató kifejezetten nem írja elő, hogy a termék mosogatógépben mosható).
- Véletlen és következményes károk.
- A termék árát meghaladó károk vagy hibák.

### Korlátozott jótállási szolgáltatás igénylése 5 egyszerű lépésben:

1. Győződjön meg róla, hogy a termék a megadott korlátozott jótállási időszakon belül van.
2. Győződjön meg róla, hogy rendelkezik a számla és a rendelés azonosítójának másolatával vagy a vásárlást igazoló bizonylattal.
3. Győződjön meg róla, hogy a termék megvan.

**NEM** ártalmatlaníthatja a terméket, mielőtt felvenné velünk a kapcsolatot.

4. Vegye fel a kapcsolatot Ügyfélszolgálati csapatunkkal.
5. Miután Ügyfélszolgálati csapatunk jóváhagyta kérését, kérjük, küldje vissza a terméket a számla és a rendelési azonosító másolatával együtt.

### Egyedüli és kizárólagos jogorvoslat

AZ ALÁBBI KORLÁTOZOTT GARANCIA JELENTI A JPK TRADING KFT. VÁLLALAT ÁLTAL VÁLLALT KIZÁRÓLAGOS FELELŐSÉGET, VALAMINT AZ ÖN EGYETLEN ÉS KIZÁRÓLAGOS JOGORVOSLATI LEHETŐSÉGÉT A TERMÉK BÁRMELY JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGEINEK MEGSZEGÉSE VAGY A TERMÉK EGYÉB, EZEN KORLÁTOZOTT TERMÉKJÓTÁLLÁSI NYILATKOZAT HATÁLYA ALÁ TARTOZÓ HIBÁJA ESETÉN. A KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁS KIZÁRÓLAGOS, ÉS MINDEN MÁS JÓTÁLLÁS HELYÉBE LÉP. A JPK TRADING KFT. VÁLLALAT EGYETLEN ALKALMAZOTTJA ÉS SEMMILYEN MÁS FÉL SEM JOGOSULT A JELEN KORLÁTOZOTT TERMÉKJÓTÁLLÁSI NYILATKOZATBAN FOGLALT KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁSON TÚL GARANCIÁT VÁLLALNI.

### Korlátozott jótállásról való lemondás

A VONATKOZÓ JOGSZABÁLYOK ÁLTAL MEGENGEDETT LEGTELJESEBB MÉRTÉKBEN, KIVÉVE A JELEN KORLÁTOZOTT TERMÉKSZAVATOSSÁGI SZABÁLYZATBAN GARANTÁLTAKAT, A JPK TRADING KFT. VÁLLALAT AZ ÖN ÁLTAL A JPK TRADING KFT. VÁLLALATTÓL VÁSÁROLT TERMÉKEKET AZ „ADOTT ÁLLAPOTBAN” BIZTOSÍJTJA, EMELLETT A JPK TRADING KFT. VÁLLALAT EZENNEL KIZÁR MINDENFAJTA GARANCIÁT, LEGYEN AZ KIFEJEZETT VAGY HALLGATÓLAGOS, TÖRVÉNYES VAGY EGYÉB, BELEÉRTVE, DE NEM KIZÁRÓLAGOSAN AZ ELADHATÓSÁGRA, A JOGSÉRTÉSMENLESSÉGRE ÉS AZ ADOTT CÉLRA VALÓ ALKALMASSÁGRA VONATKOZÓ GARANCIÁKAT.

### A felelősség korlátozása

AZ ALKALMAZANDÓ JOG ÁLTAL BIZTOSÍTOTT LEGTELJESEBB MÉRTÉKBEN, SEMMILYEN KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT SEM FELELŐSEK A JPK TRADING KFT. VÁLLALAT, ANNAK LEÁNYVÁLLALATAI, VAGY AZOK LICENCADÓI, SZOLGÁLTATÓI, ALKALMAZOTTAI, ÜGYNÖKEI, TISZTSÉGVISELŐI VAGY IGAZGATÓI AZ ALÁBBIKÉRT:

(a) BÁRMILYEN KÁR, AMELY A JPK TRADING KFT. VÁLLALATTÓL VÁSÁROLT TERMÉKEKBŐL VAGY AZOKKAL ÖSSZEFÜGGÉSBEN, ILLETVE AZ ILYEN TERMÉKEKÉRT A VEVŐ ÁLTAL FIZETETT VÉTELÁRAT MEGHALADÓAN FELMERÜL, VAGY

(b) KÖZVETETT, KÜLÖNLEGES, VÉLETLEN, KÖVETKEZMÉNYES VAGY BÜNTETŐ JELLEGŰ KÁROKAT, MÉG AKKOR IS, HA A JPK TRADING KFT. VÁLLALATOT VAGY VALAMELYIK BESZÁLLÍTÓJÁT TÁJÉKOZTATTÁK AZ ILYEN KÁROK LEHETŐSÉGÉRŐL VAGY VALÓSZÍNŰSÉGÉRŐL. ÉS FÜGGETLENÜL ATTÓL, HOGY AZ SZERZŐDÉSEN KÍVÜLI KÁROKOZÁSBÓL (BELEÉRTVE A

GONDATLANSÁGOT IS), SZERZŐDÉSSZEGÉSBŐL VAGY MÁS OKBÓL KELETKEZETT. FELELŐSSÉGÜNK SEMMILYEN KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT NEM HALADHATJA MEG AZ ÖN ÁLTAL A HIBÁS TERMÉKÉRT TÉNYLEGESEN KIFIZETETT ÖSSZEGET, ÉS SEMMILYEN KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT NEM VAGYUNK FELELŐSEK SEMMILYEN KÖZVETLEN VAGY KÖZVETETT KÖVETKEZMÉNYES, VÉLETLENSZERŰ, KÜLÖNLEGES VAGY BÜNTETŐ JELLEGŰ KÁRÉRT VAGY VESZTESÉGÉRT.

A JELEN KORLÁTOZOTT TERMÉKSZAVATOSSÁGI NYILATKOZATBAN FOGLALTAKTÓL ELTEKINTVE A JPK TRADING KFT. A VÁLLALAT NEM VÁLLAL FELELŐSÉGET A NÁLA VÁSÁROLT TERMÉKEK CSERÉJÉVEL VAGY JAVÍTÁSÁVAL KAPCSOLATOS KÖLTSÉGEKÉRT, BELEÉRTVE, DE NEM KIZÁRÓLAGOSAN A FELHASZNÁLÓRA RÓTT MUNKA-, SZERELÉSI ÉS EGYÉB KÖLTSÉGEKÉRT, VALAMINT KÜLÖNÖSEN A TERMÉK ELTÁVOLÍTÁSÁVAL VAGY CSERÉJÉVEL KAPCSOLATOS KÖLTSÉGEKÉRT.

### Az Ön egyéb jogai

EGYES JOGHATÓSÁGOK NEM TESZIK LEHETŐVÉ A KÖVETKEZŐKET: (1) A VÉLELMEZETT GARANCIÁK KIZÁRÁSA; (2) A VÉLELMEZETT GARANCIÁK IDŐTARTAMÁNAK KORLÁTOZÁSA; ÉS/VAGY (3) A JÁRULÉKOS VAGY KÖVETKEZMÉNYES KÁROK KIZÁRÁSA VAGY KORLÁTOZÁSA; ÍGY A JELEN SZABÁLYZATBAN SZEREPLŐ KIZÁRÁSOK NEM FELTÉTLENÜL VONATKOZNAK ÖNRE. EZEKBE A JOGHATÓSÁGOKBAN ÖN CSAK A VONATKOZÓ TÖRVÉNYEK SZERINT KIFEJEZETTEN ELŐÍRT VÉLELMEZETT JÓTÁLLÁSSAL RENDELKEZIK. A JÓTÁLLÁS, A FELELŐSSÉG ÉS A JOGORVOSLATOK KORLÁTOZÁSAI A TÖRVÉNY ÁLTAL MEGENGEDETT LEGNAGYOBB MÉRTÉKBEN ÉRVÉNYESEK.

BÁR A KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁS MEGHATÁROZOTT TÖRVÉNYES JOGOKAT BIZTOSÍT ÖNNEK, AZ ÖN JOGHATÓSÁGA SZERINT MÁS JOGAI IS LEHETNEK. A JELEN KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁSI NYILATKOZAT AZ ÖNRE ÉS A TERMÉKEKRE VONATKOZÓ HATÁLYOS JOGSZABÁLYOK HATÁLYA ALÁ TARTOZIK. KÉRJÜK, TEKINTSE ÁT AZ ÖN JOGHATÓSÁGA SZERINTI TÖRVÉNYEKET, HOGY JOGAI TELJES MÉRTÉKBEN MEGÉRTSE.

