

## Table of Contents

Package Contents	1
Specifications	1
Important Safeguards & Warnings	2
Getting To Know Your Smart Air Fryer	7
Before First Use	8
Using Your Smart Air Fryer	9
Care & Maintenance	15
Accessories	15
Troubleshooting	16
Limited Warranty Information	18
Customer Support	20

## 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-WEUR
<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>Wi-Fi® Frequency Range</b>	2412–2472MHz <20dBm (E.I.R.P.)
<b>Bluetooth® Frequency Range</b>	2402–2480MHz <10dBm (E.I.R.P.)
<b>Networked Standby Mode Power Consumption</b>	<2.0W
<b>Standby/Off Mode Power Consumption</b>	<0.5W

# 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 handle.
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- Firmly insert the crisper plate into the basket to reduce the chance of it falling out.
- **Do not** block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- **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 liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance 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** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the

appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment. Contact **Customer Support** (see page 20).

- **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 20).
- The use of accessory attachments are not recommended by Cosori and 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.
- Use extreme caution when removing the basket and crisper plate or disposing of hot grease.
- **Always** place the crisper plate or inner basket on a heat-resistant surface after removing it from the basket.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal

fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.

- **Do not** place anything on top of your air fryer. **Do not** store anything inside your air fryer.
- This 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.
- **Do not** allow children to clean or perform maintenance on the air fryer unless they are older than 8 and supervised.
- Children shall 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.
- To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- **Do not** use the air fryer for other than intended use.
- Any servicing should be performed by an authorized service representative, contact **Customer Support** (see page 20).

- For instructions on cleaning the accessories, see **Care & Maintenance** (see page 15)
- 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(s) in place.
- **Do not** place oversized foods or metal utensils into your air fryer as they may create a fire or risk of electric shock.
- **Do not** overfill the basket. Heaping amounts of food may touch the heating coils and cause a fire hazard.
- **Do not** touch accessories (including the crisper plate) during or immediately after air frying.
- **Do not** place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials into your air fryer.
- **Never** put baking or parchment paper into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.
- If lining the basket with foil, make sure it did not contact the heating elements, that can cause overheating and

risk of fire.

- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- To reduce the risk of fire, keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloths, etc.). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- Immediately turn off and unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. White smoke is normal, caused by heating fat or food splashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for the smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (see page 20).
- To turn the air fryer off, press **⏻** once. The air fryer will beep, and all buttons will shut off except the **⏻** button, which will turn orange.
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

**Power & Cord [Figure 2]**

- Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
- To unplug, grab the plug and pull from the outlet. **Never** pull from the power cord.

- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- Remove and discard the protective cover fitted over the power plug of the air fryer to prevent a choking hazard.
- **Never** use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.
- **Always** plug in to a grounded electrical outlet. **Do not** modify the plug in any way.
- 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.
- If the power-supply cord is damaged, it must be replaced by Arovast or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (see page 20).

**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 appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a groundingtype 3-wire cord.

**WARNING:** Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

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



**CAUTION:**  
Hot surface.



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, the Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 and its amendments, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## 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 Tong  |
| 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 20).
- 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 6).












## 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  to pause cooking.
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  $\wedge$  or  $\vee$ .

5. Tap **SYNC**.
6. Tap  $\blacktriangleright\parallel$ . 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  $\cup$ .

3. Select **ZONE 1**. Choose a cooking function then change the temperature and time by tapping  $\wedge$  or  $\vee$ .
4. Tap **MATCH** to copy **ZONE 1** settings to **ZONE 2**.
5. Tap  $\blacktriangleright\parallel$  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  $\wedge$  and  $\vee$  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  $\wedge$  and time  $\wedge$  at the same time for 3 seconds until the air fryer beeps once.
- Repeat to turn the sound back on.

## Pausing

- Tap  $\blacktriangleright$  to pause cooking. The air fryer will stop heating, and  $\blacktriangleright$  will blink until you tap  $\blacktriangleright$  again to resume cooking.
- After 20 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  $\wedge$  or  $\vee$  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 following modes remains inactive for the corresponding duration, the appliance will enter the "off" mode when it is not connected with the network.(mins)		
Device on	All cooking function finished	Preheating or Pausing
20	3	20

## Automatic Standby

If the following mode remains inactive for the corresponding duration, the appliance will enter the Networked standby mode when it is connected with the network.(mins)		
Device on	All cooking function finished	Preheating or Pausing
20	3	20

# 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 20).

# 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://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc>

This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20cm between the radiator & your body. This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

# 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 12).
<b>French fries are not cooked correctly.</b>	See <b>French Fries</b> , page 13.
<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 20).
<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 8) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact <b>Customer Support</b> (see page 20).
<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 20).
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 20).
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 20).
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 20).
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 20).
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 20).
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 20).
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 20).
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 20).
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 20).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 20).

# LIMITED WARRANTY INFORMATION

<b>Product Name</b>	Dual Blaze TwinFry™ 10-Litre Air Fryer
<b>Model</b>	CAF-TF101S-WEUR
<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

Etekcitry GmbH ("Etekcitry") 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, Etekcitry 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. Etekcitry's limited warranty only extends to products purchased from authorized dealers or sellers that are subject to Etekcitry'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 Etekcitry 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 Etekcitry.
- 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



### Access Data in EU

When you use VeSync app to connect your product, the app may generate data. You can access, retrieve or delete this data if needed. For more details, please visit:

### @Cosori



## Inhaltsverzeichnis

Verpackungsinhalt	1
Technische Daten	1
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen Und Warnhinweise	2
Ihre intelligente Heißluft-Fritteuse	8
Vor dem ersten Gebrauch	9
Verwendung Ihrer intelligenten Heißluft-Fritteuse	10
Pflege und Wartung	16
Zubehör	16
Problemlösung	17
Informationen zur eingeschränkten Gewährleistung	19
Kundendienst	21

## 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-WEUR
<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/ 95–465°F
<b>Betriebszeitbereich</b>	1 min–48 h
<b>Abmessungen (einschließlich Griff)</b>	T x B x H 33,8 x 51,8 x 31,3 cm/ 13,3 x 20,4 x 12,3 Zoll
<b>Gewicht</b>	9,2 kg/20 lb
<b>Wi-Fi® Frequenzbereich</b>	2412–2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
<b>Bluetooth® Frequenzbereich</b>	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
<b>Stromverbrauch im vernetzten Stand- by-Modus</b>	<2.0 W
<b>Stromverbrauch in Standby-/Aus-Modus</b>	<0.5 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 den Griff.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Kochen umdrehen, da die heiße Röstplatte herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.
- Setzen Sie die Röstplatte fest in den Korb ein, damit sie nicht herausfallen kann.
- **Keine** der Lüftungsöffnungen blockieren. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- **Immer** eine Zange verwenden, um heiße Speisen vorsichtig zu entfernen.
- **Fritteuse nicht** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Falls ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich. 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.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 21).

### Allgemeine Sicherheit

- Zum Schutz vor Stromschlägen das Gehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker der **Heißluft-**



- Die Heißluft-Fritteuse **nicht** verwenden, wenn sie beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert, oder wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 21).
- Die Verwendung von Zubehörteilen wird von Cosori nicht empfohlen und kann zu Verletzungen führen.
- **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.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Korb und die Röstplatte entfernen oder heißes Fett entsorgen.
- **Immer** die Röstplatte oder den inneren Korb auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen, wenn Sie sie aus dem Korb herausgenommen haben.
- **Nicht** mit Metallschwämmen reinigen. Metallfragmente können vom Schwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- **Keine** Gegenstände auf die Heißluft-Fritteuse legen. **Keine** Gegenstände in der Heißluft-Fritteuse aufbewahren.
- 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.
- Erlauben Sie Kindern **nicht**, die Heißluft-Fritteuse zu reinigen oder zu warten, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei 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.
- Drehen Sie einen beliebigen Regler auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.
- Verwenden Sie die Heißluft-Fritteuse **nicht** für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Alle Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 21).
- Anweisungen zur Reinigung des Zubehörs finden Sie unter **Pflege und Wartung** (siehe Seite 16).

- Nicht für den kommerziellen Gebrauch. **Nur** für den privaten Gebrauch.

## Beim Frittieren mit Heißluft

- Eine Heißluft-Fritteuse funktioniert **nur** mit Heißluft. **Niemals** den Korb mit Öl oder Fett füllen.
- **Niemals** die Heißluft-Fritteuse ohne eingesetzte(n) Korb/ Körbe verwenden.
- **Keine** übergroßen Lebensmittel oder Metallutensilien in die Heißluft-Fritteuse legen, da diese einen Brand oder einen elektrischen Schlag verursachen können.
- Den Korb **nicht** überfüllen. Große Mengen an Kochgut können die Heizschlangen berühren und somit eine Brandgefahr darstellen.
- Das Zubehör **nicht** (einschließlich der Röstplatte) während oder unmittelbar nach dem Heißluft-Frittieren berühren.
- Legen Sie **kein/en** Papier, Karton, nicht hitzebeständigen Kunststoff oder ähnliche Materialien in die Heißluft-Fritteuse.
- Back- oder Pergamentpapier darf **nur** in der Heißluft-Fritteuse verwendet werden, wenn Lebensmittel darauf liegen. Denn die Luftzirkulation kann dazu führen, dass sich das Papier anhebt und evtl. die Heizschlangen berührt.
- Wenn Sie den Korb mit Metallfolie auskleiden, achten Sie darauf, dass diese nicht mit den Heizelementen in Berührung kommt, da dies zu Überhitzung und Bränden führen könnte.
- **Immer** hitzebeständige Behälter verwenden. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas bestehen.
- Um die Brandgefahr zu verringern, 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 den

**Kundendienst** (siehe Seite 21).

- Drücken Sie zum Ausschalten der Heißluft-Fritteuse einmal auf die . Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Signalton ab, und alle Tasten werden deaktiviert, mit Ausnahme der , die orange leuchtet.
- Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt.

## Stromversorgung und Netzkabel [Abbildung 2]

- Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen.
- Zum Trennen des Netzkabels den Netzstecker direkt anfassen und daran aus der Netzsteckdose herauszuziehen. Niemals am **Netzkabel** ziehen.
- Das Netzkabel (oder ein verwendetes Verlängerungskabel) **nicht** über die Seite eines Tisches oder einer Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen lassen.
- Entfernen Sie die Schutzabdeckung über dem Netzstecker der Heißluft-Fritteuse und entsorgen Sie sie, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie **niemals** eine Netzsteckdose unter der Arbeitsplatte für den Stromanschluss der Heißluft-Fritteuse.
- Schließen Sie den Stecker

- immer an eine geerdete Steckdose an. Verändern Sie den Stecker in keiner Weise.
- Die Heißluft-Fritteuse darf **nur** an Stromnetzen mit **220–240 V, 50Hz** betrieben werden. Die Heißluft-Fritteuse darf **nicht** an andere Netzsteckdosentypen angeschlossen werden.
- Die Heißluft-Fritteuse und ihr Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Arovast oder einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefahren durch Stromschlag oder Brand zu vermeiden. Bitte kontaktieren Sie den **Kundendienst** (siehe Seite 21).

## 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 Netzkabel muss so verlegt werden, dass es nicht über eine Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo

Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.

- Wenn es sich um ein geerdetes Gerät handelt, muss das Netzkabel oder das Verlängerungskabel ein geerdetes 3-adriges Netzkabel sein.

**WARNUNG:** Alle anderen Wartungsarbeiten dürfen nur von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchgeführt werden.

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



**ACHTUNG:**  
Heiße Oberfläche.



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 entspricht der Richtlinie 2011/65/EU, der Verordnung zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten 2012 und deren Änderungen, zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

**DIESE ANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN**

# 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 21).
- 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 7).












## 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 (Heißluftfrittieren)	200 °C	20 min	120–205 °C	1–60 min		
ROAST (BRATEN)	190 °C	30 min	120–205 °C	1–240 min		
BAKE (BACKEN)	160 °C	25 min	80–205 °C	1–240 min		
GRILL (GRILLEN)	240 °C	10 min	205–240 °C	1–30 min		N/A
REHEAT (AUFWÄRMEN)	165 °C	15 min	40–205 °C	1–60 min		
DRY (DÖRREN)	55 °C	6 h	35–95 °C	30 min–48 h		


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

## 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 20 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 ungemein. 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

<b>Wenn die folgenden Modi für die entsprechende Dauer inaktiv bleiben, schaltet das Gerät in den "Aus"-Modus, wenn es nicht mit dem Netzwerk verbunden ist. (Minuten)</b>		
Eingeschaltet	Alle Kochfunktionen beendet	Vorheizen oder Pausieren
20	3	20

## Automatischer Standby

<b>Wenn der folgende Modus für die entsprechende Dauer inaktiv bleibt, schaltet das Gerät in den Netzwerk-Standby-Modus, wenn es mit dem Netzwerk verbunden ist. (Minuten)</b>		
Eingeschaltet	Alle Kochfunktionen beendet	Vorheizen oder Pausieren
20	3	20

## 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 21).

## 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://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc>

Dieses Gerät sollte mit einem Mindestabstand von 20 cm zwischen dem Kühler und Ihrem Körper installiert und betrieben werden. Dieser Sender darf nicht gemeinsam mit anderen Antennen oder Sendern betrieben werden.

Problem	Mögliche Abhilfe
<b>Die Heißluft-Fritteuse lässt sich nicht einschalten.</b>	Überprüfen Sie, ob die Heißluft-Fritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist. 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. 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 13).
<b>Die Pommes frites sind nicht richtig durchgegart.</b>	Siehe <b>Pommes frites</b> , Seite 14.
<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. 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. Achten Sie darauf, dass der Korb und die Innenseite der Heißluft-Fritteuse ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind. 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 21).
<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 9), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Falls der Kunststoffgeruch weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an den <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 21).
<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.

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 21).
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 21).
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 21).
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 21).
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 21).
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 21).
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 21).
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 21).
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 21).
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 21).

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 21).

# INFORMATIONEN ZUR EINGESCHRÄNKTEN GEWÄHRLEISTUNG

<b>Produktname</b>	Dual Blaze TwinFry™ 10-Liter-Luftfritteuse
<b>Modell</b>	CAF-TF101S-WEUR
<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 Eteckity GmbH („Eteckity“) 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 Eteckity 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 Eteckity erstreckt sich nur auf Produkte, die von autorisierten Händlern oder Verkäufern erworben wurden, die den Qualitätskontrollen von Eteckity 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 Eteckity 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 Eteckity 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 JEDGLICHE 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 JEDGLICHER 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 JEDGLICHER 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 ÜBERSTEIGT UNTER KEINEN UMSTÄNDEN DEN TATSÄCHLICHEN BETRAG, DEN SIE FÜR DAS FEHLERHAFTHE 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

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!

### **Cosori Deutschland**



### **Datenzugriff in der EU**

Wenn Sie Ihr Produkt über die VeSync-App verbinden, kann die App Daten generieren. Sie können bei Bedarf auf diese Daten zugreifen, sie abrufen oder löschen. Weitere Informationen finden Sie unter:



# Índice

<b>ES</b>	Contenido de la caja	<b>1</b>
	Especificaciones	<b>1</b>
	Precauciones y advertencias importantes	<b>2</b>
	Conozca su freidora de aire	<b>8</b>
	Antes del primer uso	<b>9</b>
	Uso de la freidora de aire inteligente	<b>10</b>
	Cuidado y mantenimiento	<b>16</b>
	Accesorios	<b>16</b>
	Resolución de problemas	<b>17</b>
	Información de garantía limitada	<b>19</b>
	Atención al cliente	<b>21</b>

## 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

# Especificaciones

<b>Modelo</b>	CAF-TF101S-WEUR
<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/ 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/ 13,3 D x 20,4 An x 12,3 Al pulg.
<b>Peso</b>	9,2 kg/20 lb
<b>Rango de frecuencia del Wi-Fi®</b>	2412–2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
<b>Rango de frecuencia del Bluetooth®</b>	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
<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>	<0.5W

# LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ES

## 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 el mango.
- Tenga cuidado al dar vuelta la cesta después de la cocción, ya que la placa de cocción caliente podría caerse y generar un riesgo de seguridad.
- Inserta firmemente la placa de cocción en la cesta para reducir la posibilidad de que se caiga.
- **No** bloquee ninguna rejilla de ventilación. El vapor caliente sale por las rejillas. Mantenga las manos y la cara alejadas de las rejillas.
- **Siempre** utilice pinzas para retirar con cuidado la comida caliente.
- Supervise atentamente a los niños cuando utilicen el aparato o estén cerca de él. Desenchufe la freidora cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de poner o quitar los componentes.
- **No** utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o haya sufrido algún tipo de daño. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 21).



### 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.
- **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 el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 21).
- El uso de accesorios no está

recomendado por Cosori y puede causar lesiones.

- **No** la utilice 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 mucho cuidado al retirar la cesta y la placa de cocción para verduras o al desechar la grasa caliente..
- **Siempre** coloque la placa de cocción o la cesta interior sobre una superficie resistente al calor, después de sacarla de la cesta.
- **No** la limpie con estropajos abrasivos metálicos. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse del estropajo 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 capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos 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.
- No permita que los niños limpien ni realicen el mantenimiento de la freidora de aire a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- 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 desconectarla, gire cualquier mando a la posición "off" y, a continuación, desenchúfela de la toma de corriente.
- **No** utilice la freidora de aire para un fin distinto al previsto.
- Cualquier reparación debe ser realizada por un representante de servicio autorizado. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 21).
- Para obtener instrucciones sobre cómo limpiar los accesorios, consulte la sección **Cuidado y mantenimiento** (consulte la página 16).
- 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** introduzca alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en la freidora de aire, ya que podrían provocar un incendio o un riesgo de descarga eléctrica.
- **No** llene demasiado la cesta. Las cantidades excesivas de alimentos pueden tocar los serpentines calentadores y provocar un riesgo de incendio.
- **No** toque los accesorios (incluida la placa de cocción) durante la cocción o inmediatamente después de freír por aire.
- **No** coloque papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares en la freidora de aire.
- **Nunca** coloque papel pergamino o de hornear 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.
- Si cubre la cesta con papel de aluminio, asegúrese de que no entre en contacto con los elementos calentadores, ya que puede provocar un sobrecalentamiento y riesgo de incendio.
- **Siempre** utilice recipientes resistentes al calor. Tenga especial cuidado si utiliza recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
- Para reducir el riesgo de incendio, mantenga la freidora 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 el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 21).
- Para apagar la freidora de aire, pulse el  una vez. La freidora de aire emitirá un pitido y todos los botones se apagarán excepto el .

que se volverá naranja.

- **No** deje la freidora de aire desatendida mientras la utiliza.

## Enchufe y cable [Figura 2]

- Apaga la freidora de aire antes de desconectarla del enchufe.
- Para desenchufar, sujete el enchufe y tire de la toma de corriente. **Nunca** tire del cable de alimentación.
- **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.
- Retire y deseche la cubierta protectora colocada sobre el enchufe de alimentación de la freidora de aire para evitar el riesgo de asfixia.
- **Nunca** utilice una toma de corriente situada debajo de la encimera cuando enchufe la freidora de aire.
- Mantenga la freidora de aire y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Enchúfela siempre a una toma de corriente con conexión a tierra. No modifique el enchufe de ninguna manera.
- La freidora de aire **solo** debe utilizarse con sistemas eléctricos de **220 a 240 V y 50Hz**. **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.
- Si el cable de alimentación está dañado, Arovast o personal cualificado debe sustituirlo, a fin de evitar riesgos eléctricos o de incendio. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 21).

## Cables alargadores

- 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 aparato es del tipo de conexión a tierra, el juego de cables o el alargador deben ser de 3 hilos con tipo de conexión a tierra.

**ADVERTENCIA:** Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

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



**PRECAUCIÓN:**  
Superficie caliente.



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 la 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, la normativa sobre restricciones al uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos de 2012 y sus modificaciones, sobre restricciones relativas al uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

**GUARDE ESTAS  
INSTRUCCIONES**

# 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.

## 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 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 21).
- 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 7).












## 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	200 °C	20 min	De 120° a 205 °C	De 1 a 60 min		
ROAST (ASAR)	190 °C	30 min	De 120° a 205 °C	De 1 a 240 min		
BAKE (HORNEAR)	160 °C	25 min	De 80° a 205 °C	De 1 a 240 min		
GRILL	240 °C	10 min	De 205 ° a 240 °C	De 1 a 30 min		N/C
REHEAT (RECALENTAR)	165 °C	15 min	De 40° a 205 °C	De 1 a 60 min		
DRY (DESHIDRATAR)	55 °C	6 h	De 35° a 95 °C	De 30 min a 48 h		

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

## 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  $\blacktriangleright\|\blacktriangleright$  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  $\blacktriangleright\|\blacktriangleright$  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 ^ o v.

**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 toquitos, 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 toquitos 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 calentarse y el símbolo  parpadeará hasta que pulse  para continuar con la cocción.
- Después de 20 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

ES

Si los siguientes modos permanecen inactivos durante el tiempo correspondiente, el aparato entrará en modo "apagado" cuando no esté conectado a la red. (minutos)

Encendido	Todas las funciones de cocción finalizadas	Pre calentamiento o Pausa
20	3	20

## Standby Automático

Wenn der folgende Modus für die entsprechende Dauer inaktiv bleibt, schaltet das Gerät in den Netzwerk-Standby-Modus, wenn es mit dem Netzwerk verbunden ist. (Minuten)

Encendido	Todas las funciones de cocción finalizadas	Pre calentamiento o Pausa
20	3	20

# 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 las resistencias, si es necesario, para retirar los restos de alimentos. [Figura 11]
6. Seque la freidora de aire antes de usarla.

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

## 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 21).

## 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://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc>

Este equipo debe instalarse y operarse manteniendo una distancia mínima de 20 cm entre el radiador y el cuerpo. Este transmisor no debe colocarse ni operarse junto a ninguna otra antena o transmisor.

# 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 13).
Las patatas fritas no se cocinan correctamente.	Consulte <b>Patatas fritas</b> , página 14.
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 21).
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 9) para eliminar el olor a plástico. Si sigue habiendo olor a plástico, póngase en contacto con <b>Atención al cliente</b> (consulte la página 21).
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.)

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 21).
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 21).
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 21).
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 21).
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 21).
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 21).
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 21).
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 21).
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 21).
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 21).

Si su problema no aparece aquí, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 21).

# INFORMACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA

ES

<b>Nombre del producto</b>	Freidora de aire Dual Blaze TwinFry™ de 10 litros
<b>Modelo</b>	CAF-TF101S-WEUR
<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

Etekcitcity GmbH ("Etekcitcity") 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, Etekcitcity, 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 Etekcitcity solo se extiende a los productos comprados a distribuidores o vendedores autorizados que estén sujetos a los controles de calidad de Etekcitcity 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 Etekcitcity 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 Etekcitcity.
- 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 Etekcitj 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 Etekcitj 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.

### Descargo 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, Etekcitj GmbH PROPORCIONA LOS PRODUCTOS QUE USTED COMPRA A Etekcitj GmbH "EN LAS CONDICIONES EN QUE SE ENCUENTRAN" Y POR EL PRESENTE DOCUMENTO Etekcitj 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 Etekcitj 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 Etekcitj 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 Etekcitj 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, Etekcitj 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:

Etekcitj GmbH  
Vossbarg 1  
25524 Itzehoe, Alemania

# ATENCIÓN AL CLIENTE

---

ES

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



## Acceso a datos en la UE

Al usar la aplicación VeSync para conectar su producto, esta puede generar datos. Puede acceder a estos datos, recuperarlos o eliminarlos si lo necesita. Para más información, visite:



## Table des matières

Contenu de l'emballage	1
Spécifications du produit	1
Mesures de sécurité et avertissements importants	2
Découverte de votre Airfryer - Friteuse à air	8
Préparation à la première utilisation	9
Guide d'utilisation de votre Airfryer	10
Entretien et maintenance	16
Accessoires	16
Dépannage	17
Informations sur la garantie limitée	19
Service client	21

## Contenu de l'emballage

- 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

## Spécifications du produit

<b>Modèle</b>	CAF-TF101S-WEUR
<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/ 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/ 13,3 x 20,4 x 12,3 po. (P x l x H)
<b>Poids</b>	9,2 kg/ 20 lb
<b>Gamme de fréquences Wi-Fi®</b>	2412-2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
<b>Gamme de fréquences Bluetooth®</b>	2402 à 2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
<b>Consommation électrique en mode veille en réseau</b>	<2.0 W
<b>Consommation électrique en mode veille/arrêt</b>	<0.5W

FR

# LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

FR

## MESURES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

---

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 la poignée.
  - Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque à croustiller chaude peut tomber et constituer un risque pour la sécurité.
  - Insérez fermement la plaque à croustiller dans le panier pour éviter qu'elle ne tombe.
  - **Ne touchez pas** les ouvertures de ventilation. De la vapeur chaude est libérée par les ouvertures. Éloignez vos mains et votre visage des ouvertures.
  - Utilisez **toujours** des pinces pour retirer avec précaution les aliments chauds.
- tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé 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 faites pas** fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou un dommage quelconque. Renvoyez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage. Contactez le **Service client** (voir page 21).
  - **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 le **Service client** (voir page 21).

### Sécurité générale



- Pour vous protéger contre les chocs électriques, **n'immergez pas** le cordon, les prises ou le châssis de **la friteuse à air** dans l'eau ou

- L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par Cosori et peut entraîner 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 retirez le panier et la plaque à croustiller ou lorsque vous vous débarrassez de la graisse chaude..
- **Toujours** placer la plaque à croustiller ou le panier interne sur une surface résistant à la chaleur après l'avoir retirée du panier.
- **Ne pas** nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des fragments de métal peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- **Ne pas** placez 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.
- **Ne pas** laisser les enfants nettoyer ou effectuer l'entretien de la friteuse à air, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- 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 débrancher, mettez n'importe quelle commande sur « off » (arrêt), puis débranchez la fiche de la prise murale.
- **Ne pas** utiliser la friteuse à air à des fins autres que celles pour lesquelles elle a été conçue.
- Tout entretien doit être effectué par un technicien agréé, contactez le **Service client** (voir page 21).
- Pour les instructions relatives au nettoyage des accessoires, voir **Entretien et Maintenance** (voir page 16).
- Ne convient pas à un usage commercial. Uniquement pour usage domestique.

## En cours de friture à l'air

- Une friteuse à air ne fonctionne **qu'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(s) panier(s) ne soit/soient en place.
- **Ne pas** placer d'aliments trop volumineux ou d'ustensiles en métal dans votre friteuse à air car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.
- **Ne pas** trop remplir le panier. La quantité excessive d'aliments peut toucher les serpentins de chauffage et présenter un risque d'incendie.
- **Ne pas** toucher les accessoires (dont la plaque à croustiller) 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.
- **Ne jamais** poser de papier sulfurisé ou de cuisson dans la friteuse sans aliments dessus. La circulation d'air peut entraîner le soulèvement du papier cuisson et son contact avec les serpentins de chauffage.

- Si vous recouvrez le panier d'une feuille d'aluminium, assurez-vous qu'elle n'entre pas en contact avec les éléments chauffants, ce qui pourrait entraîner une surchauffe et un risque d'incendie.
- **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.
- Pour réduire le risque d'incendie, 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 un aliment brûlé n'est pas en cause, contactez le **Service client** (voir page 21).

- Pour éteindre la friteuse à air, appuyez une fois sur le . La friteuse à air émet un signal sonore et tous les boutons s'éteignent, à l'exception du , qui devient orange.
- **Ne pas** laisser votre friteuse à air sans surveillance lors de son utilisation.
- Votre friteuse à air ne doit être utilisée **qu'avec** des systèmes électriques de **220 à 240 V, 50Hz. 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.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Arovast ou par des personnes ayant une qualification similaire afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Veuillez contacter le **Service client** (voir page 21).

## Alimentation et cordon

### [Figure 2]

- Éteignez la friteuse à air avant de débrancher la prise de courant.
- Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- **Ne pas** laisser le cordon d'alimentation (ou toute rallonge) pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Retirez et jetez le capuchon de protection placé sur la fiche d'alimentation de la friteuse à air afin de prévenir tout risque d'étouffement.
- **Ne jamais** utiliser une prise située sous le plan de travail pour brancher votre friteuse à air.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise de courant avec mise à la terre. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit.

## 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 de la table, pour éviter que les enfants ne le tirent ou ne trébuchent dessus par inadvertance.

- Si l'appareil est du type à être mis à la terre, le jeu de cordons ou la rallonge doivent être des cordons à 3 fils du type avec mise à la terre.

**AVERTISSEMENT :**

Toute autre réparation doit être effectuée par un agent de service agréé.

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



**ATTENTION :**  
surfaces chaudes.



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, au règlement de 2012 sur la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à ses amendements, relatifs à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# Configuration de l'application VeSync

## Remarque :

- L'application VeSync est constamment enrichie et susceptible d'évoluer avec le temps. En cas de modifications, veuillez suivre attentivement les directives fournies dans l'application.
  - Pour utiliser l'application, un appareil compatible, une connexion Wi-Fi ou des données mobiles, ainsi que la version 12 d'iOS ou la version 7 d'Android (ou ultérieures) sont requis. Des frais standards pour l'utilisation des données et des messages peuvent être applicables. Une inscription préalable est également nécessaire.
1. Pour télécharger l'application VeSync, scannez le QR code ou recherchez « VeSync » dans l'App Store® d'Apple ou le Google Play Store.

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




2. Pour démarrer, ouvrez simplement l'application VeSync. Si vous possédez déjà un compte, sélectionnez «Log In» (connexion). Pour créer un nouveau compte, appuyez sur «Sign Up» (inscription).


**Remarque :** Il est essentiel de créer votre propre compte VeSync afin de bénéficier pleinement des services et produits de tiers. Les fonctionnalités ne seront pas accessibles avec un compte invité. De plus, grâce à un compte VeSync, vous avez la possibilité d'autoriser vos proches à contrôler votre friteuse à air intelligente.

3. Pour appairer votre friteuse à air intelligente, commencez par la brancher.
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 désappairer le Wi-Fi®, maintenez enfoncée la touche  pendant 15 secondes jusqu'à ce que le voyant Wi-Fi s'éteigne. Cette action restaurera les paramètres par défaut de la friteuse à air et la déconnectera 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, 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

- L'application propose des recettes préprogrammées conçues par les chefs maison de COSORI. Ces recettes ajustent automatiquement la durée et la température recommandées pour une cuisson optimale.
- Créez et enregistrez des recettes personnalisées.

**Remarque :** L'application VeSync est régulièrement mise à jour pour étendre ses fonctionnalités et offrir une expérience toujours plus complète.

# DÉCOUVERTE DE VOTRE AIRFRYER - FRITEUSE À AIR

FR

## 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 amovible |
| 3. Poignées du châssis | 7. Plaques à croustiller | 11. Pince 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]

# PRÉPARATION À LA PREMIÈRE UTILISATION

FR

## 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 un torchon.
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'écran 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 le **Service client** (voir page 21).
- 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.
- Pour insérer une plaque à croustiller dans le panier, commencez par incliner légèrement un côté en premier, puis pressez doucement sur le côté opposé. Les plaques à croustiller doivent être positionnées dans le panier selon une orientation spécifique. Un seul sens d'insertion. **[Figure 5]**

**Remarque :** Insérer la plaque à croustiller dans le panier en la forçant pourrait l'endommager.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec les butées en silicone ni ne les avalent.

# GUIDE D'UTILISATION DE VOTRE AIRFRYER

FR

Vous pouvez utiliser VeSync pour surveiller la cuisson, suivre les recettes de l'application et accéder à des fonctions supplémentaires. Pour consulter une liste des fonctionnalités intelligentes, veuillez vous référer à la section **Caractéristiques de l'application VeSync** (Page 7).












## Friture à l'air

### Remarque :

- **Ne pas** placer des objets 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 matières grasses ou de tout autre liquide.
- Soyez vigilant avec 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	200 °C	20 min	120 à -205 °C	1 à 60 min		
ROAST (RÔTIR)	190 °C	30 min	120 à -205 °C	1 à 240 min		
BAKE (CUIRE)	160 °C	25 min	80 à 205 °C	1 à 240 min		
GRILL	240 °C	10 min	205 à 240 °C	1 à 30 min		N/A
REHEAT (RÉCHAUFFER)	165 °C	15 min	40 à 205 °C	1 à 60 min		
DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)	55 °C	6 h	35 à 95 °C	30 min à 48 h		


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

## Cuisson zone XXL - «grandzone»



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.
- Pour insérer une plaque à croustiller dans le panier, commencez par incliner légèrement un côté en premier, puis pressez doucement sur le côté opposé.
- 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 ajuster la durée et la température, appuyez sur  ou sur . 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 le mode Air Fry friture à air.
7. La friteuse à air émet des bips lorsqu'elle a terminé. L'écran 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 prévenir les projections, assurez-vous de vider l'huile avant de remettre le panier en place. **[Figure 9]**
9. Laissez refroidir avant de nettoyer.

## Cuisson 1 seule zone




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.
- Pour insérer une plaque à croustiller dans le panier, commencez par incliner légèrement un côté en premier, puis pressez doucement sur le côté opposé.
- 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. Pour personnaliser la température et la durée appuyez sur  ou sur . **[Figure 8]**
6. Appuyez sur  pour lancer le mode Air Fry friture à air.
7. La friteuse à air émet des bips lorsqu'elle a terminé. L'écran 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 prévenir les projections, assurez-vous de vider l'huile avant de remettre le panier en place. **[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 .

5. Appuyez sur **SYNC** (synchroniser).
6. 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.
7. La friteuse à air émet des bips lorsqu'elle a terminé. L'afficheur va indiquer « End » (fin).

**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.

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.

## Dupliquer des cuissons

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

1. 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. Appuyez sur **MATCH** (dupliquer) pour copier les paramètres de la **ZONE 1** sur la **ZONE 2**.
5. Appuyez sur ►|| pour lancer la cuisson dans les deux zones.
6. La friteuse à air émet des bips lorsqu'elle a terminé. L'afficheur va indiquer « End » (fin).
7. 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]**

8. 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.

### 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 croute, 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  $\wedge$  et  $\vee$  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  $\wedge$  et la durée  $\wedge$  simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que le friteuse à air émette un bip.
- Répétez pour rallumer le son.

## Mise en pause

- Appuyez sur  $\blacktriangleright\parallel$  pour mettre en pause la cuisson. La friteuse à air cesse de chauffer et  $\blacktriangleright\parallel$  clignote jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau sur  $\blacktriangleright\parallel$  pour reprendre la cuisson.
- Après 20 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  $\wedge$  ou  $\vee$ .

- 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 le 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 le 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 remplacez le panier, la friteuse à air reprend automatiquement la cuisson conformément à vos réglages précédents.

## Arrêt Automatique

Si les modes suivants restent inactifs pendant la durée correspondante, l'appareil passera en mode "arrêt" lorsqu'il n'est pas connecté au réseau. (min)		
Appareil allumé	Toutes les fonctions de cuisson terminées	Préchauffage ou Mise en pause
20	3	20

FR

## Veille Automatique

Si le mode suivant reste inactif pendant la durée correspondante, l'appareil passera en mode veille connectée lorsqu'il est connecté au réseau. (min)		
Appareil allumé	Toutes les fonctions de cuisson terminées	Préchauffage ou Mise en pause
20	3	20

# ENTRETIEN ET MAINTENANCE

---

FR

## 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 serpentin de chauffage afin d'éliminer tout débris alimentaire. [Figure 11]
6. Sécher avant utilisation.

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

## ACCESSOIRES

---

Des accessoires supplémentaires et de remplacement sont disponibles pour votre autocuiseur. Pour de plus amples informations, contactez le **Service client** (voir page 21).

## 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://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc>

Cet équipement doit être installé et utilisé à une distance minimale de 20 cm entre le radiateur et le corps. Cet émetteur ne doit pas être co-localisé ou fonctionner avec une autre antenne ou émetteur.

# 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 13).
<b>Les pommes de terre frites ne sont pas correctement cuites.</b>	Consultez <b>Pommes de terre frites</b> , page 14.
<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>Service client</b> (voir page 21).
<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 9) pour éliminer l'odeur de plastique. Si une odeur de plastique persiste, veuillez contacter le <b>Service client</b> (voir page 21).
<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>Service client</b> (voir page 21).
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>Service client</b> (voir page 21).
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>Service client</b> (voir page 21).
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>Service client</b> (voir page 21).
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>Service client</b> (voir page 21).
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>Service client</b> (voir page 21).
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>Service client</b> (voir page 21).
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>Service client</b> (voir page 21).
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>Service client</b> (voir page 21).
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>Service client</b> (voir page 21).

Si votre problème n'est pas répertorié ici, veuillez contacter le **Service client** (voir page 21).

# INFORMATIONS SUR LA GARANTIE LIMITÉE

<b>Nom du produit</b>	Friteuse à air 10 litres Dual Blaze TwinFry™
<b>Modèle</b>	CAF-TF101S-WEUR
<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 Service client.

### 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 Service client.
5. Une fois que notre équipe du Service client 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'Eteckity 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'Eteckity 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, Eteckity GmbH FOURNIT LES PRODUITS QUE VOUS ACHETEZ À Eteckity GmbH « TELS QUELS » ET Eteckity 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, Eteckity 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'Eteckity GmbH OU EN RAPPORT AVEC CEUX-CI ET DÉPASSANT LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR L'ACHETEUR POUR CES PRODUITS, OU

(b) DES DOMMAGES INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS OU PUNITIFS, MÊME SI Eteckity 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, Eteckity 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 :

Eteckity GmbH  
Vossbarg 1  
25524 Itzehoe, Allemagne

# SERVICE CLIENT

---

Pour toute question ou préoccupation concernant votre nouveau produit, veuillez contacter notre équipe de Service client.

FR

## Courriel :

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

*\*Veuillez préparer votre facture et votre numéro de commande avant de contacter le Service client.*

## 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**



## Accès aux données dans l'UE

Lorsque vous utilisez l'application VeSync pour connecter votre produit, celle-ci peut générer des données. Vous pouvez accéder à ces données, les récupérer ou les supprimer si nécessaire. Pour plus d'informations, veuillez consulter:



## Indice dei contenuti

Contenuto della confezione	1
Specifiche tecniche	1
Protezioni e avvertenze importanti	2
Acquisire familiarità con la friggitrice ad aria smart	8
Prima di iniziare a usare l'elettrodomestico	9
Utilizzo della friggitrice ad aria smart	10
Cura e manutenzione	16
Accessori	16
Guida alla risoluzione dei problemi	17
Informazioni sulla garanzia limitata	19
Assistenza Clienti	21

## 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-WEUR
<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>Banda di frequenza Wi-Fi®</b>	2412 - 2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
<b>Banda di frequenza Bluetooth®</b>	2402-2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
<b>Consumo di energia in modalità standby in rete</b>	<2.0 W
<b>Consumo di energia in modalità standby/ spegnimento</b>	<0.5W

# LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

## PROTEZIONI E AVVERTENZE IMPORTANTI

IT

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 la maniglia.
- Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto il piatto crisper caldo potrebbe cadere e costituire un pericolo per la sicurezza.
- Inserire saldamente il piatto crisper nel cestello per ridurre la possibilità che cada.
- **Non** bloccare le aperture di ventilazione. Il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture. Tenere le mani e il viso lontano dalle aperture.
- Usare **sempre** delle pinze per rimuovere con cura gli alimenti caldi.
- È necessaria un'attenta supervisione quando l'elettrodomestico viene utilizzato da o in prossimità 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** mettere in funzione l'elettrodomestico con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'elettrodomestico stesso ha subito un malfunzionamento o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'elettrodomestico al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o la regolazione. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 21).
- **Non** usare la friggitrice ad aria se è danneggiata, se non funziona oppure se il cavo


### Sicurezza generale

- Al fine di garantire protezione dalle scosse elettriche, **non immergere la scocca, il cavo o la presa della friggitrice ad aria** in acqua o in altri liquidi.

o la presa sono danneggiati. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 21).

- L'uso di accessori non è consigliato da Cosori e può provocare 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.
- Prestare la massima attenzione quando si rimuovono il cestello e il piatto crisper o si smaltisce il grasso caldo.
- Posizionare **sempre** il piatto crisper o il cestello interno su una superficie resistente al calore dopo averlo rimosso dal cestello.
- **Non** pulire con pagliette abrasive in metallo. I frammenti di metallo potrebbero staccarsi dalle spugnette 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.
- **Non** permettere ai bambini di pulire o eseguire interventi di manutenzione sulla friggitrice ad aria, 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 scollegarla, ruotare qualsiasi controllo su "off", e poi togliere la presa di corrente.
- **Non** utilizzare la friggitrice ad aria per finalità diverse rispetto a quelle per cui è stata progettata.
- Qualsiasi intervento di manutenzione dovrà essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato; contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 21).
- Per istruzioni su come pulire gli accessori cfr. **Cura e manutenzione** (cfr. pagina 16).
- Non per uso commerciale. **Solo** 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(i) cestello(i) in posizione.
- **Non** inserire nella friggitrice ad aria alimenti di dimensioni eccessive o utensili di metallo, poiché potrebbero provocare incendi o rischi di scosse elettriche.
- **Non** riempire eccessivamente il cestello. Una quantità abbondante di cibo potrebbe toccare le bobine riscaldanti e causare un rischio di incendio.
- **Non** toccare gli accessor (compreso il piatto 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.
- **Non** mettere mai nella friggitrice ad aria carta da forno o carta forno senza il cibo sopra. La circolazione dell'aria può causare il sollevamento della carta che potrebbe entrare in contatto con le bobine riscaldanti.
- Se il cestello viene rivestito con della pellicola, accertarsi che quest'ultima non entri in contatto con gli elementi riscaldanti che possono causare surriscaldamento e rischio di incendio.
- Utilizzare **sempre** contenitori a prova di calore. Prestare molta attenzione se vengono usati contenitori che non siano in metallo o in vetro.
- Per ridurre il rischio di incendio, 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 l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 21).
- Per spegnere la friggitrice ad aria, premere una volta il . La friggitrice ad aria emette un segnale acustico e tutti i pulsanti si spengono, tranne

il  che diventa arancione.

- **Non** lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in funzione.

IT

## Cavo di alimentazione [Figura 2]

- Spegnerne la friggitrice ad aria prima di togliere la spina dalla presa.
- Per staccare la spina, afferrare la spina e tirarla dalla presa. Non tirare mai dal cavo di alimentazione.
- **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.
- Togliere e smaltire il coperchio di protezione montato sulla spina di alimentazione della friggitrice ad aria per evitare il rischio di soffocamento.
- **Non** usare mai una presa di corrente sotto al bancone per collegare una friggitrice ad aria.
- Collegare sempre la spina a una presa di corrente con messa a terra. Non modificare in alcun modo la spina.
- 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 relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito da Arovast o da persone analogamente qualificate per evitare un rischio elettrico o di incendio. Invitiamo a contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 21).

## 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 l'elettrodomestico è dotato di messa a terra, il cavo o la prolunga devono essere del tipo a 3 fili con messa a terra.

### **AVVERTENZA:**

Qualsiasi altro intervento di manutenzione deve essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

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



**ATTENZIONE:** Superficie calda.



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, Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations del 2012 e relativi emendamenti, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

**CONSERVARE QUESTE  
ISTRUZIONI**

# 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

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]

Cooking Finished (Cottura terminata)  
[Figura f]

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

Cooling (Raffreddamento) [Figura g]

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

# PRIMA DI INIZIARE A USARE L'ELETTRODOMESTICO

IT

## 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 21).
- 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 7).












## Frittura ad aria

### 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 (FRIGGITRICE AD ARIA)	200°C	20 min	120°-205°C	1-60 min		
ROAST (ARROSTIRE)	190°C	30 min	120°-205°C	1-240 min		
CUOCERE AL FORNO	160°C	25 min	80°-205°C	1-240 min		
GRILL (GRIGLIARE)	240°C	10 min	205°-240°C	1-30 min		Non disponibile
REHEAT (RISCALDARE)	165°C	15 min	40°-205°C	1-60 min		
DRY (ASCIUGARE)	55°C	6 ora	35°-95°C	30 min-48H		

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

## 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  $\wedge$  o  $\vee$  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  $\wedge$  o  $\vee$ . **[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 ∨.

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  e  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  e ora  per 3 secondi fino a che la friggitrice ad aria non emette un segnale acustico.
- Ripetere per riattivare il suono.



## Pausa

- Toccare  per mettere in pausa il processo di cottura. La friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi e  lampeggerà fino a quando non si toccherà di nuovo  per riprendere la cottura.
- Dopo 20 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  oppure .

- 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 le seguenti modalità rimangono inattive per la durata corrispondente, l'apparecchio entrerà in modalità "off" quando non è connesso alla rete. (min)		
Apparecchio acceso	Tutte le funzioni di cottura terminate	Preriscaldamento o Pausa
20	3	20

IT

## Standby Automatico

Se la seguente modalità rimane inattiva per la durata corrispondente, l'apparecchio entrerà in modalità standby collegata quando è connesso alla rete. (min)		
Apparecchio acceso	Tutte le funzioni di cottura terminate	Preriscaldamento o Pausa
20	3	20

# 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.

# ACCESSORI

---

Per la friggitrice ad aria sono disponibili accessori aggiuntivi e di ricambio. Per ulteriori informazioni, contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 21).

# 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://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc>

Questo dispositivo deve essere installato e utilizzato mantenendo una distanza minima di 20 cm tra il radiatore e il corpo. Questo trasmettitore non deve essere collocato o operato in combinazione con altre antenne o trasmettitori.

# 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 13).
Le patatine fritte non sono cotte correttamente.	Cfr. <b>Patatine fritte</b> , pagina 14.
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 21).
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 9) per eliminare l'odore di plastica. Se l'odore di plastica è ancora presente, contattare l' <b>Assistenza Clienti</b> (cfr. pagina 21).
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 21).
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 21).
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 21).
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 21).
Il display visualizza il codice di errore "E3".	Si è attivata la protezione contro il surriscaldamento della ZONA 1 della friggitrice ad aria. Spegnere e scollegare la friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare completamente. Se il display continua a visualizzare "E3", contattare <b>Assistenza Clienti</b> (cfr. pagina 21).
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 21).
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 21).
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 21).
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 21).
Il display visualizza il codice di errore "E28".	Si è attivata la protezione contro il surriscaldamento della ZONA 2 della friggitrice ad aria. Spegnere e scollegare la friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare completamente. Se il display continua a visualizzare "E28", contattare <b>Assistenza Clienti</b> (cfr. pagina 21).

Se il problema non è presente nell'elenco, contattare **Assistenza Clienti** (cfr. pagina 21).

# INFORMAZIONI SULLA GARANZIA LIMITATA

IT

<b>Nome del prodotto</b>	Friggitrice ad aria da 10 litri TwinFry™, Dual Blaze
<b>Modello</b>	CAF-TF101S-WEUR
<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

Eteckcity GmbH ("Eteckcity") 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, Eteckcity, 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 Eteckcity si estende solo ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori autorizzati che sono soggetti ai controlli di qualità di Eteckcity 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 Eteckcity 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 Eteckcity.
- 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.

### Esonero 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, COMPRESA, MA NON SOLO, LE GARANZIE DI COMMERCIALIZZABILITÀ, 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  
Vossgang 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.

IT

## 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.*

## 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



## Accesso ai dati nell'UE

Quando utilizzi l'app VeSync per connettere il tuo prodotto, l'app potrebbe generare dati. Puoi accedere, recuperare o eliminare questi dati se necessario. Per maggiori dettagli, visita:



# Índice

Conteúdos da Embalagem	1
Especificações	1
Normas De Segurança Essenciais e Avisos	2
Ficar a Conhecer a sua Fritadeira de Ar Quente Inteligente	9
Antes da Primeira Utilização	10
Utilização da sua Fritadeira de Ar Quente Inteligente	11
Cuidados e Manutenção	17
Acessórios	17
Resolução de Problemas	18
Informações sobre a Garantia Limitada	20
Atenção ao Cliente	22

## 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-WEUR
<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>Faixa de frequência Wi-Fi®</b>	2412–2472MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
<b>Faixa de frequência Bluetooth®</b>	2402–2480MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
<b>Consumo Energético do Modo de Espera Ligado à Rede</b>	<2.0W
<b>Consumo Energético do Modo de Espera/Off</b>	<0.5W

PT

# LEIA CUIDADOSAMENTE E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

## NORMAS DE SEGURANÇA ESSENCIAIS E AVISOS

---

PT

**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 o manípulo.
- Tenha cuidado ao virar o cesto após dar por concluída a preparação de alimentos, para evitar a queda da placa de escoamento, não coloque a sua segurança e bem-estar em risco.
- Insira firmemente a placa de escoamento no cesto, para reduzir a probabilidade de esta cair com o movimento.
- **Não** obstrua as aberturas de ventilação. É através delas que se dá a libertação de vapor quente. Mantenha as suas mãos e cara longe de qualquer abertura.
- 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 fica em água ou outros líquidos.

- É necessário que mantenha uma supervisão atenta e cuidada na presença de crianças perto de qualquer aparelho. Desligue o equipamento da tomada sempre que este não estiver a ser utilizado e antes de qualquer limpeza. Permita que o equipamento arrefeça adequadamente, antes de acoplar ou remover quaisquer constituintes.
- **Não** utilize o aparelho se notar que este possui um cabo ou ficha danificados, ou caso revele algum tipo de avarias ou danos. Nestas situações, devolva o equipamento às instalações autorizadas de serviços de assistência mais próximas para que seja submetido à sua avaliação, reparação e ajustes. Entre em contacto

- com o serviço de **Atenção ao Cliente** (consultar página 22).
- **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 o serviço de **Atenção ao Cliente** (consulte a página 22).
  - A Cosori não recomenda a utilização de acessórios suplementares, sob o risco de lesões.
  - **Não** utilize o equipamento no exterior.
  - **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.
  - Tenha atenção e cuidados redobrados durante a remoção do cesto e da placa de escoamento, ou sempre que proceder ao descarte e limpeza de gordura quente.
  - Coloque **sempre** a placa de escoamento ou o cesto interior numa superfície resistente a altas temperaturas após a sua remoção.
  - **Não** limpe o equipamento com esfregões de aço. Durante a limpeza, podem libertar-se fragmentos metálicos 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.
  - A fritadeira de ar quente pode ser utilizada 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.
  - **Não** deixe as crianças encarregues das tarefas de limpeza e manutenção da fritadeira de ar quente, a menos que tenham uma idade superior a 8 anos e permaneçam sob supervisão durante estes processos.
  - 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 desconectar o equipamento, desative todos os controlos, permutando-os para "off", e de seguida, desacople a ficha da tomada.
- **Não** utilize a fritadeira de ar quente para qualquer outro fim que não o propósito a que se destina.
- Quaisquer outros serviços de manutenção deve ser desempenhados por um representante de assistência autorizado; entre em contacto com o serviço de **Atenção ao Cliente** (consultar página 22).
- Para mais instruções sobre como proceder à limpeza dos acessórios, consulte a secção **Cuidados e Manutenção** (página 17).
- 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 o(s) cesto(s) acoplado(s) devidamente no equipamento.
- **Não** coloque na sua fritadeira de ar quente alimentos com dimensões superiores ao permitido ou utensílios de metal, uma vez que podem desencadear um incêndio ou choques elétricos.
- **Não** encha o cesto 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 nos acessórios (incluindo a placa 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.
- **Nunca** coloque papel vegetal 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.

- Se optar por forrar o cesto com folha de alumínio, certifique-se que esta não entra em contacto com os componentes de aquecimento, evitando assim o risco de sobreaquecimento ou incêndios.
  - Utilize **sempre** recipientes resistentes às temperaturas elevadas. Tenha atenção e cuidados redobrados se utilizar recipientes que não sejam de metal ou vidro.
  - Para minimizar os riscos de incêndios, 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 o serviço de **Atenção ao Cliente** (página 22).
  - Para desligar a fritadeira de ar quente, prima o botão  uma vez. A sua fritadeira de ar quente apitará e deverá observar todos os botões do equipamento a apagar-se, à exceção do botão , que por sua vez se iluminará a laranja.
  - **Não** deixe a sua fritadeira de ar quente sem supervisão, enquanto permanecer em funcionamento.
- ### Cabo de Alimentação [Figura 2]
- Desligue a fritadeira de ar quente, antes de desacoplar a ficha da tomada.
  - Para desconectar o equipamento, agarre pela proteção da ficha e desacople-a da tomada. **Nunca** puxe pelo cabo de alimentação.
  - **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.
  - Remova e descarte a película de proteção da ficha de alimentação da fritadeira de ar quente, 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.
- Ligue sempre a ficha a uma tomada eléctrica com ligação à terra. Não modifique a ficha de forma alguma.
- A sua fritadeira de ar quente deve **somente** ser utilizada com sistemas eléctricos 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.
- Caso o cabo de alimentação se revele danificado, a Arovast ou outras entidades igualmente qualificadas devem proceder à sua substituição, para mitigar quaisquer riscos de incêndio ou choques eléctricos. Por favor, entre em contacto com o serviço de **Atenção ao Cliente** (página 22).

## 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 eléctrico 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 o aparelho possuir uma ligação à terra, certifique-se que o cabo ou cabo de extensão é um cabo de ligação à terra com 3 condutores.

**AVISO:** Qualquer outro tipo de serviço deve ser efetuado por um representante de serviço autorizado.

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



**ADVERTÊNCIA:**  
Superfície quente.



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 permanece em plena conformidade com a Diretiva 2011/65/EU dos Regulamentos na Restrição do Uso de Certas Substâncias Perigosas em Equipamentos Elétricos e Eletrônicos, de 2012 e respetivas alterações, referentes à restrição do uso de certas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos.

**GUARDE ESTAS  
INSTRUÇÕES**

# 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 e 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 22).
- 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

PT

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 8).


## 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	200°C	20 min	120°-205°C	1-60 min		
ROAST (ASSAR)	190°C	30 min	120°-205°C	1-240 min		
BAKE (COZER)	160°C	25 min	80°-205°C	1-240 min		
GRILL (GRELHAR)	240°C	10 min	205°-240°C	1-30 min		N/A
REHEAT (REAQUECER)	165°C	15 min	40°-205°C	1-60 min		
DRY (DESIDRATAR)	55°C	6 h	35°-95°C	30 min-48H		


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

## 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 esorra 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, esorra 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 esorra 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, esorra 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" (Fim).

**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.

## 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.

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" (Fim).
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 serpentinhas de aquecimento, trazendo-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.

## 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 20 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.

## Desligamento Automático

Se os seguintes modos permanecerem inativos durante o tempo correspondente, o aparelho entrará no modo "desligado" quando não estiver conectado à rede. (min)		
Ligado	Todas as funções de cozimento terminadas	Pré-aquecimento ou Pausa
20	3	20

PT

## Standby Automático

Se o seguinte modo permanecer inativo durante o tempo correspondente, o aparelho entrará em modo de standby em rede quando estiver conectado à rede. (min)		
Ligado	Todas as funções de cozimento terminadas	Pré-aquecimento ou Pausa
20	3	20

# 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 22).

## 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://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc>

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PT

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 14).
As batatas fritas não foram cozinhadas devidamente.	Consultar <b>Batatas Fritas</b> , página 15.
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 22).
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 10) 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 22).
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 22).
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 22).
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 22).
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 22).
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 22).
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 22).
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 22).
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 22).
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 22).
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 22).

PT

Se o seu problema não se encontra aqui listado, por favor, entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (consultar a página 22).

# INFORMAÇÕES SOBRE A GARANTIA LIMITADA

PT

<b>Designação do produto</b>	Fritadeira de ar quente Dual Blaze TwinFry™ de 10 L
<b>Modelo</b>	CAF-TF101S-WEUR
<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 à 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 GARANTIDO 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:

soporte@cosori.site

PT

*\*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

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



## Aceder a Dados na UE

Ao utilizar a aplicação VeSync para ligar o seu produto, a aplicação pode gerar dados. Pode aceder, recuperar ou eliminar esses dados, se necessário. Para mais detalhes, visite:



## Tartalomjegyzék

A csomag tartalma	1
Műszaki adatok	1
Fontos óvintézkedések és figyelmeztetések	2
Ismerje meg sütőjét	8
Az első használat előtt	9
A sütő használata	10
Tisztítás és karbantartás	16
Tartozékok	16
Hibaelhárítás	17
Garanciális információk	19
Ügyfélszolgálat	21

## A csomag tartalma

- 1 db 10 literes Dual Blaze TwinFry™ forrólevegős sütő
- 2 db Crisper plate
- 1 db kosárelválasztó elem
- 1 db szilikonfogó
- 1 db felhasználói kézikönyv
- 1 db gyorstájékoztató

## Műszaki adatok

<b>Típus</b>	CAF-TF101S-WEUR
<b>Tápellátás</b>	AC 220–240 V, 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 Sz. 51,8 cm x Ma. 31,3 cm
<b>Tömeg</b>	9,2 kg
<b>Wi-Fi® frekvencia-tartomány</b>	2412 - 2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
<b>Bluetooth® frekvencia-tartomány</b>	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
<b>Hálózati készenléti üzemmód energiafogyasztás</b>	<2.0W
<b>Készenléti/kikapcsolt üzemmód energiafogyasztás</b>	<0.5W

# OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

## FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

---

HU

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 fogantyút.
- Óvatosan fordítsa meg a kosarat főzés után, mert a forró pirítólap kieshet, és biztonsági kockázatot jelenthet.
- A pirítólapot stabilan helyezze a kosárba, hogy csökkentse a kiesés esélyét.
- **Ne** zárja el a szellőzőnyílásokat. A nyílásokon keresztül forró gőz távozik. Tartsa távol a kezét és az arcát a nyílásoktól.
- **Mindig** használjon fogót a forró étel óvatos eltávolításához.
- Szigorú felügyeletre van szükség, ha a készüléket gyermekek, vagy gyermekek közelében használják. Használaton kívül, vagy tisztítás előtt húzza ki a konnektorból. Hagyja lehűlni, mielőtt felhelyezi vagy leveszi az alkatrészeket.
- **Ne** működtessen semmilyen készüléket sérült vezetékkel vagy dugóval, illetve a készülék meghibásodása vagy bármilyen módon történő sérülése után. Vigye vissza a készüléket a legközelebbi hivatalos szervizbe ellenőrzés, javítás vagy beállítás céljából. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd a(z) 21. oldalt).

### Általános biztonság

- Az áramütés elleni védelemérdekében **ne merítse a légsütő** burkolatát, a vezetéket vagy a dugót vízbe vagy folyadékba.
- **Ne** használja a légsütőt, ha az sérült, nem működik, vagy ha a vezeték vagy a dugó sérült. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd a(z) 21. oldalt).



- A Cosori nem ajánlja a kiegészítő tartozékok használatát, és sérüléseket okozhat.
- **Ne** használja kültéren.
- **Ne** helyezze a légsütőt vagy annak bármely alkatrészét a tűzhelyre, gáz- vagy elektromos égő közelébe, vagy felhevített sütőbe.
- A kosár és a pirítólap eltávolításakor vagy a forró zsír ártalmatlanításakor rendkívül körültekintően járjon el.
- A pirítólapot **mindig** helyezze hőálló felületre, miután kivette a kosárból.
- **Ne** tisztítsa fém súrolóeszközzel. A fémdarabok letörhetnek a betétről és az elektromos alkatrészekhez érhetnek, ezzel fennáll az áramütés veszélye.
- **Ne** helyezzen semmit a légsütő tetejére. **Ne** tároljon semmit a légsütő belsejében.
- Ezt a légsütőt 8 éves és idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában lévő személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy oktatást kaptak a légsütő biztonságos használatára vonatkozóan, és megértették az ezzel járó veszélyeket.
- **Ne** engedje, hogy gyermekek tisztítsák vagy karbantartsák a légsütőt, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet alatt állnak.
- A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játszanak a légsütővel.
- A légsütő nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.
- A leválasztáshoz fordítson minden vezérlőt „OFF” (KI) állásba, majd húzza ki a dugót a fali aljzatból.
- **Ne** használja a légsütőt a rendeltetésétől eltérő célra.
- Bármilyen szervizmunkát csak hivatalos szervizképviselő végezhet, forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd a(z) 21. oldalt).
- A tartozékok tisztítására vonatkozó utasításokat lásd az **Tisztítás és karbantartás** fejezetet (lásd a(z) 16. oldal).
- Nem kereskedelmi célú használatra készült. **Kizárólag** háztartási használatra.

### Légsütés közben

- A légsütő **csak** forró levegővel működik. **Soha** ne töltsé fel a kosarat olajjal vagy zsírral.
- **Soha** ne használja a légsütőt a kosár (kosarak) nélkül.
- **Ne** tegyen túlméretezett ételeket vagy fém edényeket a légsütőbe, mert tüzet vagy áramütést okozhatnak.

- **Ne** töltse túl a kosarat. A felhalmozott ételek hozzáérhetnek a fűtőszálakhoz, és tűzveszélyt okozhatnak.
- **Ne** érintse meg a tartozékokat (beleértve a pirítólapot is) a légsütés alatt vagy közvetlenül utána.
- **Ne** tegyen papírt, kartont, nem hőálló műanyagot vagy hasonló anyagokat a légsütőbe.
- **Soha** ne tegyen sütőpapírt vagy pergamenpapírt a légsütőbe anélkül, hogy étel lenne rajta. A légmozgás miatt a papír megemelkedhet és hozzáérhet a fűtőszálakhoz.
- Ha a kosarat fóliával béleli ki, ügyeljen rá, hogy az ne érintkezzen a fűtőelemekkel, mert ez túlhevülést és tűzveszélyt okozhat.
- **Mindig** hőálló edényeket használjon. Legyen rendkívül óvatos, ha nem fém- vagy üvegedényeket használ.
- A tűzveszély csökkentése érdekében tartsa távol a légsütőt gyúlékony anyagoktól (függönyök, asztalterítők stb.). Lapos, stabil, hőálló felületen, hőforrásoktól vagy folyadékoktól távol tartva használja.
- Azonnal kapcsolja ki és húzza ki a légsütőt az

elektromos aljzatból, ha sötét füstöt lát kiáramlani. A fehér füst normális, amelyet a melegedő zsír vagy a kifröccsenő étel okoz, de a sötét füst azt jelenti, hogy ég az étel, vagy valamilyen áramköri probléma van. Várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt kihúzza a kosarat. Ha az ok nem az odaégett étel volt, forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd a(z) 21. oldal).

- A légsütő kikapcsolásához nyomja meg egyszer az  . A légsütő hangjelzést ad, és minden gomb kikapcsol, az  kivételével, amely narancssárgára vált.
- **Ne** hagyja felügyelet nélkül a légsütőt használat közben.

## Tápellátás és -kábel [2. ábra]

- Kapcsolja ki a légsütőt, mielőtt kihúzza a dugót az aljzatból.
- Az áramtalanításhoz fogja meg a dugót, és húzza ki a konnektorból. **Soha** ne a tápkábelt fogva húzza ki.
- **Ne** hagyja, hogy a tápkábel (vagy bármilyen hosszabbító kábel) az asztal vagy a pult széle fölé lógjon, vagy forró felületekhez érjen.
- A fulladásveszély elkerülése érdekében távolítsa el és dobja el a légsütő hálózati csatlakozójára szerelt

védőburkolatot.

- A légsütőt **soha** ne csatlakoztassa pult alatti elektromos aljzathoz.
- Mindig földelt konnektorba csatlakoztassa. **Ne** módosítsa a dugót semmilyen módon.
- A légsütő **csak 220–240 V, 50Hz**-es elektromos rendszerrel használható. **Ne** dugja be más típusú aljzatba. (lásd a(z) 2. ábra)
- Tartsa a légsütőt és annak vezetékét 8 évesnél fiatalabb gyermekek elől elzárva.
- Ha a tápkábel megsérül, azt az Arovast cégnek vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos vagy tűzveszély elkerülése érdekében. Kérjük, forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd a(z) 21. 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 meghúzhatják vagy véletlenül megbotozhatnak benne.

- Ha a készülék földelt típusú, a vezetékészletnek vagy a hosszabbítónak földelt, háromszálas vezetéknek kell lennie.

**FIGYELMEZTETÉS:** Minden egyéb szervizelést hivatalos szervizképviselőnek kell elvégeznie.

## FIGYELMEZTETÉS: A

következő szimbólummal jelölt tárgyak magas hőmérsékletet érhetnek el, ezért óvatosan kell kezelni őket.



**VIGYÁZAT:** Forró felület.



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.

Ez a termék megfelel az egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozására vonatkozó 2011/65/EU irányelvnek, az egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozására vonatkozó 2012. évi szabályozásoknak és azok módosításainak..

**TEGYE EL EZT AZ  
ÚTMUTATÓT**

# 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 légszűrő irányítását.

3. Csatlakoztassa az intelligens szűrőt a párosítási üzemmódba való belépéshez.
4. Koppintson a + jelre, és válassza ki az okos készülékét.
5. Kövesse az alkalmazáson belüli utasításokat az okos készülék beállításához.

## Megjegyzés:

- Bármikor módosíthatja a nevet és az ikont. Ehhez navigáljon a szűrő képére, 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 légszűrő 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 HU

A VeSync alkalmazás lehetővé teszi további okosító funkciók elérését, beleértve az alábbiakban felsoroltakat.

### Távvezérlés

- Az okosító 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.

# ISMERJE MEG SÜTŐJÉT

## Megjegyzés:

- **Ne** próbálja meg felnyitni a készülék tetejét. Ez nem egy fedél.
- A kosár és a ropogtatólemezek tapadásmentes bevonattal ellátott alumíniumból készültek.

## A forrólevegős sütő ábrája [1.1. ábra]

HU

- |                     |                     |                               |
|---------------------|---------------------|-------------------------------|
| 1. Légbevezető      | 5. Szellőzőnyílások | 9. Kosárfogantyú              |
| 2. Levegő kivezetés | 6. Vezérlőpanel     | 10. Elválasztóelem a kosárhoz |
| 3. Házfogantyúk     | 7. Crisper plate-ek | 11. Szilikonfogó              |
| 4. Tápkábel         | 8. Kosár            |                               |

## A kijelző ábrája [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           |

## 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.

## Kijelző üzenetek [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. Távolítson el minden csomagolást a készülék belsejéből és külsejéről, beleértve az ideiglenes címkéket és a nejlon fóliákat is.
2. Helyezze a gépet egy tiszta, egyenletes, hőálló felületre. Tartsa távol olyan területektől, amelyeket a forró levegő vagy gőz károsíthat (például falak vagy szekrények).


**Megjegyzés:** Hagyjon 13 cm helyet a készülék mögött és felett. [3. ábra] Hagyjon elég helyet a sütő előtt a kosár eltávolításához.



3. A kosarat, a kosár elválasztóelemét és a Crisper plate-eket alaposan mossa el mosogatógépben vagy nem sűrű szivaccsal.
4. Enyhén nedves ruhával törölje át a gép belsejét és külsejét. Törölközővel törölje szárazra.
5. Helyezze be stabilan a Crisper plate-eket és az elválasztóelemet a kosarakba, majd tegye be a kosarakat a forrólevegős sütőbe. [5. ábra]

**Megjegyzés:** Amikor a Crisper plate behelyezi, döntse meg, hogy először az egyik oldalát helyezze be, majd nyomja le a másik oldalát. A Crisper plate csak egyféleképpen illeszthető a kosárba. [4. ábra]

## Testüzem

A testüzem segít megismerkedni a sütővel, megbizonyosodhat arról, hogy megfelelően működik, és megtisztítja az esetleges gyártási maradványoktól a folyamat során.

1. Győződjön meg róla, hogy a forrólevegős sütő kosarai üresek, és csatlakoztassa a készüléket.
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 készülék hangjelzést ad.
6. Vegye ki a kosarat. Hagyja a kosarat 10–30 perc alatt teljesen kihűlni.

### Megjegyzés:

- Bármely készüléknek lehet műanyagszaga a gyártási folyamatból adódóan. Ez normális jelenség. Ha a műanyagszag a testüzem után sem csökken, javasoljuk a **Ügyfélszolgálat** felkeresését (lásd 21. oldal).
- Óvatosan fordítsa meg a kosarat sütés után, mert a forró Crisper plate-ek kieshetnek, és ez biztonsági kockázatot jelenthet.

## Szilikon dugók

- A Crisper plate 4 darab, élelmiszeripari szempontból biztonságos anyagból készült szilikon dugót tartalmaznak. Ezek a dugók tartják a tányért a kosár alján.
- Amikor a Crisper plate-ek a kosárba helyezik, döntse meg az azokat, hogy először az egyik oldalát helyezze be, majd nyomja le a másik oldalát. A Crisper plate csak egyféleképpen illeszthető a kosárba. [5. ábra]

**Megjegyzés:** A Crisper plate helytelenül történő kosárba erőltetése sérülést okozhat.

- Ügyeljen arra, hogy a gyermekek **ne** játsszanak a szilikon dugókkal, és ne nyeljék le azokat.

# A SÜTŐ 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** (7. oldal).

## Sütés

HU

### Megjegyzés:

- **Ne** helyezzen semmit a gépre. Ez megzavarja a légáramlást, és rossz sütési eredményt okoz. [6. ábra]
- A forrólevegős sütő nem olajsütő. **Ne** töltsé fel a kosarat olajjal, sütőzsírral vagy bármilyen folyadékkal.
- Amikor a kosarat kiveszi a készülékből, 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	200 °C	20 perc	120 °–205 °C	1–60 perc	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
ROAST (PIRÍTÁS)	190 °C	30 perc	120 °–205 °C	1–240 perc	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
BAKE (SÜTÉS)	160 °C	25 perc	80 °–205 °C	1–240 perc	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILL (ROSTON SÜTÉS)	240 °C	10 perc	205 °–240 °C	1–30 perc	🔥🔥🔥	N/A
REHEAT (ÚJRAMELEGÍTÉS)	165 °C	15 perc	40 °–205 °C	1–60 perc	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
DRY (ASZALÁS)	55 °C	6 óra	35 °–95 °C	30 perc és 48 óra között	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

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

## Sütés a Grandzone-ban




1. Helyezze a Crisper plate kosárba. **[7. ábra]**

### Megjegyzés:

- A Crisper plate lehetővé teszi, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.
- Amikor a Crisper plate-*ket* a kosárba helyezi, döntse meg a azokat, hogy először az egyik oldalát helyezze be, majd nyomja le a másik oldalát.
- A Crisper plate bizonyos receptekhez, például muffinokhoz és kenyerekhez nem használhatók.

2. Érintse meg a  gombot.
3. Válassza **(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 állíthatja.

5. Az idő és a hőmérséklet állításához 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. **[8. ábra]**
6. A sütés elkezdéséhez érintse meg a  gombot.
7. A készülék hangjelzést ad, amikor befejezte a sütést. A kijelzőn a következő látható: „End” (Vége).
8. Vegye ki a kosarat a készülékből, vigyázzon a forró gőzzel. Használjon fogót vagy hőálló eszközöket az ételek kosárból való kivételéhez.

**VIGYÁZAT:** A forró Crisper plate-ek 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 Crisper plate és az elválasztóelemet a kosárba. **[10. ábra]**

### Megjegyzés:

- A Crisper plate lehetővé teszi, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.
- Amikor a Crisper plate-*ket* a kosárba helyezi, döntse meg a azokat, hogy először az egyik oldalát helyezze be, majd nyomja le a másik oldalát.
- A Crisper plate 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 állíthatja.

5. Opcionálisan változtassa meg a hőmérsékletet és az időt a  vagy a  megérintésével. **[8. ábra]**
6. A forrólevegős sütés elkezdéséhez érintse meg a  gombot.
7. A készülék hangjelzést ad, amikor befejezte a sütést. A kijelzőn a következő látható: „End” (Vége).
8. Vegye ki a kosarat a gépből, vigyázzon a forró gőzzel. Használjon fogót vagy hőálló eszközöket az ételek kosárból való kivételéhez.

**VIGYÁZAT:** A forró Crisper plate-ek 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 Crisper plate és az elválasztóelemet a kosárba.

### Megjegyzés:

- A Crisper plate lehetővé teszi, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.
- Amikor a Crisper plate-eket a kosárba helyezi, döntse meg a azokat, hogy először az egyik oldalát helyezze be, majd nyomja le a másik oldalát.
- A Crisper plate 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 forrólevégős sütés 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 készülék hangjelzést ad, amikor befejezte a sütést. A kijelzőn a következő látható: „End” (Vége).
9. Vegye ki a kosarat a gépből, vigyázzon a forró gőzzel. Használjon fogót vagy hőálló eszközöket az ételek kosárból való kivételéhez.

**VIGYÁZAT:** A forró Crisper plate 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 Crisper plate és az elválasztóelemet a kosárba. **[10. ábra]**

### Megjegyzés:

- A Crisper plate lehetővé teszi, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.
  - Amikor a Crisper plate-eket a kosárba helyezi, döntse meg a azokat, hogy először az egyik oldalát helyezze be, majd nyomja le a másik oldalát.
  - A Crisper plate 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” (Várakozás) 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 itéli, **leállíthatja az adott zónát**.  
Tartsa lenyomva a zóna gombját 3 másodpercig

- Vegye ki a kosarat a készülékből, vigyázzon a forró gőzzel. Használjon fogót vagy hőálló eszközöket az ételek kosárból való kivételéhez.

**VIGYÁZAT:** A forró Crisper plate-ek 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 Crisper plate és az elválasztóelemet a kosárba. **[10. ábra]**

**Megjegyzés:**

- A Crisper plate lehetővé teszi, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.
  - Amikor a Crisper plate-eket a kosárba helyezi, döntse meg a azokat, hogy először az egyik oldalát helyezze be, majd nyomja le a másik oldalát.
  - A Crisper plate 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 készülék hangjelzést ad, amikor befejezte a sütést. A kijelzőn a következő látható: „End” (Vége).
- Vegye ki a kosarat a készülékből, vigyázzon a forró gőzzel. Használjon fogót vagy hőálló eszközöket az ételek kosárból való kivételéhez.

**VIGYÁZAT:** A forró Crisper plate-ek 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 élelmiszernél.
- Ne** használjon hajtógázos sütőspray-eket. A hajtógázok kárt tehetnek a kosár tapadásmentes bevonatában.

## Ételtippek

- Bármilyen fagyasztott élelmiszert vagy sütőben süthető terméket megsüthet a készülékkel.
- Sütemények, kézműves piték vagy bármilyen töltelékes vagy tésztás étel készítéséhez helyezze az ételt hóálló edénybe, mielőtt a kosárba helyezi.
- A magas zsírtartalmú ételek készítésénél a zsír összegyűlik a Crisper plate 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 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 készülék nem sípól egyet.
- Ismétlje meg, ha szeretné visszakapcsolni a hangot.

## Szüneteltetés

- A sütés szüneteltetéséhez érintse meg a  $\blacktriangleright\parallel$  gombot. A készülék leállítja a fűtést, és a  $\blacktriangleright\parallel$  szimbólum villogni fog, amíg újra meg nem érinti a  $\blacktriangleright\parallel$  gombot a sütés folytatásához.
- 20 perc inaktivitás után a készülék kikapcsol.
- A funkció lehetővé teszi a sütés szüneteltetését anélkül, hogy a kosarat kivénné a sütőből.

## Sütési funkciók beállításai

A készülék 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 készülék 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 gép 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 készülék nem sípól egyet.

## A sütés automatikus folytatása

- Amikor kiveszi a kosarakat, a forrólevegős sütő automatikusan szünetelteti a sütést.
- Amikor visszahelyezi a kosarat, a sütő automatikusan folytatja a sütést a korábbi beállítások alapján.

## Automatikus Kikapcsolás

Ha a következő üzemmódok a megadott ideig inaktívak maradnak, a készülék "kikapcsol" üzemmódba lép, ha nincs hálózathoz csatlakoztatva. (perc)		
Bekapcsolva	Minden főzőfunkció befejeződött	Előmelegítés vagy Szünet
20	3	20

## Automatikus Készenléti Üzem

Ha a következő üzemmód a megadott ideig inaktív marad, a készülék hálózati készenléti üzemmódba lép, amikor hálózathoz van csatlakoztatva. (perc)		
Bekapcsolva	Minden főzőfunkció befejeződött	Előmelegítés vagy Szünet
20	3	20

# TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

---

## Megjegyzés:

- **Minden** használat után tisztítsa meg a sütő kosarát és a Crisper plate-eket.
- A kosár főlével való kibélelése (a Crisper plate kivételével) megkönnyítheti a takarítást.

1. Kapcsolja ki és húzza ki a készüléket az elektromos aljzathól. Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni. A gyorsabb hűlés érdekében húzza ki a kosarat.
2. Szükség esetén nedves ruhával törölje át a forrólevegős sütő külső felületét.
3. A kosarak és a Crisper plate mosogatógépben moshatók. Forró, szappanos vízzel és nem sűrű szivaccsal is kimoshatja őket. Szükség esetén áztassa be.

## Megjegyzés:

- A kosarak és a Crisper plate tapadásmentes bevonattal rendelkeznek. Kerülje a fém eszközök és csiszoló tisztítószer használátát.

4. Makacs zsírok esetén:

- a. Egy kis tálban keverjen össze 30 g/2 evőkanál szóda-bikarbónát és 15 ml/1 amerikai evőkanál vizet, hogy kenhető masszát kapjon.
- b. Szivaccsal kenje a pasztát a kosárra és a Crisper plate-re, és súrolja le. Öblítés előtt 15 percig hagyja állni a kosarat és a Crisper plate-eket.
- c. Használat előtt mossa le szappannal és vízzel a kosarat és a Crisper plate-eket.

5. Tisztítsa meg a forrólevegős sütő belsejét egy enyhén nedves, nem dörzsölő szivaccsal vagy ruhával. **Ne** merítse vízbe. Szükség esetén tisztítsa meg a fűtőtekerccset az ételmaradékok eltávolítása érdekében. **[11. ábra]**

6. Szárítsa meg használat előtt.

**Megjegyzés:** Győződjön meg arról, hogy a fűtőtekerccs teljesen száraz, mielőtt bekapcsolja a készüléket.

## TARTOZÉKOK

---

A forrólevegős sütőhöz kiegészítő és csere tartozékok is kaphatók. További információért forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd 21. oldal).

## 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://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc>

Ezt az eszközt legalább 20 cm távolságban kell felszerelni és üzemeltetni a hűtőtest és a test között. Ez az adó nem helyezhető el vagy üzemeltethető más antennával vagy adóval együtt.

# HIBAELEHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges megoldás
<b>A forrólevegős sütő nem kapcsol be.</b>	Győződjön meg róla, hogy a készülék csatlakoztatva van az elektromos aljzathoz.
	Helyezze be a kosarakat megfelelően a készülékbe.
<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 konyhapulton?</b>	A kosár sütés közben felmelegszik. Legyen óvatos a kivétel során, és csak hőálló felületre helyezze azt.
<b>Az ételmyszer nincs teljesen megsülve.</b>	Helyezzen kisebb adag ételeket a kosárba. Ha a kosár túl van töltve, akkor az ételek nem lesznek eléggé átsütve.
	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 forrólevegős sütés után.</b>	Az ételek ropogósabbá válhatnak, ha egy kis mennyiségű olajat permetez vagy ecsetel rájuk (lásd: <b>Sütési útmutató</b> , 13. oldal).
<b>A sült burgonya nem megfelelően sül meg.</b>	Lásd: <b>Sült burgonya</b> , 14. oldal.
<b>A kosár nem csúszik be biztonságosan a légsütőbe.</b>	Ügyeljen arra, hogy a kosár ne legyen túltöltve ételmyszerrel.
	Győződjön meg róla, hogy a Crisper plate-tek biztonságosan rögzültek-e a kosárban.
<b>Fehér füst vagy gőz jön ki a készülékbe.</b>	A forrólevegős sütő első használatakor vagy sütés közben előfordulhat, hogy fehér füstöt vagy gőzt bocsát ki. Ez normális jelenség.
	Győződjön meg arról, hogy a kosarak és a sütő belseje megfelelően tiszta és nem zsiros.
	A zsiros ételek sütésénél az olaj a Crisper plate 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 készülékből.</b>	Azonnal húzza ki a sütőt az elektromos aljzathól. 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 az <b>Ügyfélszolgálat</b> felkeresését (lásd 21. oldal).
<b>A forrólevegős sütő műanyag szaga.</b>	Bármely forrólevegős sütőnek lehet műanyagszaga a gyártási folyamatból adódóan. Ez normális jelenség. Kövesse a <b>Testtüzem</b> vonatkozó utasításait (9. oldal), hogy megszabaduljon a műanyagszagtól. Ha a műanyagszag továbbra is jelen van, javasoljuk a(z) <b>Ügyfélszolgálat</b> felkeresését (lásd: 21. oldal).
<b>Ha a Grandzone-t az egyszétes sütési funkciót használja, a sütési idő meghosszabbodik.</b>	Ez normális jelenség. Nagy mennyiségű étel elkészítése több időt vehet igénybe.

# HIBAELEHÁRÍTÁS (FOLYTATÁS)

HU

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. Forduljon az <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd: 21 oldal).
A kijelzőn az „E2” hibakód jelenik meg.	Az 1. ZÓNA felső hőmérséklet-ellenőrző áramköre rövidzárlatos. Forduljon az <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd: 21 oldal).
A kijelzőn az „E21” hibakód jelenik meg.	Az 1. ZÓNA alsó hőmérséklet-ellenőrző áramköre nyitott. Forduljon az <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd: 21 oldal).
A kijelzőn az „E22” hibakód jelenik meg.	Az 1. ZÓNA alsó hőmérséklet-ellenőrző áramköre rövidzárlatos. Forduljon az <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd: 21 oldal).
A kijelzőn az „E3” hibakód jelenik meg.	A forrólevegős sütő 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: 21. oldal).
A kijelzőn az „E24” hibakód jelenik meg.	A 2. ZÓNA felső hőmérséklet-ellenőrző áramköre nyitott. Forduljon az <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd: 21 oldal).
A kijelzőn az „E25” hibakód jelenik meg.	A 2. ZÓNA felső hőmérséklet-ellenőrző áramköre rövidzárlatos. Forduljon az <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd: 21 oldal).
A kijelzőn az „E26” hibakód jelenik meg.	A 2. ZÓNA alsó hőmérséklet-ellenőrző áramköre nyitott. Forduljon az <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd: 21 oldal).
A kijelzőn az „E27” hibakód jelenik meg.	A 2. ZÓNA alsó hőmérséklet-ellenőrző áramköre rövidzárlatos. Forduljon az <b>Ügyfélszolgálat</b> (lásd: 21 oldal).
A kijelzőn az „E28” hibakód jelenik meg.	A forrólevegős sütő 2. ZÓNÁJA túlmelegedés elleni védelme aktiválódott. Kapcsolja ki és húzza ki a készüléket az elektromos aljzatból, és hagyja teljesen kihűlni. Ha a kijelzőn továbbra is az „E28” hibakód jelenik meg, javasoljuk a <b>Ügyfélszolgálat</b> felkeresését (lásd 21. oldal).

Ha nem találja a problémát a felsorolásban, kérjük, javasoljuk az **Ügyfélszolgálat** (Ügyfélszolgálat) felkeresését (lásd: 21. oldal).

# GARANCIÁLIS INFORMÁCIÓK

<b>Termék neve</b>	10 literes Dual Blaze TwinFry™ forrólevegős sütő
<b>Típus</b>	CAF-TF101S-WEUR
Saját érdekében javasoljuk, hogy őrizze meg rendelési azonosítóját és a vásárlás dátumát.	
<b>A vásárlás dátuma</b>	
<b>Megrendelés azonosítója</b>	

## Cosori jótállás

### Két (2) év\* fogyasztói jótállás

JPK TRADING KFT. garantálja, hogy minden termék a legjobb minőségű anyag, kivitelezés és szolgáltatás tekintetében a vásárlásnapjától **a 2 éves jótállási időszak végéig érvényes.**

**\*Ez a garancia nem korlátozza a vonatkozó helyi fogyasztóvédelmi törvények szerinti jogait. Ha a hatályos helyi fogyasztóvédelmi törvények a gyártótól hosszabb jótállási időt írnak elő, a jótállási idő a jogszabályok által megkövetelt legrövidebb időtartamra meghosszabbodik.**

### Jótállási feltételek

A jótállási időszak alatt és a jelen jótállási szabályzatra is figyelemmel az JPK Trading Kft. saját kizárólagos belátása szerint (i) visszatéríti a vételárat, 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 bontli jóváírást nyújt.

### Kire terjed ki a jótállás?

A jótállás csak a termék eredeti fogyasztói vásárlójára vonatkozik, és nem ruházható át a termék későbbi tulajdonosára, függetlenül attól, hogy a termék tulajdonjoga a jótállás meghatározott időtartama alatt átruházódott-e. A 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 jótállás nem terjed ki a nem hivatalos kereskedőtől vagy eladótól vásárolt termékekre. A JPK TRADING KFT. vállalat 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 kereskedőtől 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 alkatrészek, 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 állapotok, 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.

### Jótállási szolgáltatás igénylése 5 egyszerű lépésben:

1. Győződjön meg róla, hogy a termék a megadott 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 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 KÖTELEZETTSÉGÉNEK 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.

## 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 JOGSÉRTÉSMENTESSÉGRE 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 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 KÖLTSÉGEKET, VALAMINT KÜLÖNÖSEN A TERMÉK ELTÁVOLÍTÁSÁVAL VAGY CSERÉJÉVEL KAPCSOLATOS KÖLTSÉGEKET.

## 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 JÓTÁLLÁS MEGHATÁROZOTT TÖRVÉNYES JOGOKAT BIZTOSÍT ÖNNEK, AZ ÖN JOGHATÓSÁGA SZERINT MÁS JOGAI IS LEHETNEK. A JELEN JÓTÁLLÁSI NYILATKOZAT AZ ÖNRE ÉS A TERMÉKRE VONATKOZÓ HATÁLYOS JOGSZABÁLYOK HATÁLYA ALÁ TARTOZIK. KÉRJÜK, TEKINTSE ÁT AZ ÖN JOGHATÓSÁGA SZERINTI TÖRVÉNYEKET, HOGY JOGAIT TELJES MÉRTÉKBEN MEGÉRTSE.

## A jelen szabályzat módosításai

A jelen jótállás feltételeit és elérhetőségét saját belátásunk szerint módosíthatjuk, de a módosítások nem lesznek visszamenőleges hatályúak.

A jótállás vállalója:

JPK Trading Kft.  
1138 Budapest, Madarász Viktor utca 47-49.  
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.

HU

## 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 MEG MIT KÉSZÍTETT

---

Reméljük, hogy ez hasznos volt az Ön számára. Alig várjuk, hogy láthassuk gyönyörű ételkreációit! Ha szívesen megosztaná a képeket, közösségünk várja feltöltéseit - csak válassza ki a kívánt platformot.

@cosorimagyarország



@cosori\_magyarország



@Cosori Magyarország



### Hozzáférés az adatokhoz az EU-ban

Amikor a VeSync alkalmazást használja a termék csatlakoztatásához, az alkalmazás adatokat generálhat. Ezeket az adatokat szükség esetén elérheti, lekérheti vagy törölheti. További részletekért kérjük, látogasson el ide:



## Cuprins

Conținutul pachetului	1
Specificații	1
Măsuri de siguranță și avertismente importante	2
Prezentarea friteuzei cu aer cald inteligente	8
Înainte de prima utilizare	9
Utilizarea friteuzei cu aer cald inteligente	10
Îngrijirea și întreținerea	16
Accesorii	16
Depanare	17
Informații privind garanția	19
Serviciul de asistență pentru clienți	21

## Conținutul pachetului

- 1 x friteuză cu aer cald cu coș dublu, de 10 litri
- 2 x placă crisper
- 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-WEUR
<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>Gama de frecvențe Wi-Fi®</b>	2412 - 2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
<b>Gama de frecvențe Bluetooth®</b>	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
<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>	<0.5W

# CITIȚI ȘI PĂSTRAȚI ACESTE ÎNSTRUCȚIUNI

## MĂSURI DE SIGURANȚĂ ȘI AVERTISMENTE IMPORTANTE

---

Respectați măsurile de siguranță de bază atunci când utilizați friteuza cu aer cald. Citiți toate instrucțiunile.

RO

### Puncte cheie privind siguranța

- **Nu** atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerul.
- Acționați cu atenție când întoarceți coșul după gătire, deoarece apare riscul căderii plăcii de prăjire fierbinți, ceea ce constituie un pericol la adresa siguranței.
- Introduceți cu fermitate placa de prăjire în coș pentru a reduce șansele ca aceasta să cadă.
- **Nu** blocați orificiile de ventilare. Prin orificii se eliberează abur fierbinte. Nu vă apropiați mâinile și fața de orificii.
- **Întotdeauna** folosiți clești pentru a scoate cu grijă alimentele fierbinți.
- 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 introduce sau scoate piese.
- **Nu** utilizați niciun aparat care are cablul sau ștecherul deteriorat sau după ce apar defecțiuni sau dacă a fost deteriorat în vreun mod. Duceți aparatul la cea mai apropiată unitate de service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare. Contactați **serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 21).

### Siguranță generală

- Pentru prevenirea producerii șocurilor electrice, **nu scufundați carcasa friteuzei** cu aer cald, cablul sau ștecherul în apă sau în
- **Nu** utilizați friteuza cu aer cald dacă prezintă defecte, nu funcționează sau cablul sau ștecherul este deteriorat. Contactați **serviciul de**

## asistență pentru clienți

(consultați pagina 21).

- Utilizarea accesoriilor nu este recomandată de Cosori și poate cauza răniri.
- **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 foarte multă grijă când scoateți coșul și și placa de prăjire sau când eliminați unsoarea fierbinte.
- **Întotdeauna** așezați placa de prăjire sau coșul interior pe o suprafață rezistentă termic, după îndepărtarea din coș.
- **Nu** folosiți bureți metalici pentru curățare. Fragmentele de metal pot rupe plăcuța 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 cu aer cald.
- 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.
- **Nu** permiteți copiilor să curețe friteuza cu aer cald sau să efectueze lucrări de întreținere, cu excepția cazului în care aceștia au împlinit vârsta de 8 ani și sunt supravegheați.
- Asigurați supravegherea copiilor, pentru a vă asigura de faptul că friteuza cu aer cald **nu** este folosită ca jucărie.
- Această friteuză cu aer cald nu poate fi operată cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Pentru deconectare, rotiți toate controalele în poziția închisă, apoi scoateți ștecherul din priza de perete.
- **Nu** folosiți friteuza cu aer cald decât în scopul pentru care a fost fabricată.
- Toate operațiunile de service trebuie efectuate de un reprezentant de service autorizat. Contactați **serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 21).
- Pentru instrucțiuni privind curățarea accesoriilor, consultați **Îngrijirea și întreținerea** (consultați pagina 16).
- Nu este destinat pentru uz comercial. **Doar** pentru uz casnic.

## În timpul prăjirii

- O friteuză cu aer cald funcționează **numai** cu aer fierbinte. **Nu** umpleți niciodată coșul cu ulei sau grăsime.
- **Nu** utilizați **niciodată** friteuza cu aer cald fără coșul sau coșurile montate.
- **Nu** introduceți alimente prea mari sau ustensile metalice în friteuza cu aer cald, deoarece acestea pot prezenta risc de incendiu sau de electrocutare.
- **Nu** umpleți excesiv coșul. Cantitățile mari de alimente pot atinge serpentinele de încălzire și pot genera un pericol de incendiu.
- **Nu** atingeți accesoriile (inclusiv placa de prăjire) în timpul sau imediat după prăjirea cu aer cald.
- **Nu** introduceți hârtie, carton, plastic nerezistent la căldură sau materiale similare în friteuza cu aer cald.
- **Niciodată** nu puneți hârtie de copt sau pergament în friteuza cu aer cald fără alimente deasupra. Circulația aerului poate cauza ridicarea hârtiei și atingerea bobinelor de încălzire.
- În cazul în care tapetați coșul cu folie, verificați ca folia să nu intre în contact cu elementele de încălzire, ceea ce ar putea duce la supraîncălzire sau la riscul de incendiu.
- **Întotdeauna** utilizați recipiente termorezistente. Aveți grijă când utilizați recipiente care nu sunt din metal sau sticlă.
- Pentru a reduce riscul de incendiu, păstrați friteuza cu aer cald departe de materialele 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 cu aer cald din priză dacă observați fum negru. Fumul alb este normal, cauzat de încălzirea grăsimii sau alimentele împrășcate, dar fumul negru înseamnă că alimentele se ard sau există o problemă la circuitul electric. Așteptați dispersarea fumului înainte de îndepărtarea coșului. Dacă fumul nu este cauzat de mâncarea arsă, contactați **serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 21).
- Pentru oprirea friteuzei cu aer cald, apăsați **⏻** o dată. Friteuza va emite un bip, iar toate butoanele se vor opri, cu excepția **⏻**, care se va face portocaliu.

- **Nu** lăsați friteuza cu aer cald nesupravegheată în timpul utilizării.

## Cablurile prelungitoare [Figura 2]

- Opriti friteuza cu aer cald înainte de scoaterea ștecherului din priză.
- Pentru a o scoate din priză, prindeți ștecherul și trageți-l din priză. Nu trageți **niciodată** de cablul de alimentare.
- **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.
- Îndepărtați și eliminați capacul de protecție montat pe fișa de alimentare a friteuzei cu aer cald, în scopul prevenirii pericolului de sufocare.
- **Niciodată** să nu folosiți o priză de sub tejghea pentru alimentarea friteuzei cu aer cald.
- Conectați întotdeauna la o priză cu împământare. Nu modificați ștecherul în niciun fel.
- Folosiți friteuza cu aer cald **exclusiv** cu sisteme electrice de **220–240 V și de 50Hz**. 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.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Arovast sau de persoane cu calificări similare pentru a evita pericolul electric sau de incendiu. Vă rugăm să contactați **serviciul de asistență pentru clienți** (pagina page 21)

## 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.
  - Dacă aparatul dispune de împământare, asigurativă de faptul că setul de cabluri sau cablul prelungitor este un cablu cu 3 fire cu împământare.

**AVERTISMENT:** Orice altă operațiune de service trebuie efectuată de un reprezentant de service autorizat.

**AVERTISMENT:** Articolele marcate cu următorul simbol pot atinge temperaturi ridicate și trebuie manipulate cu grijă.



**ATENȚIE:**  
Suprafață fierbinte.



Acest simbol indică faptul că produsul nu trebuie aruncat ca deșeu menajer și trebuie dus la un punct de colectare adecvat pentru reciclare. Eliminarea și reciclarea corespunzătoare vor contribui la protejarea resurselor naturale, a sănătății umane și a mediului. Pentru mai multe informații cu privire la modul de eliminare și reciclare a produsului, vă rugăm să contactați municipalitatea locală, furnizorul de servicii de gestionare a deșeurilor sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

**Acest produs este conform RoHS.**

Acest produs este conform cu Regulamentul 2011/65/UE și cu modificările sale privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice.

**SALVAȚI ACESTE  
INSTRUCȚIUNI**

# 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 inteligente 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 crisper 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 crisper         | 11. Clește servire din silicon |
| 4. Cablu de alimentare | 8. Coș                   |                                |

RO

## 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 pe 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 crisper în mașina de spălat vase sau cu un burete neabraziv.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul friteuzei cu o cârpă ușor umezită. Ușcați cu un prosop.
5. Introduceți bine plăcile crisper și separatorul în coș, apoi așezați coșul în interiorul friteuzei cu aer cald. [Figura 5]

**Notă:** Atunci când introduceți placa crisper, înclinați-o pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați pe cealaltă parte. Plăcile crisper 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 21).
- Acționați cu atenție când întoarceți coșul după gătire, deoarece apare riscul căderii plăcii crisper fierbinți, ceea ce constituie un pericol de siguranță.

## Dopuri din silicon

- Placa crisper conține 4 dopuri de silicon realizate din material sigur pentru alimente. Aceste dopuri mențin placa fixată pe fundul coșului.
- Atunci când introduceți placa crisper în coș, înclinați-o pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați pe cealaltă parte. Plăcile crisper pot fi instalate doar într-un singur mod în coș. [Figura 5]

**Notă:** Forțarea incorectă a plăcii crisper 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 INTELENTE

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 7).

## 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.

RO

## 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	200 °C	20 min	120°–205°C	1- 60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
ROAST (PRĂJIRE)	190 °C	30 min	120°–205°C	1- 240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
BAKE (COACERE)	160 °C	25 min	80°–205°C	1- 240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILL	240 °C	10 min	205°–240°C	1- 30 min	🔥🔥🔥	N/A
REHEAT (REÎNCĂLZIRE)	165 °C	15 min	40°–205°C	1- 60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
DRY (DESHIDRĂTARE)	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.

## Gătutul în compartimentul unic

1. Așezați plăcile crisper în coș. **[Figura 7]**

### Notă:




- Placa crisper facilitează scurgerea uleiului în exces în partea inferioară a coșului.
- Atunci când introduceți placa crisper în coș, înclinați-o pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați pe cealaltă parte.
- Utilizarea plăcii crisper este interzisă în cazul anumitor alimente, cum sunt brișoșele și pâinea.

2. Atingeți .

3. Selectați .

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  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. **[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 crisper 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 într-o singură zonă

1. Așezați plăcile crisper și separatorul în coș. **[Figura 10]**

### Notă:




- Placa crisper facilitează scurgerea uleiului în exces în partea inferioară a coșului.
- Atunci când introduceți placa crisper în coș, înclinați-o pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați pe cealaltă parte.
- Utilizarea plăcii crisper 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  sau . **[Figura 8]**
6. Atingeți  pentru a începe prăjirea cu aer cald.
7. Friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor 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 crisper 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 crisper și separatorul în coș.

### Notă:

- *Placa crisper facilitează scurgerea uleiului în exces în partea inferioară a coșului.*
  - *Atunci când introduceți placa crisper în coș, înclinați-o pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați pe cealaltă parte.*
  - *Utilizarea plăcii crisper 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 crisper 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 crisper și separatorul în coș. **[Figura 10]**

### Notă:

- *Placa crisper facilitează scurgerea uleiului în exces în partea inferioară a coșului.*
  - *Atunci când introduceți placa crisper 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 semnal sonor 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 crisper 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 crisper și separatorul în coș. **[Figura 10]**

**Notă:**

- Placa crisper facilitează scurgerea uleiului în exces în partea inferioară a coșului.
  - Atunci când introduceți placa crisper 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 crisper 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. Cantitățile 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  $\wedge$  și  $\vee$  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  $\wedge$  și timp  $\wedge$  simultan, timp de 3 secunde, până când friteuza cu aer cald emite un singur semnal sonor.
- Repetați pentru reactivarea sunetului.

## Înteruperea

- Atingeți  $\blacktriangleright\parallel$  pentru a întrerupe prepararea. Friteuza cu aer cald se va opri din încălzire și  $\blacktriangleright\parallel$  va lumina intermitent până când atingeți  $\blacktriangleright\parallel$  din nou, pentru a relua gătitul.
- După 20 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  $\wedge$  sau  $\vee$ .

- 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.

## Oprire Automată

Dacă următoarele moduri rămân inactice pentru durata corespunzătoare, aparatul va intra în modul "oprit" atunci când nu este conectat la rețea. (min)		
Pornit	Toate funcțiile de gătire finalizate	Preîncălzire sau Pauză
20	3	20

## Standby Automat

Dacă următorul mod rămâne inactiv pentru durata corespunzătoare, aparatul va intra în modul standby în rețea atunci când este conectat la rețea. (min)		
Pornit	Toate funcțiile de gătire finalizate	Preîncălzire sau Pauză
20	3	20

# 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. Opriiți 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 crisper și frecați. Lăsați coșul și placa de prăjire la înmuiat timp de 15 minute înainte de clătire.
  - c. Spălați coșul și placa crisper 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 21).

## DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. 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://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc>

Acest echipament trebuie instalat și operat la o distanță minimă de 20 cm între radiator și corp. Acest emițător nu trebuie co-localizat sau operat împreună cu altă antenă sau emițător.

# DEPANARE

RO

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 13).
<b>Cartofii prăjiți nu sunt preparați corect.</b>	Consultați <b>Cartofii prăjiți</b> , pagina 14.
<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 crisper. 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 21).
<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 9) 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 21).
<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 21).
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 21).
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 21).
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 21).
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 21).
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 21).
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 21).
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 21).
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 21).
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 21).

Dacă problema dumneavoastră nu apare în listă, vă rugăm să contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 21).

RO

# INFORMAȚII PRIVIND GARANȚIA

<b>Denumirea produsului</b>	Friteuză cu aer cald cu coș dublu, de 10 litri
<b>Model</b>	CAF-TF101S-WEUR
Pentru referință, vă recomandăm să rețineți ID-ul comenzii și data achiziției.	
<b>Data achiziției</b>	
<b>ID comandă</b>	

## Garanție pentru produse Cosori

### Garanție 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 este extinsă în conformitate cu cerințele aplicabile.**

### Beneficiile garanției dumneavoastră

Pe Perioada de garanție și sub rezerva prezentei Politici de garanție, JPK Trading Kft., 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 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.

### Atenție la distribuitorii sau vânzătorii neautorizați

Prezenta garanție nu se extinde asupra produselor achiziționate de la distribuitorii sau vânzătorii neautorizați. Garanția JPK TRADING KFT. se extinde exclusiv asupra produselor achiziționate de la distribuitorii sau vânzătorii autorizați care fac obiectul contrololelor 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 dovezile 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 în 5 pași simpli:

- Asigurați-vă că produsul se află în perioada de garanție specificată.
- 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 DE MAI SUS CONSTITUIE RĂSPUNDEREA EXCLUSIVĂ A JPK TRADING KFT. ȘI DESPĂGUBIREA DUMNEAVOASTRĂ UNICĂ ȘI EXCLUSIVĂ PENTRU ORICE ÎNCĂLCARE A ORICĂREI GARANȚII SAU ALTĂ NECONFORMITATE A PRODUSULUI ACOPERITĂ DE ACEASTĂ DECLARAȚIE DE GARANȚIE A PRODUSULUI. PREZENTA GARANȚIE ESTE EXCLUSIVĂ ȘI ÎNLOCUIEȘTE TOATE CELELALTE GARANȚII. NICIUN ANGAJAT AL JPK TRADING KFT. 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 A PRODUSULUI, JPK TRADING KFT. CORPORATION FURNIZEAZĂ PRODUSELE PE CARE LE ACHIZIȚIONAȚI DE LA JPK TRADING KFT. „CA ATĂRE” ȘI JPK TRADING KFT. 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., 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. 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. SAU UNUL DINTRE FURNIZORII SĂI A FOST INFORMAT CU PRIVIRE LA POSIBILITATEA SAU PROBABILITATEA UNOR ASTFEL DE DAUNE.