### A jelen szabályzat módosításai

A jelen korlátozott jótállás feltételeit és elérhetőségét saját belátásunk szerint módosíthatjuk, de a módosítások nem lesznek visszamenőleges hatályúak.

A jótállás vállalója:

JPK Trading Kft.  
4244, Újfehertő, Széchenyi utca 218.  
Magyarország.

# ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

---

Ha bármilyen kérdése vagy aggálya van az új termékkel kapcsolatban, kérjük, forduljon segítőkész Ügyfélszolgálatunkhoz.

**Ügyfélszolgálat nyitvatartási ideje:** H-P 09:00-17:00

**Telefonszám:** +3614518821

**E-mail:** hello@cosori.hu

*\* Kérjük, készítse elő a megrendelés számláját és a megrendelés azonosítóját, mielőtt felveszi a kapcsolatot a Vevőszolgálattal.*

## Védjegy-információk

A Google, az Android és a Google Play a Google LLC védjegyei.

Az App Store® az Apple Inc. védjegye.

A Wi-Fi® a Wi-Fi Alliance® bejegyzett védjegye.

Az iOS a Apple Inc. és/vagy leányvállalatai bejegyzett védjegye az Egyesült Államokban és egyes más országokban.

A Bluetooth® szövédjegy és a logók a Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett védjegyei, és az VESYNC (SINGAPORE) PTE LTD. vállalat az ilyen védjegyeket kizárólag licenc alapján használhatja. Az egyéb védjegyek és kereskedelmi nevek a megfelelő tulajdonosok tulajdonát képezik.

## MUTASSA BE, MIT KÉSZÍTETT

---

HU

Reméljük, hogy ez az útmutató hasznos volt az Ön számára. Alig várjuk, hogy lássuk a gyönyörű eredményeket, és úgy gondoljuk, hogy meg akarja majd osztani a nagyszerű felvételeket! Közösségünk várja a feltöltéseit – csak válassza ki alább a kedvenc közösségi oldalát. Indulhat a posztolás, Cosori séf!

**@cosorimagyarország**

**@Cosori Magyarország**



**@cosori\_magyarország**



## Cuprins

|  |    |
|--|----|
| Conținutul pachetului                          | 1  |
| Specificații                                   | 1  |
| Măsuri de siguranță și avertismente importante | 2  |
| Prezentarea friteuzei cu aer cald inteligente  | 6  |
| Înainte de prima utilizare                     | 7  |
| Utilizarea friteuzei cu aer cald inteligente   | 8  |
| Îngrijirea și întreținerea                     | 13 |
| Accesorii                                      | 13 |
| Depanare                                       | 14 |
| Informații privind garanția limitată           | 16 |
| Serviciul de asistență pentru clienți          | 18 |

## Conținutul pachetului

|  |
|--|
| 1 x friteuză cu aer cald cu coș dublu, de 10 litri |
| 2 x placă de prăjire                               |
| 1 x separator coș                                  |
| 1 x clește servire din silicon                     |
| 1 x manual de utilizare                            |
| 1 x ghid de referință rapidă                       |

## Specificații

|  |                          |
|--|--------------------------|
| <b>Model</b>   | CAF-TF101S-AEUR          |
| <b>Alimentare electrică</b>                                      | 220-240 V AC, 50 Hz      |
| <b>Putere nominală</b>   | 2,800 W                  |
| <b>Capacitate</b>  | 10 l                     |
| <b>Interval de temperatură</b>                                   | 35-240 °C                |
| <b>Interval de timp</b>  | 1 min-48 ore             |
| <b>Dimensiuni (inclusiv mânerul)</b>                             | 33.8D x 51.8W x 31.3H cm |
| <b>Greutate</b>  | 9,2 kg                   |
| <b>Consum de energie în modul de repaus și conectat la rețea</b> | <2.0W                    |
| <b>Consum de energie în modul de repaus/oprit.</b>               | <1.0W                    |

RO

# CITIȚI ȘI PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI MĂSURI DE SIGURANȚĂ ȘI AVERTISMENTE IMPORTANTE

Respectați măsurile de siguranță de bază atunci când utilizați friteuza cu aer cald. Citiți toate instrucțiunile.

## Puncte cheie privind siguranța

- **Nu** atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerele.
- **Nu** blocați orificiile de ventilare. Prin orificii se eliberează abur fierbinte. Nu vă apropiați mâinile și fața de orificii.
- **ATENȚIE:** este posibil ca plăcile de prăjire fierbinți să cadă atunci când întoarceți coșul.

### Notă:

- *Introduceți cu fermitate plăcile de prăjire în coș pentru a reduce șansele ca acestea să cadă.*
- **Întotdeauna** folosiți clești pentru a scoate cu grijă alimentele fierbinți.



## Siguranță generală

- Pentru prevenirea producerii șocurilor electrice, **nu scufundați carcasa friteuzei cu aer cald**, cablul sau fișa în apă sau în alte lichide.
- Asigurați supravegherea atentă când friteuza cu aer cald este utilizată de copii sau în apropierea copiilor.
- Scoateți ștecherul din priză atunci când aparatul nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați-l să se răcească înainte de a pune sau scoate piese.
- **Nu** utilizați friteuza cu aer cald dacă prezintă defecte, nu funcționează sau dacă cablul sau ștecherul este deteriorat. Contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 18).
- **Nu** utilizați piese de schimb sau accesorii de la terți, deoarece acest lucru poate cauza accidentări.
- **Nu** utilizați în aer liber.

- **Nu** așezați friteuza cu aer cald sau oricare dintre componentele acesteia pe o plită, lângă arzătoarele cu gaz sau electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Aveți grijă când mutați friteuza cu aer cald (sau scoateți coșul), în cazul în care acesta conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
- **Întotdeauna** așezați placa de prăjire pe o suprafață rezistentă termic, după îndepărtarea din coș.
- **Nu** curățați cu bureți metalici de sârmă. Fragmentele de metal se pot desprinde din buretele de sârmă și pot atinge piesele electrice, creând un risc de șoc electric.
- **Nu** așezați nimic pe friteuza cu aer cald. **Nu** depozitați nimic în interiorul friteuzei.
- Friteuza cu aer poate fi utilizată de copiii cu vârsta minimă de 8 ani, precum și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și de cunoștințe, dacă acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea friteuzei cu aer cald în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că **nu** folosesc friteuza cu aer cald ca jucărie.
- Această friteuză cu aer nu poate fi operată cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Pentru instrucțiuni privind curățarea accesoriilor, consultați **Îngrijirea și întreținerea** (pagina 13).
- Utilizați friteuza cu aer cald **numai** conform instrucțiunilor din acest manual.
- Nu este destinat pentru uz comercial. **Doar** pentru uz casnic.

## În timpul prăjirii cu aer cald

- O friteuză funcționează **numai** cu aer fierbinte. **Nu** umpleți niciodată coșul cu ulei sau grăsime.
- **Nu** utilizați niciodată friteuza cu aer cald fără coșul montat.
- **Nu** introduceți alimente supradimensionate sau ustensile metalice în friteuza cu aer cald.
- **Nu** utilizați sprayuri pentru gătit cu combustibili. Combustibilii pot deteriora stratul de acoperire al coșului friteuzei cu aer cald.
- **Nu** umpleți prea mult coșul friteuzei cu aer cald. Cantitățile mari de alimente pot atinge serpentinele de încălzire și pot genera un pericol de incendiu.
- **Este interzisă** atingerea coșului sau a plăcii de prăjire pe durata prăjirii sau imediat după prăjire.
- **Nu** introduceți hârtie, carton, plastic nerezistent la căldură sau materiale similare în friteuza cu aer cald. Puteți utiliza hârtie pergament sau folie.
- **Niciodată** nu puneți hârtie de copt, hârtie pergament sau folie în friteuza cu aer cald fără alimente deasupra. Circularea aerului poate cauza ridicarea hârtiei și atingerea serpentinei de încălzire.
- **Nu folosiți niciodată** alimente subțiri sau ușoare, cum ar fi fulgii de porumb, în friteuza cu aer. Fiți atenți la bucățile mici de alimente. Circularea aerului poate cauza ridicarea alimentelor subțiri și ușoare, sau a bucăților mici de alimente, acestea atingând serpentinele de încălzire.
- **Întotdeauna** utilizați recipiente termorezistente. Aveți grijă când utilizați recipiente care nu sunt din metal sau sticlă.
- Țineți friteuza cu aer cald la distanță de materiale inflamabile (perdele, fețe de masă etc.). Se utilizează pe o suprafață plată, stabilă, termorezistentă, departe de surse de căldură sau lichide.
- Opriti imediat și scoateți friteuza din priză dacă observați că iese fum negru. Fumul alb este normal, cauzat de încălzirea grăsimii sau de stropirea cu alimente, dar fumul negru înseamnă că alimentele se ard sau că există o problemă la circuitul electric. Așteptați dispersarea fumului înainte de scoaterea coșului. Dacă acesta nu a fost generat de alimentele arse, contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (pagina 18).