ȘI INDIFFERENT 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 PENTRU PRODUSE, JPK TRADING KFT. 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 VĂ OFERĂ DREPTURI LEGALE SPECIFICE, ESTE POSIBIL SĂ AVEȚI ȘI ALTE DREPTURI ÎN JURISDICȚIA DUMNEAVOASTRĂ. PREZENTA DECLARAȚIE PRIVIND GARANȚIA FACE OBIECTUL LEGISLAȚIEI ÎN VIGOARE, CARE SE APLICĂ PERSOANEI ȘI PRODUSULUI DUMNEAVOASTRĂ. CONSUETAȚI LEGISLAȚIA DIN JURISDICȚIA DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A VĂ ÎNȚELEGE PE DEPLIN DREPTURILE.

### **Modificări ale prezentei politicii**

Putem modifica termenii și disponibilitatea prezentei garanții la propria noastră discreție, dar nicio modificare nu va fi retroactivă.

Prezenta garanție este oferită de:

JPK TRADING KFT.  
1138 Budapest, Madarász Viktor utca 47-49.  
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.*

RO

## 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!

@cosori.ro



@Cosori Romania

@cosoriromania



### Hozzáférés az adatokhoz az EU-ban

Amikor a VeSync alkalmazást használja a termék csatlakoztatásához, az alkalmazás adatokat generálhat. Ezeket az adatokat szükség esetén elérheti, lekérheti vagy törölheti. További részletekért kérjük, látogasson el ide:



## Innholdsfortegnelse

Pakkeinnhold	1
Spesifikasjoner	1
Viktige forholdsregler & advarsler	2
Bli kjent med din smarte airfryer	8
Før første gangs bruk	9
Bruk Din Smarte Airfryer	10
Stell og vedlikehold	16
Tilbehør	16
Feilsøking	17
Begrenset Garantiinformasjon	19
Kundestøtte	21

## Pakkeinnhold

1 x Dobbel-Blaze TwinFry™ 10-Liter Airfryer
2 x Frityrplate
1 x Kurvdeler
1 x Silikontenger
1 x Bruksanvisning
1 x Hurtigstartveiledning

## Spesifikasjoner

<b>Modell</b>	CAF-TF101S-WEUR
<b>Strømforsyning</b>	AC 220–240V, 50Hz
<b>Nominell effekt</b>	2800 W
<b>Kapasitet</b>	10 L
<b>Temperaturspenn</b>	35°-240°C / 95°-465°F
<b>Tidsramme</b>	1 min–48 t
<b>Dimensjoner (inkludert håndtak)</b>	33,8D x 51,8W x 31,3H cm / 13,3D x 20,4W x 12,3H in
<b>Vekt</b>	9,2 kg / 20 lb
<b>Wi-Fi® frekvensområde</b>	2412–2472MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
<b>Bluetooth® frekvensområde</b>	2402–2480MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
<b>Strømforbruk for nettverk i Ventemodus</b>	<2.0 W
<b>Strømforbruk for Vente-/Av-modus</b>	<0.5W

NO

# LES GJENNOM OG SPAR PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

## VIKTIGE FORHOLDSREGLER & ADVARSLER

---

Følg grunnleggende forholdsregler når du bruker luftfrityren din. Les alle instruksjonene.

### Viktige forholdsregler

NO

- **Ikke** rør ved de varme overflatene. Bruk håndtaket.
- Vær forsiktig når du vender på kurven etter matlagingen, siden den varme frityrplaten kan falle ut og være en risiko for brannskader.
- Sett frityrplaten godt på plass i kurven, for å redusere sjansen for at den faller ut.
- Ikkeblokker noen av ventilasjonsåpningene. Varm damp slippes ut gjennom åpningene. Hold hender og ansikt borte fra åpningene.
- Bruk **alltid** tenger for å forsiktig ta ut den varme maten.
- ledningen eller støpselet i vann eller andre flytende væsker.
- Nøye tilsyn er nødvendig når kjøkkenutstyr brukes av eller i nærheten av barn. Koble fra strømmen når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La den kjøle seg før du setter på eller tar av deler.
- **Ikke** bruk apparatet hvis ledningen eller støpselet er skadet, eller etter at apparatet har sluttet å fungere som det skal, eller det har blitt skadet på noen som helst måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte serviceverksted for gjennomgang, reparasjon eller etterjustering. Kontakt **Kundestøtte** (se side 21).

### Generell sikkerhet

- For å sikre seg mot elektrisk støt, **ikke senk luftfrityren** apparatet,
- **Ikke** bruk luftfrityren hvis den er skadet, ikke fungerer på riktig måte,

eller hvis ledningen eller støpselet er skadet. Kontakt **Kundestøtte** (se side 21).

- Bruk av tilbehør anbefales ikke av Cosori og kan forårsake personskader.
- **Må ikke** brukes utendørs.
- **Ikke** legg luftfrityren eller noen av delene dens ovenpå en varm komfyr, nær gassbrenne eller elektriske plater, eller i en oppvarmet komfyr.
- Vær veldig forsiktig når du tar ut kurven og frityrplaten, eller når du skal fjerne varmt fett.
- Legg **Alltid** frityrplaten på en varmebestandig underlag etter å ha tatt den ut av kurven.
- **Må ikke** rengjøres med skuresvamber av metall. Metallfragmenter kan løsne fra skuresvampen og komme i kontakt med elektriske deler, noe som igjen kan føre til en risiko for elektrisk støt.
- **Ikke** legg noe ovenpå luftfrityren. Ikke oppbevar noe inni luftfrityren.
- Denne luftfrityren kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangler erfaring og kunnskap om

bruken av den, dersom de er under tilsyn eller har blitt instruert i bruken av luftfrityren på en sikker og trygg måte og har god forståelse av de farene den kan utgjøre.



- **Ikke** la barn rengjøre eller utføre vedlikehold på luftfrityren med mindre de er eldre enn 8 år og er under tilsyn.
- Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med luftfrityren.
- Denne luftfrityren er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.
- For å koble fra strømmen, sett alle knappene til "av", trekk deretter støpselet ut av stikkontakten.
- **Ikke** bruk luftfrityren til noe andre formål enn den tiltenkte bruken.
- All annen service bør utføres av en autorisert servicerepresentant, kontakt **Kundestøtte** (se side 21).
- For instruksjoner om rengjøring av tilbehør, se **Stell og Vedlikehold** (se side 16).
- **Ikke** ment for kommersiell bruk. **Kun** ment for hjemmebruk.

NO

## Mens du frityrsteker

- En luftfrityr bruker **kun** varm luft. **Aldri** fyll kurven med olje eller fett.
- **Aldri** bruk luftfrityren uten at kurven(e) er satt på plass.
- **Ikke** plasser for store matvarer eller metallredskaper i luftfrityren, da de kan føre til brann eller fare for elektrisk støt.
- **Ikke** overfyll kurven. Hvis man plasserer store mengder mat i kurven, kan de komme i kontakt med varmelementene og forårsake brann.
- **Ikke** rør tilbehøret (inkludert frityrplaten), i løpet av eller umiddelbart etter frityrsteking.
- **Ikke** plasser papir, papp, ikke-varmebestandig plast, eller lignende materialer i luftfrityren.
- **Aldri** legg bake- eller stekepapir i luftfrityren uten mat ovenpå. Luftsirkulasjon kan få papiret til å løfte seg opp og komme i kontakt med varmelementene.
- Hvis kurven har blitt fôret med folie, pass på at det ikke kommer i kontakt med varmelementene, noe som kan forårsake

overoppheting og brannfare.

- Bruk **alltid** varmebestandige beholdere. Vær ekstremt forsiktig hvis du bruker beholdere som ikke er laget av metall eller glass.
- For å redusere faren for brann, hold luftfrityren din unna brennbart materiale (gardiner, duker, osv.). Brukes på et flatt, stabilt, varmebestandig underlag, vekk fra varmekilder eller væsker.
- Slå umiddelbart av og koble fra luftfrityren hvis du ser mørk røyk komme ut av den. Hvit røyk er normalt, forårsaket av oppvarming av fett- eller matsprut, men mørk røyk betyr at maten brenner eller det er et elektrisk problem. Vent til røyken har forsvunnet helt før du tar ut kurven. Hvis årsaken ikke var brent mat, kontakt **Kundestøtte** (se side 21).
- For å slå luftfrityren av, trykk én gang på  Luftfrityren vil pipe, og alle knappene vil slå seg av bortsett fra  -knappen, som vil lyse oransje.
- **Ikke** la luftfrityren din stå uten tilsyn mens den er i bruk.

## Strøm og Ledning [Figur 2]

- Slå av luftfrityren før du trekker ut støpselet.
- For å koble fra, ta tak i støpselet og trekk det forsiktig ut av stikkkontakten. Ikke trekk i strømledningen.
- **Ikke** la strømledningen (eller noen skjøteledning) henge over kanten på bordet eller benken, eller komme i kontakt med varme overflater.
- Fjern og kast beskyttelsesdekselet som er montert over støpselet til luftfrityren, for å forhindre kvelningsfare.
- **Aldri** bruk et uttak under benken når du kobler til luftfrityren.
- Plugg alltid støpselet inn i et jordet strømuttak. Ikke modifier støpselet på noen måte.
- Luftfrityren din bør kun brukes med **220–240V, 50Hz** elektriske anlegg. Må ikke kobles til en annen type stikkontakt.
- Hold luftfrityren og ledningen dens utenfor rekkevidde av barn under 8 år.
- Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av Arovast eller annet kvalifisert personell for å

unngå faren for elektrisk støt eller brannfare. Vennligst ta kontakt med **Kundestøtte** (se side 21).

## Skjøteledninger

- Lengre skjøteledninger er tilgjengelige, og kan brukes hvis man er forsiktig under bruken. Hvis en lengre skjøteledning blir brukt:
  - Den merkede elektriske graderingen på skjøteledningen bør være minst like høy som den elektriske graderingen på luftfrityren.
  - Ledningen bør ordnes på en slik måte at den ikke ligger over benkeplaten eller bordplaten der den kan trekkes i av barn eller utilsiktet snubles i.
  - Hvis apparatet har et jordet støpsel, bør ledningssettet eller skjøteledningen være en jordet 3-leder-ledning.

**ADVARSEL:** All annen service bør utføres av en autorisert servicerepresentant.

NO

**ADVARSEL:** Det som er merket med følgende symbol kan nå høye temperaturer, og bør behandles med varsomhet.



**FORSIKTIG:**  
Varm overflate.



Dette symbolet betyr at produktet ikke må avhendes som husholdningsavfall, og skal leveres inn på 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 direktivet 2011/65/EU, Begrensning av Bruken av Visse Farlige Stoffer i Elektrisk og Elektronisk Utstyr, Forskrift 2012 og dets endringer, gjeldende begrensning av bruken av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr.

## **LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE**

# 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.

NO

### Fjernkontroll

- Alle smarte airfryerfunksjoner kan fjernstyres, bortsett fra start av matlaging (for å overholde UL sikkerhetsforskrifter).
- Matlagingsfremdrift 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.

# 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          |                   |

NO

## Skjermdiagram [Figur 1.2]

**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]

Paused (Pause) [Figur c] & [Figur d]

Basket is Removed (Kurv er fjernet)/  
Cooking Paused (Matlaging stanset)  
[Figur e]

Cooking Finished (Matlaging ferdig)  
[Figur f]

Cooling (Avkjøling) [Figur g]

# 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 21).
- 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 7).












## 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.

## Matlagingsdiagram

Resultater kan variere. For oppskrifter og matlagingsinspirasjon, sjekk VeSync-appen.

Funksjon	Temperatur	Tid	Temperaturspenn	Tidsramme	Øvre effekt	Nedre effekt
AIR FRY	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 (GJENOPPVARME)	165°C	15 min	40°-205°C	1-60 min		
DRY (TØRKE)	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.

NO




## 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 frityrplatene og kurvdeleren inni kurven.

### 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 .
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 standardinnstillingner 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 frityrplatene 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 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 .
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 .

5. Trykk på **SYNC** (SYNKRONISER).
6. 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.
7. 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.

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.

## 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.

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 ☺.
  3. Velg **ZONE 1** (SONE 1). Velg en matlagingsfunksjon og deretter endre temperaturen og tiden ved å trykke på ^ eller v.

4. Trykk på **MATCH** for å kopiere **ZONE 1** (SONE 1) innstillinger til **ZONE 2** (SONE 2).
5. Trykk på ►|| for å starte matlaging i begge soner.
6. Airfryeren vil pipe når den er ferdig. Skjermen vil vise "End" («Slutt»).
7. 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]**

8. 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.

NO

## 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-tomrers.



**Merk:** For flere tips og oppskrifter, sjekk VeSync-appen og Hurtigstartveiledning.

## Flere funksjoner




### Bytte temperaturenheter

- Trykk og hold temperatur  og  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  og tid  samtidig i 3 sekunder inntil airfryeren piper én gang.
- Gjenta for å slå på lyden igjen.


## Pause

- Trykk på  for å sette matlaging på pause. Airfryeren vil slutte å varmes opp, og  vil blinke inntil du trykker på  igjen for å gjenoppta matlaging.
- Etter 20 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  eller  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.

NO

## Automatisk Avslåing

Hvis følgende modus forblir inaktiv i den tilsvarende varigheten, vil apparatet gå inn i "av"-modus når det ikke er koblet til nettverket. (min)		
Påskrudd	Alle tilberedningsfunksjoner fullført	Forvarming eller Pause
20	3	20

## Automatisk Standby

Hvis følgende modus forblir inaktiv i den tilsvarende varigheten, vil apparatet gå inn i nettverksstandby-modus når det er koblet til nettverket. (min)		
Påskrudd	Alle tilberedningsfunksjoner fullført	Forvarming eller Pause
20	3	20

NO

# 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.

# TILBEHØR

---

Ekstra tilbehør og erstatningstilbehør er tilgjengelig for airfryeren. For mer informasjon, kontakt **Kundestøtte** (se side 21).

# 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://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc>

Dette utstyret skal installeres og brukes med en minimumsavstand på 20 cm mellom radiatoren og kroppen. Denne senderen må ikke plasseres eller brukes sammen med annen antenne eller sender.

# 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 13).
Pommes frites er ikke tilberedt skikkelig.	Se <b>Pommes frites</b> , side 14.
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 21).
Airfryeren har en plastlukt.	Enhver airfryer kan ha en plastlukt fra produksjonsprosessen. Dette er normalt. Følg instruksjonene for en <b>Testkjøring</b> (side 9) for å bli kvitt plastlukten. Hvis plastlukten vedvarer, kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 21).
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.)

NO

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 21).
Skjermen viser feilkode «E2».	Det er kortslutning i den øvre temperaturmonitoren på ZONE 1 (SONE 1). Kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 21).
Skjermen viser feilkode «E21».	Det er en åpen krets i den nedre temperaturmonitoren på ZONE 1 (SONE 1). Kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 21).
Skjermen viser feilkode «E22».	Det er kortslutning i den nedre temperaturmonitoren på ZONE 1 (SONE 1). Kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 21).
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 21).
Skjermen viser feilkode «E24».	Det er en åpen krets i den øvre temperaturmonitoren på ZONE 2 (SONE 2). Kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 21).
Skjermen viser feilkode «E25».	Det er kortslutning i den øvre temperaturmonitoren på ZONE 2 (SONE 2). Kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 21).
Skjermen viser feilkode «E26».	Det er en åpen krets i den nedre temperaturmonitoren på ZONE 2 (SONE 2). Kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 21).
Skjermen viser feilkode «E27».	Det er kortslutning i den nedre temperaturmonitoren på ZONE 2 (SONE 2). Kontakt <b>Kundestøtte</b> (se side 21).
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 21).

Hvis problemet ditt ikke er **oppført**, vennligst kontakt **Kundestøtte** (se side 21).

# BEGRENSET GARANTIINFORMASJON

<b>Produktnavn</b>	Dobbel-Blaze TwinFry™ 10-Liter Airfryer
<b>Modell</b>	CAF-TF101S-WEUR
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 butikkreditt 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 overførte 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 periferiutstyr, 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).
- Tilfeldige 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

NO

- 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 EtekcitY 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 EtekcitY 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 GJELDENDE LOV, UNNTATT SOM GARANTERT I DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIEEN, LEVERER EtekcitY CORPORATION PRODUKTENE DU KJØPER FRA EtekcitY CORPORATION «SOM DET ER» OG EtekcitY 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 GJELDENDE LOV, UNDER INGEN OMSTENDIGHET VIL EtekcitY CORPORATION, DETS TILKNYTTEDDE 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 EtekcitY CORPORATION OVER KJØPSPRISEN BETALT AV KJØPER FOR SLIKE PRODUKTER, ELLER

(b) INDIREKTE, SPESIELLE, TILFELDIGE, FØLGESKADER ELLER STRAFFENDE SKADER SELV OM EtekcitY 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 EtekcitY 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 GJELDENDE 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 GJELDENDE 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 garantien etter eget skjønn, men eventuelle endringer vil ikke ha tilbakevirkende kraft.

Denne garantien er laget av:

Cosori Norge  
Frøyas gate 15, 0273, OSLO, Norge

# 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 24 24 05 20

**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.

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



### Tilgang til data i EU

Når du bruker VeSync-appen til å koble til produktet ditt, kan appen generere data. Du kan få tilgang til, hente eller slette disse dataene om nødvendig. Gå til for mer informasjon:



NO

## Innehållsförteckning

Förpackningens innehåll	1
Specifikationer	1
Viktiga säkerhetsåtgärder och varningar	2
Lär känna den smarta luftfritösen	8
Före första användning	9
Använda den smarta luftfritösen	10
Skötsel och underhåll	16
Tillbehör	16
Felsökning	17
Information om begränsad garanti	19
Kundtjänst	21

## 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-WEUR
<b>Strömförsörjning</b>	AC 220–240 V, 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 51,8 cm bredd x 31,3 cm höjd
<b>Vikt</b>	9,2 kg
<b>Wi-Fi® frekvensområde</b>	2412–2472MHz <20dBm (E.I.R.P.)
<b>Bluetooth® frekvensområde</b>	2402–2480MHz <10dBm (E.I.R.P.)
<b>Effektförbrukning, vänteläge med nätverk</b>	<2.0W
<b>Effektförbrukning, vänteläge/av</b>	<0.5W

# LÄS OCH SPARA DESSA ANVISNINGAR

## VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER OCH VARNINGAR

---

Följ de grundläggande säkerhetsföreskrifterna när du använder luftfritösen. Läs alla anvisningar.

### Viktiga säkerhetspunkter

- Vidrör **inte** heta ytor. Använd handtaget.
- Var försiktig när du vänder på korgen efter tillagning, eftersom den varma bottenplattan kan falla ut och orsaka en säkerhetsrisk.
- Sätt fast bottenplattan i korgen för att minska risken för att den faller ut.
- Blockera **inga** ventilationsöppningar. Varm ånga släpps ut genom öppningarna. Håll händer och ansikte borta från öppningar.
- Ta **alltid** ut varm mat med tång.
- Noggrann övervakning krävs när barn finns i närheten av eller använder hushållsapparater. Dra ut kontakten när den inte används och före rengöring. Låt delarna svalna innan du sätter dit eller tar bort dem.
- Använd **inte** hushållsapparater med skadad nätkabel eller nätkontakt, efter funktionsfel eller om de på något sätt har skadats. Lämna in apparaten på närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller justering. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 21).

### Allmän säkerhetsinformation



- Förhindra elektriska stötar genom att **inte sänka ned luftfritösens** nätkabel, kontakt eller hölje i vatten eller andra vätskor.
- Använd **inte** luftfritösen om den är skadad, inte fungerar normalt eller om nätkabeln är skadad. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 21).

- Användning av tillbehör rekommenderas inte av Cosori och kan orsaka skador.
- 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 tar ut korgen och bottenplattan eller tömmer ut varmt fett.
- Placera **alltid** bottenplattan eller den inre korgen på en värmebeständig yta när du har tagit ut den 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. Förvara **inte** något i 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.

- Tillåt **inte** att barn rengör eller utför underhåll på luftfritösen om de inte är äldre än 8 år och övervakade.
- 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.
- Koppla från genom att vrida strömbrytaren till Off och sedan dra ut nätkabeln ur vägguttaget.
- Använd **inte** luftfritösen till något annat än dess avsedda användning.
- All service måste utföras av auktoriserad servicepersonal. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 21).
- Anvisningar om att rengöra tillbehör finns i **Skötsel och underhåll** (se sidan 16).
- Inte för kommersiellt bruk. **Endast** för hushållsbruk.

## Under luftfritering

- Luftfritöser använder **endast** varmluft. Fyll **aldrig** korgen med olja eller fett.
- Använd **aldrig** luftfritösen utan att sätta i korgen/korgarna.
- Lägg **inte** överdimensionerade livsmedel eller metallredskap i luftfritösen eftersom de kan orsaka brand eller risk för elektriska stötar.
- Lägg **inte** för mycket i korgen. Stora mängder livsmedel kan vidröra värmeslingorna och orsaka brandrisk.
- Rör **inte** tillbehören (inklusive bottenplattan) under eller omedelbart efter luftfritering.
- Placera **inte** papper, kartong, icke värmebeständig plast eller liknande material i luftfritösen.
- Lägg **aldrig** bakplåtspapper i fritösen utan mat ovanpå. Luftcirkulationen kan få papper att lyfta och vidröra värmeslingorna.
- Om du täcker korgen med folie måste du säkerställa att den inte kommer i kontakt med värmeelementen, vilket kan orsaka överhettning och brandrisk.
- Använd **alltid** värmesäkra behållare. Var mycket försiktig om du använder behållare som inte är av metall eller glas.
- Minska brandrisken genom att placera luftfritösen på avstånd från brandfarliga material (gardiner, bordsdukar, osv.). Använd på en plan, stabil och 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, medan mörk rök innebär att maten brinner eller att det finns ett elektriskt problem. Vänta tills röken försvinner innan du drar ut korgen. Kontakta **kundtjänst** om orsaken inte var bränd mat (se sidan 21).
- Stäng av fritösen genom att trycka en gång på . Luftfritösen piper och alla knappar släcks utom , som lyser orange.
- Lämna **inte** luftfritösen utan uppsikt när den används.

## Ström och nätkabel [Figur 2]

- Stäng av luftfritösen innan du tar ut kontakten ur nätuttaget.
- Koppla från apparaten genom att fatta tag i kontakten och dra ut den ur uttaget. Dra **aldrig** i kabeln.
- **Undvik** att nätkabeln (eller förlängningskabeln) hänger över kanten på bordet eller bänken eller vidrör varma ytor.
- Förhindra kvävningsrisk genom att ta bort och kassera skyddet som sitter över luftfritösens nätuttag.
- Använd **aldrig** nätuttag under bänken när du kopplar in luftfritösen.
- Modifiera **inte** stickkontakten på något sätt.
- Luftfritösen får **endast** användas i elnät med **220–240 V** och **50Hz**. Anslut inte till andra typer av uttag.
- Förvara luftfritösen och dess kabel utom räckhåll för barn under 8 år.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av Arovast eller andra behöriga personer för att undvika elektrisk fara eller brandrisk. Kontakta **kundtjänst** (sesidan 21).

## 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 apparaten är jordad måste nätkabeln eller förlängningskabeln vara en jordad kabel med tre ledningar.

**WARNING!** Övrig service måste utföras av auktoriserad servicepersonal.

**WARNING!** Föremål märkta med följande symbol kan nå höga temperaturer och måste hanteras försiktigt.



**FÖRSIKTIGT!**  
Mycket varm yta.



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, avfallshanteringsstjänsten eller butiken där du köpte produkten för mer information om kassering och återvinning av produkten.

### **Den här produkten är RoHS-kompatibel.**

Den här produkten överensstämmer med direktivet 2011/65/EU, förordningen 2012 om begränsning av användning av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning samt dess ändringar, om begränsning av användning av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning.

SV

**SPARA DESSA  
ANVISNINGAR**

# Konfigurera VeSync-appen

## Obs!

- VeSync-appen förbättras kontinuerligt och kan ändras med tiden. Vid eventuella avvikelser, följ anvisningarna i appen.
  - Det krävs 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. Sätt i kontakten till 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 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 apffunktionerna 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 non-stick-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          |                 |

SV

## 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.

### 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 från tillverkningen.

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 21) 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 7).












## 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	200 °C	20 min.	120–205 °C	1–60 min		
ROAST (STEK)	190 °C	30 min.	120–205 °C	1–240 min		
BAKE (UGNSBAKA)	160 °C	25 min.	80–205 °C	1–240 min		
GRILL (GRILLA)	240 °C	10 min.	205–240 °C	1–30 min		Ej tillämpligt
REHEAT (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 ungefärlig 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 .
3. Välj **ZONE 1**.
4. Välj en matlagningsfunktion.
5. Anpassa tid och temperatur genom att trycka på  eller  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  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 .



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  för att pausa tillagning i båda zonerna. Tryck på  igen för att återuppta tillagningen.

## Pausa tillagningstiden i en zon (när båda zonerna används)

1. Välj zonen som du vill pausa.
2. Tryck på  för att pausa tillagningen.
3. Återuppta den pausade zonen genom att trycka på  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 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 .
3. Välj **ZONE 1**. Välj en tillagningsfunktion och ändra sedan temperatur och tid genom att trycka på  eller .
4. Välj **ZONE 2**. Välj en tillagningsfunktion och ändra sedan temperatur och tid genom att trycka på  eller .

- Tryck på **SYNC** (SYNKA).
- 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.
- 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 och håll ned zonens knapp i tre sekunder.

- 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.

- Säkerställ att korgen står på ett plant underlag.
- 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]**

- 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.

- 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.
- Tryck på ☺.
  - Välj **ZONE 1**. Välj en tillagningsfunktion och ändra sedan temperatur och tid genom att trycka på ^ eller v.

- Tryck på **MATCH** (MATCHA) för att kopiera inställningarna för **ZONE 1** till **ZONE 2**.
- Tryck på ►|| för att starta tillagning i båda zonerna.
- Luftfritösen piper när den är klar. Displayen visar End (Slut).
- 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.

- Säkerställ att korgen står på ett plant underlag.
- 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]**

- 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:** Tvinga **inte** in maten. 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 enkelt appliceras jämnt på alla livsmedel med hjälp av oljespray.
- Använd inte** matlagningssprej som innehåller drivgas. Drivgaser kan förstöra korgens non-stick-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, pajer, eller andra maträtter 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 0,5 x 7,5 cm.

**Obs!** Fler tips och recept finns i appen VeSync och i Snabbstartsguiden.

## 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 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 20 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 och hålla ned knapparna  $\wedge$  eller  $\vee$ .

- Tryck och håll ned funktionsknappen tills luftfritösen piper en gång.
- Återställ en funktion:
  - Utan att göra ändringar, tryck och håll ned funktionsknappen och **GRANDZONE** samtidigt i tre sekunder tills luftfritösen piper en gång.
- Återställ alla funktioner:
  - Tryck 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 följande lägen förblir inaktiva under motsvarande varaktighet, kommer apparaten att gå in i "av"-läget när den inte är ansluten till nätverket. (min)		
Påslagen	Alla matlagningsfunktioner avslutade	Förvärmning eller Paus
20	3	20

## Automatisk Viloläge

Om följande läge förblir inaktivt under motsvarande varaktighet, kommer apparaten att gå in i nätverkstiloläge när den är ansluten till nätverket. (min)		
Påskrudd	Alla matlagningsfunktioner avslutade	Förvärmning eller Paus
20	3	20

# 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 vatten med diskmedel. Blötlägg vid behov.

## Obs!

- Korgen och bottenplattorna har non-stick-beläggning. Undvik att använda metallredskap och slipande rengöringsmedel.

4. För svårt fett:

- a. Blanda 30 g bikarbonat 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 21).

## 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://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc>

Denna utrustning ska installeras och användas med ett minimiavstånd på 20 cm mellan kylaren och kroppen. Denna sändare får inte placeras eller användas tillsammans med annan antenn eller sändare.

# 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 stoppar jag en zon om jag använder båda zonerna?</b>	Stoppa en <b>zon</b> genom att trycka 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 13).
<b>Pommes frites tillagas inte rätt.</b>	Se <b>Pommes frites</b> på sidan 14.
<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>	Dra omedelbart ut 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 21).
<b>Luftfritösen luktar plast.</b>	Alla luftfritöser kan lukta plast från tillverkningsprocessen. Det är normalt. Följ anvisningarna för <b>Testkörning</b> (sidan 9) för att få bort plastlukt. Kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 21) 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 21).
Displayen visar felkoden E2.	Det finns en kortslutning i den övre temperaturövervakningen för ZONE 1. Kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 21).
Displayen visar felkoden E21.	Det finns ett avbrott i den undre temperaturövervakningen för ZONE 1. Kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 21).
Displayen visar felkoden E22.	Det finns en kortslutning i den undre temperaturövervakningen för ZONE 1. Kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 21).
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 21).
Displayen visar felkoden E24.	Det finns ett avbrott i temperaturövervakningen för ZONE 2. Kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 21).
Displayen visar felkoden E25.	Det finns en kortslutning i den övre temperaturövervakningen för ZONE 2. Kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 21).
Displayen visar felkoden E26.	Det finns ett avbrott i den undre temperaturövervakningen för ZONE 2. Kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 21).
Displayen visar felkoden E27.	Det finns en kortslutning i den undre temperaturövervakningen för ZONE 2. Kontakta <b>Kundtjänst</b> (se sidan 21).
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 21).

SV

Om ditt problem inte finns med på listan måste du kontakta **Kundtjänst** (se sidan 21).

# INFORMATION OM BEGRÄNSAD GARANTI

<b>Produktnamn</b>	10 liters luftfritös med dubbla korgar
<b>Modell</b>	CAF-TF101S-WEUR
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 beslut 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 inköpspriset.

### 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 förfälskade, 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.

Kontakta 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 konstruktion 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 diskmaskinsäker).
- Oavsiktliga och följskadorna
- 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, TJÄNSTEMÄN 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 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 ANSVARIGA FÖR KOSTNADER I SAMBAND MED ERSÄTTNING ELLER REPARATION AV PRODUKTER KÖPTA FRÅN DEM, INKLUSIVE MEN INTE BEGRÄNSADE TILL ARBETE, INSTALLATION ELLER ANDRA KOSTNADER ÅDRAGNA 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. LÄS LAGARNA I DIN JURISDIKTION FÖR ATT FULLSTÄNDIGT FÖRSTÅ DINA RÄTTIGHETER.

### Ändringar i denna policy

Vi kan efter eget tycke 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 TANDSBYN  
Sverige

# KUNDTJÄNST

---

Kontakta vår hjälpsamma kundtjänst om du har frågor eller funderingar om produkten.

**Öppettider:** Mån–Fre, 08:00-17:00

**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.

## VISA OSS VAD DU GÖR

---

Vi hoppas att det här har hjälpt dig. Vi ser fram emot att se dina fina resultat och hoppas att du vill dela med dig av dina tjugiga bilder! Vår community väntar på dina uppladdningar. Välj fritt mellan våra plattformar nedan. Fota, tagga och hashtagga så mycket du vill, Cosori-kocken!

@Cosorisverige



@CosoriScandi



### Åtkomst till data i EU

När du använder VeSync-appen för att ansluta din produkt kan appen generera data. Du kan komma åt, hämta eller radera dessa data vid behov. För mer information, besök:



## Indholdsfortegnelse

Pakkens indhold	1
Specifikationer	1
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger og advarsler	2
Lær din smarte airfryer at kende	8
Inden anvendelse	9
Brug af din smarte airfryer	10
Pleje og vedligeholdelse	16
Tilbehør	16
Fejlfinding	17
Vilkår om begrænset garanti	19
Kundesupport	21

## Pakkens indhold

1 x Dual Blaze TwinFry™ 10-liters airfryer
2 x Grillplade
1 x Opdeler til kurv
1 x Silikone-tang
1 x Brugervejledning
1 x Hurtigstartsvejledning

## Specifikationer

<b>Model</b>	CAF-TF101S-WEUR
<b>Strømforsyning</b>	AC 220–240V, 50Hz
<b>Nominel effekt</b>	2800 W
<b>Kapacitet</b>	10 L
<b>Temperaturområde</b>	35°–240 °C / 95°–465 °F
<b>Tidsinterval</b>	1 minut-48 timer
<b>Dimensioner (inkl. håndtag)</b>	37,5 D x 27,0 B x 32,5 H cm / 13.3D x 20.4W x 12.3H in (tommer)
<b>Vægt</b>	9,2 kg/20 lb
<b>Wi-Fi® frekvensområde</b>	2412–2472MHz <20dBm (E.I.R.P.)
<b>Bluetooth® frekvensområde</b>	2402–2480MHz <10dBm (E.I.R.P.)
<b>Strømforsøg i standbytilstand i netværk</b>	<2.0W
<b>Strømforsøg i standby-/ slukket tilstand</b>	<0.5W

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 håndtaget.
- Vær forsigtig, når du vender kurven efter tilberedning, da den varme grillplade kan falde ud og udgøre en sikkerhedsrisiko.
- Sæt grillpladen godt fast i kurven for at mindske risikoen for, at den falder ud.
- Bloker **ikke** nogen ventilationsåbninger. Der kommer varm damp ud af åbningerne. Hold hænder og ansigtet væk fra åbningerne.
- Brug **altid** en tang til forsigtigt at fjerne varm mad.
- Brug **ikke** ved varme overflader. Brug håndtaget.
- Tæt opsyn er nødvendigt, når et apparat bruges af eller 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.
- Betjen **ikke** et apparat med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller er blevet beskadiget på nogen måde. Returner apparatet til nærmeste autoriserede serviceværksted for undersøgelse, reparation eller justering. Kontakt **Kundesupport** (se side 21).
- Brug **ikke** airfryeren, hvis den er beskadiget eller ikke fungerer korrekt,

### Generel sikkerhed

- For at undgå risikoen for elektrisk stød må du **ikke nedsænke airfryeren** huset, lysnetledningen

DA

eller hvis lysnetledningen er beskadiget. Kontakt **Kundesupport** (se side 21).

- Brug af tilbehør anbefales ikke af Cosori og kan forårsage personskader.
- Må **ikke** anvendes udendørs.
- Placer **ikke** airfryeren eller nogen af dens dele på et komfur, i nærheden af gas- eller elektriske brændere eller i en opvarmet ovn.
- Udvis ekstrem forsigtighed, når du fjerner kurven og grillpladen, eller du kasserer varmt fedt.
- Placer **altid** grillpladen eller den indvendige kurv på en varmebestandig overflade, når du fjerner den fra kurven.
- Rengør **ikke** med skuresvampe af metal. Metalfragmenter kan løsne sig fra puden og komme i kontakt med elektriske dele, hvilket kan medføre risiko for elektrisk stød.
- Placer **ikke** noget på toppen af din airfryer. Placer **ikke** noget inde i din airfryer.
- Denne airfryer kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge airfryeren på en sikker måde og forstår de involverede farer.
- Lad **ikke** børn rengøre eller udføre vedligeholdelse af airfryeren, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Børnskalovervåges for at sikre, at de ikke leger med airfryeren.
- Denne airfryer er **ikke** beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- For at afbryde strømmen, skal du dreje enhver kontrol til "off", og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
- Anvend **ikke** airfryeren til andre formål end det beregnede.
- Al service skal udføres af en autoriseret servicerepræsentant, kontakt **Kundesupport** (se side 21).
- Se **Pleje og vedligeholdelse** (se side 16) for

DA


instruktioner om rengøring af tilbehøret.


- **Ikke** til kommercielt brug. Må **kun** anvendes til husholdningsbrug.

## Mens du bruger airfryeren

- En airfryer arbejder kun med varm luft. Fyld **aldrig** kurven med olie eller fedt .
- Brug **aldrig** airfryeren uden at kurven(e) er på plads.
- Læg **ikke** for store fødevarer eller metalredskaber i frituregryden, da de kan forårsage brand eller risiko for elektrisk stød.
- Overfyld **ikke** kurven. Overfyldte mængder mad kan berøre varmespojerne og forårsage brandfare.
- Rør **ikke** ved tilbehøret (herunder grillpladen) under, eller umiddelbart efter airfrying.
- Læg **ikke** papir, karton, ikke varmebestandigt plastik eller lignende materialer i airfryeren.
- Læg **aldrig** bagepapir eller pergamentpapir i airfryeren uden madvarer ovenpå. Luftcirkulationen kan få papiret til at løfte sig og røre ved varmespojerne.
- Hvis du beklæder

kurven med folie, skal du sørge for, at det ikke kommer i kontakt med varmeelementerne, der kan forårsage overophedning og brandfare.

- Brug **altid** varmebestandige beholdere. Vær ekstremt forsigtig, hvis du bruger beholdere, der ikke er af metal eller glas.
- For at mindske risikoen for brand skal du holde airfryeren 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 airfryer 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** (se side 21).
- Tryk én gang på knappen  for at slukke for airfryeren. Frituregryden

bipper, og alle knapper slukkes undtagen knappen , som bliver orange.

- Efterlad **ikke** airfryeren uden opsyn, mens den er i brug.

## Strøm og lysnetledning [Figur 2]

- Sluk for airfryeren, før du trækker stikket ud af stikkontakten.
- For at trække stikket ud af stikkontakten skal du tage fat i stikket og trække det ud af stikkontakten. Træk **aldrig** i lysnetledningen.
- Lad **ikke** lysnetledningen (eller en eventuel forlængerledning) hænge over kanten af et bord eller en bordplade, og lad den ikke røre ved varme overflader.
- Fjern og kasser det beskyttelsesdæksel, der er monteret over stikkontakten på airfryeren, for at undgå kvælningssfare.
- Brug **aldrig** en stikkontakt under bordpladen, når du sætter stikket til din airfryer i stikkontakten.
- Sæt **altid** stikket i en stikkontakt med jordforbindelse. Du må ikke ændre stikket på nogen måde.

- Airfryeren må kun bruges med **220-240 V, 50Hz** elektriske systemer. Må ikke tilsluttes en anden type stikkontakt.
- Hold airfryeren og dens lysnetledning uden for rækkevidde for børn under 8 år.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal det udskiftes af Arovast eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå elektrisk fare eller brandfare. Kontakt **Kundesupport** (se side 21).

DA

## 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

**ADVARSEL:** Genstande, der er markeret med følgende symbol, kan nå høje temperaturer og skal håndteres forsigtigt.



**FORSIGTIG:**

Overfladen er varm



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 naturressourcer, 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, Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 og dets ændringer, om begrænsning af brugen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr.

# GEM DISSE INSTRUKTIONER

# 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 airfryer-funktioner kan fjernbetjenes, undtagen start af tilberedning (for at overholde UL-sikkerhedsbestemmelserne).
- Tilberedningsprocessen kan overvåges på afstand.

## Opskrifter i appen

- Forudprogrammerede opskrifter lavet af COSORIS 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]**

# INDEN ANVENDELSE

## 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 plastik fra fremstillingsprocessen. Dette er normalt. Hvis plastiklugten ikke aftager efter en testkørsel, skal du kontakte **Kundesupport** (se side 21).
- Vær forsigtig, når du vender kurven efter tilberedning, da de varme grillplader kan falde ud og udgøre en sikkerhedsrisiko.

DA

## 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 7).

## 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.

DA

## 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	200°C	20 min	120 - 205 °C	1- 60 min		
ROAST (STEGNING)	190°C	30 min	120 - 205 °C	1- 240 min		
BAKE (BAGNING)	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 (TØR)	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".

**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.

- 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.

**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.

DA

## 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 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.
- Airfrying 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 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 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  $\wedge$  og  $\vee$  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  $\wedge$  og tid  $\wedge$  nede samtidig i 3 sekunder indtil airfryeren bipper en enkelt gang.
- Gentag for at slå lyden til igen.

## Sæt på pause

- Tryk på  $\blacktriangleright$  for at sætte tilberedningen på pause. Airfryeren stopper med at varme, og  $\blacktriangleright$  vil blinke indtil du trykker på  $\blacktriangleright$  igen for at genoptage tilberedning.
- Efter 20 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 nærmeste 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  $\wedge$  eller  $\vee$ .

- 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 følgende tilstande forbliver inaktive i den tilsvarende varighed, vil apparatet gå i "slukket"-tilstand, når det ikke er forbundet til netværket. (min)		
Tændt	Alle tilberedningsfunktioner afsluttet	Forvarmning eller Pause
20	3	20

## Automatisk Standby

Hvis følgende tilstand forbliver inaktiv i den tilsvarende varighed, vil apparatet gå i netværksstandby-tilstand, når det er forbundet til netværket. (min)		
Tændt	Alle tilberedningsfunktioner afsluttet	Forvarmning eller Pause
20	3	20

# PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

---

## Bemærk:

- Rengør **Altid** airfryerens kurv og grillplader efter 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 bagepulver og 15 ml 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 21).

## 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://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc>

Udstyret skal installeres og betjenes med en minimumsafstand på 20 cm mellem køleren og kroppen. Denne sender må ikke placeres eller betjenes sammen med andre antenner eller sendere.

# 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 13).
<b>Pommes frites er ikke tilberedt korrekt.</b>	Se <b>Pommes frites</b> , side 14.
<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 21).
<b>Airfryeren har en lugt af plastik.</b>	Enhver airfryer kan lugte af plastik fra fremstillingsprocessen. Dette er normalt. Følg instruktionerne for en <b>Testkørsel</b> (side 9) slippe af med plastiklugten. Hvis plastiklugten stadig er til stede, skal du kontakte <b>Kundesupport</b> (se side 21).
<b>Tilberedningstiden er længere, når Grandzone eller Match-tilberedning anvendes.</b>	Dette er normalt. Større mængder fødevarer tager længere tid at tilberede.

DA

# 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 21).
Display viser fejlkode "E2".	Der er en kortslutning i den øvre temperaturovervågning i ZONE 1. Kontakt <b>Kundesupport</b> (se side 21).
Display viser fejlkode "E21".	Der er et åbent kredsløb i den nedre temperaturovervågning i ZONE 1. Kontakt <b>Kundesupport</b> (se side 21).
Display viser fejlkode "E22".	Der er en kortslutning i den nedre temperaturovervågning i ZONE 1. Kontakt <b>Kundesupport</b> (se side 21).
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 21).
Display viser fejlkode "E24".	Der er et åbent kredsløb i den øvre temperaturovervågning i ZONE 2. Kontakt <b>Kundesupport</b> (se side 21).
Display viser fejlkode "E25".	Der er en kortslutning i den øvre temperaturovervågning i ZONE 2. Kontakt <b>Kundesupport</b> (se side 21).
Display viser fejlkode "E26".	Der er et åbent kredsløb i den nedre temperaturovervågning i ZONE 2. Kontakt <b>Kundesupport</b> (se side 21).
Display viser fejlkode "E27".	Der er en kortslutning i den nedre temperaturovervågning i ZONE 2. Kontakt <b>Kundesupport</b> (se side 21).
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 21).

Hvis dit problem ikke er angivet på listen, skal du kontakte **Kundesupport** (se side 21).

# VILKÅR OM BEGRÆNSET GARANTI

<b>Produktnavn</b>	Dual Blaze TwinFry™ 10-liters airfryer
<b>Model</b>	CAF-TF101S-WEUR
<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

Etekcitcity GmbH ("Etekcitcity") 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 Etekcitcity 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. Etekcitcity's begrænsede garanti gælder kun for produkter, der er købt hos autoriserede forhandlere eller sælgere, som er underlagt Etekcitcity'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 Etekcitcity 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 Etekcitcity.
- 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

DA

- produkt, før du har kontakttet 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 eksklusive 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 LICENSGIVERE, 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

DA

# 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

**E-mail:** info@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

## DEL DINE RETTER MED OS

---

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



### Adgang til data i EU

Når du bruger VeSync-appen til at forbinde dit produkt, kan appen generere data. Du kan få adgang til, hente eller slette disse data, hvis det er nødvendigt. For yderligere oplysninger, besøg venligst:



## Sisällysluettelo

Paketin sisältö	1
Tekniset tiedot	1
Tärkeitä varotoimia ja varoituksia	2
Älykkään kiertoilmakypsentimen esittely	8
Ennen ensimmäistä käyttöä	9
Älykkään kiertoilmakypsentimen käyttö	10
Huolto ja ylläpito	16
Lisävarusteet	16
Vianmääritys	18
Rajoitetun takuun tiedot	19
Asiakastuki	21

## 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-WEUR
<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 (S x L x K)
<b>Paino</b>	9,2 kg
<b>Wi-Fi®-taajuusalue</b>	2412–2472MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
<b>Bluetooth®-taajuusalue</b>	2402–2480MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
<b>Valmiustilan virrankulutus verkkoon yhdistettynä</b>	<2.0W
<b>Valmius/sammuksissa-tilan virrankulutus</b>	<0.5W

# LUE JA SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

## TÄRKEITÄ VAROTOIMIA JA VAROITUKSIA

---

Noudata perusvarotoimia kiertoilmakypsennintä käyttäessäsi. Lue kaikki ohjeet.

### Tärkeimmät turvallisuusseikat

- **Älä** kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvaa.
- Ole varovainen kääntäessäsi korin ympäri ruoanlaiton jälkeen, sillä kuuma rapeutusosalusta saattaa pudota ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- Laita rapeutusosalusta tukevasti koriin pienentääksesi sen putoamismahdollisuutta.
- **Älä** peitä tuuletusaukkoja. Aukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kätesi ja kasvosi etäällä aukoista.
- 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 mitä tahansa laitetta tai sitä käytetään heidän lähellään. Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta ja kun sitä ei käytetä. Anna jäähtyä ennen osien kiinnittämistä ja irrottamista.
- **Älä** käytä mitään laitetta, jonka johto tai pistoke on vioittunut tai jossa on toimintahäiriö tai minkäänlainen vaurio. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoon tutkittavaksi, korjattavaksi tai säädettäväksi. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).
- **Älä** käytä kiertoilmakypsennintä, jos se on vaurioitunut tai ei toimi kunnolla tai jos johto tai pistoke on vahingoittunut. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).
- Cosori ei suosittele

lisävarusteiden käyttöä, ja ne voivat aiheuttaa vammoja.

- **Älä** käytä ulkona.
- **Älä** aseta kiertoilmakypsennintä tai mitään sen osia liedelle, lähelle kaasu- tai sähkökuumenninta tai kuumaan uuniin.
- Ole erittäin varovainen ottaessasi korin tai rapeutus-alustan ulos ja hävittäessäsi kuumaa rasvaa.
- Laita rapeutus-alusta ja sisempi kori aina lämmönkestävälle pinnalle otettuasi sen korista.
- **Älä** puhdista metallisella hankaussienellä. Sienestä voi irrota metallinpalasia, jotka voivat joutua kosketuksiin sähköosien kanssa ja aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- **Älä** laita mitään kiertoilmakypsennintä päälle. Älä säilytä mitään kiertoilmakypsennintä 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

kiertoilmakypsennintien turvallista käyttöä valvotaan ja heillä on siinä koulutus sekä he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.

- **Älä** anna lasten puhdistaa tai huoltaa kiertoilmakypsennintä, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Lapsia on valvottava, jotta he **eivät** pääse leikkimään kiertoilmakypsennintällä.
- Tätä kiertoilmakypsennintä ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
- Kun irrotat laitteen pistorasiasta, **kytke kaikki ohjaimet pois päältä** ja irrota sitten pistoke pistorasiasta.
- **Älä** käytä kiertoilmakypsennintä muuhun kuin sille nimettyyn käyttötarkoitukseen.
- Vain valtuutettu huolto saa huoltaa laitetta. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).
- Ohjeet lisävarusteiden puhdistamisesta on kohdassa **Huolto ja ylläpito** (katso sivu 16).

- 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 kiertoilmakypsennintään, sillä ne voivat aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun vaaran.
- **Älä** ylitäytä koria. Liian suuri määrä ruokaa voi koskettaa kuumennuskämejä ja aiheuttaa tulipalon vaaran.
- **Älä** kosketa lisävarusteita [if it has a crisp plate] (mukaan lukien rapeutusalus) kiertoilmakypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.
- **Älä** laita kiertoilmakypsennintään paperia, pahvia, lämpöä kestäväntä muovia tai vastaavaa materiaalia.
- **Älä koskaan** laita leivinpaperia kiertoilmakypsennintään

laittamatta sen päälle ruokaa. Ilmankierto saattaa kohottaa paperia siten, että se koskettaa kuumennuskämejä.

- Jos vuoraat korin kelmulla, varmista, että se ei kosketa lämmityselementtejä, sillä se voisi aiheuttaa ylikuumentumisen tai tulipalon vaaran.
- Käytä **aina** lämmönkestäviä astioita. Ole erittäin varovainen, jos käytät muita kuin metallisia tai lasisia astioita.
- Pienennä tulipalon vaaraa pitämällä 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** (katso sivu 21).

- Kiertoilmakypsennin käynnistetään painamalla  kerran. Kiertoilmakypsennin piippaa ja kaikki painikkeet sammuvat lukuun ottamatta , joka muuttuu oranssiksi.
- **Älä** jätä kiertoilmakypsennintä valvomatta käytön aikana.

## Virta ja johto [kuva 2]

- Sammuta kiertoilmakypsennin ennen pistokkeen irrottamista pistorasiasta.
- Kun irrotat laitteen pistorasiasta, ota kiinni pistokkeesta ja vedä se ulos pistorasiasta. **Älä koskaan** vedä virtajohdosta.
- **Älä** anna virtajohdon (tai jatkojohdon) riippua pöydän tai tiskin reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Poista ja hävitä kiertoilmakypsennin pistokkeen päällä oleva suojus välttääksesi tukehtumisvaaran.
- **Älä koskaan** käytä tiskin alapuolella olevaa pistorasiaa kiertoilmakypsennin kytkemiseen.

- Kytke pistoke aina maadoitettuun pistorasiaan. **Älä** muokkaa pistoketta millään tavalla.
- Kiertoilmakypsennintä saa käyttää vain **220–240 V:n 50Hz:n** sähköjärjestelmissä. Älä kytke minkään muun tyyppiseen pistorasiaan.
- Pidä kiertoilmakypsennin ja sen johto alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- Jos virtajohto vioittuu, Arovastin tai vastaavasti pätevän henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään sähköiskun ja tulipalon vaarat. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).

## 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 kiertoilmakypsennin luokitus.
  - Johto tulee asettaa siten, että se ei jää tiskille tai pöytälevylle siten, että lapset voisivat vetää sitä

tai kompastua siihen vahingossa.

- Jos laite on maadoitettu, johdon tai jatkojohdon on oltava maadoitettu kolmejohtiminen johto.

**VAROITUS:** Vain valtuutettu edustaja saa hoitaa muunlaisen huollon.

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



**HUOMIO:**  
Kuuma pinta.



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, vuoden 2012 säädöstä tiettyjen vaarallisten aineiden käyttörajoituksista sähkö- ja elektroniikkalaitteissa ja sen muutoksia tiettyjen vaarallisten aineiden käyttörajoituksista sähkö- ja elektroniikkalaitteissa.

**SÄÄSTÄ NÄMÄ  
OHJEET**

# 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 siirtyäkseen 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-Fin 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 säätävät 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.