- **Nu** lăsați friteuza cu aer cald nesupravegheată în timpul utilizării.
- Pentru oprirea friteuzei cu aer cald apăsați  o dată.  va rămâne portocaliu, iar toate celelalte butoane se vor stinge.
- Pentru a o scoate din priză, prindeți ștecărul și trageți-l din priză. **Nu** trageți niciodată de cablul de alimentare.

## Alimentare și cablu [Figura 2]

- Opriti friteuza cu aer cald înainte de scoaterea ștecherului din priză.
- **Nu** lăsați cablul de alimentare (sau orice cablu prelungitor) să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat sau să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. sau de persoane cu calificare similară, pentru a se evita pericolul electric sau de incendiu. Vă rugăm să contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (pagina 18).
- Scoateți și aruncați capacul de protecție al ștecherului pentru a preveni pericolul de sufocare.
- **Niciodată** să nu folosiți o priză de sub tejghea pentru alimentarea friteuzei cu aer cald.
- Folosiți friteuza cu aer cald **exclusiv** cu **sisteme electrice de 220-240 V și de 50 Hz**. Conectarea aparatului la alte tipuri de priză **este interzisă**.
- Nu lăsați friteuza cu aer cald și cablurile acesteia la îndemâna copiilor care nu au împlinit vârsta de 8 ani.

**Notă:** Această friteuză cu aer cald folosește un cablu de alimentare scurt pentru a reduce riscul de încurcare sau împiedicare. Utilizați cu grijă cablurile prelungitoare. Valoarea electrică nominală marcată pe cablul prelungitor trebuie să fie la fel de mare ca valoarea nominală a friteuzei cu aer cald (consultați **Specificații**, pagina 1).

## Cablurile prelungitoare

- Sunt disponibile și pot fi folosite și cabluri prelungitoare mai lungi, cu condiția utilizării cu grijă. În cazul utilizării unui cablu prelungitor mai lung:
  - Valoarea electrică nominală marcată pe cablul prelungitor trebuie să fie cel puțin la fel de mare ca valoarea nominală a friteuzei cu aer cald.
  - Cablul trebuie plasat astfel încât să nu atârne dincolo de blat sau de tăblia mesei, unde poate fi tras de copii sau de care persoanele se pot împiedica în mod accidental.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. sau de persoane cu calificare similară, pentru a se evita pericolul electric sau de incendiu. Vă rugăm să contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (pagina 18).

## Câmpuri electromagnetice (EMF)

Friteuza cu aer cald COSORI este conformă cu toate standardele referitoare la câmpurile electromagnetice (CEM). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual de utilizare, aparatul oferă o utilizare în condiții de siguranță conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

**Notă:** Articolele marcate cu următorul simbol pot atinge temperaturi ridicate și trebuie manipulate cu grijă.



**ATENȚIE:** suprafață fierbinte.

**PĂSTRAȚI  
ACESTE  
INSTRUCȚIUNI**

RO



Acest simbol semnifică faptul că produsul nu trebuie aruncat ca deșeu menajer și trebuie predat la o unitate de colectare adecvată pentru reciclare. Eliminarea și reciclarea corespunzătoare contribuie la protejarea resurselor naturale, a sănătății umane și a mediului.

Pentru mai multe informații despre eliminarea și reciclarea acestui produs, contactați municipalitatea locală, serviciul de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați cumpărat acest produs.

**Acest produs este conform cu RoHS.**

Acest produs este în conformitate cu Directiva 2011/65/UE și cu modificările acesteia privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice.

# Configurarea aplicației VeSync

## Notă:

- aplicația VeSync este îmbunătățită continuu și poate suferi modificări în timp. Dacă există diferențe, urmați instrucțiunile din aplicație.
- Necesită dispozitiv pentru rularea aplicației, Wi-Fi sau date mobile și iOS, versiunea 12 sau Android, versiunea 7 (sau ulterioare). Se pot percepe tarife standard pentru date și mesagerie. Este necesară înregistrarea.

1. Pentru a descărca aplicația VeSync, scanați codul QR sau căutați „VeSync” în Apple App Store® sau Google Play Store.

**Notă:** Pentru utilizatorii Android™, alegeți Allow (Permiteți) pentru a utiliza VeSync.



2. Deschideți aplicația VeSync. Dacă aveți deja un cont, atingeți **Log In** (Autentificare). Pentru a crea un cont nou atingeți **Sign Up** (Înregistrare).

**Notă:** Trebuie să vă creați propriul cont VeSync, pentru a utiliza serviciile și produsele terților. Acestea nu vor funcționa cu un cont de vizitator. Cu un cont VeSync, puteți, de asemenea, permite familiei și prietenilor să vă controleze friteuza cu aer cald inteligentă.

3. Conectați friteuza cu aer cald smart, pentru a intra în modul de asociere.
4. Atingeți **+** și selectați friteuza cu aer cald inteligentă.
5. Urmăriți instrucțiunile din aplicație pentru a vă configura friteuza cu aer cald inteligentă.

## Notă:

- Puteți modifica denumirea și pictograma în orice moment, dacă accesați ecranul friteuzei cu aer cald inteligente și atingeți

# Deconectarea de la Wi-Fi®

- Pentru a deconecta Wi-Fi®, țineți apăsați timp de 15 secunde, până când indicatorul Wi-Fi se stinge. Acest lucru va restabili setările implicite ale friteuzei cu aer cald inteligente și o va deconecta de la aplicația VeSync.
- Pentru a vă reconecta, vă rugăm să urmați instrucțiunile din aplicația VeSync pentru adăugarea unui dispozitiv.

# Caracteristicile aplicației VeSync

Aplicația VeSync vă permite să accesați funcții inteligente suplimentare, printre care se numără și cele enumerate mai jos.

## Controlul de la distanță

- Toate funcțiile friteuzei cu aer inteligent pot fi controlate de la distanță, cu excepția pornirii gătitului (pentru a respecta reglementările de siguranță UL).
- Progresul procesului de gătire poate fi monitorizat de la distanță.

## Rețete incluse în aplicație

- În aplicație sunt disponibile rețete pre-programate realizate de bucătarii interni ai COSORI. Aceste rețete setează automat ora și temperatura recomandate.
- Puteți crea și salva rețete personalizate.

**Notă:** Aplicația VeSync este actualizată continuu și funcțiile aplicației se vor extinde.

# PREZENTAREA FRITEUZEI CU AER CALD INTELIGENTE

## Notă:

- **Nu încercați să deschideți partea superioară a friteuzei cu aer cald. Acesta nu este un capac.**
- **Coșul și placa de prăjire sunt fabricate din aluminiu metalic cu strat de acoperire antiaderent.**

## Schema friteuzei cu aer cald [Figura 1.1]

- |                        |                          |                                |
|------------------------|--------------------------|--------------------------------|
| 1. Admisie aer         | 5. Orificii de ventilare | 9. Mâner coș                   |
| 2. Evacuare aer        | 6. Panou de comandă      | 10. separator coș              |
| 3. Mânere carcasă      | 7. Plăci de prăjire      | 11. clește servire din silicon |
| 4. Cablu de alimentare | 8. Coș                   |                                |

## Schema afișajului [Figura 1.2]

**Notă:** Când atingeți un buton pentru o funcție de gătire, acesta va deveni portocaliu, pentru a indica că este selectat.

### Panou de comandă

- |                                    |                                |
|------------------------------------|--------------------------------|
| A. Mărirea/micșorarea temperaturii | F. COMPARTIMENT UNIC           |
| B. Pornit/Oprit                    | G. POTRIVIRE                   |
| C. Funcții de gătit                | H. ZONA 2                      |
| D. ZONA 1                          | I. Mărirea/micșorarea timpului |
| E. SINCRONIZARE                    | J. Pornire/Înterupere          |

## Afișaj

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| a. Elementele de încălzire superioare pornite             | d. Indicator Wi-Fi      |
| b. Elemente de încălzire superioare și inferioare pornite | e. Afișajul Temperatură |
| c. Stare de gătire  | f. Afișajul Timp        |

**Notă:** Indicatorul Wi-Fi vă indică starea configurației VeSync. Pentru mai multe informații, consultați instrucțiunile VeSync din aplicație.

## Mesaje pe afișaj [Figura 1.3]

Cooking (Gătire) [Figura a] & [Figura b]

Cooking Finished (Gătire finalizată) [Figura f]

Paused (Înterupere) [Figura c] & [Figura d]

Cooling (Răcire) [Figura g]

Basket is Removed/ Cooking Paused (Coșul este scos/ Gătirea este oprită) [Figura e]

# ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

## Configurarea

1. Scoateți toate ambalajele din interiorul și de la exteriorul friteuzei cu aer cald, inclusiv orice autocolante temporare și folie din plastic.
2. Așezați friteuza cu aer cald pe o suprafață stabilă, plană, termorezistentă. Păstrați distanța față de zonele care pot fi deteriorate de aerul sau aburul fierbinte (cum ar fi pereții sau dulapurile).


**Notă:** Lăsați un spațiu de 13 cm în spatele și deasupra friteuzei cu aer cald. **[Figura 3]** Lăsați suficient spațiu în fața friteuzei cu aer cald pentru a scoate coșul.



3. Spălați bine coșul, separatorul coșului și plăcile de prăjire în mașina de spălat vase sau cu un burete neabraziv.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul friteuzei cu o cârpă ușor umezită. Uscăți cu un prosop.
5. Introduceți bine plăcile de prăjit și separatorul în coș, apoi așezați coșul în interiorul friteuzei cu aer cald. **[Figura 5]**

**Notă:** Atunci când introduceți placa de prăjire, înclinați-o pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați pe cealaltă parte. Plăcile de prăjire pot fi instalate doar într-un singur mod în coș. **[Figura 4]**

## Test de funcționare

Un test de funcționare vă va ajuta să vă familiarizați cu friteuza cu aer cald, să vă asigurați că funcționează corect și să o curățați de eventualele reziduuri.

1. Asigurați-vă că ați golit coșurile friteuzei cu aer cald și conectați friteuza cu aer cald la priză.
2. Atingeți .

3. Atingeți **GRANDZONE** (COMPARTIMENT UNIC). Pe afișaj va apărea „200 °C” și „20 MIN”.
4. Apăsați  pentru schimbarea intervalului în 10 minute.
5. Atingeți  pentru a începe încălzirea. După ce testul de funcționare se încheie, friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor.
6. Scoateți coșul. Permiteți răcirea completă a coșului timp de 10–30 de minute.

### Notă:

- Orice friteuză cu aer cald poate emana un miros de plastic din procesul de fabricație. Acest lucru este normal. Dacă testul de funcționare nu este urmat de reducerea mirosului de plastic, contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 18).
- Acționați cu atenție când întoarceți coșul după gătire, deoarece apare riscul căderii plăcii de prăjire fierbinți, ceea ce constituie un pericol la adresa siguranței.

## Dopuri din silicon

- Placa de prăjire conține 4 dopuri de silicon realizate din material sigur pentru alimente. Aceste dopuri mențin placa fixată pe fundul coșului.
- Atunci când introduceți placa de prăjire în coș, înclinați-o pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați pe cealaltă parte. Plăcile de prăjire pot fi instalate doar într-un singur mod în coș. **[Figura 5]**

**Notă:** Forțarea incorectă a plăcii de prăjire în coș poate provoca deteriorări.

- Asigurați-vă că copiii **nu** se joacă cu dopurile din silicon și nu le înghit.

# UTILIZAREA FRITEUZEI CU AER CALD INTELIGENTE

Puteți utiliza aplicația VeSync pentru a monitoriza gătitul, pentru a urmări rețete din aplicație și pentru a accesa funcții suplimentare. Pentru lista caracteristicilor inteligente, consultați **Caracteristicile aplicației VeSync** (pagina 5).

## Prăjirea cu aer cald

### Notă:

- **Nu** așezați nimic pe friteuza cu aer cald. În caz contrar, veți întrerupe fluxul de aer conducând la rezultate slabe la prăjirea cu aer cald. **[Figura 6]**
- O friteuză cu aer cald nu este o friteuză cu prăjire în baie de ulei. **Nu** umpleți coșul cu ulei, grăsime pentru prăjit sau orice lichid.
- Aveți grijă la aburul fierbinte atunci când scoateți coșurile din friteuza cu aer cald.

## Graficul de gătit

Rezultatele pot varia. Pentru rețete și inspirație culinară, consultați aplicația VeSync.

| Funcție                       | Temperatura | Ora    | Interval de temperatură | Interval de timp | Putere partea superioară | Putere partea inferioară |
|-------------------------------|-------------|--------|-------------------------|------------------|--------------------------|--------------------------|
| AIR FRY (PRĂJIRE CU AER CALD) | 200 °C      | 20 min | 120°–205°C              | 1- 60 min        | 🔥🔥🔥                      | 🔥🔥🔥                      |
| ROAST (FRIPTURĂ)              | 190 °C      | 30 min | 120°–205°C              | 1- 240 min       | 🔥🔥🔥                      | 🔥🔥🔥                      |
| BAKE (COACERE)                | 160 °C      | 25 min | 80°–205°C               | 1- 240 min       | 🔥🔥🔥                      | 🔥🔥🔥                      |
| GRILL (GRĂTAR)                | 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.

## Gătitul în compartimentul unic


1. Așezați plăcile de prăjire în coș. **[Figura 7]**

### Notă:

- Placa de prăjire facilitează scurgerea uleiului în exces în partea inferioară a coșului.
- Atunci când introduceți placa de prăjire în coș, înclinați-o pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați pe cealaltă parte.
- Utilizarea plăcii de prăjire este interzisă în cazul anumitor alimente, cum sunt brișoșele și pâinea.

2. Atingeți .
3. Selectați **GRANDZONE**.
4. Selectați o funcție de gătit.

**Notă:** Funcțiile de gătit sunt programate cu timp și temperatură ideale pentru prepararea anumitor alimente. De asemenea, puteți personaliza ora și temperatura acestora.

5. Pentru a personaliza timpul și temperatura, atingeți  $\wedge$  sau  $\vee$  pentru timp și temperatură. Puteți face acest lucru oricând în timpul procesului de gătit. Pentru a reveni la setările implicite ale unei funcții imediat după ce le-ați modificat, apăsați din nou butonul funcției respective. **[Figura 8]**
6. Atingeți  pentru a începe prăjirea cu aer cald.
7. Friteuza cu aer cald va emite un bip când a terminat. Pe afișaj va apărea mesajul „End” (Sfârșit).
8. Scoateți coșul din friteuza cu aer cald, ferindu-vă de aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile termorezistente pentru scoaterea alimentelor din coș.

**ATENȚIE:** este posibil ca plăcile de prăjire fierbinți să cadă atunci când întoarceți coșul.


- a. Asigurați-vă că ați așezat coșul pe o suprafață plană.
  - b. Aveți grijă la uleiul fierbinte sau grăsimea colectată în coș. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a pune coșul la loc. **[Figura 9]**
9. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

## Gătitul într-o singură zonă


1. Așezați plăcile de prăjire și separatorul în coș. **[Figura 10]**

### Notă:

- Placa de prăjire facilitează scurgerea uleiului în exces în partea inferioară a coșului.
- Atunci când introduceți placa de prăjire în coș, înclinați-o pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați pe cealaltă parte.
- Utilizarea plăcii de prăjire este interzisă în cazul anumitor alimente, cum sunt brișoșele și pâinea.

2. Atingeți .
3. Selectați butonul zonei pe care doriți să o utilizați.
4. Selectați o funcție de gătit.

**Notă:** Funcțiile de gătit sunt programate cu timp și temperatură ideale pentru prepararea anumitor alimente. De asemenea, puteți personaliza ora și temperatura acestora.

5. Opțional, puteți modifica temperatura și ora atingând  $\wedge$  sau  $\vee$ . **[Figura 8]**
6. Atingeți  pentru a începe prăjirea cu aer cald.
7. Friteuza cu aer cald va emite un bip când a terminat. Pe afișaj va apărea mesajul „End” (Sfârșit).
8. Scoateți coșul din friteuza cu aer cald, ferindu-vă de aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile termorezistente pentru scoaterea alimentelor din coș.

**ATENȚIE:** este posibil ca plăcile de prăjire fierbinți să cadă atunci când întoarceți coșul.

- a. Asigurați-vă că ați așezat coșul pe o suprafață plană.
  - b. Aveți grijă la uleiul fierbinte sau grăsimea colectată în coș. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a pune coșul la loc. **[Figura 9]**
9. Lăsați să se răcească înainte de curățare.