FI

### 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 rapeutusalue huolella joko tiskiaineella tai hankaamattomalla sienellä.
4. Pyyhi kiertoilmakypsentimen sisä- ja ulkopuolelta lievästi kostealla liinalla. Kuivaa pyyhkeellä.
5. Laita rapeutusalue ja jakaja tukevasti koriin ja laita kori kiertoilmakypsentimen sisään. **[Kuva 5]**

**Huomautus:** Kun laitat rapeutusalue korin, kallista rapeutusaluea ensin yhdelle puolelle ja paina toista puolta alaspäin. Rapeutusalue 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 kytke 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 21).
- Ole varovainen kääntäessäsi korin ympäri ruoanlaiton jälkeen, sillä kuumat rapeutusalue saattavat pudota ja aiheuttaa vaaratilanteen.

## Silikonistopparit

- Rapeutusalueissa on 4 silikonistopparia, jotka on valmistettu elintarviketurvallisesta materiaalista. Nämä stopparit pitävät levyn korin pohjalla.
- Kun laitat rapeutusalue korin, kallista rapeutusaluea asettaaksesi yhden puolen sisään ensin ja paina sitten toinen puoli alas. Rapeutusalue sopivat koriin vain yhdessä asennossa. **[Kuva 5]**

**Huomautus:** Rapeutusalueen 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 7).

## Kiertoilmakypsennys












### Huomautus:

- **Älä** laita mitään kiertoilmakypsentimen päälle. Tämä häiritsee 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.

FI

## Ruoanlaittokaavio

Tulokset saattavat vaihdella. Reseptejä ja inspiraatioita saa VeSync-sovelluksesta.

Toiminto	Lämpö	Aika	Lämpötila-alue	Aika-alue	Yläteho	Alateho
AIR FRY	200 °C	20 min	120–205 °C	1–60 min		
ROAST (PAAHDA)	190 °C	30 min	120–205 °C	1–240 min		
BAKE (PAISTA)	160 °C	25 min	80–205 °C	1–240 min		
GRILL (GRILLATA)	240 °C	10 min	205–240 °C	1–30 min		–
REHEAT (LÄMMITÄ UUDELLEEN)	165 °C	15 min	40–205 °C	1–60 min		
DRY (KUIVAA)	55 °C	6 h	35–95 °C	30 min – 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:

- *Rapeutusalueita päästävät ylimääräisen öljyn putoamaan koriin pohjalle.*
- *Kun laitat rapeutusalueita koriin, kallista rapeutusaluetta 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 rapeutusalueita 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 rapeutusalueita ja jakaja koriin. **[Kuva 10]**

### Huomautus:

- *Rapeutusalueita päästävät ylimääräisen öljyn putoamaan koriin pohjalle.*
  - *Kun laitat rapeutusalueita koriin, kallista rapeutusaluetta 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 ruokarousteita 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 kuumnennuskäämejä 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 rapeutusaluustojen 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. Pyri 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.

## 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 kytkeä 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 20 minuuttia.
- Tällä toiminnolla voit keskeyttää ruoanlaiton poistamatta koria kiertoilmakypsennimestä.

## Ruoanlaitto toimintojen asetukset

Ruoanlaitto toiminnon käyttö on helpon 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** (Yhteisvyöhyke) 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 seuraavat tilat pysyvät epäaktiivisina vastaavan ajan, laite siirtyy "pois päältä" -tilaan, kun se ei ole yhteydessä verkkoon. (min)		
Päällä	Kaikki kypsennystoiminnot suoritettu	Esilämpö tai Tauko
20	3	20

## Automaattinen Lepotila

Jos seuraava tila pysyy epäaktiivisena vastaavan ajan, laite siirtyy verkkolepotilaan, kun se on yhteydessä verkkoon. (min)		
Päällä	Kaikki kypsennystoiminnot suoritettu	Esilämpö tai Tauko
20	3	20

# HUOLTO JA YLLÄPITO

---

## Huomautus:

- Puhdista kiertoilmakypsennin ja rapeutusaluusta 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 rapeutusalustat 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 rapeutusalustat 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.

FI

# LISÄVARUSTEET

---

Kiertoilmakypsennin on saatavilla uusia ja korvaavia lisävarusteita. Lisätietoja saa **Asiakastuki** (katso sivu 21).

# 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://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc>

Tämä laite on asennettava ja käytettävä vähintään 20 cm etäisyydellä jäädyttimestä ja kehosta. Tämä laite ei saa sijoittaa tai käyttää yhdessä minkään muun antennin tai lähettimen kanssa.

# VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen ratkaisu
<b>Kiertoilmakypsennin ei käynnisty.</b>	Varmista, että kiertoilmakypsennin on kytketty pistorasiaan. 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. 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 13).
<b>Ranskanperunat eivät valmistu kunnolla.</b>	Katso <b>Ranskanperunat</b> , sivu 17.
<b>Kori ei työnnä kiertoilmakypsentimeen tiukasti.</b>	Varmista, että kori ei ole liian täynnä ruokaa. 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. Varmista, että kori ja kiertoilmakypsentimen sisäosat on puhdistettu kunnolla ja että niissä ei ole rasvaa. 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 21).
<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 9) ohjeita. Jos muovin haju ei poistu, ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 21).
<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 21).
Näytössä on virhekoodi "E2".	Vyöhykkeen 1 ylälämpötilan valvonnassa on oikosulku. Ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 21).
Näytössä on virhekoodi "E21".	Vyöhykkeen 1 alalämpötilan valvonnassa on avoin piiri. Ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 21).
Näytössä on virhekoodi "E22".	Vyöhykkeen 1 alalämpötilan valvonnassa on oikosulku. Ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 21).
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 21).
Näytössä on virhekoodi "E24".	Vyöhykkeen 2 ylälämpötilan valvonnassa on avoin piiri. Ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 21).
Näytössä on virhekoodi "E25".	Vyöhykkeen 2 ylälämpötilan valvonnassa on oikosulku. Ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 21).
Näytössä on virhekoodi "E26".	Vyöhykkeen 2 alalämpötilan valvonnassa on avoin piiri. Ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 21).
Näytössä on virhekoodi "E27".	Vyöhykkeen 2 alalämpötilan valvonnassa on oikosulku. Ota yhteyttä <b>Asiakastuki</b> (katso sivu 21).
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 21).

FI

Jos ongelmaa ei ole luettelossa, ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).

# RAJOITETUN TAKUUN TIEDOT

<b>Tuotteen nimi</b>	Dual Blaze TwinFry™ 10 litran kiertoilmakypsennin
<b>Malli</b>	CAF-TF101S-WEUR
Suosittelemme painokkaasti kirjaamaan tilaustunnuksen ja ostopäivän omaa käyttöäsi varten.	
<b>Ostopäivä</b>	
<b>Tilaustunnus</b>	

## Cosorin rajoitettu tuotetakuu

### Kuluttajan kahden (2) vuoden\* rajoitettu tuotetakuu

Etekcity GmbH ("Etekcity") 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 tarkoitettu ympäristössä ja normaaliolosuhteissa). **\*Tämä takuu ei rajoita oikeuksiasi, jotka soveltuvat maan tai alueen kuluttajansuojalait saattavat määrätä tai myöntää, missä tapauksessa rajoitetun takuun kestoä jatketaan soveltuvien vaatimusten mukaisesti.**

### Rajoitetun takuun edut

Rajoitetun takuun keston aikana ja tämän rajoitetun takuukäytännön mukaisesti Etekcity toimii yksinomaan omasta päätöksestään jollain seuraavista tavoista: (i) hyvittää ostopinnan, jos tuote ostettiin suoraan COSORin verkkokaupasta, (ii) korjaa materiaali- tai valmistusvial, (iii) vaihtaa tuotteen toiseen vastaavan arvoiseen tai kalliimpaan tuotteeseen tai (iv) myöntää ostopintaa vastavan myymälähvityksen.

### Kuka kuuluu takuun piiriin?

Tämä rajoitettu takuu koskee ainoastaan tuotteen alkuperäistä kuluttajaostajaa, eikä sitä voi siirtää tuotteen uusille omistajille riippumatta siitä, siirtyikö 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 myyjiä

Tämä rajoitettu takuu ei koske tuotteita, jotka

on ostettu valtuuttamattomilta jälleenmyyjiltä tai myyjiltä. Etekcity:n rajoitettu takuu koskee vain tuotteita, jotka on ostettu valtuutetuilta jälleenmyyjiltä tai myyjiltä, jotka ovat Etekcity: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 Etekcity:ltä 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 normaalisti kuluvat osat, kuten pölysäiliö, suodatin, rullaharja, akku ja virtajohto, tai maton tai lattian vahingoittuminen väärinkäytön 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, väärinkäytön tai virheellisen tai riittämättömän huollon aiheuttamat vauriot ja viat.
- Vauriot ja viat, jotka johtuvat tuotteen huollosta tai korjauksesta, jonka on suorittanut valtuuttamaton palveluntarjoaja tai joku muu kuin Etekcity.
- Kaupallisessa käytössä, vuokrakäytössä 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.

- Ota yhteyttä asiakastukitiimimme.
- Kun asiakastukitiimi on hyväksynyt pyyntösi, palauta tuote ja liitä kopio laskusta ja tilaustunnuksesta.

### **Yksinomainen ja eksklusiivinen korjauskeino**

EDELLÄ KUVATTU RAJOITETTU TAKUU ON ETEKCITY:N YKSIKOKOINEN KORVAUSVELVOLLISUUS JA SINUN YKSIKOKOINEN JA EKSKLUSIIVINEN KORJAUSKEINOSI MILLE TAHANSA TAKUURIKKEELLE TAI MUULLE TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUILMOITUKSEN KATTAMAN TUOTTEEN EPÄYHDENMUKAISUDELLE. 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 EDELLYTTÄMISTÄ 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 LISENSOIJAT, 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 VIALLISESTA TUOTTEESTA MAKSAMAASI SUMMAA, EMMEKÄ ME OLE MISSÄÄN TAPAUKSESSA KORVAUSVELVOLLISIA MISTÄÄN SEURAAMUKSELLISISTA, SATUNNAISISTA, ERITYISETAI TAI RANGAISTUKSELLISISTA VAHINGOISTA TAI MENETYKSIKSIÄ, OLIVAT NE SUORIA TAI VÄLILLISIÄ.

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

### **Muita sinulla mahdollisesti olevia oikeuksia**

JOILLAIN LAINKÄYTTÖALUEILLA EI SALLITA SEURAAVIA: (1) VIHJATTUJEN TAKUIDEN POISJÄTTÖ, (2) VIHJATTUJEN TAKUIDEN KESTON RAJOITTAMINEN JA/TAI (3) SATUNNAISTEN TAI SEURAAMUKSELLISTEN VAHINKOJEN POISJÄTTÖ TAI RAJOITTAMINEN. NÄIN OLLEN TÄMÄN KÄYTTÄNNÖN VASTUUVAPAUUSLAUSEKKEET 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 TIETTY LAILLISET OIKEUDET, SINULLA SAATTA OLLA MUITAKIN OIKEUKSIA 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 TANDSBY  
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



## Tietojen käyttö EU:ssa

Kun käytät VeSync-sovellusta tuotteesi yhdistämiseen, sovellus saattaa tuottaa tietoja. Voit käyttää, hakea tai poistaa näitä tietoja tarvittaessa. Lisätietoja on osoitteessa:



## Obsah

Obsah balení	1
Technické parametry	1
Důležitá bezpečnostní opatření a varování	2
Seznámení s vaší inteligentní horkovzdušnou fritézou	8
Před prvním použitím	9
Používání inteligentní horkovzdušné fritézy	10
Péče a údržba	16
Príslušenství	16
Odstraňování problémů	17
Informace o omezené záruce	19
Zákaznická podpora	21

## Obsah balení

1 x 10litrová horkovzdušná fritéza Dual Blaze TwinFry™
2 x Fritovací talíř
1 x Rozdělovač koše
1 x Silikonové kleště
1 x Návod k obsluze
1 x Stručná příručka

## Technické parametry

<b>Model</b>	CAF-TF101S-WEUR
<b>Napájecí zdroj</b>	AC 220–240 V, 50 Hz
<b>Jmenovitý výkon</b>	2800 W
<b>Objem</b>	10 l
<b>Rozsah teploty</b>	35 až 240 °C/ 95 až 465 °F
<b>Časový rozsah</b>	1 min až 48 h
<b>Rozměry (včetně rukojeti)</b>	33,8 H × 51,8 Š × 31,3 V cm/ 13,3 H × 20,4 Š × 12,3 V palce
<b>Hmotnost</b>	9,2 kg/20 lb
<b>Rozsah Wi-Fi®frekvencí</b>	2412–2472MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
<b>Rozsah Bluetooth®frekvencí</b>	2402–2480MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
<b>Spotřeba energie v síťovém pohotovostním režimu</b>	<2,0 W
<b>Spotřeba energie v pohotovostním/vypnutém režimu</b>	<0,5 W

# TYTO POKYNY SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE!

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ A VAROVÁNÍ

---

Při používání horkovzdušné fritézy dodržujte základní bezpečnostní opatření. Přečtěte si všechny pokyny.

### Hlavní bezpečnostní body

- **Nedotýkejte se** horkých povrchů. Používejte rukojeť.
- Při otáčení koše po přípravě pokrmů buďte opatrní, protože horký fritovací talíř může vypadnout a vytvořit bezpečnostní riziko.
- Fritovací talíř pevně vložte do koše, tím snížíte riziko jeho vypadnutí.
- **Neblokujte** žádné větrací otvory. Otvory odchází horká pára. Mějte ruce a obličej daleko od otvorů.
- Horké jídlo **vždy** opatrně vyjmějte pomocí kleští.

### Obecné bezpečnostní pokyny

- Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, **neponořujte kryt, šňůru ani zástrčku horkovzdušné fritézy** do vody nebo kapaliny.
- Pokud je přístroj používán v blízkosti dětí, je nezbytný bezprostřední dohled. Pokud

spotřebič nepoužíváte a před čištěním spotřebič odpojte. Před nasazováním nebo sundáváním dílů nechte přístroj vychladnout.

- Spotřebič **neobsluhujte**, jestliže je poškozen jeho kabel nebo zástrčka, pokud nefunguje správně nebo byl jakýmkoli způsobem poškozen. Spotřebič vraťte do nejbližšího autorizovaného servisu, kde lze provést kontrolu, opravu nebo seřízení. Kontaktujte **zákaznickou podporu** (viz strana 21).
- **Horkovzdušnou fritézu nepoužívejte**, pokud je poškozená, nefunguje nebo pokud je poškozen kabel nebo zástrčka. Kontaktujte **zákaznickou podporu** (viz strana 21).
- Použití příslušenství není společností Cosori doporučeno a může způsobit zranění.

- **Nepoužívejte** v exteriérech.
- Horkovzdušnou fritézu ani její části **nepokládejte** na sporák, do blízkosti plynových nebo elektrických hořáků nebo do rozehráté trouby.
- Při vyjímání koše a fritovacího talíře nebo likvidaci horkého tuku postupujte velmi opatrně.
- Fritovací talíř nebo vnitřní koš **vždy** po vyjmutí z koše položte na žáruvzdorný povrch.
- **Nečistěte** kovovými drátěnkami. Kovové části se mohou odlomit a dotknout se elektrických součástí, což může způsobit úraz elektrickým proudem.
- Na horkovzdušnou fritézu **nic nepokládejte**. Uvnitř horkovzdušné fritézy **nic neskladujte**.
- Tuto horkovzdušnou fritézu smí používat děti od 8 let a starší, osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání horkovzdušné fritézy a porozuměly nebezpečím spojeným s jejím používáním.
- **Nedovolte** dětem čistit nebo provádět údržbu horkovzdušné fritézy, pokud nejsou starší než 8 let a pod dohledem.
- Děti by měly být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s horkovzdušnou fritézou nebudou hrát.
- Horkovzdušná fritéza není určena k tomu, aby pracovala s externími spínacími hodinami nebo samostatným systémem dálkového řízení.
- Chcete-li provést odpojení, přepněte libovolný ovládací prvek do polohy „vypnuto“ a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Horkovzdušnou fritézu **nepoužívejte** k jinému než zamýšlenému účelu.
- Veškerý servis by měl provádět autorizovaný zástupce servisu, kontaktujte **zákaznickou podporu** (viz strana 21).
- Pokyny k čištění příslušenství naleznete v části **Péče a údržba** (viz strana 16)
- Není určeno ke komerčnímu použití. **Pouze** pro použití v domácnosti.

## Při horkovzdušném fritování

- Horkovzdušná fritéza pracuje **pouze** s horkým vzduchem. Koš **nikdy** nenaplňujte olejem nebo tukem.
- Horkovzdušnou fritézu **nikdy** nepoužívejte bez vloženého koše nebo košů.
- Do horkovzdušné fritézy **nedávejte** příliš velké potraviny nebo kovové nádoby, protože by mohlo dojít k požáru nebo úrazu elektrickým proudem.
- Koš **nepřeplňujte**. Nahromaděné množství potravin se může dotknout topných spirál a způsobit nebezpečí požáru.
- Během horkovzdušného fritování ani bezprostředně po něm se **nedotýkejte** příslušenství (včetně fritovacího talíře).
- Do horkovzdušné fritézy **nedávejte** papír, karton, nežáruvzdorný plast a podobné materiály.
- Do horkovzdušné fritézy **nikdy** nedávejte pečicí nebo pergamenový papír, aniž byste na něj dali potraviny. Cirkulace vzduchu může způsobit, že papír zvedne a dotkne topných spirál.
- Pokud je koš vyložen fólií, dbejte na to, aby se nedotýkal topných těles, protože to může způsobit přehřátí a nebezpečí požáru.
- **Vždy** používejte žáruvzdorné nádoby. Buďte velmi opatrní při používání nádob, které nejsou z kovu nebo skla.
- Abyste snížili riziko požáru, udržujte horkovzdušnou fritézu mimo dosah hořlavých materiálů (závěsy, ubrusy atd.). Používejte na rovném, stabilním, žáruvzdorném povrchu mimo zdroje horka nebo kapalin.
- Pokud z horkovzdušné fritézy vidíte vycházet tmavý kouř, okamžitě ji vypněte a odpojte. Bílý kouř je normální, je způsoben zahříváním tuku nebo stříkáním potravin, ale tmavý kouř znamená, že jídlo hoří nebo je problém s obvodem. Před vytažením koše počkejte, až kouř zmizí. Pokud příčinou nebylo spálené jídlo, kontaktujte **zákaznickou podporu** (viz strana 21).
- Horkovzdušnou fritézu vypnete jedním stisknutím tlačítka ⏻. Horkovzdušná fritéza zapípá a vypnou se všechna tlačítka kromě tlačítka ⏻, které se zbarví oranžově.
- Během používání **nenechávejte** horkovzdušnou

fritézu bez dozoru.

## Napájení a kabel [obrázek 2]

- Před vytažením zástrčky ze zásuvky horkovzdušnou fritézu vypněte.
- Pro odpojení uchopte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky. **Nikdy** netahejte za napájecí kabel.
- Napájecí kabel (ani prodlužovací kabel) **nenechávejte** viset přes hranu stolu nebo kuchyňské linky a zamezte kontaktu s horkými povrchy.
- Abyste zabránili nebezpečí udušení, odstraňte a zlikvidujte ochranný kryt namontovaný nad napájecí zástrčkou horkovzdušné fritézy.
- Při připojování horkovzdušné fritézy **nikdy** nepoužívejte zásuvku pod kuchyňskou linkou.
- Vždy zapojte do a uzemněnou elektrickou zásuvku. Neupravujte zástrčku jakýmkoliv způsobem.
- Horkovzdušná fritéza by měla být používána **pouze** s elektrickými systémy **220–240 V, 50Hz**. **Nezapojte** do jiného typu zásuvky.
- Horkovzdušnou fritézu a její kabel udržujte mimo dosah

děti mladších 8 let.

- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn společností Arovast nebo podobně kvalifikovanými osobami; zabráníte tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem nebo požáru. Kontaktujte **zákaznickou podporu** (viz strana 21).

## Prodlužovací kabely

- K dispozici jsou delší prodlužovací kabely. Mohou být použity, pokud na ně při používání dáváte pozor. Pokud používáte delší prodlužovací kabel:
  - Uvedené elektrické údaje prodlužovacího kabelu musí přinejmenším odpovídat elektrickým údajům horkovzdušné fritézy.
  - Kabel musí být umístěn tak, aby nevisel přes horní hranu linky nebo stolu, kde by za něj mohly nechtěně zatáhnout nebo o něj zakopnout děti.

- Pokud je spotřebič z uzemněný typ, kabel set nebo prodlužovací kabel by měl být typ uzemnění 3-vodičový kabel.



Tento symbol znamená, že výrobek nesmí být zlikvidován jako domácí odpad a měl by být dodán do příslušného sběrného zařízení k recyklaci. Správná likvidace a recyklace pomáhá chránit přírodní zdroje, lidské zdraví a životní prostředí. Další informace o likvidaci a recyklaci výrobku získáte u místní samosprávy, u služby likvidace odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

### **Tento výrobek je ve shodě se směrnicí RoHS**

Tento výrobek je v souladu se směrnicí 2011/65/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních z roku 2012 a jejími změnami o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních.

## **TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE**

**VAROVÁNÍ:** Veškerý další servis by měl provádět autorizovaný zástupce servisu.

### **Elektromagnetická pole (EMP)**

Horkovzdušná fritéza Cosori splňuje všechny normy týkající se elektromagnetických polí (EMP). Při správném zacházení a podle pokynů v tomto návodu k obsluze je použití spotřebiče na základě aktuálně dostupných vědeckých důkazů bezpečné.

**VAROVÁNÍ:** Položky označené následujícím symbolem mohou dosahovat vysokých teplot a je třeba s nimi zacházet opatrně.



**UPOZORNĚNÍ:** Horký povrch.

# Nastavení aplikace VeSync

## Poznámka:

- Aplikace VeSync je neustále vylepšována a může se časem měnit. V případě rozdílu se řiďte pokyny v aplikaci.
- Spuštěná aplikace vyžaduje zařízení, připojení Wi-Fi nebo mobilní data a systém iOS verze 12 nebo Android verze 7 (nebo vyšší). Mohou být účtovány standardní sazby za data a zprávy. Je vyžadována registrace.

1. Chcete-li stáhnout aplikaci VeSync, naskenujte kód QR nebo vyhledejte „VeSync“ v obchodě Apple App Store® nebo Google Play Store.

**Poznámka:** Pro uživatele systému Android™ zvolte pro použití aplikace VeSync možnost „Povolit“.




2. Spustte aplikaci VeSync. Pokud již máte účet, klepněte na možnost **Přihlásit se**. Chcete-li vytvořit nový účet, klepněte na možnost **Zaregistrovat se**.


**Poznámka:** Chcete-li používat služby a produkty třetích stran, je třeba, abyste si vytvořili vlastní účet VeSync. S účtem hosta nebudou fungovat. Díky účtu VeSync můžete také umožnit své rodině a přátelům ovládat vaši inteligentní horkovzdušnou fritézu.

3. Chcete-li přejít do režimu párování, zapojte inteligentní fritézu.
4. Klepněte na + a vyberte inteligentní horkovzdušnou fritézu.
5. Chcete-li nastavit inteligentní horkovzdušnou fritézu, postupujte podle pokynů v aplikaci.

## Poznámka:

- Název a ikonu můžete kdykoli změnit tak, že přejdete na obrazovku inteligentní horkovzdušné fritézy a klepnete na možnost .

## Odpojení od Wi-Fi®

- Chcete-li odpojit Wi-Fi®, stiskněte a podržte tlačítko  po dobu 15 sekund, dokud se nerozsvítí indikátor Wi-Fi. Tím obnovíte výchozí nastavení inteligentní horkovzdušné fritézy a odpojte ji od aplikace VeSync.
- Chcete-li se znovu připojit, postupujte podle pokynů pro přidání zařízení v aplikaci VeSync.

## Funkce aplikace VeSync

Aplikace VeSync umožňuje přístup k dalším funkcím inteligentní horkovzdušné fritézy, a to včetně těch, které jsou uvedeny níže.

## Dálkový ovladač

- Všechny funkce inteligentní horkovzdušné fritézy lze s výjimkou zahájení vaření (v souladu s bezpečnostními předpisy UL) ovládat na dálku.
- Průběh vaření lze sledovat na dálku.

## Recepty v aplikaci

- V aplikaci jsou k dispozici předprogramované recepty od kuchařů společnosti COSORI. Tyto recepty automaticky nastavují doporučený čas a teplotu.
- Vytvářejte a ukládejte vlastní recepty.

**Poznámka:** Aplikace VeSync je neustále aktualizována a funkce aplikace se budou rozšiřovat.

# SEZNÁMENÍ S VAŠÍ INTELIGENTNÍ HORKOVZDUŠNOU FRITÉZOU

## Poznámka:

- **Nepokoušejte se** otevřít horní část horkovzdušné fritézy. Nejde o víko.
- Koš a fritovací talíře jsou vyrobeny z hliníkového kovu s nepřilnavým povrchem.

## Schéma horkovzdušné fritézy [obrázek 1.1]

- |                        |                      |                       |
|------------------------|----------------------|-----------------------|
| 1. Prívod vzduchu      | 5. Ventilační štěrby | 9. Rukojeť koše       |
| 2. Výstup vzduchu      | 6. Ovládací panel    | 10. Rozdělovač koše   |
| 3. Rukojeti na pouzdrů | 7. Fritovací talíře  | 11. Silikonové kleště |
| 4. Napájecí kabel      | 8. Koš               |                       |

## Schéma displeje [obrázek 1.2]

**Poznámka:** Když klepnete na tlačítko funkce vaření, rozsvítí se oranžově, což znamená, že je vybráno.

### Ovládací panel

- |                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| A. Zvýšení/snížení teploty | F. VELKÁ ZÓNA           |
| B. Vypínač                 | G. SHODA                |
| C. Funkce vaření           | H. ZÓNA 2               |
| D. ZÓNA 1                  | I. Zvýšení/snížení času |
| E. SYNCHRONIZOVAT          | J. Spustit/pozastavit   |

### Displej

- |  |                      |
|--|----------------------|
| a. Horní topná tělesa zapnuta          | d. Indikátor Wi-Fi   |
| b. Horní a spodní topná tělesa zapnuta | e. Zobrazení teploty |
| c. Stav vaření                         | f. Zobrazení času    |

**Poznámka:** Indikátor Wi-Fi vám oznámí stav konfigurace aplikace VeSync. Další informace naleznete v pokynech v aplikaci VeSync.

## Zprávy na displeji [obrázek 1.3]

Vaření [obrázek a] a [obrázek b]

Vaření dokončeno [obrázek f]

Pozastaveno [obrázek c] a [obrázek d]

Chlazení [obrázek g]

Koš je vyjmut/vaření pozastaveno [obrázek e]

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

## Nastavení

1. Odstraňte všechny obaly zevnitř a vně horkovzdušné fritézy, a to včetně dočasných samolepek a plastového obalu.
2. Postavte horkovzdušnou fritézu na stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch. Uchovávejte mimo místa, která mohou být poškozena horkým vzduchem nebo párou (například stěny nebo skříně).

**Poznámka:** Za horkovzdušnou fritézou a nad ní nechte 13 cm volného prostoru. **[Obrázek 3]** Před horkovzdušnou fritézou ponechte dostatek místa pro vyjmutí koše.

3. Koš, rozdělovač koše a fritovací talíře důkladně umyjte v myčce na nádobí nebo neabrazivní houbičkou.
4. Vnitřní a vnější část horkovzdušné fritézy otřete mírně navlhčeným hadříkem. Osušte ručníkem.
5. Do koše pevně vložte fritovací talíře a oddělovač a vložte koš do horkovzdušné fritézy. **[Obrázek 5]**

**Poznámka:** Při vkládání fritovacích talířů nejprve nakloňte fritovací talíř na jednu stranu a poté ho zatlačte dolů na druhou stranu. Fritovací talíře lze vložit do koše pouze jedním směrem. **[Obrázek 4]**

## Zkušební provoz

Zkušební provoz vám pomůže seznámit se s horkovzdušnou fritézou, ujistit se, že funguje správně, a vyčistit ji během procesů od možných zbytků.

1. Dbejte na to, že jsou koše horkovzdušné fritézy prázdné, a zapojte horkovzdušnou fritézu.
2. Klepněte na možnost  $\cup$ .

3. Klepněte na možnost **VELKÁ ZÓNA**. Na displeji se zobrazí hlášení „200 °C“ a „20 MIN“.
4. Klepnutím na tlačítko  $\surd$  změníte čas na 10 minut.
5. Klepnutím na tlačítko  $\blacktriangleright\parallel$  zahájíte ohřev. Po dokončení zkušebního provozu horkovzdušná fritéza zapípá.
6. Vyjměte koš. Koš nechte 10–30 minut zcela vychladnout.

### Poznámka:

- Jakákoli horkovzdušná fritéza může mít z procesu výroby plastový zápach. Jedná se o normální jev. Pokud se plastový zápach po zkušebním provozu nezmenší, kontaktujte **Zákaznická podpora** (viz strana 21).
- Při otáčení koše po přípravě pokrmů buďte opatrní, protože horké fritovací talíře mohou vypadnout a vytvořit bezpečnostní riziko.

## Silikonové zarážky

- Fritovací talíře obsahují 4 silikonové zarážky vyrobené z potravinářského materiálu. Tyto zarážky udržují talíř připevněný ke spodní části koše.
- Při umísťování fritovacích talířů do koše fritovací talíř nakloňte a na vložte nejprve jednu stranu a poté ho zatlačte dolů na druhou stranu. Fritovací talíře lze vložit do koše pouze jedním směrem. **[Obrázek 5]**

**Poznámka:** Nesprávné a násilné vkládání fritovacího talíře do koše může způsobit poškození.

- Dbejte na to, aby si děti se silikonovými zarážkami **nehrály** a nepolykaly je.

# POUŽÍVÁNÍ INTELIGENTNÍ HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY

Pomocí aplikace VeSync můžete monitorovat vaření, sledovat recepty v aplikaci a přistupovat k dalším funkcím. Seznam inteligentních funkcí naleznete v části

**Funkce aplikace VeSync** (strana 7).












## Horkovzdušné fritování

### Poznámka:

- Na horkovzdušnou fritézu **nic nepokládejte**. To by narušilo proudění vzduchu a způsobilo špatné výsledky horkovzdušného fritování. *[Obrázek 6]*
- Horkovzdušná fritéza není fritéza. Koš **nenaplňujte** olejem, tukem na smažení nebo jinou tekutinou.
- Při vyjímání koše z horkovzdušné fritézy **dávejte pozor** na horkou páru.

## Tabulka vaření

Výsledky se mohou lišit. Recepty a podněty k vaření najdete v aplikaci VeSync.

Funkce	Dočasné	Čas	Rozsah teploty	Časový rozsah	Horní výkon	Spodní výkon
FRITOVÁNÍ	200 °C	20 min.	120° až 205°C	1–60 min		
RESTOVÁNÍ	190 °C	30 min.	120° až 205°C	1–240 min		
SLADKÉ PEČENÍ	160 °C	25 min.	80° až 205°C	1–240 min		
GRILOVÁNÍ	240 °C	10 min.	205° až 240 °C	1–30 min		NEUPLATŇUJE SE
OHŘÍVÁNÍ	165 °C	15 min.	40° až 205°C	1–60 min		
SUŠENÍ	55 °C	6 h	35° až 95 °C	30 min až 48 h		

**Poznámka:** Horní a spodní výkon jsou zde schematické, nejde o skutečný výkon. Skutečná teplota horních a dolních topných těles se může lišit. Teplotní rozsah zobrazený ve schématu ukazuje pouze hrubě maximální teplotu, kterou může každé topné těleso dosáhnout.

## Vaření ve velké zóně

1. Umístěte fritovací talíře do koše.  
[Obrázek 7]

### Poznámka:

- Fritovací talíře umožňují odkapávání přebytečného oleje dolů do spodní části koše.
- Při umísťování fritovacích talířů do koše fritovací talíř nakloňte a na vložte nejprve jednu stranu a poté ho zatlačte dolů na druhou stranu.
- Fritovací talíře nemusí být nutné pro některé recepty, jako jsou muffiny a pečivo.

2. Klepněte na možnost (☺).
3. Vyberte možnost (GRANDZONE).
4. Vyberte funkci vaření.

**Poznámka:** Funkce vaření jsou naprogramovány s ideálním časem a teplotou pro vaření určitých potravin. Jejich čas a teplotu můžete také upravit.

5. Pro upravení času a teploty klepněte na tlačítka  $\wedge$  a  $\vee$  času a teploty. Můžete to provést kdykoliv během vaření. Chcete-li se vrátit k výchozímu nastavení funkce ihned po jeho změně, znovu stiskněte tlačítko funkce. [Obrázek 8]
6. Klepnutím na tlačítko  $\blacktriangleright$  zahájíte horkovzdušné fritování.
7. Horkovzdušná fritéza po dokončení zapípá. Na displeji se zobrazí hlášení „Konec“.
8. Vyjměte koš z horkovzdušné fritézy a dávejte pozor na horkou páru. K vyjmutí potravin z koše použijte kleště nebo žárovzdorné náčiní.

**UPOZORNĚNÍ:** Při otáčení koše mohou horké fritovací talíře vypadnout.

- a. Dbejte na to, aby koš spočíval na rovném povrchu.
- b. Dávejte pozor na horký olej nebo tuk nashromážděný v koši. Abyste zabránili postříkání, před výměnou koše vypusťte olej. [Obrázek 9]

9. Před čištěním nechte zcela vychladnout.

## Vaření v jedné zóně

1. Umístěte do koše fritovací talíře a rozdělovač. [Obrázek 10]

### Poznámka:

- Fritovací talíře umožňují odkapávání přebytečného oleje dolů do spodní části koše.
- Při umísťování fritovacích talířů do koše fritovací talíř nakloňte a na vložte nejprve jednu stranu a poté ho zatlačte dolů na druhou stranu.
- Fritovací talíře nemusí být nutné pro některé recepty, jako jsou muffiny a pečivo.

2. Klepněte na možnost (☺).
3. Vyberte tlačítko zóny, kterou chcete použít.
4. Vyberte funkci vaření.

**Poznámka:** Funkce vaření jsou naprogramovány s ideálním časem a teplotou pro vaření určitých potravin. Jejich čas a teplotu můžete také upravit.

5. Volitelně můžete změnit teplotu a čas klepnutím na tlačítko  $\wedge$  nebo  $\vee$ . [Obrázek 8]
6. Klepnutím na tlačítko  $\blacktriangleright$  zahájíte horkovzdušné fritování.
7. Horkovzdušná fritéza po dokončení zapípá. Na displeji se zobrazí hlášení „Konec“.
8. Vyjměte koš z horkovzdušné fritézy a dávejte pozor na horkou páru. K vyjmutí potravin z koše použijte kleště nebo žárovzdorné náčiní.

**UPOZORNĚNÍ:** Při otáčení koše mohou horké fritovací talíře vypadnout.

- a. Dbejte na to, aby koš spočíval na rovném povrchu.
  - b. Dávejte pozor na horký olej nebo tuk nashromážděný v koši. Abyste zabránili postříkání, před výměnou koše vypusťte olej. [Obrázek 9]
9. Před čištěním nechte zcela vychladnout.

## Vaření ve dvou zónách

Vařte pomocí dvou zón pro přípravu různých jídel současně. **ZÓNU 1** a **ZÓNU 2** lze ovládat nezávisle na sobě.

1. Umístěte do koše fritovací talíře a rozdělovač.

### Poznámka:

- Fritovací talíře umožňují odkapávání přebytečného oleje dolů do spodní části koše.
- Při umísťování fritovacích talířů do koše fritovací talíř nakloňte a na vložte nejprve jednu stranu a poté ho zatlačte dolů na druhou stranu.
- Fritovací talíře nemusí být nutné pro některé recepty, jako jsou muffiny a pečivo.

2. Klepněte na možnost (U).
3. Vyberte **ZÓNU 1**.
4. Vyberte funkci vaření.
5. Pro upravení času a teploty klepněte na tlačítka  $\wedge$  a  $\vee$  času a teploty. Můžete to provést kdykoliv během vaření. Chcete-li se vrátit k výchozímu nastavení funkce ihned po jeho změně, znovu stiskněte tlačítko funkce.
6. Vyberte **ZÓNU 2** a opakujte kroky 4 a 5.
7. Klepnutím na tlačítko  $\blacktriangleright\parallel$  zahájíte horkovzdušné fritování.

**Poznámka:** Pokud se rozhodnete, že jídlo v jedné z těchto zón je před uplynutím doby vaření hotové, můžete tuto zónu výběrem této zóny a klepnutím na tlačítko  $\blacktriangleright\parallel$  pozastavit.

8. Horkovzdušná fritéza po dokončení zapípá. Na displeji se zobrazí hlášení „Konec“.
9. Vyjměte koš z horkovzdušné fritézy a dávejte pozor na hořkou páru. K vyjmutí potravin z koše použijte kleště nebo žáruvzdorné náčiní.

**UPOZORNĚNÍ:** Při otáčení koše mohou horké fritovací talíře vypadnout.

10. Dbejte na to, aby koš spočíval na rovném povrchu.
11. Dávejte pozor na horký olej nebo tuk nashromážděný v koši. Abyste zabránili postříkání, před výměnou koše vypusťte olej. **(Obrázek 9)**
12. Před čištěním nechte zcela vychladnout.

## Pozastavení vaření

Vaření se po vyjmutí koše automaticky pozastaví. Pro obnovení vaření koš znovu vložte.

Volitelně můžete klepnutím na tlačítko  $\blacktriangleright\parallel$  pozastavit vaření v obou zónách. Dalším klepnutím na tlačítko  $\blacktriangleright\parallel$  obnovíte vaření.

## Pozastavení doby vaření v jedné zóně (při použití obou zón)

1. Vyberte zónu, kterou chcete pozastavit.
2. Klepnutím na tlačítko  $\blacktriangleright\parallel$  pozastavíte vaření.
3. Chcete-li pozastavenou zónu obnovit, znovu klepněte na tlačítko  $\blacktriangleright\parallel$ .

**Poznámka:** Během pauzy můžete upravit nastavení (funkci, čas a teplotu vaření).

## Ukončení doby vaření v jedné zóně (při použití obou zón)

Pokud se rozhodnete, že je jídlo v některé ze zón hotové před uplynutím doby vaření, můžete **zónu zastavit**. Stiskněte a podržte tlačítko dané zóny po dobu 3 sekund.

## Synchronizovat vaření

Naprogramujte zóny tak, aby při použití různých funkcí, časů vaření a teplot dokončily vaření současně.

1. Umístěte do koše fritovací talíře a rozdělovač. **(Obrázek 10)**

### Poznámka:

- Fritovací talíře umožňují odkapávání přebytečného oleje dolů do spodní části koše.
- Při umísťování fritovacích talířů do koše fritovací talíř nakloňte a na vložte nejprve jednu stranu a poté ho zatlačte dolů na druhou stranu.
- Fritovací talíře nemusí být nutné pro některé recepty, jako jsou muffiny a pečivo.

2. Klepněte na možnost (U).
3. Vyberte **ZÓNU 1**. Vyberte funkci vaření a poté změňte teplotu a čas klepnutím na tlačítko  $\wedge$  nebo  $\vee$ .
4. Vyberte **ZÓNU 2**. Vyberte funkci vaření a poté změňte teplotu a čas klepnutím na tlačítko  $\wedge$  nebo  $\vee$ .

5. Klepněte na **SYNCHRONIZOVAT**.
6. Klepněte na možnost ►||. Začne vařit zóna s nejdelší dobou. V druhé zóně se zobrazí hlášení „HoLd“. Přístroj spustí druhou zónu, když oběma zónám zbývá stejná doba.
7. Horkovzdušná fritéza po dokončení zapípá. Na displeji se zobrazí hlášení „Konec“.

**Poznámka:** Pokud se rozhodnete, že je jídlo v některé ze zón hotové před uplynutím doby vaření, můžete **zónu zastavit**. Stiskněte a podržte tlačítko dané zóny po dobu 3 sekund.

8. Vyjměte koš z horkovzdušné fritézy a dávejte pozor na horkou páru. K vyjmutí potravin z koše použijte kleště nebo žáruvzdorné náčiní.

**UPOZORNĚNÍ:** Při otáčení koše mohou horké fritovací talíře vypadnout.

- a. Dbejte na to, aby koš spočíval na rovném povrchu.
  - b. Dávejte pozor na horký olej nebo tuk nashromážděný v koši. Abyste zabránili postříkání, před výměnou koše vypusťte olej. **[Obrázek 9]**
9. Před čištěním nechte zcela vychladnout.

## Shoda vaření

Chcete-li vařit se stejnou funkcí, teplotou a časem, zrcadlete nastavení mezi ZÓNOU 1 a ZÓNOU 2. To vám umožní vařit velké množství současně nebo různé potraviny pomocí stejných nastavení.

1. Umístěte do koše fritovací talíře a rozdělovač. **[Obrázek 10]**

**Poznámka:**

- Fritovací talíře umožňují odkapávání přebytečného oleje dolů do spodní části koše.
- Při umístování fritovacích talířů do koše fritovací talíř nakloňte a na vložte nejprve jednu stranu a poté ho zatlačte dolů na druhou stranu.
- Fritovací talíře nemusí být nutné pro některé recepty, jako jsou muffiny a pečivo.

2. Klepněte na možnost (U).
3. Vyberte **ZÓNU 1**. Vyberte funkci vaření a poté změňte teplotu a čas klepnutím na tlačítko ^ nebo v.

4. Klepnutím na tlačítko **SHODA** zkopírujete nastavení **ZÓNY 1** do **ZÓNY 2**.
5. Klepnutím na tlačítko ►|| zahájíte vaření v obou zónách.
6. Horkovzdušná fritéza po dokončení zapípá. Na displeji se zobrazí hlášení „Konec“.
7. Vyjměte koš z horkovzdušné fritézy a dávejte pozor na horkou páru. K vyjmutí potravin z koše použijte kleště nebo žáruvzdorné náčiní.

**UPOZORNĚNÍ:** Při otáčení koše mohou horké fritovací talíře vypadnout.

- a. Dbejte na to, aby koš spočíval na rovném povrchu.
  - b. Dávejte pozor na horký olej nebo tuk nashromážděný v koši. Abyste zabránili postříkání, před výměnou koše vypusťte olej. **[Obrázek 9]**
8. Před čištěním nechte zcela vychladnout.

## Průvodce vařením

### Rozdělovač

- Rozdělovač během vaření zcela neizoluje přenos tepla a rozstříkávání potravin mezi dvěma koši. Jedná se o normální jev.

### Přepínování

- Pokud je koš přeplněn, potraviny se budou vařit nerovnoměrně.
- **UPOZORNĚNÍ:** Potraviny **nebalte**. Nahromaděné množství potravin se může dotknout topných spirál a způsobit nebezpečí požáru.

### Používání oleje

- Díky přidání malého množství oleje budou potraviny křupavější. Nepoužívejte více než 30 ml/2 polévkové lžice oleje.
- Pro rovnoměrnou aplikaci malých množství oleje na všechny potraviny jsou vynikající olejové spreje.
- **Nepoužívejte spreje** na vaření s hnacími plyny. Hnací plyny mohou poškodit nepřilnavý povrch koše.

## Tipy ohledně pokrmů

- Fritovat horkým vzduchem můžete veškeré zmrazené potraviny nebo výrobky, které lze péct v troubě.
- Chcete-li vyrábět koláče, koláčky nebo jakékoli potraviny s náplní nebo těstem, umístěte potraviny před vložením do koše do nádoby odolné vůči horku.
- Horkovzdušné fritování způsobí u potravin s vysokým obsahem tuku hromadění tuku pod fritovacími talíři. Abyste během vaření předešli nadměrnému kouři, vylévejte po uvaření kapky tuku.
- Potraviny v kapalné marinádě vytvářejí rozstříkování a nadměrný kouř. Před horkovzdušným fritováním tyto potraviny osušte.

## Hranolky

- Pro dosažení křupavosti přidejte 8–15 ml/½–1 polévkové lžíce oleje.
- Při přípravě hranolků ze syrových brambor namočte nevařené hranolky na 15 minut do vody, abyste před fritováním odstranili škrob. Před přidáním oleje je osušte ručníkem.
- Abyste dosáhli křupavějších výsledků, nakrájejte nehotové hranolky na menší kousky. Zkuste nakrájet hranolky na rozměr 0,6 × 7,6 cm.

**Poznámka:** Další tipy a recepty najdete v aplikaci VeSync a ve stručné příručce.

## Další funkce

### Přepínání jednotek teploty

- Stiskněte a podržte tlačítka  $\wedge$  a  $\vee$  teploty na 3 sekundy.
- Horkovzdušná fritéza jednou zapípá a jednotka teploty se změní ze stupňů Celsia na stupně Fahrenheita.
- Opakováním přepnete zpět na stupně Celsia.

### Zapnutí/vypnutí zvuku

- Stiskněte a podržte tlačítka  $\wedge$  teploty a  $\wedge$  času současně na 3 sekundy, dokud horkovzdušná fritéza jednou nepípne.
- Opakováním zvuk znovu zapnete.

## Pozastavení

- Klepnutím na tlačítko  $\blacktriangleright\parallel$  pozastavíte vaření. Horkovzdušná fritéza zastaví ohřev a bude blikat  $\blacktriangleright\parallel$ , dokud znovu neklepnete na tlačítko  $\blacktriangleright\parallel$ , čímž vaření obnovíte.
- Po 20 minutách nečinnosti se horkovzdušná fritéza vypne.
- Tato funkce umožňuje pozastavit vaření, aniž by bylo třeba z horkovzdušné fritézy vyjmout koš.

## Nastavení funkcí vaření

Nejjednodušší způsob horkovzdušného fritování je použití funkce vaření. Funkce vaření jsou naprogramovány s ideálním časem a teplotou pro vaření určitých potravin.

- Upravení funkce:
  - Zvolte funkci a upravte čas a teplotu.

**Poznámka:** Chcete-li rychle zvýšit nebo snížit čas nebo teplotu, stiskněte a podržte tlačítka  $\wedge$  nebo  $\vee$ .

- Stiskněte a podržte tlačítko funkce, dokud horkovzdušná fritéza jednou nepípne.
- Resetování funkce:
  - Bez provádění změn stiskněte a podržte tlačítka funkce a **VELKÁ ZÓNA** současně na 3 sekundy, dokud horkovzdušná fritéza jednou nepípne.
- Resetování všech funkcí:
  - Stiskněte a podržte tlačítka **ZÓNA 1** a **ZÓNA 2** současně na 3 sekundy, dokud horkovzdušná fritéza jednou nepípne.

## Automaticky obnovit vaření

- Pokud koš vytáhnete, horkovzdušná fritéza se automaticky pozastaví.
- Po vrácení koše horkovzdušná fritéza automaticky obnoví vaření podle vašich předchozích nastavení.

## Automatické Vypnutí

Pokud následující režimy zůstanou neaktivní po odpovídající dobu, zařízení přejde do režimu "vypnuto", když není připojeno k síti. (min)		
Zapnuto	Všechny funkce vaření dokončeny	Předehřívání nebo Pozastavení
20	3	20

## Automatický Pohotovostní Režim

Pokud následující režim zůstane neaktivní po odpovídající dobu, zařízení přejde do síťového pohotovostního režimu, když je připojeno k síti. (min)		
Zapnuto	Všechny funkce vaření dokončeny	Předehřívání nebo Pozastavení
20	3	20

# PÉČE A ÚDRŽBA

---

## Poznámka:

- Po každém použití **vždy** vyčistíte koš horkovzdušné fritézy a fritovací talíře.
  - Vyložení koše fólií (s výjimkou fritovacích talířů) může usnadnit čištění.
1. Horkovzdušnou fritézu vypněte a odpojte. Před čištěním ji nechte zcela vychladnout. Pro rychlejší chlazení vytáhněte koš.
  2. V případě potřeby otřete vnější část horkovzdušné fritézy vlhkým hadříkem.
  3. Koš a fritovací talíře lze mýt v myčce. Můžete je také umýt horkou mýdlovou vodou a neabrazivní houbičkou. V případě potřeby je namočte.

## Poznámka:

- Koš a fritovací talíře mají nepřílnavý povrch. Nepoužívejte kovové náčiní a abrazivní čisticí prostředky.

4. V případě odolné mastnoty:
  - a. V malé misce smíchejte 30 g/2 polévkové lžíce jedlé sody a 15 ml/1 polévkovou lžici vody, čímž vytvoříte roztíratelnou pastu.
  - b. Pomocí houbičky rozetřete pastu na koši a fritovacích talířích a drhněte. Před opláchnutím nechte koš a fritovací talíře 15 minut být.
  - c. Před použitím koš a fritovací talíře umyjte mýdlem a vodou.
5. Vnitřní část horkovzdušné fritézy očistíte mírně navlhčenou a neabrazivní houbičkou nebo hadříkem. **Neponořujte** do vody. V případě potřeby vyčistíte topnou spirálu, abyste odstranili zbytky potravin. **[Obrázek 11]**
6. Před použitím výrobek osušte.

**Poznámka:** Před zapnutím horkovzdušné fritézy dbejte na to, aby byla topná spirála zcela suchá.

# PŘÍSLUŠENSTVÍ

---

Pro horkovzdušnou fritézu je k dispozici další a náhradní příslušenství. Ohledně dalších informací kontaktujte **zákaznickou podporu** (viz strana 21).

# PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

---

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Společnost tímto prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními směrnice 2014/53/EU, předpisů pro rádiová zařízení ve Spojeném království z roku 2017 a všemi dalšími platnými požadavky směrnice EU a Spojeného království. Úplné prohlášení o shodě lze nalézt na adrese: <https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc>

Toto zařízení musí být instalováno a provozováno s minimální vzdáleností 20 cm mezi chladičem a tělem. Tento vysílač nesmí být umístěn nebo provozován společně s jinou anténou nebo vysílačem.

# ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné řešení
<b>Horkovzdušná fritéza se nezapne.</b>	Dbejte na to, aby byla horkovzdušná fritéza zapojena.
	Zatlačte koš bezpečně do horkovzdušné fritézy.
<b>Jak při používání obou zón jednu zónu pozastavím?</b>	Chcete-li pozastavit jednu <b>zónu</b> , nejprve stiskněte tlačítko <b>Zóna</b> a poté stiskněte tlačítko ►  . Chcete-li pozastavit obě zóny, stačí stisknout tlačítko ►  .
<b>Jak při používání obou zón jednu zónu zastavím?</b>	Chcete-li zastavit jednu <b>zónu</b> , stiskněte a podržte tlačítko dané zóny po dobu 3 sekund.
<b>Můžu koš bezpečně dát na pracovní desku?</b>	Během vaření se koš zahřívá. Při manipulaci buďte opatrní a dávejte jej pouze na žáruvzdorné povrchy.
<b>Jídlo není zcela uvařené.</b>	Dávejte do koše menší dávky potravin. Pokud je koš přeplněn, potraviny budou nedostatečně tepelně zpracovány.
	Zvyšte teplotu nebo dobu vaření.
<b>Jídlo je uvařené nerovnoměrně.</b>	Potraviny, které jsou naskládány na sebe nebo blízko sebe, je třeba během vaření protřepat nebo otočit.
<b>Po horkovzdušném fritování není jídlo křupavé.</b>	Stříkání nebo nanesení malého množství oleje na potraviny pomocí kartáčku může zvýšit křupavost (viz <b>Průvodce vařením</b> , strana 13).
<b>Hranolky nejsou správně udělané.</b>	Viz <b>Hranolky</b> , strana 14.
<b>Do horkovzdušné fritézy koš bezpečně nezajede.</b>	Dbejte na to, aby koš nebyl přeplněn jídlem.
	Dbejte na to, aby byly fritovací talíře bezpečně uvnitř koše.
<b>Z horkovzdušné fritézy vychází bílý kouř nebo pára.</b>	Horkovzdušná fritéza může při prvním použití nebo během vaření vytvářet bílý kouř nebo páru. Jedná se o normální jev.
	Dbejte na to, aby koš a vnitřní část horkovzdušné fritézy byly řádně vyčištěny a nebyly mastné.
	Příprava mastných potravin způsobí hromadění oleje pod fritovacími talíři. Tento olej bude produkovat bílý kouř a koš může být teplejší než obvykle. Jedná se o normální jev, který by neměl mít vliv na vaření. S košem zacházejte opatrně.
<b>Z horkovzdušné fritézy vychází tmavý kouř.</b>	Horkovzdušnou fritézu okamžitě odpojte. Tmavý kouř znamená, že jídlo hoří nebo je problém s obvodem. Před vytažením koše počkejte, až kouř zrní. Pokud příčinou nebylo spálené jídlo, kontaktujte <b>Zákaznická podpora</b> (viz strana 21).
<b>Horkovzdušná fritéza je cítit plastem.</b>	Jakákoli horkovzdušná fritéza může mít z procesu výroby plastový zápach. Jedná se o normální jev. Abyste se zbavili plastového zápachu, postupujte podle pokynů v části <b>Zkušební provoz</b> (strana 9). Pokud je plastový zápach stále přítomen, kontaktujte <b>Zákaznická podpora</b> (viz strana 21).

# ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ (POKRAČOVÁNÍ)

Problém	Možné řešení
Doba vaření je při používání vaření pomocí funkcí Velká zóna nebo Shoda.	Jedná se o normální jev. Vaření velkého množství potravin může trvat déle.
Jak při používání jedné zóny nastavím teplotu nebo čas?	Vyberte aktivní <b>zónu</b> , poté pomocí šipek <b>TEPLOTA</b> nastavte teplotu a pomocí šipek <b>ČAS</b> nastavte čas.
Musí se přístroj předehřívát?	Přístroj se nemusí předehřívát.
Mohu v každé zóně vařit různé pokrmy a nedělat si starosti s křížovou kontaminací?	Ano, obě <b>zóny</b> jsou soběstačné se samostatnými topnými tělesy a ventilátory.
Na displeji se zobrazí kód chyby „E1“.	V horním teplotním monitoru ZÓNY 1 je rozpojený obvod. Kontaktujte <b>Zákaznická podpora</b> (viz strana 21).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E2“.	V horním teplotním monitoru ZÓNY 1 je zkrat. Kontaktujte <b>Zákaznická podpora</b> (viz strana 21).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E21“.	V dolním teplotním monitoru ZÓNY 1 je rozpojený obvod. Kontaktujte <b>Zákaznická podpora</b> (viz strana 21).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E22“.	V dolním teplotním monitoru ZÓNY 1 je zkrat. Kontaktujte <b>Zákaznická podpora</b> (viz strana 21).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E3“.	Byla aktivována ochrana proti přehřátí ZÓNY 1 horkovzdušné fritézy. Horkovzdušnou fritézu vypněte a odpojte a nechte ji zcela vychladnout. Pokud se na displeji nadále zobrazuje kód „E3“, kontaktujte <b>Zákaznická podpora</b> (viz strana 21).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E24“.	V horním teplotním monitoru ZÓNY 2 je rozpojený obvod. Kontaktujte <b>Zákaznická podpora</b> (viz strana 21).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E25“.	V horním teplotním monitoru ZÓNY 2 je zkrat. Kontaktujte <b>Zákaznická podpora</b> (viz strana 21).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E26“.	V dolním teplotním monitoru ZÓNY 2 je rozpojený obvod. Kontaktujte <b>Zákaznická podpora</b> (viz strana 21).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E27“.	V dolním teplotním monitoru ZÓNY 2 je zkrat. Kontaktujte <b>Zákaznická podpora</b> (viz strana 21).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E28“.	Byla aktivována ochrana proti přehřátí ZÓNY 2 horkovzdušné fritézy. Horkovzdušnou fritézu vypněte a odpojte a nechte ji zcela vychladnout. Pokud se na displeji nadále zobrazuje kód „E28“, kontaktujte <b>Zákaznická podpora</b> (viz strana 21).

Pokud váš problém není uveden, kontaktujte **Zákaznická podpora** (viz strana 21).

# INFORMACE O OMEZENÉ ZÁRUCE

<b>Název výrobku</b>	10litrová horkovzdušná fritéza Dual Blaze TwinFry™
<b>Model</b>	CAF-TF101S-WEUR
Pro vaši vlastní potřebu důrazně doporučujeme, abyste si poznamenali ID objednávky a datum nákupu.	
<b>Datum nákupu</b>	
<b>ID objednávky</b>	

## Omezená záruka na výrobek společnosti Cosori

### Dvouletá (2letá)\* omezená záruka na spotřebitelský výrobek

Pokud byl výrobek používán v souladu s pokyny pro použití a péči (např. v určeném prostředí a za normálních okolností), společnost Etekcity GmbH (dále jen „Etekcity“) zaručuje, že výrobek bude bez vad materiálu a zpracování po dobu **2 let od data původního nákupu** (dále jen „doba omezené záruky“). **\*Tato záruka neomezuje vaše práva, která mohou být nařízena nebo udělena platnými národními nebo regionálními zákony na ochranu spotřebitele ve vašem regionu, v nichž je doba omezené záruky prodloužena v souladu s platnými požadavky.**

### Výhody vaší omezené záruky

Během doby omezené záruky a v souladu s těmito podmínkami omezené záruky společnost Etekcity podle svého výhradního uvážení buď (i) vrátí kupní cenu, pokud byl nákup proveden přímo z internetového obchodu společnosti Cosori, (ii) opraví jakékoli vady materiálu nebo zpracování, (iii) nahradí výrobek jiným výrobkem stejné nebo vyšší hodnoty nebo (iv) poskytne kredit v obchodě ve výši kupní ceny.

### Na koho se vztahuje?

Tato omezená záruka se vztahuje pouze na původního spotřebitele kupujícího výrobek a není převoditelná na žádného dalšího vlastníka výrobku, a to bez ohledu na to, zda výrobek změnil vlastníka během stanovené doby omezené záruky. Pro uplatnění výhod omezené záruky musí původní spotřebitel poskytnout ověření vady nebo poruchy a doklad o datu nákupu.

## Dávejte si pozor na neautorizované dealery nebo prodejce

Tato omezená záruka se nevztahuje na výrobky zakoupené od neautorizovaných dealerů nebo prodejců. Omezená záruka společnosti Etekcity se vztahuje pouze na výrobky zakoupené od autorizovaných dealerů nebo prodejců, kteří podléhají kontrolám kvality společnosti Etekcity a souhlasili s dodržováním jejich kontrol kvality. Upozorňujeme, že výrobky zakoupené z neautorizovaných webových stránek nebo od neautorizovaného prodejce mohou být padělané, použité, vadné nebo nemusí být navrženy pro použití v vaší zemi. Sebe a své výrobky můžete chránit tím, že budete nakupovat pouze od společnosti Etekcity nebo od jejich autorizovaných prodejců.

Pokud máte jakékoli dotazy týkající se konkrétního prodejce nebo pokud se domníváte, že jste svůj výrobek zakoupili od neautorizovaného prodejce, kontaktujte náš tým zákaznické podpory.

### Na co se nevztahuje?

- Běžné opotřebení včetně běžné opotřebovaných dílů, jako je prachový koš, filtr, válečkový kartáč, baterie a napájecí kabel nebo poškození koberce nebo podlahy v důsledku nesprávného použití.
- Pokud byl doklad o koupi nějak pozměněn nebo je nečitelný.
- Pokud bylo číslo modelu, sériové číslo nebo kód data výroby na výrobku pozměněno, odstraněno nebo je nečitelné.
- Pokud byl výrobek upraven ze svého původního stavu.
- Pokud nebyl výrobek používán v souladu s pokyny v návodu k obsluze.
- Škody způsobené připojením jiných periferních zařízení, dalšího vybavení nebo příslušenství, než jaká jsou doporučena v návodu k obsluze.
- Škody nebo vady způsobené nehodou, zneužitím, nesprávným použitím nebo nesprávnou nebo nedostatečnou údržbou.
- Škody nebo vady způsobené servisem nebo opravou výrobku provedenou neautorizovaným poskytovatelem servisu nebo kýmkoliv jiným než společností Etekcity.
- Škody nebo vady vzniklé během komerčního použití, pronájmu nebo jakéhokoliv použití, pro které není výrobek určen.
- Pokud byl přístroj poškozen, mimo jiné včetně poškození zvířaty, bleskem, nenormálním napětím, požárem, přírodní katastrofou, přepravou, myčkou nádob nebo vodou (pokud návod k obsluze výslovně neuvádí, že lze výrobek mýt v myčce).
- Náhodné a následné škody.
- Škody nebo vady přesahující cenu výrobku.

## Uplatnění nároku na omezený záruční servis v 5 jednoduchých krocích:

1. Ujistěte se, že je váš výrobek v rámci stanovené doby omezené záruky.
2. Ujistěte se, že máte kopii faktury a ID objednávky nebo doklad o nákupu.
3. Ujistěte se, že máte svůj výrobek. Svůj výrobek **NELIKVIDUJTE** dříve, než se na nás obrátíte.
4. Kontaktujte náš tým zákaznické podpory.
5. Jakkmile náš tým zákaznické podpory schválí vaši žádost, vraťte výrobek s kopií faktury a ID objednávky.

## Jediný a výhradní opravný prostředek

VÝŠE UVEDENÁ OMEZENÁ ZÁRUKA PŘEDSTAVUJE VÝHRADNÍ ODPOVĚDNOST SPOLEČNOSTI Etekcitty GmbH A VÁŠ JEDINÝ A VÝHRADNÍ OPRAVNÝ PROSTŘEDEK ZA JAKÉKOLI PORUŠENÍ JAKÉKOLI ZÁRUKY NEBO JINOU NESHODU VÝROBKU, NA KTERÝ SE VZTAHUJE TOTO PROHLÁŠENÍ O OMEZENÉ ZÁRUCE NA VÝROBEK. TATO OMEZENÁ ZÁRUKA JE VÝHRADNÍ A NAHRAZUJE VŠECHNY OSTATNÍ ZÁRUKY. ŽÁDNÝ ZAMĚSTNANEC SPOLEČNOSTI Etekcitty GmbH ANI ŽÁDNÁ JINÁ STRANA NENÍ OPRAVNĚNA POSKYTNOUT JAKOUKOLI ZÁRUKU NAVÍC K OMEZENÉ ZÁRUCE V TOMTO PROHLÁŠENÍ O OMEZENÉ ZÁRUCE NA VÝROBEK.

## Zřeknutí se omezených záruk

V PLNÉM ROZSAHU STANOVENÉM PLATNÝMI ZÁKONY, S VÝJIMKOU PŘÍPADŮ, KDY JE TO ZARUČENO V TĚCHTO ZÁSADÁCH OMEZENÉ ZÁRUKY NA VÝROBEK, SPOLEČNOST Etekcitty GmbH POSKYTUJE VÝROBKY, KTERÉ KUPUJETE OD SPOLEČNOSTI Etekcitty GmbH „TAK, JAK JSOU“; A SPOLEČNOST Etekcitty GmbH SE TÍMTO ZŘÍKÁ VEŠKERÝCH ZÁRUK JAKÉHOKOLI DRUHU, AŽ UŽ VÝSLOVNÝCH NEBO PŘEDPOKLÁDANÝCH, ZÁKONNÝCH NEBO JINÝCH, MIMO JINÉ VČETNĚ JAKÝCHKOLI ZÁRUK PRODEJNOSTI, NEPORUŠENÍ A VHODNOSTI PRO KONKRÉTNÍ ÚČEL.

## Omezení odpovědnosti

V PLNÉM ROZSAHU STANOVENÉM PLATNÝMI ZÁKONY NEBUDOU SPOLEČNOST Etekcitty GmbH, JEJÍ PŘIDRUŽENÉ SPOLEČNOSTI ANI JEJICH POSKYTOVATELÉ LICENCÍ, POSKYTOVATELÉ SERVISU, ZAMĚSTNANCI, ZÁSTUPCI, REFERENTI ANI ŘEDITELÉ V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ ODPOVĚDNÍ ZA:

(a) ŠKODY JAKÉHOKOLI DRUHU VZNIKLÉ V DŮSLEDKU NEBO V SOUVISLOSTI S VÝROBKY ZAKOUPENÝMI OD SPOLEČNOSTI Etekcitty GmbH, KTERÉ PŘEVYŠUJÍ KUPNÍ CENU ZAPLACENOU KUPUJÍCÍM ZA TAKOVÉ VÝROBKY, NEBO

(b) NEPŘÍMÉ, ZVLÁŠTNÍ, NÁHODNÉ, NÁSLEDNÉ NEBO REPRESIVNÍ ŠKODY, A TO I V PŘÍPADĚ, ŽE SPOLEČNOST Etekcitty GmbH NEBO JEDEN Z JEJÍCH DODAVATELŮ BYL UPOZORNĚN NA MOŽNOST NEBO PRAVDĚPODOBNOST

## TAKOVÝCH ŠKOD.

A BEZ OHLEDU NA TO, ZDA BYLY ZPŮSOBENY DELIKTEM (VČETNĚ NEDBALOSTI), PORUŠENÍM SMLOUVY NEBO JINAK. NAŠE ODPOVĚDNOST NESMÍ ZA ŽÁDNÝCH OKOLNOSTÍ PŘEKROČIT SKUTEČNOU ČÁSTKU, KTEROU JSTE ZAPLATILI ZA VADNÝ VÝROBEK, ANI NEBUDEME ZA ŽÁDNÝCH OKOLNOSTÍ ODPOVÍDAT ZA ŽÁDNÉ NÁSLEDNÉ, NÁHODNÉ, ZVLÁŠTNÍ NEBO REPRESIVNÍ ŠKODY NEBO ZTRÁTY BEZ OHLEDU NA TO, ZDA JSOU PŘÍMÉ NEBO NEPŘÍMÉ.

S VÝJIMKOU PŘÍPADŮ, NA KTERÉ SE VZTAHUJE TOTO PROHLÁŠENÍ O OMEZENÉ ZÁRUCE NA VÝROBEK, NESE SPOLEČNOST Etekcitty GmbH ODPOVĚDNOST ZA NÁKLADY SPOJENÉ S VÝMĚNOU NEBO OPRAVOU VÝROBKŮ, KTERÉ BYLY OD NÍ ZAKOUPENY, A TO MIMO JINÉ VČETNĚ NÁKLADŮ NA PRÁCI, INSTALACI NEBO JINÝCH NÁKLADŮ VZNIKLYCH UŽIVATELI, A ZEJMÉNA ZA JAKÉKOLI NÁKLADY SOUVISEJÍCÍ S ODSTRANĚNÍM NEBO VÝMĚNOU JAKÉHOKOLI VÝROBKU.

## Další práva, která můžete mít

NĚKTERÉ JURISDIKCE NEUMOŽŇUJÍ:

(1) VYLOUČENÍ PŘEDPOKLÁDANÝCH ZÁRUK; (2) OMEZENÍ DOBY TRVÁNÍ PŘEDPOKLÁDANÝCH ZÁRUK; A/NEBO (3) VYLOUČENÍ NEBO OMEZENÍ NÁHODNÝCH NEBO NÁSLEDNÝCH ŠKOD; TAKŽE ZREKNUTÍ SE ODPOVĚDNOSTI V TĚCHTO ZÁSADÁCH SE NA VÁS NEMUSÍ VZTAHOVAT. V TĚCHTO JURISDIKČÍCH MÁTE POUZE PŘEDPOKLÁDANÉ ZÁRUKY, JEJICHŽ POSKYTOVÁNÍ JE VÝSLOVNĚ POŽADOVÁNO V SOULADU S PLATNÝMI ZÁKONY. OMEZENÍ ZÁRUK, ODPOVĚDNOSTI A OPRAVNÝCH PROSTŘEDKŮ PLATÍ V MAXIMÁLNÍM ROZSAHU POVOLENÉM ZÁKONEM.

AČKOLI VÁM TATO OMEZENÁ ZÁRUKA POSKYTUJE KONKRÉTNÍ ZÁKONNÁ PRÁVA, MŮŽETE MÍT VE SVĚ JURISDIKCI DALŠÍ PRÁVA. TOTO PROHLÁŠENÍ O OMEZENÉ ZÁRUCE PODLEHÁ PLATNÝM ZÁKONŮM, KTERÉ SE VZTAHUJÍ NA VÁS A VÝROBEK. ABYSTE PLNĚ POROZUMĚLI SVÝM PRÁVŮM, SEZNAMTE SE ZÁKONY VE VAŠÍ JURISDIKCI, .

## Změny těchto zásad

Podmínky a dostupnost této omezené záruky můžeme podle svého uvážení změnit, ale žádné změny nebudou platit zpětně.

Tuto záruku poskytuje:

Etekcitty GmbH  
Vossberg 1  
25524 Itzehoe, Německo

# ZÁKAZNICKÁ PODPORA

---

Pokud máte jakékoli dotazy nebo obavy týkající se vašeho nového výrobku, kontaktujte náš ochotný tým zákaznické podpory.

## E-mail:

[support.europe@cosori.com](mailto:support.europe@cosori.com)

*\*Před kontaktováním zákaznické podpory si připravte fakturu za objednávku a ID objednávky.*

## Atributy

Google, Android a Google Play jsou ochranné známky společnosti Google LLC.

App Store® je ochranná známka společnosti Apple Inc.

Wi-Fi® je registrovaná ochranná známka společnosti Wi-Fi Alliance®.

iOS je registrovaná ochranná známka společnosti Cisco Systems, Inc. a/nebo jejích přidružených společností ve Spojených státech a některých dalších zemích.

Slovní značka a loga Bluetooth® jsou registrované ochranné známky společnosti Bluetooth SIG, Inc. a jakékoli použití těchto značek společností VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. je na základě licence. Ostatní ochranné známky a obchodní názvy jsou majetkem příslušných vlastníků.

CZ

## UKAŽTE NÁM, CO DĚLÁTE

---

Doufáme, že vám tento návod pomohl. Moc se těšíme na vaše krásné výsledky a myslíme si, že se budete chtít podělit o překrásné snímky! Naše komunita čeká na vaše nahrané fotografie – stačí si níže vybrat preferovanou platformu. Vyfotťe, označte a přidejte hashtag, šéfkuchaři Cosori!

### @cosoricz



### @Cosori CZ/SK



### Přístup k datům v EU

Když k připojení produktu používáte aplikaci VeSync, aplikace může generovat data. K těmto datům můžete v případě potřeby přistupovat, načítat je nebo je smazat. Více informací naleznete na adrese:



## Spis treści

Zawartość pakietu z produktem	1
Specyfikacje	1
Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia	2
Opis inteligentnej frytkownicy beztłuszczowej	9
Przed pierwszym użyciem urządzenia	10
Obsługa inteligentnej frytkownicy beztłuszczowej	11
Czyszczenie i konserwacja	18
Akcesoria	18
Rozwiązywanie problemów	19
Ograniczona gwarancja	21
Pomoc techniczna dla klientów	23

## Zawartość pakietu z produktem

- PL** 1 x 10-litrowa frytkownica beztłuszczowa Dual Blaze TwinFry™  
2 x podstawka do opiekania  
1 x przegroda kosza  
1 x szczytce silikonowe  
1 x podręcznik użytkownika  
1 x skrócony podręcznik użytkownika

## Specyfikacje

<b>Model</b>	CAF-TF101S-WEUR
<b>Zasilanie</b>	220–240 V / 50 Hz
<b>Moc znamionowa</b>	2800 W
<b>Pojemność</b>	10 litrów
<b>Zakres temperatur</b>	35° – 240°C
<b>Zakres czasu</b>	1 min – 48 godz.
<b>Wymiary (łącznie z uchwytem)</b>	33,8 (gt.) x 51,8 (szer.) x 31,3 (wys.) cm
<b>Waga</b>	9,2 kg
<b>Zakres częstotliwości Wi-Fi®</b>	2412–2472MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
<b>Zakres częstotliwości Bluetooth®</b>	2402–2480MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
<b>Pobór mocy w sieciowym trybie gotowości</b>	< 2,0 W
<b>Pobór mocy w trybie gotowości/wyłączenia</b>	< 0,5 W

# PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ TE ZALECENIA

## WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

---

Przestrzegaj podstawowych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa podczas korzystania z frytkownicy beztłuszczowej. Przeczytaj wszystkie zalecenia.

### Najważniejsze zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- **Nie** dotykaj gorących elementów urządzenia. Korzystaj z uchwytu.
- Zachowaj ostrożność podczas obracania gorącego kosza, ponieważ podstawka do opiekania może wypaść i spowodować zagrożenie.
- Prawidłowo umieść podstawkę do opiekania w koszu, aby zmniejszyć ryzyko jej wypadnięcia.
- **Nie** blokuj otworów wentylacyjnych. Gorąca para jest uwalniana przez otwory. Nie zbliżaj dłoni ani twarzy do otworów.
- **Zawsze** używaj szczypic umożliwiających bezpiecznie wyjmowanie gorących produktów spożywczych.

### Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- **Nie zanurzaj** obudowy, przewodu lub wtyczki frytkownicy w wodzie lub innej cieczy, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- Ścisły nadzór jest wymagany, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w pobliżu dzieci. Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane lub będzie czyszczone. Przed włączeniem urządzenia lub demontażem jego elementów poczekaj na jego ochłodzenie.
- **Nie** uruchamiaj żadnego urządzenia, które ma uszkodzony przewód lub wtyczkę, nie funkcjonuje prawidłowo albo zostało uszkodzone w inny sposób. Przekaż urządzenie do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu

sprawdzenia, naprawy lub regulacji. Skontaktuj się z **działem pomocy technicznej dla klientów** (str. 23).

- **Nie** używaj frytkownicy beztłuszczowej, jeżeli jest uszkodzona, nie działa albo ma uszkodzony przewód lub wtyczkę. Skontaktuj się z **działem pomocy technicznej dla klientów** (str. 23).
- Korzystanie z akcesoriów nie jest zalecane przez firmę Cosori i może spowodować zranienie.
- **Nie** używaj urządzenia poza budynkami.
- **Nie** ustawiaj frytkownicy beztłuszczowej lub jej elementów na piecu, w pobliżu palników gazowych lub elektrycznych albo w piekarniku.
- Zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania kosza i podstawki do opiekania lub usuwania gorącego tłuszczu.
- **Zawsze** umieszczaj podstawkę do opiekania lub koszyk wewnętrzny, wyjęty z kosza, na podłożu żaroodpornym.
- **Nie** czyść zmywakami drucianymi. Odstamki metalu mogą uszkodzić powłokę, odstąpić elementy elektryczne i spowodować

porażenie prądem elektrycznym.

- **Nie** umieszczaj żadnych przedmiotów na frytkownicy beztłuszczowej.  
**Nie** przechowuj żadnych przedmiotów w frytkownicy beztłuszczowej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczoną sprawnością motoryczną, sensoryczną lub umysłową albo niedostatecznym doświadczeniem lub wiedzą pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego korzystania z frytkownicy beztłuszczowej i zrozumiały zagrożenia związane z użytkowaniem frytkownicy beztłuszczowej.
- **Nie** zezwalaj dzieciom na czyszczenie lub konserwację frytkownicy beztłuszczowej, jeżeli nie są one starsze niż 8 lat i nie są nadzorowane.
- Nie wolno zezwalać dzieciom na używanie frytkownicy beztłuszczowej do zabawy.
- Frytkownica beztłuszczowa nie jest przystosowana do obsługi przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego systemu

zdalnego sterowania.

- Aby odłączyć urządzenie, ustaw przełącznik w położeniu OFF (Wytł.), a następnie wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieci elektrycznej.
- **Nie** używaj frytkownicy beztłuszczowej do celów, które nie zostały przewidziane przez jej producenci.
- Prace serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowany personel serwisowy. Skontaktuj się z **działem pomocy technicznej dla klientów** (zob. 23).
- Aby uzyskać instrukcje dotyczące czyszczenia akcesoriów, zobacz **Czyszczenie i konserwacja** (str. 18).
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Urządzenie jest przeznaczone **wyłącznie** do użytku domowego.

### **Podczas korzystania z frytkownicy beztłuszczowej**

- Frytkownica beztłuszczowa wykorzystuje **wyłącznie** gorące powietrze. **Nigdy** nie napętniaj kosza olejem lub tłuszczem.
- **Nigdy** nie używaj frytkownicy beztłuszczowej



bez zainstalowanych w niej koszy.

- **Nie** umieszczaj zbyt dużej ilości produktów spożywczych lub metalowych naczyń w frytkownicy beztłuszczowej, ponieważ może to spowodować pożar lub porażenie prądem elektrycznym.
- **Nie** przepętniaj kosza. Produkty spożywcze wystające ponad brzegi kosza mogą dotknąć elementów grzejnych i spowodować pożar.
- **Nie** dotykaj gorących akcesoriów (łacznie z podstawką do opiekania) podczas smażenia beztłuszczowego lub bezpośrednio po nim.
- **Nie** umieszczaj papieru, kartonu, tworzyw sztucznych, które nie są żaroodporne, lub podobnych materiałów w frytkownicy beztłuszczowej.
- **Nigdy** nie wkładaj do frytkownicy beztłuszczowej papieru do pieczenia lub pergaminu, na którym nie umieszczono produktów spożywczych. Cyrkulacja powietrza może spowodować uniesienie papieru i zetknięcie się go z elementami grzejnymi.
- Jeżeli kosz jest wyłożony

folią, upewnij się, że nie dotyka ona elementów grzejnych, co mogłoby spowodować przegrzanie i pożar.

- **Zawsze** używaj naczyń żaroodpornych. Zachowaj szczególną ostrożność podczas korzystania z naczyń, które nie wykonane z metalu lub szkła.
- Aby ograniczyć ryzyko pożaru, umieść frytkownicę beztłuszczową z dala od łatwopalnych materiałów (np. zasłon lub obrusów). Używaj urządzenia na płaskim, stabilnym, żaroodpornym podłożu z dala od źródeł ciepła i cieczy.
- Natychmiast wyłącz frytkownicę beztłuszczową i odłącz ją, jeżeli wydostaje się z niej ciemny dym. Biały dym nie oznacza wystąpienia usterki i powstaje podczas podgrzewania tłuszczu lub rozpryskiwania produktów spożywczych, ale ciemny dym oznacza, że produkty spożywcze uległy spaleni lub wystąpiła usterka obwodu. Przed wyjęciem kosza poczekaj na zanik dymu. Jeżeli przyczyną nie było spaleni produktów spożywczych, skontaktuj się z **działem pomocy**

**technicznej dla klientów** (str. 23).

- Aby wyłączyć frytkownicę beztłuszczową, naciśnij przycisk  jeden raz. Frytkownica beztłuszczowa wyemituje krótki sygnał dźwiękowy, a wszystkie przyciski będą nieaktywne z wyjątkiem przycisku , którego pomarańczowe podświetlenie zostanie włączone.
- **Nie** pozostawiaj włączonej frytkownicy beztłuszczowej bez nadzoru.

## Zasilanie i przewód (rys. 2)

- Wyłącz frytkownicę beztłuszczową przed wyjęciem wtyczki jej przewodu z gniazda sieci elektrycznej.
- Aby odłączyć urządzenie, należy chwycić wtyczkę jego przewodu i wyjąć ją z gniazda sieci elektrycznej. **Nigdy** nie ciągnij za przewód zasilający.
- **Nie** układaj przewodu zasilającego urządzenia (lub jego przedłużacza) na krawędzi stołu lub blatu albo na gorących elementach.
- Zdejmij i zutylizuj osłonę zabezpieczającą z wtyczki przewodu zasilającego frytkownicy beztłuszczowej, ponieważ ta osłona może

spowodować zadławienie.

- **Nigdy** nie podłączaj frytkownicy beztłuszczowej do gniazda sieci elektrycznej znajdującego się pod blatem.
- Zawsze podłączaj do uziemionego gniazdka elektrycznego.  
Nie modyfikuj wtyczki w żaden sposób.
- Frytkownica beztłuszczowa powinna być podłączana **wyłącznie** do instalacji elektrycznych o napięciu **220–240 V (50 Hz)**.  
**Nie** podłączaj do gniazd sieci elektrycznej innego typu.
- Przechowuj frytkownicę beztłuszczową i jej przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez firmę Arovast lub podobnie wykwalifikowany personel. Ignorowanie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar. Skontaktuj się z **działem pomocy technicznej dla klientów** (str. 23).

## Przedłużacze

- Przedłużacze są dostępne i mogą być używane pod warunkiem, że spełnione są określone wymagania. Jeżeli używany jest przedłużacz:
  - Elektryczne parametry znamionowe przedłużacza nie powinny być mniejsze niż odpowiednie parametry frytkownicy beztłuszczowej.
  - Przewód nie powinien być ułożony na krawędzi blatu lub stołu, gdzie może zostać pociągnięty przez dzieci lub spowodować potknięcie.
  - Jeżeli urządzenie jest uziemione, przewód lub przedłużacz powinien być przewodem uziemiającym 3-żyłowym.

**OSTRZEŻENIE:** Inne prace serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowany personel serwisowy.

**OSTRZEŻENIE:** Elementy oznaczone poniższym symbolem mogą osiągać wysokie temperatury i powinny być obsługiwane z zachowaniem ostrożności.



## NALEŻY ZACHOWAĆ TE ZALECENIA

**PRZESTROGA:** Gorące elementy.



Ten symbol oznacza, że produktu nie wolno utylizować razem z odpadami

z gospodarstw domowych i należy dostarczyć go do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów tego typu w celu recyklingu. Prawidłowa utylizacja i recykling ułatwiają ochronę zasobów naturalnych, zdrowia ludzkiego i środowiska.

Aby uzyskać więcej informacji dotyczących utylizacji i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami samorządowymi, zakładem utylizacji odpadów lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

### **Ten produkt jest zgodny z dyrektywą RoHS.**

Ten produkt jest zgodny z dyrektywą 2011/65/EU w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z 2012 roku wraz z późniejszymi poprawkami.

# Konfiguracja aplikacji VeSync

## Uwaga:

- Aplikacja VeSync jest stale ulepszana, dlatego mogą być w niej wprowadzane zmiany. W przypadku rozbieżności należy postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi w aplikacji.
- Aplikację można uruchomić na urządzeniu z funkcją transmisji danych przy użyciu sieci Wi-Fi lub sieci komórkowej oraz systemem iOS w wersji 12 lub systemem Android w wersji 7 (lub nowszej). Mogą być pobierane standardowe opłaty za transmisję danych i wiadomości. Rejestracja jest wymagana.

1. Aby pobrać aplikację VeSync, zeskanuj kod QR albo wyszukaj „VeSync” w witrynie Apple App Store® lub Google Play Store.

**Uwaga:** Użytkownicy systemu Android™ muszą wybrać opcję „Zezwalaj”, aby korzystać z aplikacji VeSync.




2. Uruchom aplikację VeSync. Jeżeli masz już konto, naciśnij przycisk **Zaloguj**. Aby utworzyć nowe konto, naciśnij przycisk **Utwórz konto**.


**Uwaga:** Aby korzystać z usług i produktów innych firm, należy utworzyć własne konto VeSync. Te opcje nie są dostępne dla konta gościa. Korzystając z konta VeSync, można też zezwolić rodzinie i znajomym na sterowanie inteligentną frytkownicą beztłuszczową.

3. Podłącz frytkownicę beztłuszczową, aby przełączyć do trybu parowania.
4. Naciśnij przycisk **+** i wybierz inteligentną frytkownicę beztłuszczową.
5. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi w aplikacji, aby skonfigurować inteligentną frytkownicę beztłuszczową.

## Uwaga:

- Możesz zmienić nazwę i ikonę w dowolnym czasie, wyświetlając ekran inteligentnej frytkownicy beztłuszczowej i naciskając przycisk .

## Odlączenie od sieci Wi-Fi®

- Aby rozłączyć połączenie Wi-Fi®, naciśnij przycisk  i przytrzymaj go przez 15 sekund do chwili, gdy wskaźnik Wi-Fi zostanie wyłączony. Spowoduje to przywrócenie domyślnych ustawień inteligentnej frytkownicy beztłuszczowej i rozłączenie jej z aplikacją VeSync.
- Aby ponownie ustanowić połączenie, postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi w aplikacji VeSync, dotyczącymi dodawania urządzenia.

## Funkcje aplikacji VeSync

Aplikacja VeSync umożliwia dostęp do dodatkowych funkcji inteligentnej frytkownicy beztłuszczowej, łącznie z poniższymi.

### Sterowanie zdalne

- Można zdalnie sterować wszystkimi funkcjami inteligentnej frytkownicy beztłuszczowej z wyjątkiem włączania urządzenia (zgodnie z rozporządzeniami dotyczącymi bezpieczeństwa UL).
- Działanie urządzenia można monitorować zdalnie.

### Przepisy w aplikacji

- W aplikacji dostępne są wstępnie zaprogramowane przepisy opracowane przez gastronomów specjalistów zatrudnionych w firmie COSORI. Te przepisy automatycznie konfigurują zalecany czas i temperaturę.
- Można tworzyć i zapisywać przepisy niestandardowe.

**Uwaga:** Aplikacja VeSync jest stale aktualizowana, dlatego jej funkcje będą rozbudowywane.

# OPIS INTELIGENTNEJ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

## Uwaga:

- **Nie wolno** otwierać górnej części frytkownicy beztłuszczowej. To nie jest pokrywa.
- Kosz i podstawki do opiekania są wykonane z aluminium z powłoką zapobiegającą przywieraniu produktów spożywczych.

## Elementy frytkownicy beztłuszczowej (rys. 1.1)

- |                        |                           |                         |
|------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 1. Wlot powietrza      | 5. Otwory wentylacyjne    | 9. Uchwyt kosza         |
| 2. Wylot powietrza     | 6. Panel sterowania       | 10. Przegroda kosza     |
| 3. Uchwyty na obudowie | 7. Podstawki do opiekania | 11. Szczypce silikonowe |
| 4. Przewód zasilający  | 8. Kosz                   |                         |

## Elementy wyświetlacza (rys. 1.2)

**Uwaga:** Naciśnięcie przycisku funkcji urządzenia powoduje włączenie jego pomarańczowego podświetlenia, sygnalizującego wybranie tej funkcji.

### Panel sterowania

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| A. Zwiększanie/zmniejszanie temperatury | F. BEZ PRZEGRODY                  |
| B. Wł./wył.                             | G. DOPASOWANIE                    |
| C. Funkcje urządzenia                   | H. STREFA 2                       |
| D. STREFA 1                             | I. Zwiększanie/zmniejszanie czasu |
| E. SYNC                                 | J. Uruchom/wstrzymaj              |

## Wyświetlacz

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| a. Górne elementy grzejne włączone         | d. Wskaźnik Wi-Fi           |
| b. Górne i dolne elementy grzejne włączone | e. Wyświetlanie temperatury |
| c. Stan urządzenia                         | f. Wyświetlanie czasu       |

**Uwaga:** Wskaźnik Wi-Fi sygnalizuje stan konfiguracji użytkownika aplikacji VeSync. Aby uzyskać więcej informacji, skorzystaj z instrukcji wyświetlanych w aplikacji VeSync.

## Wyświetlane komunikaty (rys. 1.3)

Włączono **(rys. a)** i **(rys. b)**

Zakończono **(rys. f)**

Wstrzymano **(rys. c)** i **(rys. d)**

Chłodzenie **(rys. g)**

Wyjmowanie kosza / wstrzymano  
**(rys. e)**

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA

## Konfigurowanie

1. Usuń wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne elementy opakowania frytkownicy beztłuszczowej, łącznie z tymczasowymi naklejkami i folią plastikową.
2. Ustaw frytkownicę beztłuszczową na stabilnym, poziomym, żaroodpornym podłożu. Nie przechowuj urządzenia w miejscach, w których może zostać uszkodzone przez gorące powietrze lub parę (np. w pobliżu ściany lub w szafce).

**Uwaga:** Należy zachować odstęp 13 cm przestrzeni za frytkownicą beztłuszczową i ponad nią.

**(rys. 3)** Należy pozostawić wolne miejsce przed frytkownicą beztłuszczową, aby umożliwić wyjmowanie koszyka.

3. Dokładnie umyj kosz, przegrodę kosza i podstawki do opiekania w zmywarce do naczyń lub gąbką bez szorstkich elementów.
4. Przetrzyj wewnętrzne i zewnętrzne elementy frytkownicy beztłuszczowej niezaczynając wilżoną ściereczką. Wysusz ręcznikiem papierowym.
5. Prawidłowo zainstaluj podstawki do opiekania i przegrodę w koszu, a następnie umieść koszyk w frytkownicy beztłuszczowej **(rys. 5)**.

**Uwaga:** Instalując podstawki do opiekania, należy najpierw pochylić je w jedną stronę, a następnie docisnąć po drugiej stronie. Podstawki do opiekania można zainstalować w koszu tylko na jeden sposób **(rys. 4)**.

## Uruchomienie próbne

Uruchomienie próbne ułatwia poznanie zasad obsługi frytkownicy beztłuszczowej, upewnienie się, że działa ona prawidłowo, i usunięcie z niej pozostałości po procesie.

1. Upewnij się, że koszyki frytkownicy

beztłuszczowej są puste, a następnie podłącz frytkownicę.

2. Naciśnij przycisk  $\cup$ .
3. Naciśnij przycisk **GRANDZONE**. Na wyświetlaczu pojawią się komunikaty **200°C** i **20 MIN**.
4. Naciśnij przycisk  $\sphericalangle$ , aby zmienić czas na 10 minut.
5. Naciśnij przycisk  $\blacktriangleright$ , aby rozpocząć nagrzewanie. Po przeprowadzeniu testu frytkownica beztłuszczowa wyemituje krótki sygnał dźwiękowy.
6. Wyjmij kosz. Pozostaw kosz do ostygnięcia na 10–30 minut.

### Uwaga:

- Frytkownica beztłuszczowa może wydzielać zapach tworzywa sztucznego używanego w procesie produkcyjnym. Nie oznacza to, że wystąpiła usterka. Jeżeli po przeprowadzeniu testu intensywność zapachu tworzywa sztucznego nie zmniejszy się, należy skontaktować się z odpowiednim personelem **(Pomoc techniczna dla klientów, str. 23)**.
- Należy zachować ostrożność podczas obracania gorącego kosza, ponieważ podstawki do opiekania mogą wypaść i spowodować zagrożenie.

## Zatyczki silikonowe

- Cztery silikonowe zatyczki w podstawkach do opiekania są wykonane z materiału przystosowanego do użytku w urządzeniach zawierających produkty spożywcze. Te zatyczki umożliwiają przymocowanie podstawek do dna kosza.
- Instalując podstawki do opiekania w koszu, należy najpierw pochylić je w jedną stronę, a następnie docisnąć po drugiej stronie. Podstawki do opiekania można zainstalować w koszu tylko na jeden sposób **(rys. 5)**.

**Uwaga:** Wymuszenie nieprawidłowego ułożenia podstawki do opiekania w koszu może spowodować uszkodzenie.

- Upewnij się, że dzieci **nie** używają zatyczek silikonowych i nie potykają ich.

# OBSŁUGA INTELIGENTNEJ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

Korzystając z aplikacji VeSync, można monitorować działanie urządzenia, stosować przepisy wyświetlane w aplikacji i uzyskać dostęp do dodatkowych funkcji.

Aby uzyskać listę funkcji inteligentnych, zobacz **Funkcje aplikacji VeSync** (str. 8).

## Smażenie beztłuszczowe

### Uwaga:

- **Nie** umieszczaj żadnych przedmiotów na frytkownicy beztłuszczowej. Powoduje to zakłócenie przepływu powietrza i gorsze rezultaty smażenia beztłuszczowego (rys. 6).
- Ta frytkownica nie służy do smażenia w oleju. **Nie wolno** napędzać kosza olejem, fryturą lub cieczą.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania kosza z frytkownicy beztłuszczowej, aby zapobiec zranieniu przez gorącą parę.

## Tabela funkcji urządzenia

Rezultaty mogą być różne. Aby uzyskać dostęp do proponowanych i gotowych przepisów, skorzystaj z aplikacji VeSync.

Funkcja	Temperatura	Czas	Zakres temperatury	Zakres czasu	Górny element grzejny	Dolny element grzejny
AIR FRY	200°C	20 min	120°C – 205°C	1–60 min		
PIEKANIE	190°C	30 min	120°C – 205°C	1–240 min		
PIECZENIE	160°C	25 min	80°C – 205°C	1–240 min		
GRILLOWANIE	240°C	10 min	205°C – 240°C	1–30 min		Nie dotyczy
PODGRZEWANIE	165°C	15 min	40°C – 205°C	1–60 min		
SUSZENIE	55°C	6 godz.	35°C – 95°C	30 min – 48 godz.		


**Uwaga:** Moc górnego i dolnego elementu grzejnego przedstawiono symbolicznie zamiast wartości rzeczywistych. Rzeczywista temperatura górnego i dolnego elementu grzejnego może być inna. Zakres temperatur podany w tabeli tylko w przybliżeniu reprezentuje maksymalną temperaturę, jaką może osiągnąć element grzejny.

## Korzystanie z urządzenia bez przegrody kosza




1. Umieść podstawki do opiekania w koszu (**rys. 7**).

### Uwaga:

- Podstawki do opiekania umożliwiają ociekanie nadmiaru oleju na dno kosza.
- Instalując podstawki do opiekania w koszu, należy najpierw pochylić je w jedną stronę, a następnie docisnąć po drugiej stronie.
- Podstawki do opiekania nie są wymagane w przypadku niektórych przepisów, takich jak muffinki i pieczywo.

2. Naciśnij przycisk .
3. Wybierz tryb **GRANDZONE**.
4. Wybierz funkcję urządzenia.

**Uwaga:** Funkcje urządzenia są zaprogramowane z optymalnym czasem i temperaturą dla określonych produktów spożywczych. Można dostosować czas i temperaturę.

5. Aby dostosować czas i temperaturę, naciśnij przycisk  lub . Możesz to zrobić w dowolnym czasie po włączeniu urządzenia. Aby przywrócić domyślne ustawienia funkcji bezpośrednio po ich zmianie, naciśnij ponownie przycisk tej funkcji (**rys. 8**).
6. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć smażenie beztłuszczowe.
7. Po zakończeniu smażenia beztłuszczowego zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu będzie widoczny komunikat „End” (Zakończono).
8. Wyjmij kosz z frytkownicy beztłuszczowej, zachowując ostrożność, aby zapobiec zranieniu przez gorącą parę. Aby wyjąć produkty spożywcze z kosza, użyj żaroodpornych szczypec lub utensyliów.

**PRZESTROGA:** Podstawki do opiekania mogą wypaść podczas obracania kosza.

- a. Upewnij się, że kosz jest ustawiony na płaskim podłożu.
- b. Zachowaj ostrożność, aby zapobiec zranieniu przez gorący olej lub tłuszcz zgromadzony w koszu. Aby zapobiec rozpryskiwaniu, usuń olej przed ponownym umieszczeniem kosza w urządzeniu (**rys. 9**).


9. Przed czyszczeniem urządzenia poczekaj na jego ochłodzenie.

## Użycie jednej strefy




1. Umieść podstawki do opiekania i przegrodę w koszu (**rys. 10**).

### Uwaga:

- Podstawki do opiekania umożliwiają ociekanie nadmiaru oleju na dno kosza.
- Instalując podstawki do opiekania w koszu, należy najpierw pochylić je w jedną stronę, a następnie docisnąć po drugiej stronie.
- Podstawki do opiekania nie są wymagane w przypadku niektórych przepisów, takich jak muffinki i pieczywo.

2. Naciśnij przycisk .
3. Wybierz przycisk strefy, której chcesz użyć.
4. Wybierz funkcję urządzenia.

**Uwaga:** Funkcje urządzenia są zaprogramowane z optymalnym czasem i temperaturą dla określonych produktów spożywczych. Można dostosować czas i temperaturę.

5. Opcjonalnie zmień temperaturę i czas, naciskając przycisk  lub  (**rys. 8**).
6. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć smażenie beztłuszczowe.
7. Po zakończeniu smażenia beztłuszczowego zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu będzie widoczny komunikat „End” (Zakończono).

- Wymij kosz z frytkownicy beztłuszczowej, zachowując ostrożność, aby zapobiec zranieniu przez gorącą parę. Aby wyjąć produkty spożywcze z kosza, użyj żaroodpornych szczypic lub utensyliów.

**PRZESTROGA:** Podstawki do opiekania mogą wypaść podczas obracania kosza.

- Upewnij się, że kosz jest ustawiony na płaskim podłożu.
  - Zachowaj ostrożność, aby zapobiec zranieniu przez gorący olej lub tłuszcz zgromadzony w koszu. Aby zapobiec rozpryskiwaniu, usuń olej przed ponownym umieszczeniem kosza w urządzeniu (**rys. 9**).
- Przed czyszczeniem urządzenia poczekaj na jego ochłodzenie.

## Użycie dwóch stref

Dwie strefy umożliwiają równoczesne przygotowanie różnych produktów spożywczych. Strefami **ZONE 1** i **ZONE 2** można sterować niezależnie.

- Umieść podstawki do opiekania i przegrodę w koszu

### Uwaga:

- Podstawki do opiekania umożliwiają ociekanie nadmiaru oleju na dno kosza.
- Instalując podstawki do opiekania w koszu, należy najpierw pochylić je w jedną stronę, a następnie docisnąć po drugiej stronie.
- Podstawki do opiekania nie są wymagane w przypadku niektórych przepisów, takich jak muffinki i pieczywo.

- Naciśnij przycisk
- Wybierz przycisk **ZONE 1**.
- Wybierz funkcję urządzenia.
- Aby dostosować czas i temperaturę, naciśnij przycisk lub . Możesz to zrobić w dowolnym czasie po włączeniu urządzenia. Aby przywrócić domyślne ustawienia funkcji bezpośrednio po ich zmianie, naciśnij ponownie przycisk tej funkcji
- Wybierz przycisk **ZONE 2** i powtórz kroki **4** i **5**.

- Naciśnij przycisk , aby rozpocząć smażenie beztłuszczowe.

**Uwaga:** Jeżeli produkty spożywcze w jednej ze stref będą gotowe przed upływem ustawionego czasu obróbki termicznej, można wstrzymać daną strefę, wybierając ją i naciskając przycisk

- Po zakończeniu smażenia beztłuszczowego zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu będzie widoczny komunikat „End” (Zakończono).
- Wymij kosz z frytkownicy beztłuszczowej, zachowując ostrożność, aby zapobiec zranieniu przez gorącą parę. Aby wyjąć produkty spożywcze z kosza, użyj żaroodpornych szczypic lub utensyliów.

**PRZESTROGA:** Podstawki do opiekania mogą wypaść podczas obracania kosza.

- Upewnij się, że kosz jest ustawiony na płaskim podłożu.
- Zachowaj ostrożność, aby zapobiec zranieniu przez gorący olej lub tłuszcz zgromadzony w koszu. Aby zapobiec rozpryskiwaniu, usuń olej przed ponownym umieszczeniem kosza w urządzeniu (**rys. 9**).
- Przed czyszczeniem urządzenia poczekaj na jego ochłodzenie.

## Wstrzymywanie urządzenia

Wyjęcie kosza powoduje automatycznie wstrzymanie urządzenia. Aby wznowić działanie urządzenia, należy umieścić w nim kosz.

Można też nacisnąć przycisk , aby wstrzymać obie strefy. Aby wznowić działanie urządzenia, należy ponownie nacisnąć przycisk

## Wstrzymywanie jednej strefy (po włączeniu obu stref)

- Wybierz strefę, którą chcesz wstrzymać.
- Naciśnij przycisk , aby wstrzymać strefę.
- Aby wznowić działanie wstrzymanej strefy, naciśnij ponownie przycisk

**Uwaga:** Po wstrzymaniu urządzenia można dostosować ustawienia (funkcję, czas i temperaturę).

## Zakończenie programu w jednej strefie (po włączeniu obu stref)

Jeżeli produkty w jednej ze stref będą gotowe do spożycia przed upływem ustawionego czasu, można **wyłączyć tę strefę**. Naciśnij przycisk tej strefy i przytrzymaj go przez trzy sekundy.







## Synchronizowanie stref

Można zaprogramować strefy do równoczesnego zakończenia wykonywania programu, gdy wybrano dla nich są różne funkcje, czas i temperaturę.

1. Umieść podstawki do opiekania i przegrodę w koszu (**rys. 10**).

### Uwaga:

- Podstawki do opiekania umożliwiają ociekanie nadmiaru oleju na dno kosza.
- Instalując podstawki do opiekania w koszu, należy najpierw pochylić je w jedną stronę, a następnie docisnąć po drugiej stronie.
- Podstawki do opiekania nie są wymagane w przypadku niektórych przepisów, takich jak muffinki i pieczywo.

2. Naciśnij przycisk .
3. Wybierz przycisk **ZONE 1**. Wybierz funkcję urządzenia, a następnie zmień temperaturę i czas, naciskając przycisk  lub .
4. Wybierz przycisk **ZONE 2**. Wybierz funkcję urządzenia, a następnie zmień temperaturę i czas, naciskając przycisk  lub .
5. Naciśnij przycisk **SYNC**.
6. Naciśnij przycisk . Strefa z najdłuższym czasem zostanie włączona. Dla drugiej strefy zostanie wyświetlony komunikat „HoLd” (Wstrzymano). Urządzenie włączy drugą strefę, gdy pozostały czas będzie taki sam dla obu stref.
7. Po zakończeniu smażenia beztłuszczowego zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu będzie widoczny komunikat „End” (Zakończono).

**Uwaga:** Jeżeli produkty w jednej ze stref będą gotowe do spożycia przed upływem ustawionego czasu, można **wyłączyć tę strefę**. Naciśnij przycisk tej strefy i przytrzymaj go przez trzy sekundy.

8. Wyjmij kosz z frytkownicy beztłuszczowej, zachowując ostrożność, aby zapobiec zranieniu przez gorącą parę. Aby wyjąć produkty spożywcze z kosza, użyj żaroodpornych szczypiec lub utensyliów.

**PRZESTROGA:** Podstawki do opiekania mogą wypaść podczas obracania kosza.

- a. Upewnij się, że kosz jest ustawiony na płaskim podłożu.
  - b. Zachowaj ostrożność, aby zapobiec zranieniu przez gorący olej lub tłuszcz zgromadzony w koszu. Aby zapobiec rozpryskiwaniu, usuń olej przed ponownym umieszczeniem kosza w urządzeniu (**rys. 9**).
9. Przed czyszczeniem urządzenia poczekaj na jego ochłodzenie.




## Dopasowanie ustawień

Ta funkcja umożliwia wybranie dla sekcji ZONE1 i ZONE2 identycznych ustawień funkcji, temperatury i czasu. Umożliwia to o równocześnie przygotowanie dużych ilości produktów spożywczych lub różnych produktów przy użyciu tych samych ustawień.

1. Umieść podstawki do opiekania i przegrodę w koszu (**rys. 10**).

### Uwaga:

- Podstawki do opiekania umożliwiają ociekanie nadmiaru oleju na dno kosza.
- Instalując podstawki do opiekania w koszu, należy najpierw pochylić je w jedną stronę, a następnie docisnąć po drugiej stronie.
- Podstawki do opiekania nie są wymagane w przypadku niektórych przepisów, takich jak muffinki i pieczywo.

2. Naciśnij przycisk .
3. Wybierz przycisk **ZONE 1**. Wybierz funkcję urządzenia, a następnie zmień temperaturę i czas, naciskając przycisk  lub .

4. Naciśnij przycisk **MATCH**, aby skopiować ustawienia strefy **ZONE1** do strefy **ZONE2**.
5. Naciśnij przycisk ►||, aby włączyć obie strefy.
6. Po zakończeniu smażenia beztłuszczowego zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu będzie widoczny komunikat „End” (Zakończono).
7. Wyjmij kosz z frytkownicy beztłuszczowej, zachowując ostrożność, aby zapobiec zranieniu przez gorącą parę. Aby wyjąć produkty spożywcze z kosza, użyj żaroodpornych szczyptec lub utensyliów.

**PRZESTROGA:** Podstawki do opiekania mogą wypaść podczas obracania kosza.

- a. Upewnij się, że kosz jest ustawiony na płaskim podłożu.
- b. Zachowaj ostrożność, aby zapobiec zranieniu przez gorący olej lub tłuszcz zgromadzony w koszu. Aby zapobiec rozpryskiwaniu, usuń olej przed ponownym umieszczeniem kosza w urządzeniu (**rys. 9**).

8. Przed czyszczeniem urządzenia poczekaj na jego ochłodzenie.

## Porady dotyczące korzystania z urządzenia

### Przegroda kosza

- Przegroda nie zapewnia pełnej izolacji termicznej między sekcjami urządzenia i nie zapobiega rozpryskiwaniu produktów spożywczych. Nie oznacza to, że wystąpiła usterka.

### Nadmierne napełnianie

- Jeżeli kosz jest przepełniony, obróbka termiczna produktów spożywczych nie będzie równomierna.
- **PRZESTROGA: Nie wolno** umieszczać zbyt dużej ilości produktów spożywczych w urządzeniu. Produkty spożywcze wystające ponad brzegi kosza mogą dotknąć elementów grzejnych i spowodować pożar.

## Korzystanie z oleju

- Dodanie niewielkiej ilości oleju do produktów spożywczych umieszczanych w urządzeniu sprawi, że będą bardziej chrupiące. Użyj nie więcej niż 30 ml/2 łyżeczki oleju.
- Rozpryskiwany olej równomiernie pokryje wszystkie produkty spożywcze w urządzeniu.
- **Nie** używaj aerozoli do gotowania z gazami. Gazy tego typu mogą uszkodzić powłokę kosza zapobiegającą przywieraniu produktów spożywczych.

## Porady dotyczące produktów spożywczych

- Można smażyć beztłuszczowo produkty mrożone lub przeznaczone do pieczenia w piekarniku.
- Aby wypiekać ciasta, paszteciki lub inne produkty spożywcze z nadzieniem, rzadkim ciastem lub panierką, umieść je w bezpiecznym żaroodpornym naczyniu przed umieszczeniem ich w koszu.
- Smażenie beztłuszczowe produktów spożywczych o dużej zawartości tłuszczu powoduje gromadzenie się tłuszczu pod podstawkami do opiekania. Aby zapobiec nadmiernemu zadymieniu podczas przygotowania potraw, wylej zgromadzony tłuszcz po wyłączeniu urządzenia.
- Produkty spożywcze w płynnej marynacie są rozpryskiwane i wydzielają dużą ilość dymu. Osusz ręcznikiem papierowym produkty spożywcze tego typu przed smażeniem beztłuszczowym.

## Frytki

- Dodaj 8–15 ml/½–1 łyżeczki oleju, aby przygotować chrupiące frytki.
- Przed smażeniem frytek z surowych ziemniaków namaczaj je w wodzie przez 15 minut, aby usunąć skrobię. Osusz pokrojone ziemniaki ręcznikiem papierowym przed dodaniem oleju.
- Aby przygotować bardziej chrupiące frytki, pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki. Spróbuj pokroić ziemniaki na frytki o wymiarach 0,6 x 7,6 cm.

**Uwaga:** Aby uzyskać więcej porad i przepisów, skorzystaj z aplikacji VeSync i Skróconego podręcznika użytkownika.

## Więcej funkcji

### Przełączanie jednostek temperatury

- Naciśnij równocześnie przyciski temperatury  $\wedge$  i  $\vee$  i przytrzymaj je przez trzy sekundy.
- Frytkownica beztłuszczowa wyemituje krótki sygnał dźwiękowy, a jednostka temperatury zostanie przełączona ze stopni Celsjusza na stopnie Fahrenheita.
- Powtórz te czynności, aby przełączyć do stopni Celsjusza.

### Włączanie/wyłączanie brzęczyka

- Naciśnij równocześnie przyciski temperatury  $\wedge$  i czasu  $\wedge$  i przytrzymaj je przez trzy sekundy do chwili, gdy frytkownica beztłuszczowa wyemituje krótki sygnał dźwiękowy.
- Powtórz te czynności, aby włączyć brzęczyk.

### Wstrzymywanie

- Naciśnij przycisk  $\blacktriangleright\parallel$ , aby wstrzymać strefę. Elementy grzejne frytkownicy beztłuszczowej zostaną wyłączone, a wskaźnik  $\blacktriangleright\parallel$  będzie migać do chwili, gdy ponownie naciśniesz przycisk  $\blacktriangleright\parallel$  w celu wznowienia działania urządzenia.
- Frytkownica beztłuszczowa jest wyłączana po 20 minutach bezczynności.
- Ta funkcja umożliwia wstrzymanie obróbki termicznej produktów spożywczych bez konieczności wyjmowania kosza z frytkownicy beztłuszczowej.

### Ustawienia funkcji urządzenia

Najprostszą metodą smażenia beztłuszczowego jest użycie jednej z wstępnie zaprogramowanych funkcji urządzenia. Funkcje urządzenia są zaprogramowane z optymalnym czasem i temperaturą dla określonych produktów spożywczych.

- Aby dostosować ustawienia funkcji:
  - Wybierz funkcję, a następnie dostosuj czas i temperaturę.

**Uwaga:** Aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć ustawienie czasu lub temperatury, naciśnij i przytrzymaj przycisk  $\wedge$  lub  $\vee$ .

- Naciśnij przycisk funkcji i przytrzymaj go do chwili, gdy frytkownica beztłuszczowa wyemituje krótki sygnał dźwiękowy.
- Aby zresetować funkcję:
  - Nie zmieniając ustawień, naciśnij równocześnie przycisk funkcji i przycisk **GRANDZONE** i przytrzymaj je przez trzy sekundy do chwili, gdy frytkownica beztłuszczowa wyemituje krótki sygnał dźwiękowy.
- Aby zresetować wszystkie funkcje:
  - Naciśnij równocześnie przycisk **ZONE1** i **ZONE2** i przytrzymaj je przez trzy sekundy do chwili, gdy frytkownica beztłuszczowa wyemituje krótki sygnał dźwiękowy.

### Automatyczne wznowianie

- Wyjęcie kosza powoduje automatyczne wstrzymanie działania frytkownicy beztłuszczowej.
- Po umieszczeniu kosza we frytkownicy beztłuszczowej automatycznie wznowiane jest wykonywanie programu z uprzednio skonfigurowanymi ustawieniami.

## Automatyczne Wyłączenie

Jeśli następujące tryby pozostają nieaktywne przez odpowiedni czas, urządzenie przejdzie w tryb "wyłączony", gdy nie jest podłączone do sieci. (min)		
Włączone	Wszystkie funkcje gotowania zakończone	Rozgrzewanie lub Pauza
20	3	20

## Automatyczny Tryb Czekania

Jeśli następujący tryb pozostaje nieaktywny przez odpowiedni czas, urządzenie przejdzie w sieciowy tryb czuwania, gdy jest podłączone do sieci. (min)		
Włączone	Wszystkie funkcje gotowania zakończone	Rozgrzewanie lub Pauza
20	3	20

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

## Uwaga:

- Należy **zawsze** czyścić kosz frytkownicy beztłuszczowej i podstawki do opiekania po użyciu urządzenia.
  - Wyłożenie koszyka folią (z wyjątkiem podstawek do opiekania) może ułatwić czyszczenie.
1. Wyłącz i odłącz frytkownicę beztłuszczową. Przed czyszczeniem urządzenia poczekaj na jego zupełne ochłodzenie. Wyjmij koszyk, aby przyspieszyć chłodzenie.
  2. Przetrzyj wilgotną ściereczką zewnętrzne elementy frytkownicy beztłuszczowej, jeżeli jest to konieczne.
  3. Kosz i podstawki do opiekania są przystosowane do czyszczenia w zmywarce do naczyń. Można też myć te elementy gorącą wodą z mydłem przy użyciu gąbki bez szorstkich elementów. Można namaczać, jeżeli jest to konieczne.

## Uwaga:

- Kosz i podstawki do opiekania są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu produktów spożywczych. Należy unikać korzystania z metalowych utensyliów i szorstkich środków do czyszczenia.

4. W przypadku stwardniałego tłuszczu:
  - a. W małej misce wymieszaj 30 g/2 łyżeczki sody oczyszczonej z 15 ml/1 łyżeczką wody, aby uformować pastę do smarowania.
  - b. Korzystając z gąbki, rozprowadź pastę na koszu i podstawce do opiekania, a następnie wyszoruj te elementy. Odłóż koszyk i podstawki do opiekania na 15 minut przed opłukaniem.
  - c. Umij koszyk i podstawki do opiekania wodą z mydłem przed użyciem.
5. Oczyszcz wewnętrzne frytkownicy beztłuszczowej nieznacznie zwilżoną gąbką lub ściereczką bez szorstkich elementów. **Nie** zanurzaj w wodzie. Jeżeli jest to konieczne, usuń pozostałości produktów spożywczych z elementu grzejnego (**rys. 11**).
6. Osusz przed użyciem.

**Uwaga:** Przed włączeniem frytkownicy beztłuszczowej należy upewnić się, że element grzejny jest zupełnie suchy.

PL

## AKCESORIA

Dostępne są dodatkowe i zamienne akcesoria dla frytkownicy beztłuszczowej. Aby uzyskać więcej informacji, należy skontaktować się z **działem pomocy technicznej dla klientów** (str. 23).

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Firma VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD Corporation niniejszym deklaruje, że ten produkt jest zgodny z podstawowymi wymaganiami i zaleceniami określonymi w dyrektywie 2014/53/EU, obowiązujących w Wielkiej Brytanii rozporządzeniach z 2017 roku dotyczących urządzeń radiowych oraz innych dyrektywach obowiązujących w UE i Wielkiej Brytanii. Deklaracja zgodności jest dostępna w następującej witrynie internetowej: <https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc>

Urządzenie należy instalować i obsługiwać, zachowując minimalną odległość 20 cm między chłodnicą a ciałem. Nadajnik ten nie może być współlokalizowany ani współpracować z inną anteną lub nadajnikiem.

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe rozwiązanie
<b>Frytkownica beztłuszczowa nie jest włączana.</b>	Upewnij się, że frytkownica jest podłączona.
	Dociśnij koszyk, aby prawidłowo umieścić go we frytkownicy beztłuszczowej.
<b>Jak wstrzymać jedną strefę podczas korzystania z obu stref?</b>	Aby wstrzymać <b>strefę</b> , najpierw naciśnij przycisk <b>Zone</b> , a następnie naciśnij przycisk ►  . Aby wstrzymać obie strefy, naciśnij przycisk ►  .
<b>Jak wyłączyć jedną strefę podczas korzystania z obu stref?</b>	Aby wyłączyć jedną <b>strefę</b> , naciśnij przycisk tej strefy i przytrzymaj go przez trzy sekundy.
<b>Czy kosz można bezpiecznie ustawić na blacie?</b>	Kosz jest gorący po włączeniu urządzenia. Zachowaj ostrożność i ustawiaj ten element wyłącznie na podłożach żaroodpornych.
<b>Produkty spożywcze nie są zupełnie ugotowane.</b>	Umieść mniejsze porcje produktów spożywczych w koszu. Jeżeli koszyk jest przepełniony, produkty spożywcze będą niedogotowane.
	Zwiększ temperaturę lub czas obróbki termicznej.
<b>Produkty spożywcze są gotowane nierównomiernie.</b>	Podczas gotowania potrząśnij lub odwracaj produkty spożywcze, które są ułożone warstwowo lub ściśle obok siebie.
<b>Produkty spożywcze nie są chrupiące po smażeniu beztłuszczowym.</b>	Natryskiwanie lub nalożenie pędzelkiem niewielkiej ilości oleju na produkty spożywcze umożliwia przygotowanie chrupkich potraw (zob. <b>Porady dotyczące korzystania z urządzenia</b> na str. 15).
<b>Frytki nie są smażone prawidłowo.</b>	Zobacz <b>Frytki</b> na str. 15.
<b>Kosz nie został prawidłowo wsunięty do frytkownicy beztłuszczowej.</b>	Upewnij się, że koszyk nie jest przepełniony produktami spożywczymi.
	Upewnij się, że podstawki do opiekania są prawidłowo umieszczone w koszyku.
<b>Biały dym lub para wydostaje się z frytkownicy beztłuszczowej.</b>	Z frytkownicy beztłuszczowej może wydostawać się biały dym lub para, zwłaszcza gdy jest używana pierwszy raz. Nie oznacza to, że wystąpiła usterka.
	Upewnij się, że kosz i wnętrze frytkownicy beztłuszczowej są prawidłowo oczyszczone i nie są zatłuszczone.
	Podczas obróbki termicznej tłustych produktów spożywczych olej gromadzi się pod podstawkami do opiekania. Ten olej powoduje powstawanie białego dymu, a temperatura kosza może być wyższa niż zazwyczaj. Nie oznacza to, że wystąpiła usterka, i nie powinno wpływać na obróbkę termiczną produktów spożywczych. Obchodź się z koszem ostrożnie.
<b>Ciemny dym wydostaje się z frytkownicy beztłuszczowej.</b>	Natychmiast odłącz frytkownicę beztłuszczową. Ciemny dym oznacza, że produkty spożywcze uległy spaleni lub wystąpiła usterka obwodu. Przed wyjęciem kosza poczekaj na zanik dymu. Jeżeli przyczyną nie było spalanie produktów spożywczych, skontaktuj się z odpowiednim personelem ( <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> ; str. 23).
<b>Zapach tworzywa sztucznego z frytkownicy beztłuszczowej.</b>	Frytkownica beztłuszczowa może wydzielać zapach tworzywa sztucznego używanego w procesie produkcyjnym. Nie oznacza to, że wystąpiła usterka. Postępuj zgodnie z procedurą <b>Uruchomienie próbne</b> (str. 10), aby usunąć zapach tworzywa sztucznego. Jeżeli zapach tworzywa sztucznego pojawi się ponownie, skontaktuj się z odpowiednim personelem ( <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> ; str. 23).

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW (KONT.)

Problem	Możliwe rozwiązanie
<b>Wymagany czas obróbki termicznej jest dłuższy podczas korzystania z trybu Grandzone lub Match.</b>	Nie oznacza to, że wystąpiła usterka. Obróbka termiczna dużych ilości produktów spożywczych może trwać dłużej.
<b>Jak regulować temperaturę lub czas podczas korzystania z pojedynczej strefy?</b>	Wybierz aktywną <b>strefę</b> , a następnie użyj przycisków <b>TEMP</b> ze strzałkami, aby dostosować temperaturę, i przycisków <b>TIME</b> ze strzałkami, aby dostosować czas.
<b>Czy wymagane jest wstępne rozgrzewanie urządzenia?</b>	Rozgrzewanie urządzenia nie jest konieczne.
<b>Czy mogę przygotować różne produkty spożywcze w poszczególnych strefach bez obawy, że ulegną zmieszaniu?</b>	Tak. Obie <b>strefy</b> są autonomiczne i wyposażone w oddzielne elementy grzejne i wentylatory.
<b>Wyświetlany jest kod błędu E1.</b>	Obwód górnego czujnika temperatury strefy ZONE1 jest przerwany. Skontaktuj się z odpowiednim personelem ( <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> , str. 23).
<b>Wyświetlany jest kod błędu E2.</b>	Obwód górnego czujnika temperatury strefy ZONE1 jest zwarty. Skontaktuj się z odpowiednim personelem ( <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> , str. 23).
<b>Wyświetlany jest kod błędu E21.</b>	Obwód dolnego czujnika temperatury strefy ZONE1 jest przerwany. Skontaktuj się z odpowiednim personelem ( <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> , str. 23).
<b>Wyświetlany jest kod błędu E22.</b>	Obwód dolnego czujnika temperatury strefy ZONE1 jest zwarty. Skontaktuj się z odpowiednim personelem ( <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> , str. 23).
<b>Wyświetlany jest kod błędu E3.</b>	Zabezpieczenie przed przegrzaniem strefy ZONE1 frytkownicy beztuszczowej zostało uaktywnione. Wyłącz i odłącz frytkownicę beztuszczową i poczekaj na jej zupełne ochłodzenie. Jeżeli wciąż wyświetlany jest kod błędu E3, skontaktuj się z odpowiednim personelem ( <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> , str. 23).
<b>Wyświetlany jest kod błędu E24.</b>	Obwód górnego czujnika temperatury strefy ZONE2 jest przerwany. Skontaktuj się z odpowiednim personelem ( <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> , str. 23).
<b>Wyświetlany jest kod błędu E25.</b>	Obwód górnego czujnika temperatury strefy ZONE2 jest zwarty. Skontaktuj się z odpowiednim personelem ( <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> , str. 23).
<b>Wyświetlany jest kod błędu E26.</b>	Obwód dolnego czujnika temperatury strefy ZONE2 jest przerwany. Skontaktuj się z odpowiednim personelem ( <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> , str. 23).
<b>Wyświetlany jest kod błędu E27.</b>	Obwód dolnego czujnika temperatury strefy ZONE2 jest zwarty. Skontaktuj się z odpowiednim personelem ( <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> , str. 23).
<b>Wyświetlany jest kod błędu E28.</b>	Zabezpieczenie przed przegrzaniem strefy ZONE2 frytkownicy beztuszczowej zostało uaktywnione. Wyłącz i odłącz frytkownicę beztuszczową i poczekaj na jej zupełne ochłodzenie. Jeżeli wciąż wyświetlany jest kod błędu <b>E28</b> , skontaktuj się z odpowiednim personelem ( <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> , str. 23).

Jeżeli problem, który musisz rozwiązać, nie został wymieniony powyżej, skontaktuj się z odpowiednim personelem (**Pomoc techniczna dla klientów**; str. 23).

# OGRANICZONA GWARANCJA

<b>Nazwa produktu</b>	10-litrowa frytkownica beztuszczowa Dual Blaze TwinFry™
<b>Model</b>	CAF-TF101S-WEUR
Zdecydowanie zalecamy zanotowanie identyfikatora zamówienia i daty zakupu.	
<b>Data zakupu</b>	
<b>Identyfikator zamówienia</b>	

## Ograniczona gwarancja na produkt Cosori

### Dwuletnia\* (2) ograniczona gwarancja na produkt konsumencki

Firma Etekcity GmbH („Etekcity”) gwarantuje, że ten produkt będzie wolny od defektów w zakresie materiałów i wykonania przez okres **dwóch (2) lat od daty zakupu z pierwszej ręki** („okres ograniczonej gwarancji”) pod warunkiem, że przestrzegane będą zalecenia dotyczące użytkowania i konserwacji (np. w środowisku przewidzianym przez producenta i w normalnych warunkach). \* **Niniejsza gwarancja nie ogranicza uprawnień Użytkownika, które mogą być uzasadnione lub udzielone zgodnie z obowiązującymi w danej lokalizacji krajowymi lub regionalnymi przepisami dotyczącymi ochrony konsumentów, a okres ograniczonej gwarancji będzie przedłużony zgodnie z obowiązującymi wymaganiami.**

### Uprawnienia wynikające z ograniczonej gwarancji

W okresie ograniczonej gwarancji i zgodnie z niniejszymi zasadami ograniczonej gwarancji firma Etekcity według własnego uznania i na zasadach wyłączności (i) zwróci koszty zakupu w przypadku zakupu bezpośrednio w internetowym sklepie Cosori, (ii) naprawi defekty w zakresie materiałów lub wykonania, (iii) wymieni produkt na inny produkt o równoważnej lub większej wartości albo (iv) zapewni kredyt sklepowy w wysokości zgodnej z ceną zakupu produktu.

### Zakres gwarancji

Niniejsza ograniczona gwarancja dotyczy tylko pierwotnego nabywcy produktu bez możliwości cedowania jej na kolejnego właściciela, niezależnie od tego, czy zmiana własności nastąpiła w okresie ograniczonej gwarancji. Oryginalny nabywca konsumencki musi zapewnić weryfikację zgłoszonej wady lub usterki i potwierdzić datę zakupu produktu, aby skorzystać z uprawnień wynikających z ograniczonej gwarancji.

## Wykluczenie nieautoryzowanych dystrybutorów lub sprzedawców

Niniejsza ograniczona gwarancja nie dotyczy produktów zakupionych od nieautoryzowanych dystrybutorów lub sprzedawców. Ograniczona gwarancja firmy Etekcity dotyczy wyłącznie produktów zakupionych od autoryzowanych dystrybutorów lub sprzedawców, podlegających kontroli jakości firmy Etekcity i przestrzegających jej zaleceń dotyczących kontroli jakości. Należy pamiętać, że produkty zakupione w nieautoryzowanej witrynie internetowej lub od nieautoryzowanego dystrybutora mogą być podrobione, używane, wadliwe lub wykluczone z użytku w danym kraju. Aby chronić siebie i swoje produkty, należy kupować je tylko od firmy Etekcity lub jej autoryzowanych dystrybutorów.

W przypadku wątpliwości dotyczących określonego sprzedawcy lub podejrzenia, że produkt został zakupiony od nieautoryzowanego sprzedawcy, należy skontaktować się z naszym zespołem pomocy technicznej dla klientów.

## Uszkodzenia, defekty i okoliczności wykluczone z zakresu gwarancji

- Naturalne zużycie, łącznie z częściami ulegającymi zużyciu podczas użytkowania, takimi jak zbiornik na odpady, filtr, szczotka cylindryczna, bateria i przewód zasilający, albo uszkodzenia dywanu lub podłogi na skutek nieprawidłowego użycia urządzeń.
- Modyfikacja lub nieczytelność dowodu zakupu.
- Modyfikacja, usunięcie lub nieczytelność numeru modelu, numeru seryjnego lub kodu daty produkcji produktu.
- Modyfikacja oryginalnego stanu produktu.
- Użytkowanie produktu niezgodnie z instrukcjami i zaleceniami podanymi w podręczniku użytkownika.
- Uszkodzenia wynikające z podłączenia urządzeń peryferyjnych, dodatkowego wyposażenia lub akcesoriów, które nie są zalecane w podręczniku użytkownika.
- Uszkodzenia lub defekty wynikające z wypadku, nadużycia, niewłaściwego użycia albo nieprawidłowej lub nieodpowiedniej konserwacji.
- Uszkodzenia lub defekty wynikające z wykonania prac związanych z serwisem lub naprawą produktu przez nieautoryzowanego usługodawcę lub osobę, które nie jest zatrudniona przez firmę Etekcity.
- Uszkodzenia lub defekty występujące podczas użytkowania komercyjnego, wynajmowania produktu lub wykorzystania go do celów, które nie zostały przewidziane przez producenta.
- Uszkodzenia urządzenia spowodowane między innymi przez zwierzęta, wyładowania atmosferyczne, nieprawidłowe napięcie, pożar, katastrofy naturalne, transportowanie, zmywkę do naczyń lub wodę (jeżeli w podręczniku użytkownika nie zaznaczono wyraźnie, że produkt jest przystosowany do mycia w zmywarce do naczyń).
- Uszkodzenia uboczne lub następcze.

- Uszkodzenia lub defekty przekraczające koszt zakupu produktu.

### **Procedura egzekwowania uprawnień wynikających z ograniczonej gwarancji:**

1. Upewnij się, że okres ograniczonej gwarancji na produkt nie zakończył się.
2. Upewnij się, że masz kopię faktury oraz identyfikator zamówienia lub dowód zakupu.
3. Upewnij się, że masz produkt. **NIE** utylizuj produktu przed skontaktowaniem się z nami.
4. Skontaktuj się z naszym działem pomocy technicznej dla klientów.
5. Po zatwierdzeniu wniosku przez nasz zespół pomocy technicznej dla klientów wróć produkt wraz z identyfikatorem zamówienia i kopią faktury.

### **Jedyny i wyłączny środek odszkodowawczy**

NINIEJSZA OGRANICZONA GWARANCJA OKREŚLA WYŁĄCZNE ZOBOWIĄZANIA FIRMY Etekcity GmbH ORAZ JEDYNY I WYŁĄCZNY ŚRODEK ODSZKODOWAWCZY DLA UŻYTKOWNIKA W PRZYPADKU NARUSZENIA JAKICHKOLWIEK POSTANOWIEŃ GWARANCYJNYCH LUB INNYCH NIEZGODNOŚCI PRODUKTU OBJĘTEGO TĄ GWARANCJĄ. NINIEJSZA OGRANICZONA GWARANCJA JEST WYŁĄCZNA GWARANCJĄ I ZASTĘPUJE WSZELKIE INNE GWARANCJE. ŻADEN PRACOWNIK FIRMY Etekcity GmbH LUB INNA STRONA NIE JEST AUTORYZOWANA DO UDZIELANIA GWARANCJI UZUPEŁNIAJĄCEJ NINIEJSZĄ OGRANICZONĄ GWARANCJĘ NA PRODUKT.

### **Zastrzeżenia dotyczące ograniczonych gwarancji**

W PEŁNYM ZAKRESIE DOZWOŁONYM PRZEZ OBOWIĄZUJĄCE PRAWO, Z WYJĄTKIEM POSTANOWIEŃ NINIEJSZEJ OGRANICZONEJ GWARANCJI, FIRMA Etekcity GmbH UDOSTĘPNIŁA PRODUKTY ZAKUPIONE OD FIRMY Etekcity GmbH NA ZASADACH „AS IS”, DLATEGO FIRMA Etekcity GmbH NINIEJSZYM ZASTRZEŻENIEM, ŻE NIE UDZIELA JAKICHKOLWIEK GWARANCJI, WYRAŹNYCH, DOROZUMIANYCH ALBO WYNIKAJĄCYCH MIĘDZY INNYMI ZE STATUTU LUB USTAWY, ŁĄCZNIE MIĘDZY INNYMI Z GWARANCJAMI DOTYCZĄCYMI PRZYDATNOŚCI HANDLOWEJ, OCHRONY PRAW OSÓB TRZECICH LUB PRZYDATNOŚCI DO OKREŚLONEGO CELU.

### **Ograniczenia odpowiedzialności**

W PEŁNYM ZAKRESIE DOZWOŁONYM PRZEZ OBOWIĄZUJĄCE PRAWO, NIEZALEŻNIE OD OKOLICZNOŚCI FIRMA Etekcity GmbH, JEJ PODMIOTY STOWARZYSZONE, ICH LICENCJODAWCY, USŁUGODAWCY, PRACOWNICY, PRZEDSTAWICIELE, MENEDŻEROWIE LUB DYREKTORZY NIE PONOSZĄ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA NASTĘPUJĄCE STRATY:

- (a) WSZELKIE STRATY SPOWODOWANE PRZEZ PRODUKTY ZAKUPIONE OD FIRMY Etekcity GmbH LUB ZWIĄZANE Z TYMI PRODUKTAMI, PRZEKRACZAJĄCE ICH KOSZT ZAKUPU PONIESIONY PRZEZ NABYWCĘ,
- (b) STRATY POŚREDNIE, SPECJALNE, UBOCZNE LUB NASTĘPCZE ALBO ODSZKODOWANIA

KARNE, NAWET JEŻELI FIRMĘ Etekcity GmbH LUB JEDNEGO Z JEJ DOSTAWCÓW POWIADOMIONO O MOŻLIWOŚCI LUB PRAWDOPODOBIENSTWIE WYSTĄPIENIA TAKICH STRAT,

NIEZALEŻNIE OD UZASADNIENIA MIĘDZY INNYMI PRZEWINIENIEM (ŁĄCZNIE Z ZANIEDBANIEM), NARUSZENIEM UMOWY LUB W INNY SPOSOB. NIEZALEŻNIE OD OKOLICZNOŚCI NASZE ZOBOWIĄZANIA NIE BĘDĄ PRZEKRACZAĆ KWOTY FAKTYCZNYE ZAPŁACONEJ PRZEZ NABYWCĘ ZA WADLIWY PRODUKT I NIE PONOSIMY ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY ALBO STRATY NASTĘPCZE, UBOCZNE LUB SPECJALNE ALBO ODSZKODOWANIA KARNE, BEZPOŚREDNIE LUB POŚREDNIE. Z WYJĄTKIEM OKOLICZNOŚCI UWZGLĘDNIONYCH W NINIEJSZEJ OGRANICZONEJ GWARANCJI NA PRODUKT FIRMA Etekcity GmbH NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA KOSZTY ZWIĄZANE Z WYMIANĄ LUB NAPRAWĄ ZAKUPIONYCH OD NIEJ PRODUKTÓW, ŁĄCZNIE MIĘDZY INNYMI Z KOSZTAMI ROBOCIZNY LUB INSTALACJI, PONIESIONYMI PRZEZ UŻYTKOWNIKA, A W SZCZEGÓLNOŚCI KOSZTAMI ZWIĄZANYMI Z USUWIANIEM LUB WYMIANĄ PRODUKTÓW.

### **Inne uprawnienia Użytkownika**

NIEKTÓRE JURYSDYKCJE NIE ZEZWALAJĄ NA NASTĘPUJĄCE WYKLUCZENIA: (1) WYKLUCZENIA GWARANCJI DOROZUMIANYCH, (2) OGRANICZENIA OKRESU OBOWIĄZYWANIA GWARANCJI DOROZUMIANYCH ORAZ/LUB (3) WYKLUCZENIA/ OGRANICZENIA ODSZKODOWAŃ ZA STRATY UBOCZNE/NASTĘPCZE, DLATEGO NIEKTÓRE Z POWYŻSZYCH ZASTRZEŻEŃ NIE DOTYCZĄ UŻYTKOWNIKA. W TAKICH JURYSDYKCJACH UŻYTKOWNIK JEST BENEFICJENTEM TYLKO DOROZUMIANYCH GWARANCJI, KTÓRE SĄ WYRAŹNIE WYMAGANE ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYM PRAWEM. OGRANICZENIA GWARANCJI, ODPOWIEDZIALNOŚCI I ŚRODKÓW ODSZKODOWAWCZYCH OBOWIĄZUJĄ W PEŁNYM ZAKRESIE DOZWOŁONYM PRZEZ OBOWIĄZUJĄCE PRAWO.

Z NINIEJSZEJ OGRANICZONEJ GWARANCJI WYNIKAJĄ OKREŚLONE UPRAWNIENIA UŻYTKOWNIKA, JEDNAK MOŻE ON MIEĆ INNE PRAWA W DANEJ JURYSDYKCJI. NINIEJSZA OGRANICZONA GWARANCJA JEST UDZIELANA ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRAWAMI, KTÓRYM PODLEGA UŻYTKOWNIK I PRODUKT. UŻYTKOWNIK JEST ZOBOWIĄZANY DO DOKŁADNEGO ZIDENTYFIKOWANIA OBOWIĄZUJĄCYCH W DANEJ JURYSDYKCJI PRAW, KTÓRYCH JEST BENEFICJENTEM.

### **Zmiany niniejszych postanowień**

Możemy zmieniać warunki i zakres obowiązywania niniejszej ograniczonej gwarancji według własnego uznania, ale żadne zmiany nie będą obowiązywać z mocą wsteczną.

Niniejsza gwarancja jest udzielana przez następującą firmę:

JPK Trading Sp. z o.o.  
 Obrórców Tobruku 23/36, 01-494 Warszawa  
 Polska

# POMOC TECHNICZNA DLA KLIENTÓW

---

W przypadku pytań lub wątpliwości dotyczących zakupionego nowego produktu należy kontaktować się z naszym zespołem pomocy technicznej dla klientów, gotowym do udzielenia wszelkiej niezbędnej pomocy.

## E-mail:

[support.europe@cosori.com](mailto:support.europe@cosori.com)

*\* Przed skontaktowaniem się z działem pomocy technicznej dla klientów należy przygotować identyfikator zamówienia i fakturę.*

## Znaki towarowe

Google, Android i Google Play są znakami towarowymi firmy Google LLC.

App Store® jest znakiem towarowym firmy Apple Inc.

Wi-Fi® jest zastrzeżonym znakiem towarowym stowarzyszenia Wi-Fi Alliance®.

iOS jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Cisco Systems, Inc. i/lub jej podmiotów stowarzyszonych w Stanach Zjednoczonych i niektórych innych krajach.

Znak słowny i logo Bluetooth® są zastrzeżonymi znakami towarowymi firmy Bluetooth SIG, Inc., używanymi przez firmę VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD Corporation na podstawie licencji. Inne znaki towarowe i nazwy handlowe należą do odpowiednich właścicieli.

PL

## POKAŻ NAM SWOJE PRODUKTY

---

Mamy nadzieję, że powyższe informacje były przydatne. Niecierpliwie oczekujemy na piękne rezultaty Twojej twórczości i mamy nadzieję, że zaprezentujesz nam wspaniałe zdjęcia! Nasza społeczność oczekuje na przekazanie przez Ciebie plików — wybierz dowolną platformę z poniższej listy. Zrób zdjęcie, oznacz je, dodaj hashtag i zostań szefem kuchni Cosori!

**@cosoripolska**



**@cosori\_polska**



### Dostęp do danych w UE

Gdy używasz aplikacji VeSync do łączenia produktu, aplikacja może generować dane. Możesz uzyskać dostęp do tych danych, pobrać je lub usunąć, jeśli to konieczne. Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź stronę:



## Съдържание

Съдържание на пакета	1
Спецификации	1
Важни предпазни мерки и предупреждения	2
Описание на смарт уреда за готвене с горещ въздух	8
Преди първата употреба	9
Начин на работа със смарт уреда за готвене с горещ въздух	10
Грижа и поддръжка	16
Акcesoари	16
Отстраняване на неизправности	17
Информация За Ограничена Гаранция	19
Обслужване на клиенти	21

## Съдържание на пакета

- 1 бр. TwinFry™ 10-литров уред за готвене с горещ въздух с две зони
- 2 бр. Решетки
- 1 бр. Разделител за кошница
- 1 бр. Силиконова щипка
- 1 бр. Ръководство за употреба
- 1 бр. Кратко начално ръководство

## Спецификации

<b>Модел</b>	CAF-TF101S-WEUR
<b>Захранване</b>	AC 220–240 V, 50 Hz
<b>Номинална мощност</b>	2800 W
<b>Капацитет</b>	10 L
<b>Диапазон на температурата</b>	35°–240°C / 95°–465°F
<b>Диапазон на времето за готвене</b>	1 мин. – 48 часа
<b>Размери (включително дръжката)</b>	Д 33,8 x Ш 51,8 x В 31,3 cm / Д 13,3 x Ш 20,4 x В 12,3 in
<b>Тегло</b>	9,2 kg / 20 lb
<b>Обхват на Wi-Fi® честотите</b>	2412–2472MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
<b>Обхват на Bluetooth® честотите</b>	2402–2480MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
<b>Консумация на енергия в режим на готовност и мрежова връзка</b>	< 2,0 W
<b>Консумация на енергия в режим на готовност/ изключено състояние</b>	< 0,5 W

# ПРОЧЕТЕТЕ И ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

## ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

---

Когато използвате уреда за готвене с горещ въздух, спазвайте основните мерки за безопасност. Прочетете всички инструкции.

### Основни принципи за безопасност

- **Не** докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжката.
- Бъдете внимателни, когато обръщате кошницата след готвене, тъй като горещата решетка може да изпадне и да причини наранявания.
- Поставете стабилно решетката в кошницата, за да намалите вероятността от изпадане.
- **Не** блокирайте вентилационните отвори. През отворите излиза горещ въздух. Дръжте ръцете и лицето далеч от отворите.
- **Винаги** използвайте щипката и изваждайте внимателно горещите продукти.

### Обща безопасност

- За да избегнете риска от токов удар, **не потапяйте корпуса** на уреда, кабела или щепсела във вода или

други течности.

- Когато уредът се използва от или в присъствието на деца, те трябва да бъдат наблюдавани внимателно. Изключвайте щепсела от контакта, когато не използвате уреда и преди почистване. Изчакайте уредът да се охлади, преди да поставите или извадите части от него.
- **Не** използвайте уреда, ако охранващият кабел или щепселът са повредени, ако уредът не работи правилно или е повреден. Занесете уреда в най-близкия упълномощен сервиз за преглед, ремонт или настройка. Свържете се с **Екипа за обслужване на клиенти** (вижте стр. 21).
- **Не** използвайте уреда за готвене с горещ въздух, ако е повреден, не работи или ако кабелът или щепселът са повредени. Свържете се с **Екипа за обслужване на**

**клиенти** (вижте стр. 21).

- Поставянето на допълнителни приставки в уреда не се препоръчва от Cosori и може да причини наранявания.
- **Не** използвайте на открито.
- **Не** поставяйте уреда за готвене с горещ въздух или неговите части върху или в близост до котлони, газови или електрически уреди, или загрята фурна.
- Бъдете изключително внимателни, когато изваждате кошницата и решетката или когато изхвърляте горещата мазнина.
- **Винаги** поставяйте решетката или вътрешната кошница върху термоустойчива повърхност, след като ги извадите от кошницата.
- **Не** почиствайте с метални телчета. Възможно е да се отчупят метални частици, които да влязат в контакт с електрическите части и да породят риск от токов удар.
- **Не** поставяйте никакви предмети върху уреда за готвене с горещ въздух.  
**Не** съхранявайте никакви предмети в уреда за готвене с горещ въздух.
- Този уред за готвене с горещ въздух може да се използва от деца на възраст

над 8 години, както и от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и познания, ако са получили наставления или инструкции относно безопасната употреба на уреда и разбират свързаните с него опасности.

- **Не** позволявайте на децата да почистват или да извършват поддръжка на уреда за готвене с горещ въздух, освен ако не са на възраст над 8 години и не ги наблюдавате.
- Наблюдавайте децата постоянно, за да сте сигурни, че не играят с уреда за готвене с горещ въздух.
- Уредът за готвене с горещ въздух не е предназначен да бъде използван с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- За да изключите уреда, поставете всички бутони в изключено положение и след това извадете щепсела от контакта.
- **Не** използвайте уреда за цели, различни от неговото предназначение.
- Обслужването трябва да се извършва от упълномощен сервизен представител. Свържете се с **Екипа за обслужване на клиенти** (вижте стр 21).

- Инструкции за почистване на аксесоарите са дадени в раздел **Грижа и поддръжка** (вижте стр. 16)
- Не е предназначен за търговска употреба. Предназначен **само** за домашна употреба.

## Готвене с горещ въздух

- Уредът работи **само** с горещ въздух. **Никога** не пълнете кошницата с олио или мазнина.
- **Никога** не използвайте уреда без поставена кошница.
- **Не** поставяйте продукти с големи размери или метални прибори в уреда, тъй като може да предизвикат пожар или да породят риск от токов удар.
- **Не** препълвайте кошницата. Продуктите, които излизат над кошницата, може да се допрат до нагревателните елементи и да породят риск от пожар.
- **Не** докосвайте аксесоарите (включително решетката) по време на или веднага след готвене.
- **Не** поставяйте в уреда за готвене с горещ въздух хартия, картон, пластмаса или подобни материали, които не са термоустойчиви.
- **Никога** не поставяйте в уреда хартия за печене или

пергаментова хартия, ако върху нея няма поставени хранителни продукти. Циркулиращият вътре въздух може да повдигне хартията и тя да се допре до нагревателните елементи.

- Ако поставяте фолио върху кошницата, се погрижете то да не се допира до нагревателните елементи, защото може да предизвика прегряване и риск от пожар.
- **Винаги** използвайте термоустойчиви контейнери. Бъдете изключително внимателни, ако използвате контейнери, които не са от метал или стъкло.
- За да намалите риска от пожар, дръжте уреда за готвене с горещ въздух далеч от запалими материали (пердета, покривки и др. подобни). Използвайте на равна, стабилна, термоустойчива повърхност, далеч от източници на топлина или течности.
- Ако от уреда за готвене с горещ въздух излиза тъмен дим, веднага го изключете от бутона и от контакта. Въпреки, че е нормално от уреда да излиза пара от нагрятата мазнина или храна, тъмният дим означава, че храната гори или че е възникнал електрически проблем.

Изчакайте димът да се разсее, преди да извадите кошницата. Ако причината не е изгоряла храна, тогава се свържете с **Екипа за обслужване на клиенти** (вижте стр. 21).

- За да изключите уреда, натиснете еднократно бутона **⏻**. Уредът ще издаде звуков сигнал и всички бутони ще се деактивират, освен бутонът **⏻**, който ще светне в зелено.
- **Не** оставяйте уреда за готвене с горещ въздух без надзор, докато работи.

## Захранване и кабел [Фигура 2]

- Изключете уреда за готвене с горещ въздух, преди да извадите щепсела от контакта.
- За да изключите от контакта, хванете щепсела и го извадете от контакта. **Никога** не дърпайте за захранващия кабел.
- **Не** допускате кабелът (или удължителния кабел) да виси през остри ръбове на маса или плот, или да се допира до горещи повърхности.
- Отстранете и изхвърлете защитното покритие от щепсела на уреда, за да избегнете риск от задавяне.
- **Никога** не включвайте уреда за готвене с горещ въздух в

контакт, който се намира под кухненския плот.

- Уредът за готвене с горещ въздух трябва да бъде включван **само** в инсталация на **220–240 V, 50Hz**. **Не** включвайте в друг тип контакт.
- Дръжте уреда за готвене с горещ въздух и кабела далеч от деца под 8 години.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде сменен от Arovast или от техник с подобна квалификация, за да се предотврати риск от токов удар или пожар. Свържете се с **Екипа за обслужване на клиенти** (вижте стр. 21).

## Кабелни удължители

- На пазара се предлагат кабелни удължители, които трябва да бъдат използвани с повишено внимание. Ако използвате кабелен удължител:
  - Номиналният капацитет, отбелязан на удължителя, трябва да бъде най-малко равен на номиналната мощност на уреда за готвене с горещ въздух.
  - Кабелът трябва да бъде поставен така, че да не виси от плота или масата, откъдето може да бъде издърпан от деца или случайно да спъне някого.

- Ако уредът е от заземен тип, кабелът комплект или удължителен кабел трябва да е тип заземяване 3-жилен кабел.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Всички останали операции по обслужване трябва да бъдат извършвани от упълномощен сервизен представител.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Компонентите, обозначени със следния символ, могат да достигнат висока температура и с тях трябва да се работи внимателно.



**ВНИМАНИЕ:** Гореща повърхност.

Този символ означава, че продуктът не трябва да бъде изхвърлян заедно с битовите отпадъци, а трябва да бъде предаден в подходящ пункт за



събиране на отпадъци за рециклиране.

Правилното изхвърляне и рециклиране

спомога за запазване на природните ресурси, човешкото здраве и околната среда.

За повече информация относно изхвърлянето и рециклирането на този продукт се свържете с местните общински власти, фирми за събиране на отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта.

**Този продукт съответства на директивата за RoHS.**

Този продукт съответства на Директива 2011/65/ЕС, Регламент за ограничаване на употребата на някои опасни вещества в електрическо и електронно оборудване 2012 и неговите допълнения относно ограничаването на употребата на опасни вещества в електрическото и електронното оборудване.

**ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ  
ИНСТРУКЦИИ**

# Настройка на приложението VeSync

## Забележка:

- Приложението VeSync непрекъснато се подобрява и може да се промени с времето. Ако има разлики, следвайте инструкциите в самото приложение.
- За работа с приложението е необходимо устройство, Wi-Fi или мобилни данни, както и iOS версия 12 или Android версия 7 (или по-нова). Може да се прилагат стандартни тарифи за данни и съобщения. Необходима е регистрацията.

1. За да изтеглите приложението VeSync, сканирайте QR кода или потърсете „VeSync“ в Apple App Store® или Google Play Store.

**Забележка:** За потребители на Android™ - изберете „Разрешавам“, за да използвате VeSync.




2. Отворете приложението VeSync. Ако вече имате акаунт, натиснете **Вход**. За да създадете нов акаунт, натиснете **Регистрация**.

**Забележка:** Трябва да създадете собствен акаунт във VeSync, за да използвате услуги и продукти на трети страни. Не можете да ги използвате с акаунт на гост. С акаунт във VeSync можете също да разрешите на членовете на семейството или приятелите да управляват Вашия смарт уред за готвене с горещ въздух.

3. Включете смарт уреда за готвене с горещ въздух, за да влезете в режим на вдвояване.
4. Натиснете + и изберете смарт уред за готвене с горещ въздух.
5. Следвайте инструкциите в приложението, за да регистрирате смарт уреда.

## Забележка:

- Можете да промените името и иконата по всяко време, като отворите екрана на смарт уреда за готвене с горещ въздух и натиснете 

## Изключване от Wi-Fi®

- За да изключите от Wi-Fi® мрежата, натиснете и задръжте за 15 секунди бутона , докато индикаторът за Wi-Fi изгасне. Така ще възстановите настройките по подразбиране за уреда и ще го изключите от приложението VeSync.
- За да свържете отново, следвайте инструкциите за добавяне на устройство в приложението VeSync.

## Функции на приложението VeSync

Приложението VeSync осигурява достъп до допълнителни смарт функции на уреда за готвене с горещ въздух, включително изброените по-долу.

### Дистанционно управление

- Всички функции на уреда за готвене с горещ въздух могат да бъдат управлявани дистанционно, освен стартиране на готвенето (с цел спазване на регламентите за безопасност на UL).
- Процесът на готвене може да бъде следен от разстояние.

### Рецепти в приложението

- В приложението са предоставени рецепти, изготвени от готвачите на COSORI. Тези рецепти задават автоматично препоръчителното време и температура на готвене.
- Можете да създадете и запаметите свои собствени рецепти.

**Забележка:** Приложението VeSync непрекъснато се актуализира и функциите му се разширяват.

BG

# ОПИСАНИЕ НА СМАРТ УРЕДА ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

## Забележка:

- **Не** опитвайте да отворите горния панел на уреда за готвене с горещ въздух. Той не е капак.
- Кошницата и решетките са изработени от алуминий с незалепащо покритие.

## Схема на уреда за готвене с горещ въздух [Фигура 1.1]

- |                            |                         |                           |
|----------------------------|-------------------------|---------------------------|
| 1. Отвор за входящ въздух  | 5. Вентилационни отвори | 9. Дръжка на кошницата    |
| 2. Отвор за изходящ въздух | 6. Панел за управление  | 10. Разделител за кошница |
| 3. Дръжки на корпуса       | 7. Решетки              | 11. Силиконова щипка      |
| 4. Захранващ кабел         | 8. Кошница              |                           |

## Схема на дисплея [Фигура 1.2]

**Забележка:** Когато натиснете бутон на функция за готвене, той светва в оранжево, което означава, че е избран.

### Панел за управление

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| A. Увеличаване/Намаляване на температурата | F. КОМБИНИРАНА ЗОНА                  |
| B. Включване/Изключване                    | G. ДУБЛИРАНЕ                         |
| C. Функции за готвене                      | H. ЗОНА 2                            |
| D. ЗОНА 1                                  | I. Увеличаване/Намаляване на времето |
| E. СИНХРОНИЗАЦИЯ                           | J. Старт/Пауза                       |

### Дисплей

- |                                       |                             |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| a. Включени горни нагреватели         | d. Индикатор за Wi-Fi       |
| b. Включени горни и долни нагреватели | e. Индикатор за температура |
| c. Статус на готвене                  | f. Индикатор за време       |

**Забележка:** Индикаторът за Wi-Fi показва статуса на конфигурацията за VeSync. За повече информация вижте инструкциите в приложението VeSync.

## Съобщения на дисплея [Фигура 1.3]

Готвене [Фигура a] [Фигура b]

Готвенето е приключило [Фигура f]

Пауза [Фигура c] [Фигура d]

Охлаждане [Фигура g]

Кошницата е извадена/Готвенето е на пауза [Фигура e]

# ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

## Настройка

1. Отстранете всички опаковъчни материали от вътрешността и от външната страна на уреда, включително временни стикери и пластмасово фолио.
2. Поставете уреда за готвене с горещ въздух на стабилна, равна и термоустойчива повърхност. Дръжте далеч от зони, които могат да бъдат повредени от горещ въздух или пара (например стени или шкафове).


**Забележка:** Осигурете 13 см/5 инча разстояние зад и над уреда за готвене с горещ въздух. [Фигура 3] Осигурете достатъчно пространство от предната страна на уреда с цел изваждане на кошницата.



3. Измийте внимателно кошницата, разделителя на кошницата и решетките в съдомиялна машина или с неабразивна гъба.
4. Почистете вътрешните и външните повърхности на уреда с леко навлажнена кърпа. Подсушете със суха кърпа.
5. Поставете стабилно решетките и разделителя в кошницата, след това поставете кошницата в уреда. [Фигура 5]

**Забележка:** Когато поставяте решетката, първо я наклонете на една страна, след това натиснете надолу от другата страна. Решетките могат да бъдат поставени само по един начин в кошницата. [Фигура 4]

## Пробен цикъл

Пробният цикъл ще помогне да се запознаете с уреда, да се уверите, че работи правилно и да го почистите от евентуални останки от производствения процес.

1. Уверете се, че кошниците са празни и включете уреда.
2. Натиснете .

3. Натиснете **КОМБИНИРАНА ЗОНА**. На дисплея се показва индикация „200°C“ и „20 МИН“.
4. Натиснете , за да промените времето на 10 минути.
5. Натиснете , за да започне нагряване. Когато пробният цикъл приключи, ще чуете звуков сигнал.
6. Извадете кошницата. Оставете кошницата да се охлади напълно за 10-30 минути.

### Забележка:

- Възможно е да усетите миризма на пластмаса от уреда, която се дължи на остатъците от производствения процес. Това е нормално. Ако миризмата на пластмаса не намалее след пробния цикъл, тогава се свържете с **Обслужване на клиенти** (вижте стр. 21).
- Бъдете внимателни, когато обръщате кошницата след готвене, тъй като горещите решетки може да изпаднат и да причинят наранявания.

## Силиконови стопери

- Решетките имат 4 силиконови стопера, изработени от материал, подходящ за хранителни продукти. Тези стопери придържат решетката към дъното на кошницата.
- Когато поставяте решетката в кошницата, първо я наклонете на една страна, за да поставите едната страна, след това натиснете надолу от другата страна. Решетките могат да бъдат поставени само по един начин в кошницата. [Фигура 5]

**Забележка:** Не се опитвайте със сила да поставите решетката в неправилната посока в кошницата, тъй като може да се повреди.