## Gătutul în două zone


Gătiți folosind două zone, pentru a pregăti alimente diferite în același timp. **Zona 1** și **Zona 2** pot fi controlate separat una de cealaltă.

1. Așezați plăcile de prăjire și separatorul în coș.

### Notă:

- Placa de prăjire facilitează scurgerea uleiului în exces în partea inferioară a coșului.
- Atunci când introduceți placa de prăjire în coș, înclinați-o pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați pe cealaltă parte.
- Utilizarea plăcii de prăjire este interzisă în cazul anumitor alimente, cum sunt brișele și pâinea.

2. Atingeți .
3. Selectați **Zona 1**.
4. Selectați o funcție de gătit.
5. Pentru a personaliza timpul și temperatura, atingeți  sau  pentru timp și temperatură. Puteți face acest lucru oricând în timpul procesului de gătit. Pentru a reveni la setările implicite ale unei funcții imediat după ce le-ați modificat, apăsați din nou butonul funcției respective.
6. Selectați **Zona 2** și repetați pașii 4 și 5.
7. Atingeți  pentru a începe prăjirea cu aer cald.

**Notă:** Dacă decideți că mâncarea din una dintre zone este gata înainte de expirarea timpului de gătire, puteți .



8. Friteuza cu aer cald va emite un bip când a terminat. Pe afișaj va apărea mesajul „End” (Sfârșit).
9. Scoateți coșul din friteuza cu aer cald, ferindu-vă de aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile termorezistente pentru scoaterea alimentelor din coș.

**ATENȚIE:** este posibil ca plăcile de prăjire fierbinți să cadă atunci când întoarceți coșul.



10. Asigurați-vă că ați așezat coșul pe o suprafață plană.
11. Aveți grijă la uleiul fierbinte sau grăsimea colectată în coș. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a pune coșul la loc. **[Figura 9]**
12. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

## Întreruperea gătitului

Gătutul se va întrerupe automat când scoateți coșul. Reintroduceți coșul pentru a relua gătitul.

Opțional, atingeți  pentru a întrerupe gătitul pentru ambele zone. Atingeți  din nou, pentru a relua gătitul.

## Întreruperea timpului de gătire într-o zonă (când se utilizează ambele zone)

1. Selectați zona pe care doriți să o întrerupeți.
2. Atingeți  pentru a întrerupe prepararea.
3. Pentru a relua zona întreruptă, apăsați  din nou.

**Notă:** Puteți ajusta setările (funcția de gătit, timpul și temperatura) în timpul pauzei.

## Finalizarea timpului de gătire într-o zonă (când se utilizează ambele zone)

Dacă decideți că mâncarea din una dintre zone este gata înainte de expirarea timpului de gătire, puteți **opri zona**. Apăsați și mențineți apăsat butonul zonei respective, timp de 3 secunde.






## Sincronizare gătire

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

1. Așezați plăcile de prăjire și separatorul în coș. **[Figura 10]**

### Notă:

- Placa de prăjire facilitează scurgerea uleiului în exces în partea inferioară a coșului.
- Atunci când introduceți placa de prăjire în coș, înclinați-o pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați pe cealaltă parte.
- Utilizarea plăcii de prăjire este interzisă în cazul anumitor alimente, cum sunt brișele și pâinea.

2. Atingeți .
3. Selectați **Zona 1**. Alegeți o funcție de gătire, apoi schimbați temperatura și timpul atingând  sau .
4. Selectați **Zona 2**. Alegeți o funcție de gătire, apoi schimbați temperatura și timpul atingând  sau .

- Atingeți **SYNC** (Sincronizare).
- Atingeți ►||. Zona cu timpul cel mai lung va începe gătit. Cealaltă zonă va afișa „HoLd” („În așteptare”). Unitatea va porni a doua zonă atunci când ambele zone au același timp rămas.
- Friteuza cu aer cald va emite un bip când a terminat. Pe afișaj va apărea mesajul „End” (Sfârșit).

**Notă:** Dacă decideți că mâncarea din una dintre zone este gata înainte de expirarea timpului de gătit, puteți **opri zona**. Apăsăți și mențineți apăsat butonul zonei respective, timp de 3 secunde.

- Scoateți coșul din friteuza cu aer cald, ferindu-vă de aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile termorezistente pentru scoaterea alimentelor din coș.

**ATENȚIE:** este posibil ca plăcile de prăjire fierbinți să cadă atunci când întoarceți coșul.

- Asigurați-vă că ați așezat coșul pe o suprafață plană.
  - Aveți grijă la uleiul fierbinte sau grăsimea colectată în coș. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a pune coșul la loc. [Figura 9]
- Lăsați să se răcească înainte de curățare.

## 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.

- Așezați plăcile de prăjire și separatorul în coș. [Figura 10]

**Notă:**

- Placa de prăjire facilitează scurgerea uleiului în exces în partea inferioară a coșului.
- Atunci când introduceți placa de prăjire în coș, înclinați-o pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați pe cealaltă parte.
- Utilizarea plăcii de prăjire este interzisă în cazul anumitor alimente, cum sunt brișoșele și pâinea.

- Atingeți ☺.
- Selectați **Zona 1**. Alegeți o funcție de gătit, apoi schimbați temperatura și timpul atingând ^ sau v.

- Atingeți **MATCH** (Potrivire) pentru a copia setările pentru **Zona 1** în **Zona 2**.
- Atingeți ►|| pentru a începe gătit în ambele zone.
- Friteuza cu aer cald va emite un bip când a terminat. Pe afișaj va apărea mesajul „End” (Sfârșit).
- Scoateți coșul din friteuza cu aer cald, ferindu-vă de aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile termorezistente pentru scoaterea alimentelor din coș.

**ATENȚIE:** este posibil ca plăcile de prăjire fierbinți să cadă atunci când întoarceți coșul.

- Asigurați-vă că ați așezat coșul pe o suprafață plană.
- Aveți grijă la uleiul fierbinte sau grăsimea colectată în coș. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a pune coșul la loc. [Figura 9]

- Lăsați să se răcească înainte de curățare.

## Ghid de gătit

### Separator

- Separatorul nu izolează complet transferul de căldură și stropii de alimente între cele două coșuri în timpul gătitului. Acest lucru este normal.

### Umplerea excesivă

- În cazul în care coșul este umplut excesiv, alimentele nu se vor găti uniform.
- ATENȚIE: Nu** îndesați alimentele. Cantități mari de alimente pot atinge serpentinele de încălzire și pot genera un pericol de incendiu.

### Folosirea uleiului

- Dacă adăugați o cantitate mică de ulei la alimente acestea vor deveni mai crocante. Nu folosiți mai mult de 30 ml/2 linguri mari de ulei.
- Spray-urile cu ulei sunt excelente pentru aplicarea unor cantități mici de ulei uniform pe toate produsele alimentare.
- Nu** utilizați sprayuri pentru gătit cu combustibili. Combustibilii pot deteriora stratul de acoperire antiaderent al coșului.

## Sfaturi privind alimentele

- Puteți prăji cu aer cald orice alimente congelate sau produse care pot fi gătite într-un cuptor.
- Pentru a prepara prăjituri, plăcinte sau orice preparate cu umplutură sau aluat, puneți ingredientele într-un recipient termorezistent înainte de introducerea în coș.
- Prăjirea în aer cald a alimentelor cu conținut ridicat de grăsimi va face ca grăsimea să se adune sub placa de prăjire. Pentru a evita excesul de fum în timpul preparării, scurgeți grăsimea rezultată după preparare.
- Alimentele marinate în lichid creează stropi și fum în exces. Uscați aceste alimente prin tamponare înainte de prăjirea cu aer cald.



## Cartofi prăjiți

- Adăugați 8–15 ml/½-1 lingură mare de ulei pentru asigurarea caracterului crocant.
- Când preparați cartofi prăjiți din cartofi cruzi, înmuiați cartofii nepreparați în apă timp de 15 minute pentru a elimina amidonul înainte de prăjire. Uscați prin tamponare cu un prosop înainte de a adăuga ulei.
- Taiati cartofii cruzi în bucăți mai mici pentru ca aceștia să iasă mai crocanți. Încercați să tăiați cartofii în bucăți de 0,6–7,6 cm.



**Notă:** Pentru mai multe sfaturi și rețete, consultați aplicația VeSync și site-ul web Cosori.

## Mai multe funcții




### Comutarea unităților de temperatură

- Apăsăți continuu pe temperatură  și  timp de 3 secunde.
- Friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor, iar unitatea de măsură a temperatură se va schimba din Fahrenheit în Celsius.
- Repetați pentru a comuta înapoi la Fahrenheit.

### Activarea/dezactivarea sunetului

- Apăsăți continuu pe temperatură  și timp  simultan, timp de 3 secunde, până când friteuza cu aer cald emite un singur semnal sonor.
- Repetați pentru reactivarea sunetului.



## Înteruperea

- Atingeți  pentru a întrerupe prepararea. Friteuza cu aer cald se va opri din încălzire și  va lumina intermitent până când atingeți  din nou, pentru a relua gătitul.
- După 30 de minute de inactivitate, friteuza cu aer cald se va închide.
- Această funcție vă permite să întrerupeți funcția de gătit fără a scoate coșul din friteuza cu aer cald.

## Setările funcțiilor de gătit

Folosirea unei funcții de gătit este cea mai ușoară modalitate de a prăji cu aer cald. Funcțiile de gătit sunt programate cu timp și temperatură ideale pentru prepararea anumitor alimente.

- Pentru a personaliza o funcție:
  - Alegeți o funcție și reglați timpul și temperatura.

**Notă:** Pentru a mări sau a reduce rapid timpul sau temperatura, apăsați continuu butoanele  sau .

- Apăsăți continuu butonul funcției până când friteuza cu aer cald emite un semnal sonor.
- Pentru a reseta o funcție:
  - Fără să faceți nicio modificare, apăsați continuu butonul funcției și **GRANDZONE** (Compartiment unic) simultan, timp de 3 secunde, până când friteuza cu aer cald emite un singur semnal sonor.
- Pentru a reseta toate funcțiile:
  - Apăsăți continuu **Zona 1** și **Zona 2** simultan, timp de 3 secunde, până când friteuza cu aer cald emite un singur semnal sonor.

## Reluarea automată a programului de gătit

- Dacă scoateți coșul, friteuza cu aer cald va întrerupe automat programul de gătit.
- Când reintroduceți coșul, friteuza cu aer cald va relua automat programul de gătit pe baza setărilor anterioare.

## Oprirea automată

- Dacă friteuza cu aer cald nu are funcții active, aceasta va șterge toate setările și se va opri după 20 minute de inactivitate.

# ÎNGRIJIREA ȘI ÎNTREȚINEREA

---

## Notă:

- **Întotdeauna** curățați coșul friteuzei cu aer cald și interiorul acesteia după fiecare utilizare.
  - Tapetarea coșului cu folie (cu excepția plăcii de prăjire) poate facilita curățarea.
1. Opriți și scoateți din priză friteuza cu aer cald. Lăsați-o să se răcească complet înainte de curățare. Scoateți coșul pentru o răcire mai rapidă.
  2. Ștergeți exteriorul friteuzei cu aer cald cu o cârpă umedă, dacă este necesar.
  3. Coșurile și plăcile de prăjire sunt compatibile cu mașina de spălat vase. De asemenea, le puteți spăla și cu apă caldă, cu detergent și un burete neabraziv. Înmuiați dacă este necesar.

## Notă:

- Coșurile și plăcile de prăjire au un strat de acoperire antiaderent. Evitați utilizarea ustensilelor metalice și a materialelor de curățare abrazive.

4. Pentru grăsimea persistentă:
  - a. Într-un castron mic amestecați 30 g/2 linguri de bicarbonat de sodiu și 15 ml/1 lingură de apă pentru a forma o pastă ușor de întins.
  - b. Folosiți un burete pentru a întinde pasta pe coș și placa de prăjire și frecați. Lăsați în repaus coșul și placa de prăjire timp de 15 minute înainte de clătire.
  - c. Spălați coșul și placa de prăjire cu apă și detergent înainte de utilizare.
5. Curățați interiorul friteuzei cu aer cald cu un burete sau o cârpă ușor umezită, neabrazivă. **Nu** scufundați în apă. Dacă este cazul, curățați serpentina de încălzire pentru a elimina resturile de alimente. [Figura 11]
6. Uscați înainte de utilizare.

**Notă:** asigurați-vă că serpentina de încălzire este complet uscată înainte de a porni friteuza cu aer cald.

## ACCESORII

---

Sunt disponibile accesoriile suplimentare și de înlocuire pentru friteuza cu aer cald. Pentru mai multe informații, contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (a se vedea pagina 18).

RO

## DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

---

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation declară prin prezenta că acest produs este în conformitate cu cerințele esențiale și cu alte dispoziții relevante ale Directivei 2014/53/UE, ale Regulamentelor privind echipamentele radio din Regatul Unit 2017 și orice alte cerințe aplicabile ale directivelor din UE și Regatul Unit. Textul integral al declarației de conformitate poate fi găsit la adresa: <https://cosori.com/euro/compliance>.

# DEPANARE

| Problemă   | Soluție posibilă   |
|--|--|
| <b>Friteuza nu pornește.</b>   | Asigurați-vă că friteuza este conectată la priză.  |
|  | Împingeți coșul în siguranță în friteuza cu aer cald.  |
| <b>Cum pot întrerupe o Zonă atunci când folosesc ambele Zone?</b>  | Pentru a întrerupe o <b>Zonă</b> , apăsați prima dată pe butonul <b>Zonei</b> , apoi apăsați ►  . Pentru a întrerupe ambele Zone, pur și simplu apăsați pe ►  .  |
| <b>Cum pot opri o Zonă atunci când folosesc ambele Zone?</b>   | Pentru a opri o <b>Zonă</b> , apăsați și mențineți apăsat butonul zonei respective, timp de 3 secunde.   |
| <b>Pot așeza coșul pe blatul de bucătărie în siguranță?</b>  | Coșul se va încălzi în timpul gătitului. Aveți grijă când îl folosiți și așezați-l numai pe suprafețe rezistente la căldură.   |
| <b>Alimentele nu sunt preparate complet.</b>   | Introduceți cantități mai mici de produse alimentare în coș. În cazul în care coșul este umplut excesiv, atunci alimentele vor fi preparate insuficient.   |
|  | Creșteți temperatura sau timpul de preparare.  |
| <b>Alimentele nu sunt preparate uniform.</b>   | Alimentele care sunt așezate unele peste altele sau aproape unul de altul trebuie să fie scuturate sau întoarse în timpul preparării.  |
| <b>Alimentele nu sunt crocante după prăjirea cu aer cald.</b>  | Pulverizarea sau aplicarea cu pensula a unei cantități mici de ulei pe alimente le va face mai crocante (consultați <b>Ghid de gătit</b> , pagina 11).   |
| <b>Cartofii prăjiți nu sunt preparați corect.</b>  | Consultați <b>Cartofii prăjiți</b> , pagina 12.  |
| <b>Coșul nu alunecă bine în friteuza cu aer cald.</b>  | Asigurați-vă că nu ați umplut excesiv coșul cu alimente.   |
|  | Asigurați-vă că placa de prăjire este fixată bine în interiorul coșului.   |
| <b>Din friteuza cu aer cald iese fum alb sau abur.</b>   | Friteuza cu aer cald poate produce o cantitate mică de fum alb atunci când o utilizați pentru prima dată sau în timpul gătitului. Acest lucru este normal.   |
|  | Asigurați-vă că atât coșul, cât și interiorul friteuzei cu aer cald sunt curățate corespunzător și nu sunt unsuroase.  |
|  | Gătirea alimentelor cu grăsimi va cauza colectarea uleiului sub placa de prăjire. Acest ulei va produce fum alb și coșul poate fi mai fierbinte decât de obicei. Acest lucru este normal și nu ar trebui să afecteze procesul de gătit. Manipulați coșul cu grijă.   |
| <b>Iese fum negru din friteuză.</b>  | Scoateți imediat friteuza din priză. Fumul negru înseamnă că alimentele se ard sau există o problemă la circuitul electric. Așteptați dispersarea fumului înainte de scoaterea coșului. Dacă acesta nu a fost generat de alimentele arse, contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (consultați pagina 18).  |
| <b>Friteuza cu aer cald emană un miros de plastic.</b>   | Orice friteuză cu aer cald poate emana un miros de plastic din procesul de fabricație. Acest lucru este normal. Urmați instrucțiunile pentru efectuarea unui <b>Test de funcționare</b> (pagina 7) pentru a scăpa de mirosul de plastic. Dacă mirosul de plastic persistă, vă rugăm să contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (consultați pagina 18). |
| <b>Timpul de preparare este mai mare atunci când este utilizat Compartimentul unic sau Gătirea în ambele zone.</b> | Acest lucru este normal. Cantitățile mari de alimente pot avea nevoie de mai mult timp pentru preparare.   |

# DEPANARE (CONT.)

| Problemă   | Soluție posibilă  |
|--|---|
| Cum pot regla temperatura sau ora când folosesc o singură zonă?  | Selectați <b>Zona</b> activă, apoi utilizați săgețile <b>TEMP (Temperatură)</b> , pentru a regla temperatura, și <b>TIME (Ora)</b> , pentru a regla ora.  |
| Unitatea trebuie preîncălzită?   | Unitatea nu trebuie să fie preîncălzită?  |
| Pot găti alimente diferite în fiecare Zonă și să nu mi fac griji cu privire la contaminarea încrucișată? | Da, ambele <b>Zone</b> sunt autonome, cu elemente de încălzire și ventilatoare separate.  |
| Pe afișaj este afișat codul de eroare „E1”.  | Există un circuit deschis în monitorul de temperatură superior al Zonei 1. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (consultați pagina 18).  |
| Pe afișaj este afișat codul de eroare „E2”.  | Există un scurtcircuit în monitorul de temperatură superior al Zonei 1. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (consultați pagina 18).   |
| Pe afișaj este afișat codul de eroare „E21”.   | Există un circuit deschis în monitorul de temperatură inferior al Zonei 1. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (consultați pagina 18).  |
| Pe afișaj este afișat codul de eroare „E22”.   | Există un scurtcircuit în monitorul de temperatură inferior al Zonei 1. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (consultați pagina 18).   |
| Pe afișaj este afișat codul de eroare „E3”.  | Protecția la supraîncălzire a friteuzei cu aer cald pentru Zona 1 s-a activat. Oprți și scoateți din priză friteuza cu aer cald și lăsați-o să se răcească complet. Dacă pe afișaj apare în continuare „E3”, contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (consultați pagina 18).  |
| Pe afișaj este afișat codul de eroare „E24”.   | Există un circuit deschis în monitorul de temperatură superior al Zonei 2. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (consultați pagina 18).  |
| Pe afișaj este afișat codul de eroare „E25”.   | Există un scurtcircuit în monitorul de temperatură superior al Zonei 2. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (consultați pagina 18).   |
| Pe afișaj este afișat codul de eroare „E26”.   | Există un circuit deschis în monitorul de temperatură inferior al Zonei 2. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (consultați pagina 18).  |
| Pe afișaj este afișat codul de eroare „E27”.   | Există un scurtcircuit în monitorul de temperatură inferior al Zonei 2. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (consultați pagina 18).   |
| Pe afișaj este afișat codul de eroare „E28”.   | Protecția la supraîncălzire a friteuzei cu aer cald pentru Zona 2 s-a activat. Oprți și scoateți din priză friteuza cu aer cald și lăsați-o să se răcească complet. Dacă pe afișaj apare în continuare „E28”, contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (consultați pagina 18). |

Dacă problema dumneavoastră nu apare în listă, vă rugăm să contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 18).

# INFORMAȚII PRIVIND GARANȚIA LIMITATĂ

|  |  |
|--|--|
| <b>Denumirea produsului</b>  | Friteuză cu aer cald cu coș dublu, de 10 litri |
| <b>Model</b>   | CAF-TF101S-AEUR                                |
| Pentru referință, vă recomandăm să rețineți ID-ul comenzii și data achiziției. |  |
| <b>Data achiziției</b>   |  |
| <b>ID comandă</b>  |  |

## Garanție limitată pentru produse Cosori

### Garanție limitată de doi (2) ani\* pentru produse de larg consum

JPK TRADING KFT. garantează că produsul nu va avea defecte de material și de manoperă pentru o perioadă de **2 ani de la data achiziției inițiale** („Perioada de garanție limitată”), cu condiția ca produsul să fi fost utilizat în conformitate cu domeniul său de utilizare și cu instrucțiunile de îngrijire (de exemplu, în mediul prevăzut și în circumstanțe normale). **\*Prezenta garanție nu vă limitează drepturile care pot fi impuse sau acordate de legislația națională sau regională de protecție a consumatorilor în vigoare în regiunea dumneavoastră, caz în care Perioada de garanție limitată este extinsă în conformitate cu cerințele aplicabile.**

### Beneficiile garanției dumneavoastră limitate

În timpul Perioadei de garanție limitată și sub rezerva prezentei Politici de garanție limitată, JPK TRADING KFT., ție limitată și sub rezerva prezentei, la discreția sa unică și exclusivă, (i) va rambursa prețul achiziției, dacă achiziția a fost făcută direct din magazinul online Cosori, (ii) va repara posibilele defecte de material sau de manoperă, (iii) va înlocui produsul cu un alt produs cu aceeași valoare sau mai mare sau (iv) va oferi credit în magazin, la valoarea prețului achiziției.

### Cine este acoperit?

Prezenta garanție limitată se extinde numai la cumpărătorul consumator inițial al produsului și nu este transferabilă niciunui proprietar ulterior al produsului, indiferent dacă dreptul de proprietate asupra produsului a fost transferat sau nu în perioada specificată a garanției limitate. Cumpărătorul consumator inițial trebuie să verifice defectul sau funcționarea defectuoasă și să prezinte o dovadă a datei de achiziție pentru a revendica Beneficiile garanției limitate.

## Atenție la distribuitorii sau vânzătorii neautorizați

Prezenta garanție limitată nu se extinde asupra produselor achiziționate de la distribuitori sau vânzători neautorizați. Garanția limitată JPK TRADING KFT. se extinde exclusiv asupra produselor achiziționate de la distribuitorii sau vânzătorii autorizați care fac obiectul controalelor de calitate desfășurate de JPK TRADING KFT. și care au fost de acord să se supună acestor controale de calitate. Rețineți că produsele achiziționate de pe un site web sau de la un distribuitor neautorizat pot fi contrafăcute, uzate, defecte sau pot să nu fie concepute pentru a fi utilizate în țara dumneavoastră. Vă puteți proteja propria persoană și produsele dacă vă asigurați că faceți achiziții de la JPK TRADING KFT. sau distribuitorii autorizați ai acesteia.

Dacă aveți întrebări despre un anumit vânzător sau dacă suspectați că ați achiziționat produsul de la un vânzător neautorizat, vă rugăm să contactați Echipa noastră de asistență pentru clienți.

### Ce nu este acoperit?

- Uzura normală, inclusiv piesele care se uzează în mod normal, cum ar fi recipientul de praf, filtrul, peria cu role, bateria și cablul de alimentare, sau deteriorarea blatului sau a suportului de susținere din cauza utilizării necorespunzătoare.
- Dacă dovada achiziției a fost modificată în vreun fel sau este ilizibilă.
- Dacă numărul modelului, numărul de serie sau codul datei de fabricație de pe produs a fost modificat, înlăturat sau nu este lizibil.
- Dacă produsul a fost modificat comparativ cu starea sa inițială.
- Dacă produsul nu a fost utilizat în conformitate cu îndrumările și instrucțiunile din manualul de utilizare.
- Daunele provocate prin conectarea unor echipamente periferice, echipamente suplimentare sau accesorii diferite de cele recomandate în manualul de utilizare.
- Daunele sau defectele provocate prin accidente, abuz, utilizare necorespunzătoare, întreținere improprie sau inadecvată.
- Daune sau defecte cauzate de service sau reparații ale produsului efectuate de un furnizor de servicii neautorizat sau de altcineva în afară de JPK TRADING KFT.
- Daunele sau defectele care apar în timpul utilizării comerciale, închirierii sau al oricărei utilizări care nu face parte din domeniul de utilizare al produsului.
- Dacă unitatea a fost deteriorată, incluzând, fără limitare, daunele provocate de animale, descărcări atmosferice, tensiuni anormale, incendiu, dezastre naturale, transport, mașina de spălat vase sau apă (dacă manualul de utilizare nu specifică în mod explicit faptul că produsul este compatibil cu mașina de spălat vase).
- Daune incidentale și indirecte.
- Daune sau defecte care depășesc costul produsului.

### Revendicarea serviciului de garanție limitată în 5 pași simpli:

1. Asigurați-vă că produsul se află în perioada de garanție limitată specificată.

2. Asigurați-vă că aveți o copie a facturii și a codului de identificare a comenzii sau o dovadă de cumpărare.
3. Asigurați-vă că aveți produsul. **NU** eliminați produsul înainte de a ne contacta.
4. Contactați Echipa noastră de asistență pentru clienți.
5. După ce Echipa noastră de asistență pentru clienți v-a aprobat cererea, vă rugăm să returnați produsul împreună cu o copie a facturii și a codului de identificare a comenzii.

### Despăgubirea unică și exclusivă

GARANȚIA LIMITATĂ DE MAI SUS CONSTITUIE RĂSPUNDEREA EXCLUSIVĂ A JPK TRADING KFT. CORPORATION ȘI DESPĂGUBIREA DUMNEAVOASTRĂ UNICĂ ȘI EXCLUSIVĂ PENTRU ORICE ÎNCĂLCARE A ORICĂREI GARANȚII SAU ALTĂ NECONFORMITATE A PRODUSULUI ACOPERITĂ DE ACEASTĂ DECLARAȚIE DE GARANȚIE LIMITATĂ A PRODUSULUI. PREZENTA GARANȚIE LIMITATĂ ESTE EXCLUSIVĂ ȘI ÎNLOCUIEȘTE TOATE CELELALTE GARANȚII. NICIUN ANGAJAT AL JPK TRADING KFT. CORPORATION ȘI NICIO ALTĂ PARTE NU ESTE AUTORIZATĂ SĂ ACORDE GARANȚII ÎN PLUS FAȚĂ DE GARANȚIA LIMITATĂ STIPULATĂ ÎN PREZENTA DECLARAȚIE PRIVIND GARANȚIA LIMITATĂ PENTRU PRODUSE.

### Declinarea garanțiilor limitate

ÎN MĂSURA COMPLETĂ PREVĂZUTĂ DE LEGEA APLICABILĂ, CU EXCEPȚIA CELOR GARANTATE ÎN PREZENTA POLITICĂ DE GARANȚIE LIMITATĂ A PRODUSULUI, VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. CORPORATION FURNIZEAZĂ PRODUSELE PE CARE LE ACHIZIȚIONAȚI DE LA JPK TRADING KFT. CORPORATION „CA ATARE” ȘI JPK TRADING KFT. CORPORATION DECLINĂ PRIN PREZENTA TOATE GARANȚIILE DE ORICE FEL, FIE EXPRESE SAU IMPLICITE, LEGALE SAU DE ALTĂ NATURĂ, INCLUSIV, DAR FĂRĂ A SE LIMITA LA ORICE GARANȚII DE VANDABILITATE, DE NERESPECTARE ȘI DE NEADECVARE LA UN ANUMIT SCOP.

### Limitări de răspundere

ÎN MĂSURA COMPLETĂ PREVĂZUTĂ DE LEGEA APLICABILĂ, ÎN NICIUN CAZ JPK TRADING KFT. CORPORATION, AFILIAȚII SĂI SAU LICENȚIATORII, FURNIZORII DE SERVICII, ANGAJAȚII, AGENȚII, REPREZENTANȚII SAU DIRECTORII ACESTORA NU VOR FI RĂSPUNZĂTORI PENTRU:

(A) DAUNE DE ORICE NATURĂ CARE DECURG DIN SAU ÎN LEGĂTURĂ CU PRODUSELE ACHIZIȚIONATE DE LA JPK TRADING KFT. CORPORATION CARE DEPĂȘESC PREȚUL DE ACHIZIȚIE PLĂTIT DE CĂTRE CUMPĂRĂTOR PENTRU RESPECTIVELE PRODUSE, SAU

(b) DAUNE INDIRECTE, SPECIALE, ACCIDENTALE, DE CONSECINȚĂ SAU PUNITIVE, CHIAR DACĂ JPK TRADING KFT. CORPORATION SAU UNUL DINTRE FURNIZORII SĂI A FOST INFORMAT CU PRIVIRE LA POSIBILITATEA SAU PROBABILITATEA UNOR ASTFEL DE DAUNE.

ȘI INDIFERENT DACĂ ACESTE SUNT CAUZATE DE FAPTE ILICITE (INCLUSIV NEGLIJENȚĂ), DE ÎNCĂLCAREA CONTRACTULUI SAU DE ORICE ALTĂ CAUZĂ. RĂSPUNDEREA NOASTRĂ NU VA DEPĂȘI, ÎN NICIO CIRCUMSTANȚĂ, SUMA REALĂ PLĂTITĂ DE DUMNEAVOASTRĂ PENTRU PRODUSUL DEFECT ȘI NICI NU VOM FI RĂSPUNZĂTORI, ÎN NICIO CIRCUMSTANȚĂ, PENTRU DAUNE SAU PIERDERI CONEXE, INCIDENTALE, SPECIALE SAU PUNITIVE, DIRECTE SAU INDIRECTE.

CU EXCEPȚIA CELOR ACOPERITE DE PREZENTA DECLARAȚIE PRIVIND GARANȚIA LIMITATĂ PENTRU PRODUSE, JPK TRADING KFT. CORPORATION NU VA RĂSPUNDE PENTRU COSTURILE ASOCIATE CU ÎNLOCUIREA SAU REPARAREA PRODUSELOR ACHIZIȚIONATE DE LA ACEASTA, INCLUZÂND, FĂRĂ LIMITARE, COSTURILE DE MANOPERĂ, INSTALARE SAU ALTE COSTURI SUPTORATE DE UTILIZATOR ȘI, ÎN SPECIAL, ORICE COSTURI LEGATE DE ELIMINAREA SAU ÎNLOCUIREA ORICĂRUI PRODUS.

### Alte drepturi pe care le puteți avea

UNELE JURISDICȚII NU PERMIT URMĂTOARELE: (1) EXCLUDEREA GARANȚIILOR IMPLICITE; (2) LIMITAREA DURATEI GARANȚIILOR IMPLICITE ȘI/SAU (3) EXCLUDEREA SAU LIMITAREA DAUNELOR INCIDENTALE SAU CONEXE; PRIN URMARE, ESTE POSIBIL CA DECLINĂRILE DIN ACEASTĂ POLITICĂ SĂ NU SE APLICE ÎN CAZUL DUMNEAVOASTRĂ. ÎN ACESTE JURISDICȚII, AVEȚI DOAR GARANȚIILE IMPLICITE CARE TREBUIE OFERITE ÎN MOD EXPLICIT, ÎN CONFORMITATE CU LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE. LIMITĂRILE GARANȚIILOR, RĂSPUNDERII ȘI DESPĂGUBIRILOR SE APLICĂ ÎN MĂSURA MAXIMĂ PERMISĂ DE LEGISLAȚIE.

DEȘI PREZENTA GARANȚIE LIMITATĂ VĂ OFERĂ DREPTURI LEGALE SPECIFICE, ESTE POSIBIL SĂ AVEȚI ȘI ALTE DREPTURI ÎN JURISDICȚIA DUMNEAVOASTRĂ. PREZENTA DECLARAȚIE PRIVIND GARANȚIA LIMITATĂ FACE OBIECTUL LEGISLAȚIEI ÎN VIGOARE, CARE SE APLICĂ PERSOANEI ȘI PRODUSULUI DUMNEAVOASTRĂ. CONSULTAȚI LEGISLAȚIA DIN JURISDICȚIA DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A VĂ ÎNȚELEGE PE DEPLIN DREPTURILE.

### Modificări ale prezentei politici

Putem modifica termenii și disponibilitatea prezentei garanții limitate la propria noastră discreție, dar nicio modificare nu va fi retroactivă.

Prezenta garanție este oferită de:

JPK TRADING KFT.  
4244 Ujfeherto, Szechenyi u. 218.  
Ungaria

# SERVICIUL DE ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI

---

Dacă aveți orice întrebări sau nelămuriri cu privire la noul dvs. produs, vă rugăm să contactați echipa noastră de asistență pentru clienți.

**Program de asistență:** Luni-Vineri, 09:00-17:00

**Număr de telefon:** +40377102235

**E-mail:** hello@cosori.ro

*\* Vă rugăm să aveți pregătită factura comenzii și ID-ul comenzii înainte de a contacta Asistența pentru clienți.*

## Atribuiri

Google, Android și Google Play sunt mărci comerciale ale Google LLC.

App Store® este marcă comercială a Apple Inc.

Wi-Fi® este o marcă comercială înregistrată a Wi-Fi Alliance®.

iOS este marcă comercială înregistrată a Cisco Systems, Inc. și/sau a afiliaților săi în Statele Unite și în alte țări.

Marca verbală și logotipurile Bluetooth® sunt mărci comerciale înregistrate deținute de Bluetooth SIG, Inc. și orice utilizare a unor astfel de mărci de VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation se face sub licență. Alte mărci comerciale și denumiri comerciale sunt ale proprietarilor respectivi.

## ARĂTAȚI-NE CE GĂTIȚI

---

Sperăm că aceste informații au fost utile. Suntem nerăbdători să vedem rezultatele dumneavoastră și suntem siguri că veți dori să împărtășiți imagini atrăgătoare! Comunitatea noastră așteaptă să încărcați fișiere – pur și simplu alegeți platforma dorită de mai jos. Snap, tag și hashtag în continuare, chef Cosori!

RO

@cosori.ro

@Cosori Romania



@cosoriromania