- **Не** позволявайте на децата да си играят със силиконовите стопери или внимавайте да не ги погълнат.

# НАЧИН НА РАБОТА СЪС СМАРТ УРЕДА ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

Можете да използвате приложението VeSync, за да следите процеса на готвене, да прилагате рецептите в приложението и да получите достъп до допълнителни функции. Списък на смарт функциите е даден в **Функции на приложението VeSync** (стр. 7).

## Готвене с горещ въздух

### Забележка:

- **Не** поставяйте никакви предмети върху уреда за готвене с горещ въздух. Те могат да възпрепятстват въздушния поток и да влошат резултата от готвенето с горещ въздух. **[Фигура 6]**
- Уредът за готвене с горещ въздух не е фритюрник. **Не** пълнете кошницата с олио, мазнина за пържете или течности.
- Пазете се от горещата пара, когато изваждате кошницата от уреда.

## ТАБЛИЦА НА ФУНКЦИИТЕ ЗА ГОТВЕНЕ

Резултатите може да се различават. Рецепти и вдъхновение за ястия можете да намерите в приложението VeSync.

Функция	Температура	Време	Темп. диапазон	Диапазон на времето за готвене	Мощност на горни нагреватели	Мощност на долни нагреватели
ЕЪР ФРАЙ	200°C	20 мин.	120°–205°C	1-60 мин.		
ПЕЧЕНЕ	190°C	30 мин.	120°–205°C	1-240 мин.		
ПЕЧИВА	160°C	25 мин.	80°–205°C	1-240 мин.		
ГРИЛ	240°C	10 мин.	205°–240°C	1-30 мин.		Няма
ЗАТОПИ	165°C	15 мин.	40°–205°C	1-60 мин.		
ДЕХИДРАТИРАНЕ	55°C	6 ч.	35°–95°C	30 мин-48 ч.		

**Забележка:** Мощността на горните и долните нагреватели е само схематична, а не точна мощност. Реалната температура на горните и долните нагревателни елементи може да варира. Посоченият в таблицата диапазон на температурата показва ориентировъчната максимална температура, която всеки от нагревателните елементи може да постигне.

## Готвене в комбинираната зона

1. Поставете решетките в кошницата.  
[Фигура 7]

### Забележка:



- Решетките осигуряват възможност излишната мазнина да се стича на дъното на кошницата.
- Когато поставяте решетката в кошницата, първо я наклонете на една страна, за да поставите едната страна, след това натиснете надолу от другата страна.
- За някои рецепти може да не са необходими решетки, като например за мъфини или хляб.


2. Натиснете .

3. Изберете .

4. Изберете функция за готвене.

**Забележка:** Функциите за готвене са програмирани с идеалното време и температура за готвене на определени храни. Можете да промените времето и температурата според предпочитанията.

5. За да промените времето и температурата, натиснете  или  за време и температура. Можете да го направите по всяко време в процеса на готвене. За да върнете настройките по подразбиране на съответната функция, след като сте ги променили, натиснете отново бутона на функцията. [Фигура 8]

6. Натиснете , за да стартирате готвенето с горещ въздух.
7. Уредът ще издаде звуков сигнал, когато готвенето приключи. На дисплея ще се покаже индикация „Край“.
8. Извадете кошницата от уреда, като се пазите от горещата пара. Използвайте щипката или термоустойчиви прибори, за да извадите храната от кошницата.

**ВНИМАНИЕ:** Горещите решетки може да изпадат, когато обръщате кошницата.

- a. Поставете кошницата върху равна повърхност.
- b. Внимавайте с горещото олио или мазнина, събрани в кошницата. За да избегнете разплискване, източете мазнината, преди да поставите отново кошницата.  
[Фигура 9]

9. Изчакайте уредът да се охлади, преди да го почистите.

## Готвене в една зона

1. Поставете решетките и разделителя в кошницата. [Фигура 10]

### Забележка:




- Решетките осигуряват възможност излишната мазнина да се стича на дъното на кошницата.
- Когато поставяте решетката в кошницата, първо я наклонете на една страна, за да поставите едната страна, след това натиснете надолу от другата страна.
- За някои рецепти може да не са необходими решетки, като например за мъфини или хляб.

2. Натиснете .

3. Изберете бутона на зоната, която искате да използвате.

4. Изберете функция за готвене.

**Забележка:** Функциите за готвене са програмирани с идеалното време и температура за готвене на определени храни. Можете да промените времето и температурата според предпочитанията.

5. По желание можете да промените температурата и времето, като натиснете  или . [Фигура 8]
6. Натиснете , за да стартирате готвенето с горещ въздух.
7. Уредът ще издаде звуков сигнал, когато готвенето приключи. На дисплея ще се покаже индикация „Край“.
8. Извадете кошницата от уреда, като се пазите от горещата пара. Използвайте щипката или термоустойчиви прибори, за да извадите храната от кошницата.

**ВНИМАНИЕ:** Горещите решетки може да изпадат, когато обръщате кошницата.

- a. Поставете кошницата върху равна повърхност.
  - b. Внимавайте с горещото олио или мазнина, събрани в кошницата. За да избегнете разплискване, източете мазнината, преди да поставите отново кошницата. [Фигура 9]
9. Изчакайте уредът да се охлади, преди да го почистите.





## Готвене в две зони


Можете да готвите различни ястия едновременно в двете отделни зони. **ЗОНА 1** и **ЗОНА 2** могат да бъдат управлявани отделно една от друга.

1. Поставете решетките и разделителя в кошницата.

### Забележка:

- Решетките осигуряват възможност излишната мазнина да се стича на дъното на кошницата.
- Когато поставяте решетката в кошницата, първо я наклонете на една страна, за да поставите едната страна, след това натиснете надолу от другата страна.
- За някои рецепти може да не са необходими решетки, като например за мъфини или хляб.

2. Натиснете .
3. Изберете **ЗОНА 1**.
4. Изберете функция за готвене.
5. За да промените времето и температурата, натиснете  или  за време и температура. Можете да го направите по всяко време в процеса на готвене. За да върнете настройките по подразбиране на съответната функция, след като сте ги променили, натиснете отново бутона на функцията.
6. Изберете **ЗОНА 2** и повторете стъпки **4** и **5**.
7. Натиснете , за да стартирате готвенето с горещ въздух.

**Забележка:** Ако решите, че ястието в едната от зоните е готово, преди времето за готвене да е изтекло, можете да поставите зоната на пауза, като изберете тази зона и натиснете .



8. Уредът ще издаде звуков сигнал, когато готвенето приключи. На дисплея ще се покаже индикация „Край“.
9. Извадете кошницата от уреда, като се пазите от горещата пара. Използвайте щипката или термоустойчиви прибори, за да извадите храната от кошницата.

**ВНИМАНИЕ:** Горещите решетки може да изпаднат, когато обръщате кошницата.



10. Поставете кошницата върху равна повърхност.
11. Внимавайте с горещото олио или мазнина, събрани в кошницата. За да избегнете разплискване, източете мазнината, преди да поставите отново кошницата. **[Фигура 9]**
12. Изчакайте уредът да се охлади, преди да го почистите.

## Пауза на готвенето

Когато извадите кошницата, готвенето ще бъде поставено автоматично на пауза. Поставете отново кошницата, за да възобновите готвенето.

Можете също така да натиснете , за да поставите на пауза и двете зони. Натиснете отново , за да възобновите готвенето.

## Пауза на времето за готвене в една зона (при едновременно използване на двете зони)

1. Изберете зоната, която искате да поставите на пауза.
2. Натиснете , за да поставите готвенето на пауза.
3. За да възобновите готвенето в зоната на пауза, натиснете отново .

**Забележка:** Докато готвенето е на пауза, можете да регулирате настройките (функция за готвене, време и температура).

## Спиране на времето за готвене в една зона (при едновременно използване на двете зони)




Ако решите, че ястието в едната от зоните е готово, преди времето за готвене да е изтекло, можете да **спрете зоната**. Натиснете и задръжте за 3 секунди бутона на съответната зона.

## Синхронизирано готвене

Можете да програмирате готвенето в двете зони да приключи едновременно, когато използвате различни функции, време за готвене и температура в отделните зони.

1. Поставете решетките и разделителя в кошницата. **[Фигура 10]**

### Забележка:

- Решетките осигуряват възможност излишната мазнина да се стича на дъното на кошницата.
  - Когато поставяте решетката в кошницата, първо я наклонете на една страна, за да поставите едната страна, след това натиснете надолу от другата страна.
  - За някои рецепти може да не са необходими решетки, като например за мъфини или хляб.
2. Натиснете .
  3. Изберете **ЗОНА 1**. Изберете функции за готвене, след това променете температурата и времето, като натиснете  или .

4. Изберете **ЗОНА 2**. Изберете функции за готвене, след това променете температурата и времето, като натиснете  $\wedge$  или  $\vee$ .
5. Натиснете **СИНХРОНИЗАЦИЯ**.
6. Натиснете  $\blacktriangleright\parallel$ . Готвенето в зоната с подълго зададено време ще започне. За другата зона ще се покаже индикация „Изчакване“. Втората зона ще се стартира, когато и оставащото време за готвене в двете зони се изравни.
7. Уредът ще издаде звуков сигнал, когато готвенето приключи. На дисплея ще се покаже индикация „Край“.

**Забележка:** Ако решите, че ястието в едната от зоните е готово, преди времето за готвене да е изтекло, можете да **спрете зоната**. Натиснете и задръжте за 3 секунди бутона на съответната зона.

8. Извадете кошницата от уреда, като се пазите от горещата пара. Използвайте щипката или термоустойчиви прибори, за да извадите храната от кошницата.

**ВНИМАНИЕ:** Горещите решетки може да изпадат, когато обръщате кошницата.

- a. Поставете кошницата върху равна повърхност.
  - b. Внимавайте с горещото олио или мазнина, събрани в кошницата. За да избегнете разпльскване, източете мазнината, преди да поставите отново кошницата. [Фигура 9]
9. Изчакайте уредът да се охлади, преди да го почистите.

## Дублиране на готвенето

Дублиране на настройките в ЗОНА 1 и ЗОНА 2 за готвене с една и съща функция, температура и време. Така можете да готвите по-голямо количество едновременно или различни ястия с едни и същи настройки.

1. Поставете решетките и разделителя в кошницата. [Фигура 10]

### **Забележка:**

- Решетките осигуряват възможност излишната мазнина да се стича на дъното на кошницата.
- Когато поставяте решетката в кошницата, първо я наклонете на една страна, за да поставите едната страна, след това натиснете надолу от другата страна.
- За някои рецепти може да не са необходими решетки, като например за мъфини или хляб.

2. Натиснете  $\downarrow$ .

3. Изберете **ЗОНА 1**. Изберете функции за готвене, след това променете температурата и времето, като натиснете  $\wedge$  или  $\vee$ .

4. Натиснете **ДУБЛИРАНЕ**, за да копирате настройките на **ЗОНА 1** в **ЗОНА 2**.
5. Натиснете  $\blacktriangleright\parallel$ , за да стартирате готвенето и в двете зони.
6. Уредът ще издаде звуков сигнал, когато готвенето приключи. На дисплея ще се покаже индикация „Край“.
7. Извадете кошницата от уреда, като се пазите от горещата пара. Използвайте щипката или термоустойчиви прибори, за да извадите храната от кошницата.

**ВНИМАНИЕ:** Горещите решетки може да изпадат, когато обръщате кошницата.

- a. Поставете кошницата върху равна повърхност.
- b. Внимавайте с горещото олио или мазнина, събрани в кошницата. За да избегнете разпльскване, източете мазнината, преди да поставите отново кошницата. [Фигура 9]

8. Изчакайте уредът да се охлади, преди да го почистите.

## Указания за готвене

### Разделител

- Разделителят не изолира напълно топлината и пръските от храните в двете кошници по време на готвене. Това е нормално.

### Препълване

- Ако кошницата е препълнена, храната ще се сготви неравномерно.
- **ВНИМАНИЕ: Не** поставяйте голямо количество продукти. Продуктите, които излизат над кошницата, може да се допрат до нагревателните елементи и да породят риск от пожар.

### Използване на мазнина

- Ако добавите малко количество олио към храната, тя ще стане по-хрупкава. Не добавяйте повече от 30 mL/2 супени лъжици олио.
- Спрейовите с мазнина са отличен вариант за разпределяне на малко количество мазнина равномерно по всички хранителни продукти.
- **Не** използвайте спрейове за готвене, които съдържат запалими продукти. Запалимите продукти може да повредят незалепащото покритие на кошницата.

## Съвети за хранителните продукти

- В уреда с горещ въздух можете да готвите всякакви замразени продукти или продукти, които могат да се печат във фурна.
- Кексове, пайове или други ястия с пълнеж или панировка поставяйте в термоустойчив контейнер, който след това поставете в кошницата.
- При готвене на мазни храни мазнината се събира под решетките. За да не се образува много дим, изливайте изтеклата мазнина след всяко готвене.
- При готвене на храни с течна марината може да може да се образуват пръски или много дим. Подсушавайте тези храни с кухненска хартия, преди да ги поставите в уреда.



## Пържени картофи

- Добавете 8–15 mL/½–1 супена лъжица олио за хрупкавост.
- Преди да изпържите пресни картофи, накиснете суровите картофи във вода за 15 минути, за може скорбялата да се отдели. Подсушете със суха кърпа, преди да добавите олио.
- Нарезжете суровите картофи на по-малки парчета за по-голяма хрупкавост. Опитайте да нарежете картофите на ивици с размер 0,6 на 7,6-см / ¼ на 3 инча.



**ВГ** **Забележка:** Повече съвети и рецепти ще намерите в приложението *VeSync* и в *Краткото начално ръководство*.

## Други функции




### Превключване на единицата за температура

- Натиснете едновременно и задръжте за 3 секунди бутоните  и .
- Уредът ще издаде еднократен звуков сигнал и единицата за температура ще се промени от Целзий на Фаренхайт.
- Повторете операцията, за да превключите отново към Целзий.

### Включване/Изключване на звука

- Натиснете едновременно и задръжте за 3 секунди бутоните за температура  и време , докато чуете еднократен звуков сигнал.
- Повторете операцията, за да включите отново звука.



## Пауза

- Натиснете , за да поставите готвенето на пауза. Уредът ще спре нагряването и на дисплея ще започне да мига индикаторът , докато не натиснете отново бутона , за да възобновите готвенето.
- Ако в продължение на 20 минути не натиснете никой от бутоните, уредът ще се изключи автоматично.
- Можете да използвате тази функция, за да прекъснете готвенето, без да изваждате кошницата от уреда.

## Настройки на функциите за готвене

Най-лесният начин за готвене е да използвате функция за готвене. Функциите за готвене са програмирани с идеалното време и температура за готвене на определени храни.

- За да промените настройките на функцията:
  - Изберете функция и регулирайте времето и температурата.

**Забележка:** За бързо увеличаване или намаляване на времето или температурата натиснете и задръжте бутона  или .

- Натиснете и задръжте бутона на функцията, докато чуете еднократен звуков сигнал.
- За да върнете настройките по подразбиране на една функция:
  - Без да правите промени, натиснете едновременно и задръжте за 3 секунди бутона на функцията и бутона **КОМБИНИРАНА ЗОНА**, докато чуете еднократен звуков сигнал.
- За да върнете настройките по подразбиране на всички функции:
  - Натиснете едновременно и задръжте за 3 секунди бутоните **ЗОНА 1** и **ЗОНА 2**, докато чуете еднократен звуков сигнал.

## Автоматично възобновяване на готвенето

- Ако извадите кошницата, уредът автоматично ще постави готвенето на пауза.
- Когато върнете кошницата обратно, уредът автоматично ще възобнови готвенето въз основа на предишните настройки.

## Автоматично Изключване

Ако следните режими останат неактивни за съответната продължителност, уредът ще премине в режим "изключен", когато не е свързан към мрежата. (мин)		
Включен	Всички готварски функции завършени	Предварителен нагрев или Пауза
20	3	20

## Автоматично Готовност (Standby)

Ако следният режим остане неактивен за съответната продължителност, уредът ще премине в мрежов режим на готовност, когато е свързан към мрежата. (мин)		
Включен	Всички готварски функции завършени	Предварителен нагрев или Пауза
20	3	20

# ГРИЖА И ПОДДРЪЖКА

## Забележка:

- **Винаги** почиствайте кошницата и решетките на уреда за готвене с горещ въздух след всяка употреба.
  - Ако облицователните кошници са с фолио (с изключение на решетките), може да улесните почистването.
1. Изключете уреда от бутона и от контакта. Изчакайте да се охлади напълно, преди да го почистите. Извадете кошницата, за да се охлади по-бързо.
  2. Почистете вътрешността на уреда с влажна кърпа, ако е необходимо.
  3. Кошницата и решетките могат да се мият в съдомиялна машина. Можете също да ги миете с гореща вода, препарат за съдове и неабразивна гъба. Накиснете, ако е необходимо.

## Забележка:

- Кошницата и решетките имат незалепащо покритие. Избягвайте да използвате метални прибори и абразивни материали за почистване.

## 4. За упорити мазнини:

- a. В малка купа смесете 30 g/2 супени лъжици сода бикарбонат и 15 mL/1 супена лъжица вода, за да получите паста.
- b. Използвайте гъба, за да нанесете пастата върху кошницата и решетките и втрийте. Оставете пастата да действа върху кошницата и решетките в продължение на 15 минути и след това изплакнете.
- c. Измийте кошницата и решетките с препарат за съдове и вода, преди да ги използвате повторно.

## 5. Почистете вътрешността на уреда с леко навлажнена, неабразивна гъба или кърпа. **Не** потапяйте във вода. Ако е необходимо, почистете нагревателните елементи, за да премахнете остатъците от храна. [Фигура 11]

## 6. Подсушете преди употреба.

**Забележка:** Уверете се, че нагревателните елементи са напълно сухи, преди да включите уреда.

BG

## АКСЕСОАРИ

За уреда се предлагат допълнителни принадлежности и аксесоари за смяна. За повече информация се свържете с **Екипа за обслужване на клиенти** (вижте стр. 21).

## ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Долуподписаната корпорация декларира, че този продукт съответства на съществените изисквания и други приложими разпоредби на Директива 2014/53/ЕС, Регламентите в областта на радиооборудването на Обединеното кралство 2017 и всички останали приложими изисквания на директивите в ЕС и Обединеното кралство. Пълният текст на декларацията за съответствие е публикуван на адрес: <https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc>

Това оборудване трябва да се монтира и използва с минимално разстояние от 20 см между радиатора и тялото. Този предавател не трябва да се поставя или използва заедно с друга антена или предавател.

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможно решение
Уредът не се включва.	Проверете дали уредът е включен в контакта.
	Натиснете стабилно кошницата в уреда.
Как да поставя на пауза една зона, когато използвам и двете зони?	За да поставите на пауза една <b>зона</b> , първо натиснете бутона на <b>зоната</b> и след това натиснете бутона ►  . За да поставите на пауза и двете зони, просто натиснете ►  .
Как да спра една зона, когато използвам и двете зони?	За да спрете една <b>зона</b> , натиснете и задръжте за 3 секунди бутона на съответната зона.
Безопасно ли е да поставя кошницата на кухненския плот?	Кошницата се нагрява по време на готвене. Внимавайте, когато работите с нея и я поставяйте само на термоустойчиви повърхности.
Храната не е напълно сготвена.	Поставяйте по-малки порции продукти в кошницата. Ако кошницата е препълнена, продуктите няма да се сготвят добре.
	Увеличете температурата или времето за готвене.
Храната се готви неравномерно.	Ако продуктите са поставени един върху друг или много близо един до друг, по време на готвене кошницата трябва да бъде разтърсена или продуктите да бъдат обърнати.
Храната не е хрупкава след готвене с горещ въздух.	Храните могат да станат по-хрупкави, ако ги напръскате или намажете с малко количество олио (вижте <b>Указания за готвене</b> , стр. 13).
Пържените картофи не се готвят правилно.	Вижте <b>Пържени картофи</b> , стр. 14.
Кошницата не може да се плъзне плътно в уреда.	Проверете дали кошницата не е препълнена с продукти.
	Проверете дали решетките са поставени стабилно в кошницата.
От уреда излиза бял дим или пара.	Възможно е от уреда да излиза малко количество бял дим или пара, когато го използвате за първи път или по време на готвене. Това е нормално.
	Проверете дали кошницата и вътрешността на уреда са почистени правилно и по тях няма мазнини.
	При готвене на по-мазни храни мазнината се събира под решетките. Тази мазнина образува бял дим и кошницата може да се нагрее повече от обикновено. Това е нормално и не оказва влияние върху готвенето. Работете внимателно с кошницата.
От уреда излиза тъмен дим.	Незабавно изключете уреда от контакта. Тъмният дим означава, че храната е изгоряла или е възникнал електрически проблем. Изчакайте димът да се разсее, преди да извадите кошницата. Ако причината за него не е изгорялата храна, се свържете с <b>Обслужване на клиенти</b> (вижте стр. 21).
Уредът издава миризма на пластмаса.	Възможно е да усетите миризма на пластмаса от уреда, която се дължи на остатъците от производствения процес. Това е нормално. Следвайте инструкциите за <b>Пробен цикъл</b> (стр. 9), за да елиминирате миризмата на пластмаса. Ако миризмата на пластмаса не изчезне, тогава се свържете с <b>Обслужване на клиенти</b> (вижте стр. 21).

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ (ПРОДЪЛЖЕНИЕ)

Времето за готвене е по-дълго, когато използвате Комбинирана зона или Дублиране на готвенето.	Това е нормално. За сготвяне на по-големи количества храна е необходимо повече време.
Проблем	Възможно решение
Как да регулирам температурата или времето, когато използвам една зона?	Изберете активната <b>зона</b> , след това използвайте стрелките за <b>ТЕМПЕРАТУРА</b> , за да регулирате температурата, или стрелките за <b>ВРЕМЕ</b> , за да регулирате времето.
Необходимо ли е уредът да се подгрива?	Уредът не се нуждае от предварително подгриване.
Мога ли да готвя различни храни в отделните зони, без да се притеснявам за кръстосано замърсяване?	Да, двете <b>зони</b> са самостоятелни и имат отделни нагревателни елементи и вентилатори.
На дисплея е показан код на грешка „E1“.	В горния сензор за температура на ЗОНА 1 има отворена верига. Свържете се с <b>Обслужване на клиенти</b> (вижте стр. 21).
На дисплея е показан код на грешка „E2“.	В горния сензор за температура на ЗОНА 1 има късо съединение. Свържете се с <b>Обслужване на клиенти</b> (вижте стр. 21).
На дисплея е показан код на грешка „E21“.	В долния сензор за температура на ЗОНА 1 има отворена верига. Свържете се с <b>Обслужване на клиенти</b> (вижте стр. 21).
На дисплея е показан код на грешка „E22“.	В долния сензор за температура на ЗОНА 1 има късо съединение. Свържете се с <b>Обслужване на клиенти</b> (вижте стр. 21).
На дисплея е показан код на грешка „E3“.	Задействана е защитата от прегряване в ЗОНА 1 . Изключете уреда от контакта и го изчакайте да се охлади напълно. Ако кодът на грешка „E3“ продължи да се показва на дисплея, тогава се свържете с <b>Обслужване на клиенти</b> (вижте стр. 21).
На дисплея е показан код на грешка „E24“.	В горния сензор за температура на ЗОНА 2 има отворена верига. Свържете се с <b>Обслужване на клиенти</b> (вижте стр. 21).
На дисплея е показан код на грешка „E25“.	В горния сензор за температура на ЗОНА 2 има късо съединение. Свържете се с <b>Обслужване на клиенти</b> (вижте стр. 21).
На дисплея е показан код на грешка „E26“.	В долния сензор за температура на ЗОНА 2 има отворена верига. Свържете се с <b>Обслужване на клиенти</b> (вижте стр. 21).
На дисплея е показан код на грешка „E27“.	В долния сензор за температура на ЗОНА 2 има късо съединение. Свържете се с <b>Обслужване на клиенти</b> (вижте стр. 21).
На дисплея е показан код на грешка „E28“.	Задействана е защитата от прегряване в ЗОНА 2 . Изключете уреда от контакта и го изчакайте да се охлади напълно. Ако кодът на грешка „E28“ продължи да се показва на дисплея, тогава се свържете с <b>Обслужване на клиенти</b> (вижте стр. 21).

Ако проблемът не е включен в списъка, тогава се свържете с **Обслужване на клиенти** (вижте стр. 21).

# ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ

Наименование на продукта	TwinFry™ 10-литров уред за готвене с горещ въздух с две зони
Модел	CAF-TF101S-WEUR
За собствена справка препоръчваме да си запишете номера на поръчката и датата на покупка на уреда.	
Дата на покупка	
Номер на поръчка	

## Ограничена гаранция за продукт на Cosorì

### Две (2) години\* ограничена гаранция за потребителски продукт

Etekcitý GmbH („Etekcitý“) гарантира, че продуктът няма да прояви дефекти на материала и изработката за период от **2 години от датата на първоначалната покупка** („Срок на ограничена гаранция“), при условие че продуктът се използва в съответствие с инструкциите за употреба и поддръжка (напр. в предвидената работна среда и при нормални обстоятелства). **\*Тази гаранция не ограничава Вашите права, указани или предоставени съгласно приложимите национални или регионални закони за защита на потребителите във Вашия регион, като в такъв случай Срокът на ограничената гаранция се удължава съгласно приложимите изисквания.**

### Вашите права по ограничената гаранция

В срока на ограничената гаранция и съгласно тази политика за ограничена гаранция, Etekcitý по своя собствена и изключителна преценка (i) ще възстанови продажната цена, ако покупката е направена онлайн директно от магазина Cosorì, (ii) ще отстрани дефектите в материала и изработката, (iii) ще подмени продукта с друг продукт на еквивалентна или по-висока стойност или (iv) ще предостави кредит за пазаруване в магазина с размера на продажната цена.

### Кого покрива?

Ограничената гаранция се отнася само за първоначалния купувач на продукта и не може да бъде прехвърляна на следващия собственик на продукта, независимо дали продуктът е сменил собственика си по време на определения срок на ограничената гаранция. За да предяви иск по ограничената гаранция, първоначалният купувач трябва да предостави потвърждение за дефекта или неизправността и доказателство за датата на покупката.

## Внимавайте за неупълномощени дистрибутори или търговци

Ограничената гаранция не покрива продукти, закупени от неупълномощени дистрибутори или търговци. Ограничената гаранция на Etekcitý покрива само продукти, закупени от упълномощени дистрибутори или търговци, които подлежат на контрол качеството от Etekcitý и са приели да прилагат този контрол на качеството. Имайте предвид, че продукти, закупени от неупълномощен уебсайт или дистрибутор, може да бъдат фалшиви, употребявани, дефектни или може да не са предназначени за употреба във Вашата държава. Можете да защитите себе си и продуктите, като пазарувате само от упълномощени дистрибутори на Etekcitý.

Ако имате въпроси относно конкретен търговец или мислите, че сте закупили продукта от неупълномощен търговец, тогава се свържете с нашия Екип за обслужване на клиенти.

### Какво не покрива?

- Нормалното износване и изхабяване, включително обичайни консумативи, като контейнер за прах, филтър, ролкова четка, батерия и захранващ кабел, или повреди на килими или подове поради неправилна употреба.
- Ако доказателството за покупка е било променено по някакъв начин или е станало нечетливо.
- Ако номерът на модела, серният номер или кодът за дата на производство е бил променен, премахнат или е станал нечетлив.
- Ако първоначалното състояние на продукта е било променено.
- Ако продуктът не е използван съгласно указанията и инструкциите в ръководството за употреба.
- Повреди, предизвикани от свързани периферни устройства, допълнително оборудване или аксесоари, различни от препоръчаните в ръководството за употреба.
- Повреди или дефекти, предизвикани случайно, поради злоупотреба, неправилна употреба или неправилна или недостатъчна поддръжка.
- Повреди или дефекти, предизвикани поради обслужване или ремонт на продукта от неупълномощен сервиз или от лице, различно от Etekcitý.
- Повреди или дефекти, възникнали по време на търговска употреба, отдаване под наем или употреба, за която продуктът не е предназначен.
- Ако уредът е бил повреден, включително и не само, от животни, гръмотевици, необичайно напрежение, пожар, природно бедствие, транспорт, съдомиялна или вода (освен ако в ръководството за употреба не е изрично указано, че продуктът е предназначен за съдомиялна машина).
- Случайни и последващи щети.
- Повреди или дефекти, които надвишават стойността на продукта.

## Как да предявите иск по ограничената гаранция в 5 лесни стъпки:

1. Уверете се, че гаранционният срок на продукта не е изтекъл.
2. Уверете се, че имате копие на фактурата и номера на поръчката или доказателство за покупката.
3. Уверете се, че притежавате продукта.  
**НЕ** извървяйте продукта, преди да се свържете с нас.
4. Свържете се с нашия екип по обслужване на клиенти.
5. След като нашият Екип за обслужване на клиенти одобри Вашата заявка, върнете продукта заедно с копие на фактурата и номера на поръчката.

## Единствено и изключително право на компенсация

ГОРЕОПИСАНАТА ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ ПРЕДСТАВЛЯВА ИЗКЛЮЧИТЕЛНАТА ОТГОВОРНОСТ НА Etekcitcity GmbH И ВАШЕТО ЕДИНСТВЕНО И ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ПРАВО НА КОМПЕНСАЦИЯ ЗА НАРУШЕНИЯ ПО ГАРАНЦИЯТА ИЛИ ДРУГ ВИД НЕСЪОТВЕТСТВИЕ НА ПРОДУКТА, ПОКРИТО СЪГЛАСНО ТАЗИ ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ ЗА ПРОДУКТ. ТАЗИ ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ Е ИЗКЛЮЧИТЕЛНА И ЗАМЕСТВА ВСИЧКИ ОСТАНАЛИ ГАРАНЦИИ. СЛУЖИТЕЛИТЕ НА Etekcitcity GmbH ИЛИ ДРУГИ СТРАНИ НЯМАТ ПРАВОТО ДА ПРЕДОСТАВЯТ ДРУГИ ГАРАНЦИИ В ДОПЪЛНЕНИЕ КЪМ ОГРАНИЧЕНАТА ГАРАНЦИЯ, ОПИСАНА В ТАЗИ ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ ЗА ПРОДУКТ.

## ОТКАЗ ОТ ОГРАНИЧЕНИ ГАРАНЦИИ

ДО ПЪЛНАТА СТЕПЕН, ОПРЕДЕЛЕНА ОТ ПРИЛОЖИМИЯ ЗАКОН, ОСВЕН В СЛУЧАИТЕ ПО ТАЗИ ПОЛИТИКА ЗА ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ НА ПРОДУКТ, Etekcitcity GmbH ПРЕДОСТАВЯ ПРОДУКТИТЕ, ЗАКУПЕНИ ОТ Etekcitcity GmbH, „КАКТО СА“, КАТО С НАСТОЯЩОТО Etekcitcity GmbH ОТХВЪРЛЯ ВСЯКАКВИ ГАРАНЦИИ, НЕЗАВИСИМО ДАЛИ ИЗРИЧНИ ИЛИ ПОДРАЗБИРАЩИ СЕ, ИЛИ ИЗРАЗЕНИ ПО ДРУГ НАЧИН, ВКЛЮЧИТЕЛНО, НО НЕ САМО ГАРАНЦИИ ЗА ПРОДАВАЕМОСТ, НЕНАРУШАВАНЕ НА ПРАВА И ГОДНОСТ ЗА КОНКРЕТНА ЦЕЛ.

## ОГРАНИЧЕНИЯ НА ОТГОВОРНОСТТА

ДО ПЪЛНАТА СТЕПЕН, ОПРЕДЕЛЕНА ОТ ПРИЛОЖИМИЯ ЗАКОН, Etekcitcity GmbH, ТЕХНИТЕ ФИЛИАЛИ ИЛИ ЛИЦЕНЗОПОЛУЧАТЕЛИ, ДОСТАВЧИЦИ НА УСЛУГИ, СЛУЖИТЕЛИ, АГЕНТИ, РЪКОВОДИТЕЛИ ИЛИ ДИРЕКТОРИ, НЕ НОСЯТ ОТГОВОРНОСТ ЗА:

(a) ЩЕТИ ОТ ВСЯКАКЪВ ВИД, ПРОИЗТИЧАЩИ ОТ ИЛИ ВЪВ ВРЪЗКА С ПРОДУКТИ, ЗАКУПЕНИ ОТ Etekcitcity GmbH, КОИТО НАДВИШАВАТ ПРОДАЖНАТА ЦЕНА, ЗАПЛАТЕНА ОТ КУПУВАЧА ЗА ПРОДУКТА, ИЛИ

(b) КОСВЕНИ, СПЕЦИФИЧНИ, СЛУЧАЙНИ, ПОСЛЕДВАЩИ ИЛИ НАКАЗАТЕЛНИ ЩЕТИ, ДОРИ АКО Etekcitcity GmbH ИЛИ НЯКОЙ ОТ

ТЕХНИТЕ ДОСТАВЧИЦИ СА БИЛИ НАЯСНО, ЧЕ СЪЩЕСТВУВА ВЪЗМОЖНОСТ ИЛИ ВЕРОЯТНОСТ ЗА ПОДОБНИ ЩЕТИ.

И НЕЗАВИСИМО ДАЛИ СА ПРИЧИНЕНИ ЧРЕЗ ЗАКОНОНАРУШЕНИЕ (ВКЛЮЧИТЕЛНО НЕБРЕЖНОСТ), НАРУШЕНИЕ НА ДОГОВОР ИЛИ ПО ДРУГ НАЧИН. НАШАТА ГАРАНЦИЯ ПРИ НИКАКВИ ОБСТОЯТЕЛСТВА НЕ НАДВИШАВА РЕАЛНАТА СУМА, ЗАПЛАТЕНА ОТ ПОТРЕБИТЕЛЯ ЗА ДЕФЕКТНИЯ ПРОДУКТ, И ПРИ НИКАКВИ ОБСТОЯТЕЛСТВА НЕ НОСИМ ОТГОВОРНОСТ ЗА ПОСЛЕДВАЩИ, СЛУЧАЙНИ, СПЕЦИФИЧНИ ИЛИ НАКАЗАТЕЛНИ ЩЕТИ ИЛИ ЗАГУБИ, НЕЗАВИСИМО ДАЛИ СА ПРЕКИ ИЛИ НЕПРЕКИ.

ОСВЕН АКО НЕ СЕ ПОКРИВАТ ПО ТАЗИ ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ ЗА ПРОДУКТ, Etekcitcity GmbH НЕ НОСИ ОТГОВОРНОСТ ЗА РАЗХОДИ, СВЪРЗАНИ С ПОДМЯНА ИЛИ РЕМОНТ НА ПРОДУКТИ, ЗАКУПЕНИ ОТ ТЯХ, ВКЛЮЧИТЕЛНО, НО НЕ САМО ТРУД, МОНТАЖ ИЛИ ДРУГИ РАЗХОДИ, НАПРАВЕНИ ОТ ПОТРЕБИТЕЛЯ И ПО-СПЕЦИАЛНО РАЗХОДИ, СВЪРЗАНИ С ДЕМОНТАЖА ИЛИ ПОДМЯНАТА НА ПРОДУКТА.

## ДРУГИ ПРАВА, КОИТО МОЖЕ ДА ИМАТЕ

НЯКОИ ЮРИСДИКЦИИ НЕ ДОПУСКАТ: (1) ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ПОДРАЗБИРАЩИ СЕ ГАРАНЦИИ; (2) ОГРАНИЧЕНИЕ НА СРОКА НА ПОДРАЗБИРАЩИТЕ СЕ ГАРАНЦИИ; И/ИЛИ (3) ИЗКЛЮЧВАНЕ ИЛИ ОГРАНИЧАВАНЕ НА СЛУЧАЙНИТЕ ИЛИ ПОСЛЕДВАЩИТЕ ЩЕТИ; ЗАТОВА ОТКАЗЪТ ОТ ОТГОВОРНОСТ ПО ТАЗИ ПОЛИТИКА МОЖЕ ДА НЕ ВАЖИ ЗА ВАШАЯ СЛУЧАЙ. В ТЕЗИ ЮРИСДИКЦИИ СЕ ПРЕДОСТАВЯТ САМО ПОДРАЗБИРАЩИТЕ СЕ ГАРАНЦИИ, КОИТО ИЗРИЧНО СЕ ИЗИСКВА ДА БЪДАТ ПРЕДОСТАВЕНИ СЪГЛАСНО ПРИЛОЖИМИЯ ЗАКОН. ОГРАНИЧЕНИЯТА НА ГАРАНЦИИТЕ, ОТГОВОРНОСТТА И ПРАВОТО НА КОМПЕНСАЦИЯ СЕ ПРИЛАГАТ ДО МАКСИМАЛНАТА СТЕПЕН, ДОПУСТИМА ОТ ЗАКОНА.

ВЪПРЕКИ, ЧЕ ТАЗИ ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ ВИ ДАВА ОПРЕДЕЛЕНИ ЗАКОНОВИ ПРАВА, ВЪВ ВАШАТА ЮРИСДИКЦИЯ МОЖЕ ДА ИМАТЕ И ДРУГИ ПРАВА. ТАЗИ ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ОГРАНИЧЕНА ОТГОВОРНОСТ СЕ РЕГУЛИРА ОТ ЗАКОНИТЕ, КОИТО СА ПРИЛОЖИМИ КЪМ ВАШАЯ СЛУЧАЙ И ПРОДУКТ. ЗА ДА СЕ ЗАПОЗНАЕТЕ С ВСИЧКИ ПРАВА, КОИТО ИМАТЕ, НАПРАВЕТЕ СПРАВКА В ЗАКОНИТЕ ВЪВ ВАШАТА ЮРИСДИКЦИЯ.

## Промени в тази политика

Можем да променяме условията и предоставянето на тази ограничена гаранция, но промените няма да се прилагат със задна дата.

Този гаранция се предоставя от:

Etekcitcity GmbH  
Vossbarg 1  
25524 Itzehoe, Germany

# ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

---

Ако имате въпроси или притеснения относно продукта, моля, свържете се с нашия отзивчив Екип за обслужване на клиенти.

**Имейл:**

[support.europe@cosori.com](mailto:support.europe@cosori.com)

*\*Пригответе фактурата и номера на поръчката, преди да се свържете с нашия Екип за обслужване на клиенти.*

## Интелектуална собственост

Google, Android и Google Play са търговски марки на Google LLC.

App Store® е търговска марка Apple Inc.

Wi-Fi® е регистрирана търговска марка на Wi-Fi Alliance®.

iOS е регистрирана търговска марка на Cisco Systems, Inc. и/или техните филиали в Съединените щати и други държави.

Марката и логото Bluetooth® са регистрирани търговски марки собственост на Bluetooth SIG, Inc. и VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. притежава лиценз за тяхната употреба. Други търговски марки и наименования са притежание на съответните им собственици.

## ПОКАЖЕТЕ НИ КАКВО ПРАВИТЕ

---

BG

Надяваме се, че тази информация е била полезна. Очакваме с нетърпение да видим прекрасните резултати, които сте постигнали, и бихме искали да споделите снимки с нас! Нашата общност очаква да ги споделите – просто изберете предпочитана от Вас платформа. Снимайте, сложете таг или хаштаг Cosori chef!

### @CosoriBulgaria



#### Достъп до данни в ЕС

Когато използвате приложението VeSync за свързване на вашия продукт, то може да генерира данни. Можете да получите достъп до тези данни, да ги извлечете или изтриете, ако е необходимо. За повече подробности, моля, посетете:



## Obsah

Obsah balenia	1
Technické údaje	1
Dôležité bezpečnostné pokyny a upozornenia	2
Zoznámte sa s inteligentnou teplotovzdušnou fritézou	8
Pred prvým použitím	9
Používanie inteligentnej teplotovzdušnej fritézy	10
Starostlivosť a údržba	15
Príslušenstvo	15
Riešenie problémov	16
Informácie o obmedzenej záruke	18
Zákaznícka podpora	20

## Obsah balenia

- 1 x fritéza Dual Blaze TwinFry™ s objemom 10 litrov
- 2 x zapekacie platne
- 1 x rozdeľovač koša
- 1 x silikónové kliešte
- 1 x používateľská príručka
- 1 x príručka so stručným návodom

## Technické údaje

<b>Model</b>	CAF-TF101S-WEUR
<b>Elektrické napájanie</b>	Striedavý prúd AC 220 – 240 V, 50 Hz
<b>Menovitý výkon</b>	2800 W
<b>Objem</b>	10 l
<b>Teplotný rozsah</b>	35° – 240 °C
<b>Časový rozsah</b>	1 min – 48 h
<b>Rozmery (vrátane rukoväte)</b>	H 33,8 x Š 51,8 x V 31,3 cm
<b>Hmotnosť</b>	9,2 kg
<b>Frekvenčný rozsah siete Wi-Fi</b>	2412 – 2472 MHz < 20 dBm (EIRP)
<b>Frekvenčný rozsah funkcie Bluetooth®</b>	2402 – 2480 MHz < 10 dBm (EIRP)
<b>Spotreba energie v sieťovom pohotovostnom režime</b>	< 2,0 W
<b>Spotreba energie v pohotovostnom/vypnutom režime</b>	< 0,5 W

# PREČÍTAJTE A UCHOVAJTE SI TIETO POKYNY

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A UPOZORNENIA

---

Pri používaní teplovzdušnej fritézy dodržiavajte základné bezpečnostné opatrenia. Prečítajte si všetky pokyny.

### Kľúčové bezpečnostné pokyny

- **Nedotýkajte** sa horúcich povrchov. Používajte rukoväť.
- Pri otáčaní koša po skončení varenia postupujte opatrne, pretože môže vypadnúť horúca zapekacia platňa a spôsobiť ohrozenie bezpečnosti.
- Zapekáciu platňu vložte pevne do koša, aby ste obmedzili možnosť jej vypadnutia.
- **Nezakrývajte** vetracie otvory. Cez otvory sa uvoľňuje horúca para. Ruky a tvár nepribližujte k otvorom.
- **Vždy** používajte kliešte na bezpečné vybratie horúcich potravín.

### Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom, **neponárajte do vody ani inej kvapaliny** kryt, kábel

či zástrčku teplovzdušnej fritézy.

- Ak zariadenie používajú deti alebo ak sa používa v ich blízkosti, vyžaduje sa pozorný dohľad. Odpojte zariadenie od napájania, ak ho nepoužívate alebo pred jeho čistením. Pred nasadením alebo odobratím dielov nechajte zariadenie vychladnúť.
- **Nepoužívajte** zariadenie s poškodeným káblom alebo zástrčkou, alebo ak zariadenie nepracuje správne, či bolo akýmkoľvek spôsobom poškodené. Zariadenie vráťte do najbližšieho autorizovaného servisného strediska na preskúšanie, opravu alebo nastavenie. Kontaktujte **zákaznícku podporu** (pozrite si stránku 20).
- **Nepoužívajte** teplovzdušnú fritézu, ak je poškodená, nefunguje alebo ak má poškodený kábel alebo zástrčku. Kontaktujte

- **zákaznícku podporu** (pozrite si stránku 20).
- Používanie nadstavcov na príslušenstvo spoločnosť Cosori neodporúča a môže to spôsobiť zranenia.
- **Nepoužívajte** vo vonkajšom prostredí.
- **Neumiestnite** teplovzdušnú fritézu ani žiaden jej diel na sporák, do blízkosti plynových alebo elektrických horákov, či do rozohriatej rúry.
- Pri vyberaní koša a zapekacej platne alebo pri odstraňovaní horúceho oleja postupujte mimoriadne opatrne.
- **Vždy** umiestnite zapekaciu platňu alebo vnútorný kôš po vybratí z koša na povrch odolný voči vysokým teplotám.
- **Nepoužívajte** na čistenie kovové drôtenky. Kovové častice sa môžu odlomiť z drôtenky a dotknúť elektrických súčasti, čo môže spôsobiť nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- **Neumiestňujte** žiadne predmety na hornú časť teplovzdušnej fritézy.  
**Neskladujte** žiadne predmety vo vnútri teplovzdušnej fritézy.
- Túto teplovzdušnú fritézu môžu používať deti vo veku 8 a viac rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými,



zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na nich bude dozerat alebo ak budú poučení o pokynoch používania teplovzdušnej fritézy bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám.

- **Nedovoľte** deťom vykonávať čistenie ani údržbu teplovzdušnej fritézy, ak nemajú 8 a viac rokov a nie sú pod dohľadom.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že sa s teplovzdušnou fritézou nebudú hrať.
- Táto teplovzdušná fritéza nie je určená na používanie s externým časovým spínačom ani osobitným systémom diaľkového ovládania.
- Na odpojenie zariadenia od napájania vypnite príslušný vypínač a potom odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- **Nepoužívajte** teplovzdušnú fritézu na iný ako zamýšľaný účel použitia.
- Akékoľvek opravy musí vykonávať autorizované servisné stredisko. Kontaktujte **zákaznícku podporu** (pozrite si časť 20).
- Pokyny k čisteniu príslušenstva nájdete v časti **Starostlivosť a údržba** (pozrite si stránku 15)

- Nie je určené na komerčné použitie. Určené na používanie **len** v domácnosti.

## Počas používania teplovzdušnej fritézy

- Teplovzdušná fritéza **pracuje len** s horúcim vzduchom. **Nikdy** nenapĺňajte kôš olejom alebo tukom.
- **Nikdy** nepoužívajte teplovzdušnú fritézu bez správne umiestneného koša.
- **Nevkladajte** do teplovzdušnej fritézy potraviny nadmernej veľkosti ani kovové kuchynské pomôcky, pretože to môže viesť k nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.
- **Neprepĺňajte** kôš. Presahujúce časti potravín sa môžu dotknúť ohrevných špirál a spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.
- **Nedotýkajte** sa príslušenstva (vrátane zapekacej platne) počas varenia v teplovzdušnej fritéze alebo bezprostredne po ňom.
- **Nevkladajte** do teplovzdušnej fritézy papier, kartón, plast, ktorý nie je odolný voči vysokým teplotám, ani žiadne iné podobné materiály.
- **Nikdy** nevkladajte do teplovzdušnej fritézy papier na pečenie alebo pergamenový papier bez potravín položených na ňom. Cirkulácia vzduchu môže papier nadvihnúť a ten sa môže dotknúť ohrevných špirál.
- Pri vystlaní koša fóliou zabezpečte, aby sa nedotýkala ohrevných prvkov, pretože by to mohlo spôsobiť prehriatie a nebezpečenstvo požiaru.
- **Vždy** používajte nádoby odolné voči vysokým teplotám. Buďte mimoriadne opatrní pri používaní nádob, ktoré nie sú z kovu ani skla.
- S cieľom znížiť riziko požiaru umiestnite teplovzdušnú fritézu mimo dosahu horľavých materiálov (závesy, obrusy atď.). Zariadenie používajte na rovnom, stabilnom povrchu, ktorý je odolný voči vysokým teplotám, a mimo zdrojov tepla alebo kvapalín.
- Ak uvidíte zo zariadenia unikať tmavý dym, okamžite ho vypnite a odpojte od napájania. Prítomnosť bieleného dymu je bežná, pretože je spôsobený ohrievaním tuku alebo prskaním potravín, ale prítomnosť tmavého dymu znamená, že potraviny horia alebo došlo k skratu. Pred

- vyťahnutím koša počkajte, kým sa dym nerozptýli. Ak príčinou neboli spálené potraviny, kontaktujte **zákaznícku podporu** (pozrite si stránku 20).
- Ak chcete vypnúť teplovzdušnú fritézu, stlačte raz tlačidlo . Teplovzdušná fritéza zapípa a vypnú sa všetky tlačidlá okrem tlačidla , ktoré bude svietiť na oranžovo.
- **Nenechávajte** teplovzdušnú fritézu bez dohľadu, keď sa používa.

## Napájanie a kábel [obrázok 2]

- Pred odpojením zástrčky zo sieťovej zásuvky teplovzdušnú fritézu vypnite.
- Pri odpojení uchopte zástrčku a vyťahnite ju zo zásuvky. **Nikdy** neťahajte za napájací kábel.
- **Nenechávajte** napájací kábel (ani predlžovací kábel) visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky ani dotýkať sa horúcich povrchov.
- Odstráňte a zlikvidujte ochranný kryt na napájacej zástrčke teplovzdušnej fritézy, aby ste predišli riziku prehltnutia.
- **Nikdy** nepoužívajte na pripojenie teplovzdušnej fritézy zásuvku umiestnenú pod pracovnou doskou.
- **Vždy** ju pripojte k uzemnenej

elektrickej zásuvke.

**Nepokúšajte sa** zástrčku žiadnym spôsobom meniť.

- Teplovzdušnú fritézu používajte **len** v elektroinštaláciách s napájaním **220 – 240 V, 50/60 Hz. Nepripájajte** zástrčku k inému typu zásuvky.
- Teplovzdušnú fritézu a kábel uchovajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť pracovník spoločnosti Arovast alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom alebo požiaru. Kontaktujte **zákaznícku podporu** (pozrite si stránku 20).

## Predlžovacie káble

- K dispozícii sú dlhšie predlžovacie káble a môžu sa používať pri dodržaní správneho postupu. Ak sa používa dlhší predlžovací kábel:
  - Elektrické menovité údaje predlžovacieho kábla by mali mať aspoň takú hodnotu, ako majú elektrické menovité údaje teplovzdušnej fritézy.
  - Kábel je potrebné usporiadať tak, aby neprevísal z povrchu pultu alebo stola, kde by

- ho mohli potiahnuť deti alebo by mohol spôsobiť náhodné potknutie.
- Ak je zariadenie uzemnené, súprava káblov alebo predlžovací kábel musí byť kábel s 3 vodičmi s uzemnením.

**UPOZORNENIE:** Akékoľvek iné opravy musí vykonávať autorizované servisné stredisko.

**UPOZORNENIE:** Položky označené nasledujúcim symbolom môžu dosiahnuť vysoké teploty a je potrebné zaobchádzať s nimi opatrne.



**POZOR:** Horúci povrch.



Tento symbol označuje, že výrobok sa nesmie

likvidovať ako komunálny odpad a musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na recyklovanie. Správna likvidácia a recyklovanie pomáha chrániť prírodné zdroje, ľudské zdravie a životné prostredie.

Podrobnejšie informácie o likvidácii a recyklácii tohto výrobku získate od miestnej samosprávy, služieb likvidácie

komunálneho odpadu alebo obchodu, v ktorom ste výrobok zakúpili.

**Tento výrobok je v súlade so smernicou RoHS.**

Tento výrobok je v súlade so smernicou 2011/65/EÚ, predpismi o obmedzení používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach z roku 2012 v znení neskorších predpisov, ktorými sa obmedzuje používanie určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach.

**UCHOVAJTE SI  
TIETO POKYNY**

SK

# Nastavenie aplikácie VeSync

## Poznámka:

- Aplikáciu VeSync neustále zdokonaľujeme a môže sa priebežne meniť. V prípade rozdielov postupujte podľa pokynov v aplikácii.
- Na spustenie aplikácie je potrebné zariadenie, sieť Wi-Fi alebo mobilné dáta a verzia systému iOS 12 alebo verzia systému Android 7 (alebo novšia). Budú uplatňované štandardné sadzby za mobilné dáta a odosielanie správ. Vyžaduje sa registrácia.

1. Ak chcete stiahnuť aplikáciu VeSync, naskenujte kód QR alebo vyhľadajte text „VeSync“ v obchode Apple App Store® alebo Google Play Store.

**Poznámka:** Používatelia systému Android™ musia vybrať možnosť „Allow“ (Povoliť) na používanie aplikácie VeSync.




2. Spustíte aplikáciu VeSync. Ak už máte konto, ťuknite na položku **Prihlásenie**. Ak chcete vytvoriť nové konto, ťuknite na položku **Registrácia**.


**Poznámka:** Musíte si vytvoriť vlastné konto VeSync, aby ste mohli používať služby a produkty tretích strán. Pri použití hosťovského konta by nefungovali. Pomocou konta VeSync môžete umožniť aj rodinným príslušníkom a priateľom ovládať inteligentnú teplovzdušnú fritézu.

3. Pripojte inteligentnú teplovzdušnú fritézu k napájaniu a prejdete do režimu párovania.
4. Ťuknite na symbol **+** a vyberte svoju inteligentnú teplovzdušnú fritézu.
5. Postupujte podľa pokynov v aplikácii a nastavte inteligentnú teplovzdušnú fritézu.

## Poznámka:

- Názov a ikonu môžete kedykoľvek zmeniť, keď prejdete na obrazovku teplovzdušnej fritézy a ťuknete na položku .

## Odpojenie od siete Wi-Fi

- Ak chcete zariadenie odpojiť od siete Wi-Fi, stlačte a podržte tlačidlo  na 15 sekúnd, kým nezhasne indikátor siete Wi-Fi. Tým sa obnovia predvolené nastavenia inteligentnej teplovzdušnej fritézy a odpojí sa od aplikácie VeSync.
- Ak chcete zariadenie znova pripojiť, postupujte podľa pokynov v aplikácii VeSync na pridanie zariadenia.

## Funkcie aplikácie VeSync

Aplikácia VeSync vám umožňuje prístup k ďalším funkciám inteligentnej teplovzdušnej fritézy vrátane funkcií uvedených nižšie.

## Dialkové ovládanie

- Všetky funkcie inteligentnej teplovzdušnej fritézy je možné ovládať diaľkovo okrem spustenia varenia (na dodržanie súladu s bezpečnostnými predpismi UL).
- Proces varenia je možné monitorovať na diaľku.

## Recepty v aplikácii

- V aplikácii sú dostupné vopred naprogramované recepty od šéfkuchárov spoločnosti COSORI. Tieto recepty automaticky nastavujú odporúčaný čas a teplotu.
- Vytvorte si vlastné recepty a uložte si ich.

**Poznámka:** Aplikáciu VeSync neustále aktualizujeme a jej funkcie sa budú rozširovať.

# ZOZNÁMTE SA S INTELIGENTNOU TEPLOVZDUŠNOU FRITÉZOU

## Poznámka:

- **Nepokúšajte sa** otvoriť hornú časť teplovzdušnej fritézy. Toto nie je veko.
- Kôš a zapekacia platňa sú vyrobené z hliníka s nepriľnavým povrchom.

## Schéma teplovzdušnej fritézy [obrázok 1.1]

- |                   |                     |                        |
|-------------------|---------------------|------------------------|
| 1. Prívod vzduchu | 5. Vetracie otvory  | 9. Rukoväť koša        |
| 2. Výdych vzduchu | 6. Ovládací panel   | 10. Rozdeľovač koša    |
| 3. Rukoväť krytu  | 7. Zapekacie platne | 11. Silikónové kliešte |
| 4. Napájací kábel | 8. Kôš              |                        |

## Schéma displeja [obrázok 1.2]

**Poznámka:** Keď tuknete na tlačidlo na pečenia, začne svietiť na oranžovo na znázornenie, že je zvolené.

### Ovládací panel

- |                              |                           |
|------------------------------|---------------------------|
| A. Zvýšenie/zníženie teploty | F. GRANDZONE              |
| B. Zap./vyp.                 | G. SPÁROVAŤ               |
| C. Funkcie varenia           | H. ZÓNA 2                 |
| D. ZÓNA 1                    | I. Zvýšenie/zníženie času |
| E. SYNCHRONIZOVAŤ            | J. Štart/pozastavenie     |

### Displej

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| a. Zapnuté horné vykurovacie prvky          | d. Indikátor siete Wi-Fi |
| b. Horné a dolné vykurovacie teleso zapnuté | e. Zobrazenie teploty    |
| c. Stav varenia                             | f. Zobrazenie času       |

**Poznámka:** Indikátor Wi-Fi informuje o stave konfigurácie VeSync. Ďalšie informácie nájdete v pokynoch k aplikácii VeSync.

## Správy na displeji [obrázok 1.3]

Pečenie [obrázok a] a [obrázok b]

Pečenie dokončené [obrázok f]

Pozastavené [obrázok c] a [obrázok d]

Chladenie [obrázok g]

Kôš je vybratý/varenie pozastavené [obrázok e]

# PRED PRVÝM POUŽITÍM

## Nastavenie

1. Odstráňte všetok obal z vnútra aj z vonkajšej strany fritézy, vrátane dočasných nálepiek a plastovej fólie.
2. Umiestnite teplovzdušnú fritézu na stabilný, rovný povrch odolný voči vysokým teplotám. Umiestnite mimo dosahu priestorov, ktoré by mohol poškodiť horúci vzduch alebo para (napríklad steny alebo nástenné skrinky).


**Poznámka:** Ponechajte voľný priestor 13 cm/5 palcov za teplovzdušnou fritézou a nad ňou. **[Obrázok 3]** Ponechajte dostatočný priestor pred teplovzdušnou fritézou na vybratie koša.



3. Dôkladne umyte kôš, rozdeľovač koša a zapekaciu platňu v umývačke riadu alebo pomocou neabrazívnej špongie.
4. Utrite vnútornú aj vonkajšiu časť teplovzdušnej fritézy mierne navlhčenou handričkou. Osušte handričkou.
5. Pevne vložte zapekacie platne a rozdeľovač koša a potom umiestnite kôš do fritézy. **[Obrázok 5]**

**Poznámka:** Pri vkladaní zapekacích platin nakloňte zapekaciu platňu tak, aby ste najprv vložili jednu stranu, potom ju zatlačte nadol na druhej strane. Zapekacie platne sa do koša zmestia len jedným spôsobom. **[Obrázok 4]**

## Testovacie spustenie

Testovacie spustenie vám pomôže oboznámiť sa s teplovzdušnou fritézou, skontrolovať je správny chod a očistiť ju od prípadných zvyškov z výrobného procesu.

1. Skontrolujte, či sú koše teplovzdušnej fritézy prázdne, a pripojte ju k napájaniu.
2. Ťuknite na .

3. Ťuknite na **GRANDZONE**. Na displeji sa zobrazí text „200 °C“ a „20 MIN“.
4. Ťuknutím na položky alebo  môžete zmeniť čas na 10 minút.
5. Ťuknutím na  spustíte ohrev. Keď sa testovacie spustenie skončí, fritéza zapípa.
6. Vyberte kôš. Nechajte kôš úplne vychladnúť na 10 – 30 minút.

### Poznámka:

- Teplovzdušná fritéza môže mať plastový zápach z výrobného procesu. Je to normálne. Ak sa zápach plastu po skúšobnej prevádzke neznižuje, kontaktujte **Zákaznícka podpora** (pozrite si stránku 20).
- Pri otáčaní koša po skončení varenia postupujte opatrne, pretože môžu vypadnúť horúce zapekacie platne a spôsobiť ohrozenie bezpečnosti.

## Silikónové zarážky

- Zapekacia platňa obsahuje 4 silikónové zarážky vyrobené z materiálu, ktorý je možné bezpečne používať s potravinami. Tieto zarážky umožňujú, aby platňa dosadla na dolnú časť koša.
- Pri vkladaní zapekacej platne do koša nakloňte zapekaciu platňu tak, aby ste najprv vložili jednu stranu, potom ju zatlačte nadol na druhej strane. Zapekacie platne sa do koša zmestia len jedným spôsobom. **[Obrázok 5]**

**Poznámka:** Vkládanie zapekacej platne do koša nesprávnym spôsobom silou môže spôsobiť poškodenie.

- Zabezpečte, aby sa deti **nehrali** so silikónovými zarážkami ani ich neprehltli.

# POUŽÍVANIE INTELIGENTNEJ TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZY

Aplikáciu VeSync môžete používať na monitorovanie varenia, sledovanie receptov v aplikácii a prístup k ďalším funkciám. Zoznam inteligentných funkcií nájdete v časti **Funkcie aplikácie VeSync** (stránka 7).












## Teplovzdušné fritovanie

### Poznámka:

- **Neumiestňujte** žiadne predmety na hornú časť teplovzdušnej fritézy. Narušila by sa cirkulácia vzduchu a výsledky teplovzdušného fritovania by boli zlé. **[Obrázok 6]**
- Teplovzdušná fritéza nie je klasická fritéza. **Neapľňajte** kôš olejom, tukom na vyprážanie ani žiadnou kvapalinou.
- Dávajte pozor na horúcu paru pri vyberaní koša z fritézy.

## Diagram varenia

Výsledky sa môžu líšiť. Recepty a inšpirácie na varenie nájdete v aplikácii VeSync.

Funkcia	Teplota	Čas	Rozsah teplôt	Časový rozsah	Horný výkon	Dolný výkon
AIR FRY (Fritovanie)	200 °C	20 min	120° – 205 °C	1 – 60 min		
ROAST (Restovanie)	190 °C	30 min	120° – 205 °C	1 – 240 min		
BAKE (Sladké Pečenie)	160 °C	25 min	80° – 205 °C	1 – 240 min		
GRILL (Grilovanie)	240 °C	10 min	205° – 240 °C	1 – 30 min		NEUPLAT- NUJE SA
REHEAT (Ohrievanie)	165 °C	15 min	40° – 205 °C	1 – 60 min		
DRY (Sušenie)	55 °C	6 h	35° – 95 °C	30 min – 48 h		

**Poznámka:** Horný a dolný výkon sú tu schematické, nie skutočné palebné sily. Skutočná teplota horného a dolného vykurovacieho telesa sa môže líšiť. Teplotný rozsah uvedený na obrázku len približne ukazuje maximálnu teplotu, ktorú môže každý vykurovací prvok dosiahnuť.


SK

## Varenie v zóne Grandzone




1. Umiestnite zapekacie platne do koša. **[Obrázok 7]**

### Poznámka:

- Zapekacia platňa umožňuje, aby prebytočný olej odkvapkával na dno koša.
- Pri vkladaní zapekacej platne do koša nakloňte zapekaciu platňu tak, aby ste najprv vložili jednu stranu, potom ju zatlačte nadol na druhej strane.
- Zapekacia platňa sa nesmie používať pri niektorých receptoch, ako je pečenie mafinov alebo chleba.

2. Ťuknite na .
3. Vyberte položku **GRANDZONE**.
4. Vyberte funkciu varenia.

**Poznámka:** Funkcie varenia sú naprogramované s ideálnym časom a teplotou na varenie určitých potravín. Môžete si tiež prispôsobiť ich čas a teplotu.

5. Na prispôsobenie času a teploty ťuknite na  alebo . Môžete to spraviť kedykoľvek počas varenia. Ak sa chcete vrátiť k predvoleným nastaveniam funkcie hneď po ich zmene, znova stlačte tlačidlo funkcie. **[Obrázok 8]**
6. Ťuknutím na  spustíte teplovzdušné fritovanie.
7. Po dokončení varenia teplovzdušná fritéza zapípa. Na displeji sa zobrazí nápis End (Koniec).
8. Vyberte kôš z teplovzdušnej fritézy a dávajte si pozor na horúcu paru. Na vybratie potravín z koša použite kliešte alebo pomôcky odolné voči vysokým teplotám.

**POZOR:** Pri otáčaní koša môže horúca zapekacia platňa vypadnúť.

- a. Zabezpečte, aby bol kôš položený na rovnom povrchu.
- b. Dajte pozor na horúci olej alebo tuk zachytený v koši. Pred vybratím koša nechajte olej odtečť, aby ste predišli jeho prskaniu. **[Obrázok 9]**


9. Zariadenie nechajte pred čistením vychladnúť.

## Varenie v jednej zóne




1. Umiestnite zapekaciu platňu a rozdeľovač späť do koša. **[Obrázok 10]**

### Poznámka:

- Zapekacia platňa umožňuje, aby prebytočný olej odkvapkával na dno koša.
- Pri vkladaní zapekacej platne do koša nakloňte zapekaciu platňu tak, aby ste najprv vložili jednu stranu, potom ju zatlačte nadol na druhej strane.
- Zapekacia platňa sa nesmie používať pri niektorých receptoch, ako je pečenie mafinov alebo chleba.

2. Ťuknite na .
3. Vyberte tlačidlo zóny, ktorú chcete použiť.
4. Vyberte funkciu varenia.

**Poznámka:** Funkcie varenia sú naprogramované s ideálnym časom a teplotou na varenie určitých potravín. Môžete si tiež prispôsobiť ich čas a teplotu.

5. Prípadne môžete zmeniť teplotu a čas ťuknutím na položku  alebo . **[Obrázok 8]**
6. Ťuknutím na  spustíte teplovzdušné fritovanie.
7. Po dokončení varenia teplovzdušná fritéza zapípa. Na displeji sa zobrazí nápis End (Koniec).
8. Vyberte kôš z teplovzdušnej fritézy a dávajte si pozor na horúcu paru. Na vybratie potravín z koša použite kliešte alebo pomôcky odolné voči vysokým teplotám.

**POZOR:** Pri otáčaní koša môže horúca zapekacia platňa vypadnúť.

- a. Zabezpečte, aby bol kôš položený na rovnom povrchu.
  - b. Dajte pozor na horúci olej alebo tuk zachytený v koši. Pred vybratím koša nechajte olej odtečť, aby ste predišli jeho prskaniu. **[Obrázok 9]**
9. Zariadenie nechajte pred čistením vychladnúť.

## Varenie v dvoch zónach

Na prípravu rôznych jedál v rovnakom čase môžete používať dve varné zóny. **ZÓNA 1** a **ZÓNA 2** sa dajú ovládať oddelene od seba.

1. Umiestnite zapekaciu platňu a rozdeľovač späť do koša.

### Poznámka:

- Zapekacia platňa umožňuje, aby prebytočný olej odkvapkával na dno koša.
- Pri vkladaní zapekacej platne do koša nakloňte zapekaciu platňu tak, aby ste najprv vložili jednu stranu, potom ju zatlačte nadol na druhej strane.
- Zapekacia platňa sa nesmie používať pri niektorých receptoch, ako je pečenie mafinov alebo chleba.

2. Ťuknite na  $\cup$ .
3. Vyberte položku **ZÓNA 1**.
4. Vyberte funkciu varenia.
5. Na prispôbenie času a teploty ťuknite na  $\wedge$  alebo  $\vee$ . Môžete to spraviť kedykoľvek počas varenia. Ak sa chcete vrátiť k predvoleným nastaveniam funkcie hneď po ich zmene, znova stlačte tlačidlo funkcie.
6. Vyberte položku **ZÓNA 2** a zopakujte kroky 4 a 5.
7. Ťuknutím na  $\blacktriangleright$  spustíte teplovzdušné fritovanie.

**Poznámka:** Ak sa rozhodnete, že jedlo v jednej zo zón je hotové pred uplynutím času varenia, môžete zónu pozastaviť výberom tejto zóny a ťuknutím na položku  $\blacktriangleright$ .

8. Po dokončení varenia teplovzdušná fritéza zapípa. Na displeji sa zobrazí nápis End (Koniec).
9. Vyberte kôš z teplovzdušnej fritézy a dávajte si pozor na horúcu paru. Na vybratie potravín z koša použite kliešte alebo pomôcky odolné voči vysokým teplotám.

**POZOR:** Pri otáčaní koša môže horúca zapekacia platňa vypadnúť.

10. Zabezpečte, aby bol kôš položený na rovnom povrchu.
11. Dajte pozor na horúci olej alebo tuk zachytený v koši. Pred vybratím koša nechajte olej odtiecť, aby ste predišli jeho prskaniu. **[Obrázok 9]**
12. Zariadenie nechajte pred čistením vychladnúť.

## Pozastavenie pečenia

Po vybratí koša sa pečenie automaticky pozastaví. Znovu vložte kôš a pokračujte v pečení.

Prípadne ťuknutím na položku  $\blacktriangleright$  pozastavíte pečenie oboch zón. Opätovným ťuknutím na položku  $\blacktriangleright$  pokračujte v pečení.

## Pozastavenie pečenia v jednej zóne (pri používaní oboch zón)

1. Vyberte zónu, ktorú chcete pozastaviť.
2. Ťuknutím na položku  $\blacktriangleright$  pozastavíte varenie.
3. Ak chcete obnoviť pozastavenú zónu, znova ťuknite na tlačidlo  $\blacktriangleright$ .

**Poznámka:** Počas pauzy môžete upraviť nastavenia (funkciu pečenia, čas a teplotu).

## Ukončenie pečenia v jednej zóne (pri použití oboch zón)

Ak sa rozhodnete, že jedlo v jednej zo zón je hotové pred uplynutím času pečenia, **môžete zónu vypnúť**. Stlačte a podržte tlačidlo zóny na 3 sekundy.

## Synchronizovať pečenie

Naprogramujte zóny tak, aby sa pečenie skončilo v rovnakom čase, ak používajú rôzne funkcie, časy pečenia a teploty.

1. Umiestnite zapekaciu platňu a rozdeľovač späť do koša. **[Obrázok 10]**

### Poznámka:

- Zapekacia platňa umožňuje, aby prebytočný olej odkvapkával na dno koša.
- Pri vkladaní zapekacej platne do koša nakloňte zapekaciu platňu tak, aby ste najprv vložili jednu stranu, potom ju zatlačte nadol na druhej strane.
- Zapekacia platňa sa nesmie používať pri niektorých receptoch, ako je pečenie mafinov alebo chleba.

2. Ťuknite na  $\cup$ .
3. Vyberte položku **ZÓNA 1**. Vyberte funkciu varenia a potom zmeňte teplotu a čas ťuknutím na položku  $\wedge$  alebo  $\vee$ .
4. Vyberte **ZÓNA 2**. Vyberte funkciu varenia a potom zmeňte teplotu a čas ťuknutím na položku  $\wedge$  alebo  $\vee$ .

1. Ťuknite na položku **SYNCHRONIZOVAŤ**.
2. Ťuknite na ►||. Zóna s najdlhším časom začne piecť. V druhej zóne sa zobrazí „HoLd“. Prístroj spustí druhú zónu, keď zostáva do konca oboch zón rovnaký čas.
3. Po dokončení varenia teplovzdušná fritéza zapípa. Na displeji sa zobrazí nápis End (Koniec).

**Poznámka:** Ak sa rozhodnete, že jedlo v jednej zo zón je hotové pred uplynutím času pečenia, **môžete zónu vypnúť**. Stlačte a podržte tlačidlo danej zóny na 3 sekundy.

4. Vyberte kôš z teplovzdušnej fritézy a dávajte si pozor na horúcu paru. Na vybratie potravín z koša použite kliešte alebo pomôcky odolné voči vysokým teplotám.

**POZOR:** Pri otáčaní koša môže horúca zapekacia platňa vypadnúť.

- a. Zabezpečte, aby bol kôš položený na rovnom povrchu.
  - b. Dajte pozor na horúci olej alebo tuk zachytený v koši. Pred vybratím koša nechajte olej odtiecť, aby ste predišli jeho prskaniu. **[Obrázok 9]**
5. Zariadenie nechajte pred čistením vychladnúť.

## SK Spárovať pečenie

Zrkadlenie nastavení v ZÓNA 1 a ZÓNA 2, aby sa pieklo s rovnakou funkciou, teplotou a časom. To vám umožní variť veľké množstvá naraz alebo rôzne potraviny s použitím rovnakých nastavení.

1. Umiestnite zapekaciu platňu a rozdeľovač späť do koša. **[Obrázok 10]**

**Poznámka:**

- Zapekacia platňa umožňuje, aby prebytočný olej odkvapkával na dno koša.
  - Pri vkladaní zapekacej platne do koša nakloňte zapekaciu platňu tak, aby ste najprv vložili jednu stranu, potom ju zatlačte nadol na druhej strane.
  - Zapekacia platňa sa nesmie používať pri niektorých receptoch, ako je pečenie mafinov alebo chleba.
2. Ťuknite na ☺.
  3. Vyberte položku **ZÓNA 1**. Vyberte funkciu varenia a potom zmeňte teplotu a čas ťuknutím na položku ^ alebo v.

4. Ťuknutím na položku **SPÁROVAŤ** skopírujete nastavenia **ZÓNA 1** do **ZÓNA 2**.
5. Ťuknutím na položku ►|| začnete piecť v oboch zónach.
6. Po dokončení varenia teplovzdušná fritéza zapípa. Na displeji sa zobrazí nápis End (Koniec).
7. Vyberte kôš z teplovzdušnej fritézy a dávajte si pozor na horúcu paru. Na vybratie potravín z koša použite kliešte alebo pomôcky odolné voči vysokým teplotám.

**POZOR:** Pri otáčaní koša môže horúca zapekacia platňa vypadnúť.

- a. Zabezpečte, aby bol kôš položený na rovnom povrchu.
  - b. Dajte pozor na horúci olej alebo tuk zachytený v koši. Pred vybratím koša nechajte olej odtiecť, aby ste predišli jeho prskaniu. **[Obrázok 9]**
8. Zariadenie nechajte pred čistením vychladnúť.

## Príručka k vareniu

### Rozdeľovač

- Rozdeľovač úplne neizoluje prenos tepla a jedlo počas varenia strieka medzi dvoma košmi. Je to normálne.

### Preplnenie

- Ak je kôš preplnený, potraviny sa uvaria nerovnomerne.
- **POZOR: Nezatláčajte** potraviny dovnútra. Presahujúce časti potravín sa môžu dotknúť ohrevných špirál a spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.

### Používanie oleja

- Ak pridáte k potravinám malé množstvo oleja, budú chrumkavejšie. Použite najviac 30 ml/2 polievkové lyžice oleja.
- Rozprašovače s olejom vám umožnia vynikajúco naniest malé množstvo oleja rovnomerne na všetky potraviny.
- **Nepoužívajte** spreje na varenie s hnacími plynmi. Propelenty môžu poškodiť neprilnavý povrch koša.

## Tipy k potravínám

- Na teplovzdušné fritovanie môžete použiť akékoľvek mrazené potraviny alebo pokrmy, ktoré možno piecť v rúre.
- Ak chcete pripraviť koláč, plnené pečivo alebo akýkoľvek pokrm s plnkou alebo cestom, pred vložením do koša umiestnite pokrm do nádoby odolnej voči vysokým teplotám.
- Teplovzdušné fritovanie potravín s vysokým obsahom tuku spôsobí, že tuk sa bude zhromažďovať pod zapekacou platňou. Po varení vylejte odkvapkaný tuk, aby ste predišli nadmernému dymu počas varenia.
- Potraviny marinované v tekutej marináde spôsobujú vyprskávanie a nadmerný dym. Takéto potraviny pred teplovzdušným fritovaním osušte priložením utierky.

## Hranolky

- Na dosiahnutie chrumkavosti pridajte 8 – 15 ml/1/2 – 1 polievkovú lyžicu oleja.
- Keď pripravujete hranolky zo surových zemiakov, namočte surové hranolky do vody na 15 minút, aby ste pred fritovaním odstránili škrob. Pred pridaním oleja priložením utierky osušte.
- Surové hranolky nakrájajte na menšie kúsky na dosiahnutie chrumkavosti. Hranolky krájajte na kúsky s veľkosťou 0,6 x 7,6 cm/1/4 x 3 palce.

**Poznámka:** Ďalšie tipy a recepty nájdete v aplikácii *VeSync* a v *Rýchlej príručke*.

## Ďalšie funkcie

### Prepnutie jednotiek teploty

- Stlačte a podržte tlačidlo teploty  $\wedge$  a  $\vee$  na 3 sekundy.
- Vzduchová fritéza raz pípne a jednotka teploty sa zmení zo stupňa Celzia na stupeň Fahrenheita.
- Opakovaním postupu prepnete späť na stupeň Celzia.

## Zapnutie/vypnutie zvuku

- Stlačte a podržte súčasne teplotu  $\wedge$  a čas  $\wedge$  na 3 sekundy, kým fritéza raz nepípne.
- Opakujte, ak chcete zvuk znova zapnúť.

## Pozastavenie

- Ťuknutím na položku ►|| pozastavíte varenie. Teplovzdušná fritéza zastaví ohrev a tlačidlo ►|| bude blikať, kým znova nefuknete na tlačidlo ►|| na obnovenie varenia.
- Po 20 minútach nečinnosti sa teplovzdušná fritéza vypne.
- Táto funkcia vám umožní pozastaviť varenie bez vybratia koša z teplovzdušnej fritézy.

## Nastavenie funkcie pečenia

Použiť funkciu varenia je najjednoduchší spôsob teplovzdušného fritovania. Funkcie varenia sú naprogramované s ideálnym časom a teplotou na varenie určitých potravín.

- Ak chcete prispôsobiť funkciu:
  - Vyberte funkciu a prispôbte čas a teplotu.

**Poznámka:** Ak chcete výrazne zvýšiť alebo znížiť čas alebo teplotu, stlačte a podržte tlačidlá  $\wedge$  alebo  $\vee$ .

- Stlačte a podržte tlačidlo funkcie, kým fritéza raz nepípne.
- Ak chcete resetovať funkciu:
  - Bez vykonania zmien stlačte a podržte súčasne tlačidlo funkcie a **GRANDZONE** na 3 sekundy, kým fritéza raz nepípne.
- Ak chcete obnoviť nastavenia všetkých funkcií:
  - Stlačte a podržte súčasne **ZÓNA 1** a **ZÓNA 2** na 3 sekundy, kým fritéza raz nepípne.

## Automatické obnovenie fritovania

- Ak vyberiete kôš von, teplovzdušná fritéza automaticky pozastaví varenie.
- Keď kôš vložíte naspäť, teplovzdušná fritéza automaticky obnoví fritovanie na základe predchádzajúcich nastavení.

## Automatické Vypnutie

Ak nasledujúce režimy zostanú neaktívne po zodpovedajúcu dobu, zariadenie prejde do režimu "vypnuté", keď nie je pripojené k sieti. (min)		
Zapnuté	Všetky funkcie varenia dokončené	Predohrievanie alebo Pozastavenie
20	3	20

## Automatický Režim Pohotovosti

Ak nasledujúci režim zostane neaktívny po zodpovedajúcu dobu, zariadenie prejde do sieťového režimu pohotovosti, keď je pripojené k sieti. (min)		
Zapnuté	Všetky funkcie varenia dokončené	Predohrievanie alebo Pozastavenie
20	3	20

# STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

## Poznámka:

- **Vždy** a po každom použití vyčistite koše a zapekacie platne teplovzdušnej fritézy.
  - Ak koše vysteliete fóliou (okrem zapekacích platní), čistenie bude jednoduchšie.
1. Teplovzdušnú fritézu vypnite a odpojte od napájania. Nechajte ju pred čistením úplne vychladnúť. Vytiahnite von kôš, aby sa rýchlejšie ochladil.
  2. V prípade potreby utrite vonkajšiu časť teplovzdušnej fritézy vlhkou handričkou.
  3. Kôš a zapekacia platňa sú vhodné do umývačky riadu. Môžete ich umyť aj horúcou vodou so saponátom a neabrazívnou špongiou. V prípade potreby nechajte najprv odmočiť.

## Poznámka:

- Kôš a zapekacia platňa majú nepriľnavý povrch. Nepoužívajte kovové pomôcky ani abrazívne čistiace materiály.

## 4. Silné znečistenie masnotou:

- a. V malej miske zmiešajte 30 g/2 polievkové lyžice sódy bikarbóny a 15 ml/1 polievkovú lyžicu vody a vytvorte roztierateľnú pastu.
- b. Pomocou špongie rozotrite pastu na kôš a zapekaciu platňu a vydrhnite. Nechajte zmes pôsobiť na koši a zapekacej platni 15 minút a potom opláchnite.
- c. Pred použitím kôš a zapekaciu platňu umyte vodou s mydlom.

## 5. Vnútro teplovzdušnej fritézy vyčistite mierne vlhkou neabrazívnou špongiou alebo handričkou. **Neponárajte** do vody. V prípade potreby vyčistite ohrevnú špirálu a odstráňte zvyšky potravín. **[Obrázok 11]**

## 6. Pred použitím osušte.

**Poznámka:** Pred zapnutím teplovzdušnej fritézy sa uistite, že je ohrevná špirála úplne suchá.

## PRÍSLUŠENSTVO

Pre teplovzdušnú fritézu je k dispozícii ďalšie príslušenstvo a náhradné diely. Ak chcete získať ďalšie informácie, kontaktujte **základníčku podporu** (pozrite si stránku 20).

## VYHLÁSENIE O ZHODE

Spoločnosť VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation týmto vyhlasuje, že tento výrobok je v súlade so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami smernice 2014/53/EÚ o rádiových zariadeniach, smernice Spojeného kráľovstva o rádiových zariadeniach z roku 2017 a všetkých ďalších ustanovení platných smerníc EÚ a právnych predpisov Spojeného kráľovstva. Úplné vyhlásenie o zhode nájdete na lokalite: <https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc>

Namontujte a prevádzkujte toto zariadenie tak, aby bola vzdialenosť medzi vysielačom a vaším telom najmenej 20 cm. Vysielač nesmie byť umiestnený v blízkosti žiadnej inej antény ani vysielača, ani pracovať v kombinácii s nimi.

# RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možné riešenie
Teplovzdušná fritéza sa nezapne.	Skontrolujte, či je teplovzdušná fritéza pripojená k napájaniu.
	Zatlačte kôš riadne do teplovzdušnej fritézy.
Ako pozastaviť jednu zónu pri používaní oboch zón?	Ak chcete pozastaviť jednu <b>zónu</b> , najprv stlačte tlačidlo <b>zóny</b> a potom stlačte tlačidlo ►  . Ak chcete pozastaviť obe zóny, jednoducho stlačte tlačidlo ►  .
Ako zastaviť jednu zónu pri používaní oboch zón?	Ak chcete zastaviť jednu <b>zónu</b> , stlačte a podržte tlačidlo danej zóny na 3 sekundy.
Je bezpečné umiestniť kôš na pracovnú dosku?	Kôš sa počas pečenia zahrieva. Pri manipulácii s ním buďte opatrní a umiestňujte ho len na tepelne odolné povrchy.
Jedlo nie je úplne uvarené.	Do koša vkladajte menšie objemy potravín. Ak je kôš preplnený, potraviny budú nedovarené.
	Zvýšte teplotu alebo dobu varenia.
Potraviny sú nerovnomerne uvarené.	Potraviny, ktoré sú na sebe navrstvené alebo príliš blízko seba, je potrebné počas pečenia premiešať alebo otočiť.
Jedlo nie je po teplovzdušnom fritovaní chrumkavé.	Ak rozprašovačom alebo štetcom naniesete na potraviny malé množstvo oleja, dosiahnete väčšiu chrumkavosť (pozrite si časť <b>Príručka k vareniu</b> , stránka13).
Hranolky nie sú správne uvarené.	Pozrite si časť <b>Hranolky</b> , stránka14.
Kôš sa nedá riadne zasunúť do teplovzdušnej fritézy.	Skontrolujte, či kôš nie je preplnený potravinami.
	Uistite sa, že sú zapekacie platne bezpečne umiestnené v koši.
Z teplovzdušnej fritézy vychádza von biely dym alebo para.	Teplovzdušná fritéza môže vytvoriť trochu bieleho dymu alebo pary počas varenia alebo keď ju používate prvýkrát. Je to normálne.
	Skontrolujte, či kôš a vnútro teplovzdušnej fritézy sú riadne vyčistené a nie sú masné.
	Pri varení masných jedál sa bude olej zhromažďovať pod zapekacou platňou. Tento olej spôsobí tvorbu bieleho dymu a kôš môže byť horúcejší ako zvyčajne. Je to normálne a neovplyvní to varenie. S košom zaobchádzajte opatrne.
Z teplovzdušnej fritézy vychádza von tmavý dym.	Okamžite odpojte teplovzdušnú fritézu od napájania. Tmavý dym znamená, že potraviny horia alebo došlo k skratu. Pred vytiahnutím koša počkajte, kým sa dym nerozptýli. Ak príčinou neboli spálené potraviny, kontaktujte <b>Zákaznícka podpora</b> (pozrite si stránku 20).
Teplovzdušná fritéza má plastový zápach.	Teplovzdušná fritéza môže mať plastový zápach z výrobného procesu. Je to normálne. Postupujte podľa pokynov pre <b>Testovacie spustenie</b> (stránka 9), aby ste sa zbavili plastového zápachu. Ak plastový zápach stále pretrváva, kontaktujte <b>Zákaznícka podpora</b> (pozrite si stránku 20).
Čas pečenia je dlhší, ak používate funkciu Grandzone alebo Spárovať pečenie.	Je to normálne. Väčšie množstvo jedla môže vyžadovať dlhší čas prípravy.

# RIEŠENIE PROBLÉMOV (POKRAČOVANIE)

Problém	Možné riešenie
Ako môžem nastaviť teplotu alebo čas pri používaní jednej zóny?	Vyberte aktívnu <b>zónu</b> a potom pomocou šípok <b>TEPLOTA</b> nastavte teplotu šípkami <b>ČAS</b> nastavte čas.
Musí sa zariadenie predhrievať?	Zariadenie nie je potrebné predhrievať.
Môžem v každej zóne pripravovať iné potraviny a nemusím sa obávať krížovej kontaminácie?	Áno, obe <b>zóny</b> sú samostatné so samostatnými vykurovacími telesami a ventilátormi.
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E1“.	V hornom monitore teploty ZÓNA 1 je otvorený obvod. Kontaktujte <b>Zákaznícka podpora</b> (pozrite si stránku20 ).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E2“.	V hornom monitore teploty ZÓNA 1 je skrat. Kontaktujte <b>Zákaznícka podpora</b> (pozrite si stránku20 ).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E21“.	V dolnom monitore teploty ZÓNA 1 je otvorený obvod. Kontaktujte <b>Zákaznícka podpora</b> (pozrite si stránku20 ).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E22“.	V dolnom monitore teploty ZÓNA 1 je skrat. Kontaktujte <b>Zákaznícka podpora</b> (pozrite si stránku20 ).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E3“.	Aktivovala sa ochrana proti prehriatiu ZÓNA 1 fritézy. Fritézu vypnite, odpojte zo zásuvky a nechajte ju úplne vychladnúť. Ak sa na displeji naďalej zobrazuje „E3“, kontaktujte <b>Zákaznícka podpora</b> (pozrite si stránku 20).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E24“.	V hornom monitore teploty ZÓNA 2 je otvorený obvod. Kontaktujte <b>Zákaznícka podpora</b> (pozrite si stránku20 ).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E25“.	V hornom monitore teploty ZÓNA 2 je skrat. Kontaktujte <b>Zákaznícka podpora</b> (pozrite si stránku20 ).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E26“.	V dolnom monitore teploty ZÓNA 2 je otvorený obvod. Kontaktujte <b>Zákaznícka podpora</b> (pozrite si stránku20 ).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E27“.	V dolnom monitore teploty ZÓNA 2 je skrat. Kontaktujte <b>Zákaznícka podpora</b> (pozrite si stránku20 ).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E28“.	Aktivovala sa ochrana proti prehriatiu ZÓNA 2 fritézy. Fritézu vypnite, odpojte zo zásuvky a nechajte ju úplne vychladnúť. Ak sa na displeji naďalej zobrazuje „E28“, kontaktujte <b>Zákaznícka podpora</b> (pozrite si stránku 20 ).

SK

Ak tu váš problém nie je uvedený, kontaktujte **Zákaznícka podpora** (pozrite si stránku 20).

# INFORMÁCIE O OBMEDZENEJ ZÁRUKE

<b>Názov výrobku</b>	Fritéza Dual Blaze TwinFry™ s objemom 10 litrov
<b>Model</b>	CAF-TF101S-WEUR
Pre vašu vlastnú evidenciu jednoznačne odporúčame, aby ste si poznačili ID objednávky a dátum nákupu.	
<b>Dátum nákupu</b>	
<b>ID objednávky</b>	

## Obmedzená záruka na produkt spoločnosti Cosori

### Dva (2) roky\* obmedzenej záruky na produkt

Spoločnosť Etekcitty GmbH („Etekcitty“) zaručuje, že produkt bude bez vady v materiáloch a vyhotovení po dobu **dva (2) roky od dátumu pôvodného nákupu** („obmedzená záručná doba“), v prípade ak sa produkt používa v súlade s pokynmi na používanie a starostlivosť (napr. v určenom prostredí a za štandardných podmienok). **\*Táto záruka neobmedzuje vaše práva, ktoré môžu byť nariadené alebo priznané príslušnými vnútroštátnymi alebo regionálnymi právnymi predpismi o ochrane spotrebiteľa vo vašom regióne, pričom v týchto prípadoch sa obmedzená záručná doba predlžuje v súlade s príslušnými požiadavkami.**

### Výhody obmedzenej záruky

Počas obmedzenej záručnej doby a v súlade s týmito pravidlami obmedzenej záruky spoločnosť Etekcitty podľa vlastného uváženia buď (i) vráti kúpnu cenu, ak bol nákup uskutočnený priamo v internetovom obchode Cosori, (ii) opraví akékoľvek chyby materiálu alebo vyhotovenia, (iii) vymení produkt za iný produkt rovnakej alebo vyššej hodnoty alebo (iv) poskytne kredit v obchode vo výške nákupnej ceny.

### Na čo sa vzťahuje?

Táto obmedzená záruka sa vzťahuje len na pôvodného kupujúceho spotrebiteľa, pričom nie je prenosná na akéhokoľvek ďalšieho vlastníka produktu bez ohľadu na to, či produkt prešiel do vlastníctva inej osoby počas trvania obmedzenej záruky. Pôvodný kupujúci spotrebiteľ musí poskytnúť potvrdenie o závade alebo poruche a doklad s dátumom nákupu, aby si mohol uplatniť výhody z obmedzenej záruky.

## Pozor na neautorizovaných dodávateľov alebo predajcov

Táto obmedzená záruka sa nevzťahuje na produkty zakúpené od neautorizovaných dodávateľov alebo predajcov. Obmedzená záruka spoločnosti Etekcitty sa vzťahuje len na produkty zakúpené od autorizovaných dodávateľov alebo predajcov, ktorí podliehajú kontrole kvality spoločnosti Etekcitty a súhlasili s dodržiavaním jej kontrol kvality. Upozorňujeme, že výrobky zakúpené na neautorizovanej webovej stránke alebo u neautorizovaného dodávateľa môžu byť falšované, použité, chybné alebo nemusia byť určené na používanie vo vašej krajine. Môžete chrániť seba a svoje produkty tak, že ich budete nakupovať len od spoločnosti Etekcitty alebo jej autorizovaných dodávateľov.

Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa konkrétneho predajcu alebo ak si myslíte, že ste produkt zakúpili od neautorizovaného predajcu, kontaktujte nás tím zákazníckej podpory.

### Na čo sa nevzťahuje?

- Bežné opotrebovanie vrátane bežne opotrebovaných dielov, ako je zásobník na prach, filter, valčeková kefa, batéria a napájací kábel, alebo poškodenie koberca či podlahy v dôsledku nesprávneho použitia.
- Ak bol doklad o kúpe akýmkoľvek spôsobom pozmenený alebo je nečitateľný.
- Ak bolo číslo modelu, sériové číslo alebo kód dátumu výroby na produkte zmenené, odstránené alebo sa stalo nečitateľným.
- Ak bol produkt upravený oproti pôvodnému stavu.
- Ak produkt nebol používaný v súlade s pokynmi a usmerneniami v používateľskej príručke.
- Poškodenia spôsobené pripojením periférnych zariadení, ďalších zariadení alebo príslušenstva, ktoré nie sú odporúčané v používateľskej príručke.
- Poškodenia alebo závady spôsobené nehodou, zneužitím, nesprávnym používaním alebo nesprávnou či nedostatočnou údržbou.
- Poškodenia alebo chyby spôsobené servisom alebo opravami produktu, ktoré vykonal neautorizovaný poskytovateľ servisných služieb alebo akákoľvek iná osoba, ako je spoločnosť Etekcitty.
- Poškodenia alebo závady, ktoré vznikli počas komerčného používania, prenájmu alebo akéhokoľvek používania, na ktoré produkt nie je určený.
- Ak bola jednotka poškodená, okrem iného vrátane poškodenia zvieratami, bleskom, neštandardným napätím, požiarom, prírodnou katastrofou, prepravou, umývaním v umývačke riadu alebo vodou (pokiaľ nie je v návode na použitie výslovne uvedené, že produkt je možné umývať v umývačke riadu).
- Náhodné a následné škody.
- Poškodenia alebo závady presahujúce cenu produktu.

## Uplatnenie nároku na služby obmedzenej záruky v 5 jednoduchých krokoch:

1. Uistite sa, že váš produkt je v rámci stanovenej obmedzenej záručnej doby.
2. Uistite sa, že máte kópiu faktúry a ID objednávky alebo doklad o kúpe.
3. Uistite sa, že máte svoj produkt.  
**NELIKVIDUJTE** produkt skôr, ako nás kontaktujete.
4. Kontaktujte nás tím zákazníckej podpory.
5. Po schválení vašej žiadosti tímom zákazníckej podpory odovzdajte produkt spolu s kópiou faktúry a ID objednávky.

## Jediný a výlučný opravný prostriedok

VYŠŠIE UVEDENÁ OBMEDZENÁ ZÁRUKA PREDSTAVUJE VÝHRADNÚ ZODPOVEDNOSŤ SPOLOČNOSTI Etekcitty GmbH A VÁŠ JEDINÝ A VÝLUČNÝ OPRAVNÝ PROSTRIEDOK V PRÍPADE AKÉHOKOLVEK PORUŠENIA ZÁRUKY ALEBO INEJ NEZHODY PRODUKTU, NA KTORÝ SA VZŤAHUJE TOTO VYHLÁSENIE O OBMEDZENEJ ZÁRUKU NA PRODUKT. TÁTO OBMEDZENÁ ZÁRUKA JE VÝLUČNÁ A NAHRÁDZA VŠETKY OSTATNÉ ZÁRUKY. ŽIADNY ZAMESTNANEC SPOLOČNOSTI Etekcitty GmbH ANI ŽIADNA INÁ STRANA NIE JE OPRÁVNENÁ POSKYTOVAŤ AKÚKOLVEK ZÁRUKU NAD RÁMEC OBMEDZENEJ ZÁRUKY UVEDENEJ V TOMTO VYHLÁSENÍ O OBMEDZENEJ ZÁRUKU NA PRODUKT.

## Zrieknutie sa obmedzených záruk

V MAXIMÁLNO M ROZSAHU STANOVENOM PLATNÝMI PRÁVNÝMI PREDPISMI, S VÝNIMKOU ZÁRUK UVEDENÝCH V TÝCHTO ZÁSADÁCH OBMEDZENEJ ZÁRUKY NA PRODUKT, POSKYTUJE SPOLOČNOSŤ Etekcitty GmbH PRODUKTY, KTORÉ STE SI ZAKÚPILI OD SPOLOČNOSTI Etekcitty GmbH, „V STAVE, V AKOM SA NACHÁDZAJÚ“, A SPOLOČNOSŤ Etekcitty GmbH TÝMTO ODMIETA VŠETKY ZÁRUKY AKÉHOKOLVEK DRUHU, ČI UŽ VÝSLOVNÉ ALEBO IMPLICITNÉ, ZÁKONNÉ ALEBO OKREM INÉHO VRÁTANE AKÝCHKOLVEK ZÁRUK PREDAJNOSTI, NEPORUŠENIA PRÁV TRETEJ STRANY A VHODNOSTI NA KONKRÉTNY ÚČEL.

## Obmedzenie zodpovednosti

V CELKOVOM ROZSAHU, KTORÝ POVINNE USTANOVUJÚ PRÍSLUŠNÉ PRÁVNE PREDPISY, NEBUDE SPOLOČNOSŤ Etekcitty GmbH, JEJ POBOČKY, ANI ŇOU LICENCOVANÉ SUBJEKTY, DODÁVATELIA SLUŽIEB, ZAMESTNANCI, SPROSTREDKOVATELIA, ZÁSTUPCOVIA ALEBO VEDÚCI PRACOVNÍCI V ŽIADNOM PRÍPADE NIESŤ ZODPOVEDNOSŤ ZA:

(a) ŠKODY AKÉHOKOLVEK DRUHU SPÔSOBENÉ PRODUKTMI ZAKÚPENÝMI OD SPOLOČNOSTI Etekcitty GmbH ALEBO V SÚVISLOSTI S NIMI, KTORÉ PRESAHUJÚ KÚPNÚ CENU ZAPLATENÚ KUPUJÚCIM ZA TAKÉTO PRODUKTY, ANI

(b) NEPRIAME, ŠPECIÁLNE, NÁHODNÉ,

NÁSLEDNÉ ŠKODY ALEBO NÁHRADY ŠKÔD SANKČNEJ POVAHY, A TO ANI V PRÍPADE, ŽE SPOLOČNOSŤ Etekcitty GmbH ALEBO NIEKTORÝ Z JEJ DODÁVATELOV BOLI NA MOŽNOSŤ ALEBO PRAVDĚPODOBNOŠŤ TAKÝCHTO ŠKÔD UPOZORNENÍ.

PLATÍ TO BEZ OHLADU NA TO, ČI BOLA ŠKODA SPÔSOBENÁ NA ZÁKLADE DELIKTU (VRÁTANE NEDBANLIVOSTI), PORUŠENIA ZMLUVY ALEBO INAK. NAŠA ZODPOVEDNOSŤ ZA ŽIADNYCH OKOLNOSTÍ NEPRESIAHNE SKUTOČNÚ SUMU, KTORÚ STE ZAPLATILI ZA CHYBNÝ PRODUKT, A ZA ŽIADNYCH OKOLNOSTÍ NENESIEME ZODPOVEDNOSŤ ZA AKÉKOLVEK NÁSLEDNÉ, NÁHODNÉ, ŠPECIÁLNE ŠKODY ALEBO STRATY ALEBO NÁHRADY ŠKÔD SANKČNEJ POVAHY, ČI UŽ PRIAME ALEBO NEPRIAME. OKREM PRÍPADOV, NA KTORÉ SA VZŤAHUJE TOTO VYHLÁSENIE O OBMEDZENEJ ZÁRUKU NA PRODUKT, SPOLOČNOSŤ Etekcitty GmbH NEZODPOVEDÁ ZA NÁKLADY SPOJENÉ S VÝMENOU ALEBO OPRAVOU PRODUKTOV ZAKÚPENÝCH OD NEJ, OKREM INÉHO VRÁTANE NÁKLADOV NA PRÁCU, INŠTALÁCIU ALEBO INÝCH NÁKLADOV, KTORÉ VZNIKLI POUŽÍVATELOVI, A NAJMÁ AKÝCHKOLVEK NÁKLADOV SÚVISIACICH SO STAHNUTÍM ALEBO VÝMENOU AKÉHOKOLVEK PRODUKTU.

## Ďalšie práva, ktoré môžete mať

NIEKTORÉ JURISDIKCIE NEPOVOĽUJÚ:

(1) VYLÚČENIE IMPLICITNÝCH ZÁRUK; (2) OBMEDZENIE TRVANIA IMPLICITNÝCH ZÁRUK A/ALEBO (3) VYLÚČENIE ALEBO OBMEDZENIE NÁHODNÝCH ALEBO NÁSLEDNÝCH ŠKÔD. V TAKOM PRÍPADE SA VYLÚČENIE ZODPOVEDNOSTI V TÝCHTO ZÁSADÁCH NA VÁS NEVZŤAHUJE. V TÝCHTO JURISDIKCIÁCH MÁTE K DISPOZÍCII LEN IMPLICITNÉ ZÁRUKY, KTORÉ SA VÝSLOVNÉ VYŽADUJÚ V SÚLADE S PLATNÝMI PRÁVNÝMI PREDPISMI. OBMEDZENIA ZÁRUK, ZODPOVEDNOSTI A OPRAVNÝCH PROSTRIEDKOV SA UPLATŇUJÚ V MAXIMÁLNO M ROZSAHU POVOLENOM PRÁVNÝMI PREDPISMI.

HOCI VÁM TÁTO OBMEDZENÁ ZÁRUKA POSKYTUJE ŠPECIFICKÉ ZÁKONNÉ PRÁVA, VO VAŠEJ JURISDIKCII MÔŽETE MAŤ AJ INÉ PRÁVA. TOTO VYHLÁSENIE O OBMEDZENEJ ZÁRUKU PODLIEHA PLATNÝM PRÁVNÝM PREDPISOM, KTORÉ SA VZŤAHUJÚ NA VÁS A PRODUKT. PREČÍTAJTE SI PRÁVNE PREDPISY VO VAŠEJ JURISDIKCII, ABY STE PLNE POROZUMELI SVOJIM PRÁVAM.

## Zmeny týchto zásad

Podmienky a dostupnosť tejto obmedzenej záruky môžeme meniť podľa vlastného uváženia, ale žiadne zmeny nebudú mať spätnú platnosť.

Túto záruku poskytujeme:

Etekcitty GmbH  
Vossborg 1  
25524 Itzehoe, Nemecko

# ZÁKAZNÍCKA PODPORA

---

Ak máte akékoľvek otázky alebo podnety k svojmu novému produktu, kontaktujte náš ochotný tím zákazníckej podpory.

## E-mail:

[support.europe@cosori.com](mailto:support.europe@cosori.com)

*\*Pred kontaktovaním zákazníckej podpory si pripravte faktúru k objednávke a ID objednávky.*

## Priradenie

Google, Android a Google Play sú ochranné známky spoločnosti Google LLC.

App Store® je ochranná známka spoločnosti Apple Inc.

Wi-Fi je registrovaná ochranná známka spoločnosti Wi-Fi Alliance®.

iOS je registrovaná ochranná známka spoločnosti Cisco Systems, Inc. a/alebo jej pobočiek v Spojených štátoch a niektorých iných krajinách.

Označenie slova Bluetooth® a príslušné logá sú registrované ochranné známky, ktoré vlastní spoločnosť Bluetooth SIG, Inc. a akékoľvek použitie týchto značiek spoločnosťou VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Spoločnosť je pod licenciou. Iné ochranné známky a obchodné názvy sú vlastníctvom príslušných majiteľov.

SK

## UKÁŽTE NÁM, ČO ROBÍTE

---

Dúfame, že sme vám týmto pomohli. Už sa nevieme dočkať, aby sme videli vaše nádherné výsledky a veríme, že sa s nami podelíte o úžasné snímky! Naša komunita čaká na vaše nahraté ukážky – vyberte si len zvolenú platformu nižšie. Nasnímajte, označte a pridajte hashtag, šéfkuchár COSORI!

### @CosoriCooks



### @Cosori



### Prístup k údajom v EÚ

Keď používate aplikáciu VeSync na pripojenie vášho produktu, aplikácia môže generovať údaje. Tieto údaje môžete v prípade potreby získať, zobrazit' alebo odstrániť. Pre viac informácií navštívte:





