

## Table of Contents

Package Contents	1
Specifications	1
Important Safeguards & Warnings	2
Getting to Know Your Air Fryer	7
Before First Use	7
Using Your Air Fryer	8
Care & Maintenance	14
Troubleshooting	15
Limited Warranty Information	17
Customer Support	19

## Package Contents

1 × Dual Blaze TwinFry™ 8.6-Liter Air Fryer
2 × Crisper Plate
1 × Basket Divider
1 × Quick Start Guide
1 × Recipe Book
1 × User Manual

## Specifications

<b>Model</b>	CAF-TF801-CEUR
<b>Power Supply</b>	AC 220–240V, 50/60Hz
<b>Rated Power</b>	2,700W
<b>Capacity</b>	8.6 L
<b>Temperature Range</b>	35–240°C / 95–465°F
<b>Time Range</b>	1 min–4 hr
<b>Dimensions (including handle)</b>	33.9D × 48.2W × 28.1H cm / 13.3D × 19.0W × 11.1H in
<b>Off Mode Power Consumption</b>	≤ 0.3 W
<b>Weight</b>	17.6 lb / 8 kg

# 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 plates may fall out and create a safety hazard.
- Firmly insert the crisper plates 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 other liquids.
- 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 authorised service facility for examination, repair, or adjustment. Contact **Customer Support** (page 19).
- **Do not** use your air fryer if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact **Customer Support** (page 19).
- The use of accessory attachments is 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 plates or disposing of hot grease.
- **Always** place the crisper plates or basket on a heat-resistant surface after removing it from the air fryer.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the scouring pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- **Do not** place anything on top of your air fryer. **Do not** store anything inside your air fryer.
- This air fryer can be used by children 8 years and older as well as persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the air fryer in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.
- **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 anything other than its intended use.
- Any servicing should be performed by an authorised service representative, contact **Customer Support** (page 19).
- For instructions on cleaning the accessories, see **Care & Maintenance** (page 14).
- Not for commercial use. Household use **only**.

## WHILE AIR FRYING

- An air fryer works with hot air **only**. **Never** fill the basket with oil or fat.
- **Never** use your air fryer without the basket in place.
- **Do not** place oversized foods or metal utensils into your air fryer 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 plates) 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 does 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 smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (page 19).
- To turn the air fryer off, tap  once. The air fryer will beep, and all buttons will shut off.
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

## POWER & CORD

- 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.
- Your air fryer has a 3-prong grounding plug. **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, 50/60Hz** 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 VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (page 19).

## 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 grounding-type 3-wire cord.

**WARNING:** Any other servicing should be performed by an authorised 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**

# Getting to Know Your Air Fryer

## AIR FRYER DIAGRAM [FIGURE 1]

- A. Basket Divider
- B. Crisper Plates
- C. Basket Handle
- D. Basket
- E. Housing Handles
- F. Power Cord
- G. Control Panel
- H. Air Inlet
- I. Air Outlet

## Display Diagram

### CONTROL PANEL [FIGURE 2]

- a. Cooking Functions
- b. Increase/Decrease Temperature
- c. On/Off
- d. ZONE 1
- e. MATCH
- f. GRANDZONE
- g. SYNC
- h. ZONE 2
- i. Start/Pause
- j. Increase/Decrease Time
- k. Temperature Display
- l. Time Display

**Note:** Press and hold **TEMP**  and  for 3 seconds to switch the temperature unit (°C / °F).

## DISPLAY MESSAGES [FIGURE 3]

- Cooking [Figure a]
- Paused [Figure b]
- Basket is Removed [Figure c]
- Cooking Finished [Figure d]

## 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. Leave enough room in front of the air fryer to remove the basket. [Figure 4]

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.

## TEST RUN

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

1. Make sure the air fryer basket is empty, then plug in the air fryer.
2. Tap .
3. Tap **GRANDZONE**. The display will show "200°C" and "20 MIN".
4. Tap **TIME**  to change the time to 5 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 few test runs, contact **Customer Support** (page 19).
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plates may fall out and create a safety hazard.

## SILICONE STOPPERS

- Each crisper plate contains 4 silicone stoppers made of food-safe material. These stoppers keep the plate fitted to the bottom of the basket.
- When placing the crisper 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 6]*

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

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










## Using Your Air Fryer

### AIR FRYING

#### Note:

- **Do not** place anything on top of your air fryer. This will disrupt airflow and cause poor air frying results. *[Figure 7]*
- 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

Function	Default Temperature	Default Time	Temperature Range	Time Range	Upper Heating Elements	Lower Heating Elements
AIR FRY	200°C / 390°F	20 min	120°–205°C / 250°–400°F	1–60 min		
ROAST	190°C / 375°F	30 min	120°–205°C / 250°–400°F	1–240 min		
BAKE	160°C / 320°F	25 min	80°–205°C / 175°–400°F	1–240 min		
GRILL	240°C / 465°F	10 min	180°–240°C / 355°–465°F	1–60 min		N/A
REHEAT	165°C / 330°F	15 min	35°–205°C / 95°–400°F	1–60 min		

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

### Note:

- The flame icons are representations of heat, not actual cooking power.
- 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 5]

### 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 (1 min–4 hr) and temperature (35°–240°C) tap  or  for time and/or temperature. You can do this anytime during cooking. To go back to a function's default settings right after changing them, tap the function's button again.
6. Tap  to begin air frying.
7. The air fryer will beep when finished, and 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.

- Make sure the basket is resting on a flat surface.
- Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket. **[Figure 8]**

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


9. Allow to cool before cleaning.

## COOKING WITH A SINGLE ZONE




1. Place the crisper plates and divider into the basket. **[Figure 5]**

**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 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, adjust the temperature and time by tapping  or .
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.

- Make sure the basket is resting on a flat surface.
- Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket. **[Figure 8]**

9. Allow to cool before cleaning.

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

## COOKING WITH 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. **[Figure 5]**

**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 (1 min–4 hr) and temperature (35°–240°C) 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 then tapping ►||.

8. The air fryer will beep when finished, and 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.
  - Make sure the basket is resting on a flat surface.
  - Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket. [Figure 8]

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

10. 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 1 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) when a zone is paused.

### Ending the Cook Time in 1 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 5]

**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/or time by tapping ^ or v.
  4. Select **ZONE 2**. Choose a cooking function, then change the temperature and/or time by tapping ^ or v.
  5. Tap **SYNC**.
  6. Tap ►||. The zone with the longest time will begin cooking. The other zone will display "**Hold**". The unit will beep and start the second zone when both zones have the same time remaining.

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

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.
  - Make sure the basket is resting on a flat surface.
  - Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket. *[Figure 8]*

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




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 5]*

### 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/or time by tapping  or .
  4. Select **ZONE 2**. Choose a cooking function, then change the

temperature and/or time by tapping  or .

5. Tap **MATCH** to copy **ZONE 1** settings to **ZONE 2**.
6. Tap  to begin cooking in both zones.
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.
  - Make sure the basket is resting on a flat surface.
  - Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket. *[Figure 8]*

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

9. Allow to cool before cleaning.

## Cooking Guide

### OVERFILLING

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

**CAUTION: Do not** pack in food. Heaping amounts of food may touch the heating elements 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 plate. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.
- Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.

## FRENCH FRIES

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



**Note:** For more tips and recipes, check out the VeSync app and Cosori website.

## More Functions

### 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/or temperature.



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

- Press and hold the function's button until the air fryer beeps once.
- To reset a function:
  - Without making changes, press and hold the function's button and **GRANDZONE** at the same time for 3 seconds until the air fryer beeps once.
- To reset all functions:
  - Press and hold **ZONE 1** and **ZONE 2** at the same time for 3 seconds until the air fryer beeps once.




### SWITCHING TEMPERATURE UNITS

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

### TURN SOUND ON/OFF

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

### PAUSING

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

## AUTOMATICALLY RESUME COOKING

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

## AUTOMATIC SHUTOFF

- If the air fryer has no active functions, the air fryer will clear all settings and turn off after 9 minutes of inactivity.

If the following modes remain inactive for the corresponding duration, the air fryer will shutoff.		
Device On	All Cooking Functions Finished	Preheating or Pausing
9 min	9 min	9 min

## Care & Maintenance

### Note:

- **Always** clean the air fryer basket and crisper plate 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.
  - 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.
4. 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 9]
  5. 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** (page 19).

# Troubleshooting

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
Food is not completely cooked.	Place smaller batches of food items into the basket. If the basket is overstuffed, then food will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Food is cooked unevenly.	Food that is stacked on top of each other or close to each other needs to be shaken or flipped during cooking.
Food is not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on food can increase crispiness. See <b>Cooking Guide</b> (page 12).
French fries are not cooked correctly.	See <b>French Fries</b> (page 13).
Basket will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is not overfilled with food.
	Make sure the crisper plates are securely inside the basket.
White smoke or steam is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke or steam when you use it for the first time or during cooking. This is normal.
	Make sure the basket and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to collect beneath the crisper plate. This oil will produce white smoke, and the basket may be hotter than usual. This is normal and should not affect cooking. Handle the basket with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact <b>Customer Support</b> (page 19).
The air fryer has a plastic smell.	Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a <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> (page 19).
Cooking time is longer when using Grandzone or Match cooking.	This is normal. Large quantities of food may take longer to cook.

Problem	Possible Solution
Display shows Error Code "E1"	There is an open circuit in the upper temperature monitor of <b>ZONE 1</b> . Contact <b>Customer Support</b> (page 19).
Display shows Error Code "E2"	There is a short circuit in the upper temperature monitor of <b>ZONE 1</b> . Contact <b>Customer Support</b> (page 19).
Display shows Error Code "E3"	The air fryer's <b>ZONE 1</b> overheat protection has activated. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show " <b>E3</b> ", contact <b>Customer Support</b> (page 19).
Display shows Error Code "E21"	There is an open circuit in the lower temperature monitor of <b>ZONE 1</b> . Contact <b>Customer Support</b> (page 19).
Display shows Error Code "E22"	There is a short circuit in the lower temperature monitor of <b>ZONE 1</b> . Contact <b>Customer Support</b> (page 19).
Display shows Error Code "E24"	There is an open circuit in the upper temperature monitor of <b>ZONE 2</b> . Contact <b>Customer Support</b> (page 19).
Display shows Error Code "E25"	There is a short circuit in the upper temperature monitor of <b>ZONE 2</b> . Contact <b>Customer Support</b> (page 19).
Display shows Error Code "E26"	There is an open circuit in the lower temperature monitor of <b>ZONE 2</b> . Contact <b>Customer Support</b> (see page 19).
Display shows Error Code "E27"	There is a short circuit in the lower temperature monitor of <b>ZONE 2</b> . Contact <b>Customer Support</b> (page 19).
Display shows Error Code "E28"	The air fryer's <b>ZONE 2</b> overheat protection has activated. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show " <b>E28</b> ", contact <b>Customer Support</b> (page 19).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (page 19).

# Declaration of Conformity

Vesync Germany GmbH hereby declares that this product is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014

all other applicable EU and UK directive requirements. The complete declaration of conformity can be found at: <https://cosori.com/euro/compliance>

## Limited Warranty Information

<b>Product Name</b>	Dual Blaze TwinFry™ Compact 8.6-Liter Air Fryer
<b>Model</b>	CAF-TF801-CEUR
<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

Vesync Germany GmbH ("Vesync") 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, Vesync 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. Vesync's limited warranty only extends to products purchased from authorized dealers or sellers that are subject to Vesync'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 Vesync 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, or damages 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 Vesync.
- 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 VESYNC GERMANY GMBH 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 VESYNC GERMANY 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, VESYNC GERMANY GMBH PROVIDES THE

PRODUCTS YOU PURCHASE FROM VESYNC GERMANY GMBH "AS IS" AND VESYNC GERMANY 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 VESYNC GERMANY 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 VESYNC GERMANY 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 VESYNC GERMANY 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, VESYNC GERMANY 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:  
Vesync Germany GmbH  
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

## **Customer Support**

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

**Email:** support.europe@cosori.com

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

### **VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD**

6 Raffles Quay, #14-06,  
048580 Singapore

## Inhaltsverzeichnis

Inhalt des Pakets	1
Technische Daten	1
Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise	2
Überblick über Ihre Heißluftfritteuse	8
Vor der ersten Verwendung	8
Heißluftfritteuse verwenden	9
Pflege und Wartung	16
Fehlersuche	17
Informationen zur beschränkten Garantie	19
Kundendienst	21

## Inhalt des Pakets

1 × Dual Blaze TwinFry™ 8,6-Liter-Heißluftfritteuse
2 × Knusperplatte
1 × Korbtrennwand
1 × Schnellstartanleitung
1 × Kochbuch
1 × Bedienungsanleitung

## Technische Daten

<b>Modell</b>	CAF-TF801-CEUR
<b>Stromversorgung</b>	AC 220–240V, 50/60 Hz
<b>Nennleistung</b>	2700 W
<b>Kapazität</b>	8,6 L
<b>Temperaturbereich</b>	35–240 °C / 95–465 °F
<b>Zeitbereich</b>	1 min–4 h
<b>Abmessungen (mit Griff)</b>	33,9 × 48,2 × 28,1 cm / 13,3 × 19,0 × 11,1 in (T × B × H)
<b>Stromverbrauch im Aus-Zustand</b>	≤ 0,3 W
<b>Gewicht</b>	17,6 lb / 8 kg

# LESEN UND HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

## Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise

**Beachten Sie die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung Ihrer Heißluftfritteuse. Lesen Sie alle Anweisungen.**

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Berühren Sie **keine** heißen Oberflächen. Verwenden Sie den Griff.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Garen umdrehen, da die heißen Knusperplatten herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen können.
- Setzen Sie die Knusperplatten fest in den Frittierkorb ein, um ein eventuelles Herausfallen zu verhindern.
- Versperren Sie **keine** Lüftungsöffnungen. Heißer Dampf wird durch Öffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- Verwenden Sie **immer** eine Zange, um heiße Speisen vorsichtig zu entnehmen.
- Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen **das Gehäuse, das Kabel oder den Stecker der Heißluftfritteuse nicht** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Bei der Benutzung des Produkts durch Kinder oder in deren Nähe ist eine ständige Beaufsichtigung erforderlich. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur

### ALLGEMEINE SICHERHEIT

oder Einstellung zur nächsten autorisierten Kundendienststelle. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (Seite 21).

- Benutzen Sie Ihre Luftfritteuse **nicht**, wenn sie beschädigt ist, nicht funktioniert oder das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (Seite 21).
- Die Verwendung von Zubehöerteilen wird von Cosori nicht empfohlen und kann zu Verletzungen führen.
- Verwenden Sie das Gerät **nicht** im Freien.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse oder eines ihrer Teile **nicht** auf einen Herd, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen beheizten Ofen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Korb und die Knusperplatten entfernen oder heißes Fett entsorgen.
- Legen Sie die Knusperplatten oder den Korb **immer** auf eine hitzebeständige Oberfläche, nachdem Sie sie aus der Heißluftfritteuse genommen haben.
- Reinigen Sie **nicht** mit Scheuerschwämmen aus Metall. Metallteile können sich vom Scheuerschwamm lösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Stellen Sie **keine** Gegenstände auf die Heißluftfritteuse. Bewahren Sie **keine** Gegenstände im Inneren der Heißluftfritteuse auf.
- Diese Heißluftfritteuse kann von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichenden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder sie in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen worden sind und die mit der Benutzung verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Erlauben Sie Kindern **nicht**,

die Heißluftfritteuse zu reinigen oder zu warten, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie **nicht** mit der Heißluftfritteuse spielen.
- Die Heißluftfritteuse ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitsteuerung oder ein separates Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.
- Um das Gerät auszuschalten, schalten Sie ein beliebiges Bedienelement aus, und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse **nicht** für andere als ihre vorgesehenen Zwecke.
- Jegliche Reparaturarbeiten müssen von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (Seite 21).
- Hinweise zur Reinigung des Zubehörs finden Sie unter **Pflege und Wartung** (siehe Seite 16).
- Nicht für den

gewerblichen Gebrauch. **Nur** für den Hausgebrauch.

## WÄHREND DES HEISSLUFTFRITTIERENS

- Eine Luftfritteuse arbeitet **nur** mit Heißluft. Füllen Sie den Korb **niemals** mit Öl oder Fett.
- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse **niemals** ohne eingesetzten Korb.
- Legen Sie **keine** übergroßen Lebensmittel oder Metallutensilien in die Heißluftfritteuse, da sie einen Brand oder einen elektrischen Schlag verursachen können.
- Füllen Sie den Korb **nicht** zu voll. Zu große Mengen an Lebensmitteln können die Heizspiralen berühren und eine Brandgefahr darstellen.
- Berühren Sie das Zubehör (einschließlich der Knusperplatten) **nicht** während oder unmittelbar nach dem Frittieren.
- Legen Sie **kein** Papier, keine Pappe, keinen nicht hitzebeständigen Kunststoff oder ähnliche Materialien in Ihre Heißluftfritteuse.
- Legen Sie **niemals** Back- oder Pergamentpapier in die Heißluftfritteuse, wenn

sich keine Lebensmittel darauf befinden. Durch die Luftzirkulation kann sich das Papier anheben und die Heizspiralen berühren.

- Achten Sie beim Auskleiden des Korbs mit Folie darauf, dass diese nicht die Heizelemente berührt. Andernfalls kann es zu Überhitzung und Brandgefahr kommen.
- Verwenden Sie **immer** hitzebeständige Behälter. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Behälter verwenden, die nicht aus Metall oder Glas sind.
- Um die Brandgefahr zu verringern, halten Sie die Fritteuse von brennbaren Materialien (Gardinen, Tischdecken usw.) fern. Verwenden Sie die Fritteuse auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die von Wärmequellen oder Flüssigkeiten entfernt ist.
- Schalten Sie die Fritteuse sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch austreten sehen. Weißer Rauch ist normal und wird durch erhitztes Fett oder Spritzer von Lebensmitteln

verursacht, aber dunkler Rauch bedeutet, dass Lebensmittel verbrennen oder dass ein Problem mit dem Stromkreis vorliegt. Warten Sie, bis der Rauch abgezogen ist, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn die Ursache nicht verbrannte Lebensmittel waren, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (Seite 21).

- Um die Heißluftfritteuse auszuschalten, tippen Sie einmal auf ☺. Die Heißluftfritteuse gibt einen Signalton aus und alle Tasten werden ausgeschaltet.
- Lassen Sie Ihre Heißluftfritteuse **nicht** unbeaufsichtigt, während sie in Betrieb ist.

## STROM UND KABEL

- Schalten Sie die Fritteuse aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Um den Stecker zu ziehen, fassen Sie ihn an und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie **niemals** am Netzkabel.
- Lassen Sie das Netzkabel (oder ein Verlängerungskabel) **nicht** über die Kante eines Tisches oder einer

Arbeitsplatte hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.

- Entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung über dem Netzstecker der Fritteuse, um eine Erstickungsgefahr zu vermeiden.
- Schließen Sie die Heißluftfritteuse **niemals** an eine Steckdose unterhalb der Arbeitsplatte an.
- Ihre Heißluftfritteuse ist mit einem 3-poligen geerdeten Stecker ausgestattet. Schließen Sie den Stecker **immer** an eine geerdete Steckdose an. Verändern Sie den Stecker in **keiner** Weise.
- Ihre Heißluftfritteuse darf **nur** mit **220–240 V, 50/60 Hz** betrieben werden. Schließen Sie das Gerät **nicht** an eine andere Steckdose an.
- Bewahren Sie die Heißluftfritteuse und ihr Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um elektrische und

Brandgefahren zu vermeiden. Wenden Sie sich hierfür bitte an den **Kundendienst** (Seite 21).

## VERLÄNGERUNGSKABEL

- Längere Verlängerungskabel sind erhältlich und können bei vorsichtiger Verwendung verwendet werden. Wenn ein längeres Verlängerungskabel verwendet wird:
  - Die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die elektrische Leistung der Fritteuse.
  - Das Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder den Tisch gezogen wird, wo es von Kindern erfasst werden oder über das Kabel gestolpert werden kann.
  - Wenn es sich um ein geerdetes Gerät handelt, sollte das Kabel oder das Verlängerungskabel ein geerdetes 3-adriges Kabel sein.

**WARNUNG:** Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienstvertreter durchgeführt werden.

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



**VORSICHT:**  
Heiße  
Oberfläche.



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling abgegeben werden muss. Eine ordnungsgemäße Entsorgung und Wiederverwertung trägt zum Schutz der natürlichen Ressourcen, der menschlichen Gesundheit und der Umwelt bei.

Weitere Informationen zur Entsorgung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde, einem Entsorgungsunternehmen oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

### **Dieses Produkt ist RoHS-konform.**

Das Produkt ist mit der Richtlinie 2011/65/EU, den Richtlinien zur Beschränkung der Nutzung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten von 2012 und ihren Änderungen zur Beschränkung der Nutzung bestimmte gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten konform.

**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF**

# Überblick über Ihre Heißluftfritteuse

## DIAGRAMM DER HEISSLUFTFRITTEUSE [ABBILDUNG 1]

- A. Korbtrennwand
- B. Knusperplatten
- C. Korbgriff
- D. Korb
- E. Gehäusegriffe
- F. Netzkabel
- G. Bedienfeld
- H. Lufteinlass
- I. Luftauslass

## Display

### BEDIENFELD [ABBILDUNG 2]

- a. Kochfunktionen
- b. Zu-/Abnahme-Temperatur
- c. Ein-/Ausschalten
- d. ZONE 1
- e. ANGLEICHEN
- f. GRANDZONE
- g. SYNC
- h. ZONE 2
- i. Start/Pause
- j. Zu-/Abnahme-Zeit
- k. Temperaturanzeige
- l. Zeitanzeige

**Hinweis:** Halten Sie die Tasten **TEMP**  $\wedge$  und  $\vee$  3 Sekunden lang gedrückt, um die Temperatureinheit umzuschalten ( $^{\circ}\text{C}$  /  $^{\circ}\text{F}$ ).

## ANGEZEIGTE MELDUNGEN [ABBILDUNG 3]

- Kochen [Abbildung a]
- Unterbrochen [Abbildung b]
- Korb entfernt [Abbildung c]
- Garvorgang abgeschlossen [Abbildung d]

## Vor der ersten Verwendung

### EINRICHTUNG

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien von der Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse, einschließlich temporärer Aufkleber und Kunststoffolie.
2. Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Halten Sie sich von Bereichen fern, die durch heiße Luft oder Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schränke).



**Hinweis:** Lassen Sie hinter und über der Fritteuse einen Freiraum von 13 cm (5 Zoll). Lassen Sie vor der Heißluftfritteuse genügend Platz, um den Korb herauszunehmen. [Abbildung 4]

3. Spülen Sie den Korb, die Korbtrennwand und die Knusperplatten gründlich in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie die Heißluftfritteuse innen und außen mit einem leicht nassen Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab.
5. Setzen Sie die Knusperplatten und das Trennblech fest in den Frittierkorb ein und setzen Sie diesen dann in die Fritteuse. [Abbildung 5]

**Hinweis:** Um die Knusperplatten einzusetzen, setzen Sie sie zuerst auf einer Seite ein und drücken sie dann auf der anderen Seite nach unten. Die Knusperplatten können nur in einer Richtung in den Frittierkorb eingesetzt werden.

## TESTLAUF

Ein Testlauf hilft Ihnen, sich mit Ihrer Fritteuse vertraut zu machen, sicherzustellen, dass sie richtig funktioniert, und sie dabei von möglichen Rückständen zu reinigen.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb leer ist und schließen Sie dann die Heißluftfritteuse an.
2. Tippen Sie auf .
3. Tippen Sie auf **GRANDZONE**. Auf dem Display wird „200 °C“ und „20 MIN“ angezeigt.
4. Tippen Sie zum Ändern der Zeit auf 5 Minuten auf **ZEIT** .
5. Tippen Sie zum Starten des Heizens auf . Wenn der Testlauf abgeschlossen ist, gibt die Heißluftfritteuse einen Signalton aus.
6. Entfernen Sie den Korb. Lassen Sie den Korb 10–30 Minuten lang vollständig abkühlen.

### Hinweis:

- Jede Heißluftfritteuse kann einen herstellungsbedingten Kunststoffgeruch aufweisen. Das ist normal. Wenn der Kunststoffgeruch nach einigen Testläufen nicht nachlässt, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (Seite 21).
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Garen umdrehen, da die heißen Knusperplatten herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen können.

## SILIKONSTOPFEN

- Jede Knusperplatte enthält 4 Silikonstopfen aus lebensmittelechtem Material. Diese Stopper halten die Platte am Boden des Korbs fest.

- Kippen Sie die Knusperplatten beim Einlegen in den Korb, um zuerst eine Seite einzulegen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten. Die Knusperplatten können nur in einer Richtung in den Frittierkorb eingesetzt werden. *[Abbildung 6]*

**Hinweis:** Wenn Sie die Knusperplatte nicht richtig in den Korb drücken, kann sie beschädigt werden.

- Achten Sie darauf, dass Kinder **nicht** mit den Silikonstoppfen spielen oder sie verschlucken.










## Heißluftfritteuse verwenden

### HEISSLUFTFRITTIEREN

#### Hinweis:

- Stellen Sie **keine** Gegenstände auf die Heißluftfritteuse. Dies stört den Luftstrom und führt zu schlechten Luftfrittiererergebnissen. *[Abbildung 7]*
- Dies ist keine Öl-Heißluftfritteuse. Füllen Sie den Korb **nicht** mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.
- Nehmen Sie sich vor heißem Dampf in Acht, wenn Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse nehmen.

## GARTABELLE

Funktion	Standardtemperatur	Standardzeit	Temperaturbereich	Zeitbereich	Obere Heizelemente	Untere Heizelemente
AIR FRY (Heißluftfrittieren)	200 °C / 390 °F	20 min	120°–205 °C / 250°–400 °F	1–60 min		
ROAST (Braten)	190 °C / 375 °F	30 min	120–205 °C / 250–400 °F	1–240 min		
BAKE (Backen)	160 °C / 320 °F	25 min	80–205 °C / 175–400 °F	1–240 min		
GRILL (Grillen)	240 °C / 465 °F	10 min	180–240 °C / 355–465 °F	1–60 min		k. A.
REHEAT (Aufwärmen)	165 °C / 330 °F	15 min	35–205 °C / 95–400 °F	1–60 min		

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

**Hinweis:**

- Die Flammensymbole stellen Hitze dar, nicht die tatsächliche Garleistung.
- Die tatsächliche Temperatur der oberen und unteren Heizelemente kann abweichen. Der im Diagramm angezeigte Temperaturbereich zeigt **nur** grob die maximale Temperatur, die jedes Heizelement erreichen kann.

## GAREN IN DER GRANDZONE

1. Setzen Sie die Knusperplatten in den Korb ein. *[Abbildung 5]*

**Hinweis:**




- Die Knusperplatten sorgen dafür, dass überschüssiges Öl auf den Boden des Korbs tropft.
- Kippen Sie die Knusperplatten beim Einlegen in den Korb, um zuerst eine Seite einzulegen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten.
- Bei bestimmten Rezepten, z. B. Muffins und Brot, können die Knusperplatten nicht verwendet werden.

2. Tippen Sie auf .

3. Wählen Sie **GRANDZONE**.

4. Wählen Sie eine Garfunktion aus.

**Hinweis:** Die Garfunktionen sind mit einer idealen Zeit und Temperatur für das Garen bestimmter Lebensmittel programmiert. Sie können auch ihre Zeit und Temperatur anpassen.

5. Tippen Sie zur Anpassung von Zeit (1 min–4 h) und Temperatur (35–240 °C) für Zeit und/der Temperatur auf  oder . Sie können dies jederzeit während des Garens tun. Sie können die Standardeinstellungen einer Funktion direkt nach der Änderung wiederherstellen, indem Sie die Schaltfläche der Funktion erneut antippen.
6. Tippen Sie auf , um das Heißluftfrittieren zu starten.

7. Die Heißluftfritteuse gibt einen Signalton ab, wenn sie fertig ist, und das Display zeigt „Ende“ an.
8. Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und achten Sie dabei auf den heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder ein hitzebeständiges Utensil, um die Lebensmittel aus dem Korb zu nehmen.
  - Vergewissern Sie sich, dass der Korb auf einer ebenen Oberfläche steht.
  - Achten Sie auf heißes Öl oder Fett, das sich im Korb gesammelt hat. Um Spritzer zu vermeiden, lassen Sie das Öl ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen. **[Abbildung 8]**

**VORSICHT:** Beim Umdrehen des Frittierkorbs können die heißen Knusperplatten herausfallen.


9. Lassen Sie ihn vor dem Reinigen abkühlen.

## GAREN MIT EINER EINZELNEN ZONE




1. Setzen Sie Knusperplatten und Trennwand in den Korb ein. **[Abbildung 5]**

### Hinweis:

- Die Knusperplatten sorgen dafür, dass überschüssiges Öl auf den Boden des Korbs tropft.
- Kippen Sie die Knusperplatten beim Einlegen in den Korb, um zuerst eine Seite einzulegen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten.
- Bei bestimmten Rezepten, z. B. Muffins und Brot, können die Knusperplatten nicht verwendet werden.

2. Tippen Sie auf .
3. Wählen Sie die Zone, die Sie nutzen möchten.
4. Wählen Sie eine Garfunktion aus.

**Hinweis:** Die Garfunktionen sind mit einer idealen Zeit und Temperatur für das Garen bestimmter Lebensmittel programmiert. Sie können auch ihre Zeit und Temperatur anpassen.

5. Optional passen Sie die Temperatur und die Zeit an, indem Sie auf  oder  antippen.
6. Tippen Sie auf , um das Heißluftfrittieren zu starten.
7. Die Fritteuse gibt einen Signalton ab, wenn sie fertig ist. Das Display zeigt „Ende“.
8. Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und achten Sie dabei auf den heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder ein hitzebeständiges Utensil, um die Lebensmittel aus dem Korb zu nehmen.
  - Vergewissern Sie sich, dass der Korb auf einer ebenen Oberfläche steht.
  - Achten Sie auf heißes Öl oder Fett, das sich im Korb gesammelt hat. Um Spritzer zu vermeiden, lassen Sie das Öl ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen. **[Abbildung 8]**
9. Lassen Sie ihn vor dem Reinigen abkühlen.

**VORSICHT:** Beim Umdrehen des Frittierkorbs können die heißen Knusperplatten herausfallen.





## GAREN IN ZWEI ZONEN


Garen Sie mit zwei Zonen, um verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zuzubereiten. **ZONE 1** und **ZONE 2** können nicht getrennt voneinander gesteuert werden.

1. Setzen Sie Knusperplatten und Trennwand in den Korb ein. **[Abbildung 5]**

**Hinweis:**

- Die Knusperplatten sorgen dafür, dass überschüssiges Öl auf den Boden des Korbs tropft.
- Kippen Sie die Knusperplatten beim Einlegen in den Korb, um zuerst eine Seite einzulegen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten.
- Bei bestimmten Rezepten, z. B. Muffins und Brot, können die Knusperplatten nicht verwendet werden.

2. Tippen Sie auf .
3. Wählen Sie **ZONE 1**.
4. Wählen Sie eine Garfunktion aus.
5. Tippen Sie zur Anpassung von Zeit (1 min–4 h) und Temperatur (35–240 °C) für Zeit und Temperatur auf  oder . Sie können dies jederzeit während des Garens tun. Sie können die Standardeinstellungen einer Funktion direkt nach der Änderung wiederherstellen, indem Sie die Schaltfläche der Funktion erneut antippen.
6. Wählen Sie **ZONE 2** und wiederholen Sie die Schritte 4 und 5.
7. Tippen Sie auf , um das Heißluftfrittieren zu starten.

**Hinweis:** Wenn Sie Lebensmittel in einer der Zonen vor Ablauf der Garzeit für fertig befinden, können Sie eine Zone pausieren, indem Sie die Zone wählen und dann  antippen.

8. Die Heißluftfritteuse gibt einen Signalton ab, wenn sie fertig ist, und das Display zeigt „Ende“ an.
9. Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und achten Sie dabei auf den heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder ein hitzebeständiges Utensil, um die Lebensmittel aus dem Korb zu nehmen.
  - Vergewissern Sie sich, dass der Korb auf einer ebenen Oberfläche steht.

- Achten Sie auf heißes Öl oder Fett, das sich im Korb gesammelt hat. Um Spritzer zu vermeiden, lassen Sie das Öl ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen. **[Abbildung 8]**

**VORSICHT:** Beim Umdrehen des Frittierkorbs können die heißen Knusperplatten herausfallen.



10. Lassen Sie ihn vor dem Reinigen abkühlen.

**GARVORGANG ANHALTEN**

Das Garen wird automatisch angehalten, wenn der Korb entfernt wird. Setzen Sie den Korb zum Fortsetzen des Garvorgangs wieder ein.

Tippen Sie optional auf , um den Garvorgang beider Zonen zu pausieren. Tippen Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs erneut auf .

**Garzeit in 1 Zone pausieren (wenn beide Zonen verwendet werden)**

1. Wählen Sie die Zone, die Sie pausieren möchten.
2. Tippen Sie auf , um den Garvorgang zu pausieren.
3. Setzen Sie die pausierte Zone fort, indem Sie erneut auf  tippen.

**Hinweis:** Sie können die Einstellungen (Garfunktion, Zeit und Temperatur) anpassen, wenn eine Zone pausiert ist.

**Garzeit in 1 Zone stoppen (wenn beide Zonen verwendet werden)**







Wenn Sie Lebensmittel in einer der Zonen vor Ablauf der Garzeit für fertig befinden, können Sie **eine Zone stoppen**. Halten Sie die Taste dieser Zone 3 Sekunden lang gedrückt.

## GARVORGANG SYNCHRONISIEREN

Programmieren Sie die Zonen, um den Garvorgang zur gleichen Zeit abzuschließen, wenn die Zonen verschiedene Funktionen, Garzeiten und Temperaturen nutzen.

1. Setzen Sie Knusperplatten und Trennwand in den Korb ein. *[Abbildung 5]*

### Hinweis:

- Die Knusperplatten sorgen dafür, dass überschüssiges Öl auf den Boden des Korbs tropft.
  - Kippen Sie die Knusperplatten beim Einlegen in den Korb, um zuerst eine Seite einzulegen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten.
  - Bei bestimmten Rezepten, z. B. Muffins und Brot, können die Knusperplatten nicht verwendet werden.
2. Tippen Sie auf .
  3. Wählen Sie **ZONE 1**. Wählen Sie eine Garfunktion und ändern Sie dann Temperatur und/oder Zeit durch Antippen von  oder .
  4. Wählen Sie **ZONE 2**. Wählen Sie eine Garfunktion und ändern Sie dann Temperatur und/oder Zeit durch Antippen von  oder .
  5. Tippen Sie auf **SYNC**.
  6. Tippen Sie auf . Die Zone mit der längsten Zeit beginnt den Garvorgang. Die andere Zone zeigt „Halten“. Das Gerät gibt einen Signalton aus und die zweite Zone startet, sobald beide Zone dieselbe Restzeit aufweisen.

**Hinweis:** Wenn Sie Lebensmittel in einer der Zonen vor Ablauf der Garzeit für fertig befinden, können Sie **diese Zone stoppen**. Halten Sie die Taste dieser Zone 3 Sekunden lang gedrückt.

7. Die Fritteuse gibt einen Signalton ab, wenn sie fertig ist. Das Display zeigt „Ende“.
8. Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und achten Sie dabei auf den heißen Dampf. Verwenden Sie

eine Zange oder ein hitzebeständiges Utensil, um die Lebensmittel aus dem Korb zu nehmen.

- Vergewissern Sie sich, dass der Korb auf einer ebenen Oberfläche steht.
- Achten Sie auf heißes Öl oder Fett, das sich im Korb gesammelt hat. Um Spritzer zu vermeiden, lassen Sie das Öl ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen. *[Abbildung 8]*

**VORSICHT:** Beim Umdrehen des Frittierkorbs können die heißen Knusperplatten herausfallen.

9. Lassen Sie ihn vor dem Reinigen abkühlen.




## GARVORGANG ABSTIMMEN

Spiegeln Sie Einstellungen zwischen **ZONE 1** und **ZONE 2**, um mit derselben Funktion, Temperatur und Zeit zu garen. Dadurch können Sie große Mengen gleichzeitig oder verschiedene Lebensmittel mit denselben Einstellungen garen.

1. Setzen Sie Knusperplatten und Trennwand in den Korb ein. *[Abbildung 5]*

### Hinweis:

- Die Knusperplatten sorgen dafür, dass überschüssiges Öl auf den Boden des Korbs tropft.
- Kippen Sie die Knusperplatten beim Einlegen in den Korb, um zuerst eine Seite einzulegen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten.
- Bei bestimmten Rezepten, z. B. Muffins und Brot, können die Knusperplatten nicht verwendet werden.

2. Tippen Sie auf .
3. Wählen Sie **ZONE 1**. Wählen Sie eine Garfunktion und ändern Sie dann Temperatur und/oder Zeit durch Antippen von  oder .
4. Wählen Sie **ZONE 2**. Wählen Sie eine Garfunktion und ändern Sie dann

Temperatur und/oder Zeit durch Antippen von  $\wedge$  oder  $\vee$ .

5. Tippen Sie auf **MATCH**, um die Einstellungen von **ZONE 1** auf **ZONE 2** zu kopieren.
6. Tippen Sie auf **▶||**, um das Garen in beiden Zonen zu starten.
7. Die Fritteuse gibt einen Signalton ab, wenn sie fertig ist. Das Display zeigt „**Ende**“.
8. Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und achten Sie dabei auf den heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder ein hitzebeständiges Utensil, um die Lebensmittel aus dem Korb zu nehmen.
  - Vergewissern Sie sich, dass der Korb auf einer ebenen Oberfläche steht.
  - Achten Sie auf heißes Öl oder Fett, das sich im Korb gesammelt hat. Um Spritzer zu vermeiden, lassen Sie das Öl ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen. *[Abbildung 8]*

**VORSICHT:** Beim Umdrehen des Frittierkorbs können die heißen Knusperplatten herausfallen.

9. Lassen Sie ihn vor dem Reinigen abkühlen.

## Kochleitfaden

### ÜBERFÜLLUNG

- Wenn der Korb überfüllt ist, werden die Speisen ungleichmäßig gegart.

**VORSICHT:** Stopfen Sie die Lebensmittel **nicht** hinein. Zu große Mengen an Lebensmitteln können die Heizelemente berühren und eine Brandgefahr darstellen.

### VERWENDUNG VON ÖL

- Wenn Sie eine kleine Menge Öl zu den Speisen geben, werden diese knuspriger. Verwenden Sie nicht mehr als 30 ml (2 US-EL) Öl.

- Ölsprays eignen sich hervorragend, um kleine Mengen Öl gleichmäßig auf alle Lebensmittel aufzutragen.
- Verwenden Sie **keine** Kochsprays mit Treibmitteln. Treibmittel können die Antihafbeschichtung des Korbs beschädigen.

### LEBENSMITTELTIPPS

- Sie können alle gefrorenen Lebensmittel oder Waren, die im Ofen gebacken werden können, in der Luft frittieren.
- Wenn Sie Kuchen, Torten oder andere Lebensmittel mit Füllung oder Teig zubereiten möchten, geben Sie die Lebensmittel in einen hitzebeständigen Behälter, bevor Sie sie in den Korb legen.
- Beim Frittieren von Speisen mit hohem Fettgehalt sammelt sich das Fett unter der Knusperplatte. Um übermäßige Rauchentwicklung beim Garen zu vermeiden, gießen Sie das Fett nach dem Garen ab.
- Flüssig marinierte Speisen erzeugen Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie diese Lebensmittel vor dem Frittieren an der Luft trocken.

### POMMES FRITES

- Geben Sie 8 bis 15 ml ( $\frac{1}{2}$  bis 1 US-EL) Öl hinzu, um die Pommes knusprig zu machen.
- Wenn Sie Pommes frites aus rohen Kartoffeln zubereiten, weichen Sie die ungekochten Pommes frites vor dem Frittieren 15 Minuten in Wasser ein, um die Stärke zu entfernen. Vor dem Einfüllen des Öls mit einem Handtuch trocken tupfen.
- Schneiden Sie ungekochte Pommes frites kleiner, um sie knuspriger zu machen. Schneiden Sie die Pommes frites in 0,6 x 7,6 cm /  $\frac{1}{4}$  x 3 Zoll große Streifen.

**Hinweis:** Weitere Tipps und Rezepte finden Sie in der VeSync-App und auf der Cosori-Website.

## Weitere Funktionen

### EINSTELLUNGEN DER GARFUNKTIONEN

Die Verwendung einer Kochfunktion ist die einfachste Art des Luftfritierens. Die Garfunktionen sind mit einer idealen Zeit und Temperatur für das Garen bestimmter Lebensmittel programmiert.

- So passen Sie eine Funktion benutzerdefiniert an:
  - Wählen Sie eine Funktion und passen Sie Zeit und/oder Temperatur an.

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

- Halten Sie die Taste der Funktion gedrückt, bis die Heißluftfritteuse einen Signalton ausgibt.
- So setzen Sie eine Funktion zurück:
  - Halten Sie, ohne Änderungen vorzunehmen, die Taste der Funktion und **GRANDZONE** gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Heißluftfritteuse einen Signalton ausgibt.
- So setzen Sie alle Funktionen zurück:
  - Halten Sie **ZONE 1** und **ZONE 2** gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Heißluftfritteuse einen Signalton ausgibt.

### UMSCHALTEN DER TEMPERATUREINHEITEN

- Halten Sie **TEMP**  $\wedge$  und  $\vee$  3 Sekunden lang gedrückt.
- Die Temperatureinheit wird von Celsius auf Fahrenheit umgestellt.
- Wiederholen Sie den Vorgang, um wieder zu Celsius zu wechseln.

### TON EIN-/AUSSCHALTEN

- Halten Sie die Tasten **TEMP**  $\wedge$  und **ZEIT**  $\vee$  gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Heißluftfritteuse einen Signalton ausgibt.
- Wiederholen Sie dies, um den Ton wieder einzuschalten.

### WIRD PAUSIERT

- Tippen Sie auf  $\blacktriangleright\|\|$ , um den Garvorgang zu unterbrechen. Die Heißluftfritteuse hört auf zu heizen und  $\blacktriangleright\|\|$  blinkt, bis Sie erneut auf  $\blacktriangleright\|\|$  tippen, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Nach 30 Minuten Inaktivität schaltet sich die Heißluftfritteuse aus.
- Mit dieser Funktion können Sie den Garvorgang unterbrechen, ohne den Korb aus der Heißluftfritteuse zu nehmen.

## AUTOMATISCHES FORTSETZEN DES GARVORGANGS

- Wenn Sie den Korb herausnehmen, unterbricht die Fritteuse den Garvorgang automatisch.
- Wenn Sie den Korb wieder einsetzen, setzt die Fritteuse den Garvorgang automatisch auf der Grundlage Ihrer vorherigen Einstellungen fort.

## AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN

- Wenn die Heißluftfritteuse keine aktiven Funktionen hat, löscht sie alle Einstellungen und schaltet sich nach 9 Minuten Inaktivität aus.

Wenn die folgenden Modi für die entsprechende Dauer inaktiv bleiben, schaltet sich die Heißluftfritteuse aus.		
Gerät eingeschaltet	Alle Garfunktionen abgeschlossen	Vorheizen oder Pause
9 min	9 min	9 min

## Pflege und Wartung

### Hinweis:

- Reinigen Sie den Frittierkorb und die Knusperplatte **immer** nach jedem Gebrauch.
- Das Auskleiden des Korbs mit Folie (außer der Knusperplatten) kann die Reinigung erleichtern.

1. Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Ziehen Sie den Korb zum schnelleren Abkühlen heraus.
2. Wischen Sie die Heißluftfritteuse außen ggf. mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

3. Der Korb und die Knusperplatten sind spülmaschinengeeignet. Sie können sie auch in heißer Seifenlauge mit einem nicht scheuernden Schwamm abwaschen. Falls erforderlich, einweichen.

### Hinweis:

- *Korb und Knusperplatten sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie keine Metallutensilien und scheuernde Reinigungsmittel.*
- *Bei hartnäckigem Fett:*
  - a. *Mischen Sie in einer kleinen Schüssel 30 g Natron (2 US-EL) und 15 ml (1 US-EL) Wasser zu einer streichfähigen Paste.*
  - b. *Verteilen Sie die Paste mit einem Schwamm auf dem Korb und den Knusperplatten und schrubben Sie sie. Lassen Sie den Korb und die Knusperplatten 15 Minuten lang einwirken, bevor Sie sie abspülen.*
  - c. *Reinigen Sie den Korb und die Knusperplatten vor der Verwendung mit Wasser und Seife.*

4. Reinigen Sie das Innere der Fritteuse mit einem leicht feuchten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. **Nicht** in Wasser eintauchen. Reinigen Sie die Heizspirale eventuell, um Lebensmittelreste zu entfernen. **[Abbildung 9]**
5. Vor Gebrauch trocknen.

**Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass die Heizspirale vollständig trocken ist, bevor Sie die Fritteuse einschalten.

## Zubehör

Für Ihre Heißluftfritteuse ist zusätzliches und Ersatzzubehör erhältlich. Für weitere Informationen wenden Sie sich an den **Kundendienst** (Seite 21).

# Fehlersuche

Problem	Mögliche Lösung
Die Fritteuse lässt sich nicht einschalten.	Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse an den Strom angeschlossen ist.
	Schieben Sie den Korb wieder in die Heißluftfritteuse.
Die Lebensmittel sind nicht vollständig gegart.	Legen Sie kleinere Chargen von Lebensmitteln in den Korb. Wenn der Korb zu voll ist, werden die Lebensmittel nicht vollständig gegart.
	Erhöhen Sie die Gartemperatur oder -zeit.
Lebensmittel werden ungleichmäßig gegart.	Lebensmittel, die übereinander gestapelt wurden oder nah beieinander liegen, müssen während des Garvorgangs geschüttelt oder gewendet werden.
Die Speisen sind nach dem Frittieren nicht knusprig.	Das Besprühen oder Einpinseln der Speisen mit etwas Öl kann die Knusprigkeit erhöhen. Siehe <b>Kochleitfaden</b> (Seite 14).
Die Pommes frites sind nicht richtig gegart.	Siehe <b>Pommes frites</b> (Seite 14).
Der Korb gleitet nicht sicher in die Fritteuse.	Vergewissern Sie sich, dass der Korb nicht zu sehr mit Lebensmitteln gefüllt ist.
	Stellen Sie sicher, dass die Knusperplatten richtig im Korb eingesetzt sind.
Aus der Heißluftfritteuse kommt weißer Rauch oder Dampf.	Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen oder während des Garens, kann weißer Rauch oder Dampf austreten. Das ist normal.
	Vergewissern Sie sich, dass der Korb und das Innere der Fritteuse richtig gereinigt und nicht fettig sind.
	Wenn Sie fettige Speisen zubereiten, sammelt sich Öl unter der Knusperplatte. Dieses Öl erzeugt weißen Rauch, und der Korb ist möglicherweise heißer als sonst. Das ist normal und sollte den Garvorgang nicht beeinträchtigen. Behandeln Sie den Korb mit Vorsicht.
Aus der Heißluftfritteuse kommt dunkler Rauch.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker der Fritteuse. Dunkler Rauch bedeutet, dass Lebensmittel verbrennen oder ein Schaltkreisproblem vorliegt. Warten Sie, bis der Rauch abgezogen ist, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn die Ursache nicht verbrannte Lebensmittel waren, wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> (Seite 21).

Problem	Mögliche Lösung
Die Heißluftfritteuse riecht nach Plastik.	Jede Heißluftfritteuse kann einen herstellungsbedingten Kunststoffgeruch aufweisen. Das ist normal. Befolgen Sie die Hinweise für einen <b>Testlauf</b> (Seite 9), um den Kunststoffgeruch loszuwerden. Wenn der Kunststoffgeruch weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an den <b>Kundendienst</b> (Seite 21).
Die Garzeit verlängert sich beim Grandzone- und Match-Garen.	Das ist normal. Große Mengen Lebensmittel benötigen mehr Garzeit.
Auf dem Display wird der Fehlercode „E1“ angezeigt	Es liegt ein offener Stromkreis im oberen Temperaturwächter von <b>ZONE 1</b> vor. Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> (Seite 21).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E2“	Es liegt ein Kurzschluss im oberen Temperaturwächter von <b>ZONE 1</b> vor. Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> (Seite 21).
Auf dem Display wird der Fehlercode „E3“ angezeigt	Der Überhitzungsschutz von <b>ZONE 1</b> der Heißluftfritteuse wurde aktiviert. Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie sie vollständig abkühlen. Wenn das Display weiterhin „E3“ anzeigt, wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> (Seite 21).
Auf dem Display wird der Fehlercode „E21“ angezeigt	Es liegt ein offener Stromkreis im unteren Temperaturwächter von <b>ZONE 1</b> vor. Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> (Seite 21).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E22“	Es liegt ein Kurzschluss im unteren Temperaturwächter von <b>ZONE 1</b> vor. Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> (Seite 21).
Auf dem Display wird der Fehlercode „E24“ angezeigt	Es liegt ein offener Stromkreis im oberen Temperaturwächter von <b>ZONE 2</b> vor. Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> (Seite 21).
Auf dem Display wird der Fehlercode „E25“ angezeigt	Es liegt ein Kurzschluss im oberen Temperaturwächter von <b>ZONE 2</b> vor. Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> (Seite 21).
Auf dem Display wird der Fehlercode „E26“ angezeigt	Es liegt ein offener Stromkreis im unteren Temperaturwächter von <b>ZONE 2</b> vor. Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 21).
Auf dem Display wird der Fehlercode „E27“ angezeigt	Es liegt ein Kurzschluss im unteren Temperaturwächter von <b>ZONE 2</b> vor. Wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> (Seite 21).
Auf dem Display wird der Fehlercode „E28“ angezeigt	Der Überhitzungsschutz von <b>ZONE 2</b> der Heißluftfritteuse wurde aktiviert. Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie sie vollständig abkühlen. Wenn das Display weiterhin „E28“ anzeigt, wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> (Seite 21).

Wenn Ihr Problem nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst** (Seite 21).

# Konformitätserklärung

Vesync Germany GmbH erklärt hiermit, dass dieses Produkt den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der Richtlinie 2014 und allen anderen anwendbaren EU- und UK-Richtlinienanforderungen entspricht. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter: <https://cosori.com/euro/compliance>

## Limited Warranty Information

<b>Produktname</b>	Dual Blaze TwinFry™ 8.6-Liter-Heißluftfritteuse
<b>Modell</b>	CAF-TF801-CEUR
<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 Vesync Germany GmbH („Vesync“) 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 Vesync 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 Vesync erstreckt sich nur auf Produkte, die von autorisierten Händlern oder Verkäufern erworben wurden, die den Qualitätskontrollen von Vesync 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 Vesync 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 Bauteilverschleiß oder Schäden aufgrund von Zweckentfremdung.
- 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 Vesync 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 VESYNC GERMANY 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 VESYNC GERMANY 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 VESYNC GERMANY GMBH STELLT DIE PRODUKTE, DIE SIE BEI VESYNC KAUFEN, IM VOLLEN UMFANG DES GELTENDEN RECHTS ZUR VERFÜGUNG, MIT AUSNAHME DER GEWÄHRLEISTUNGEN IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSRICHTLINIE, UND DIE VESYNC GERMANY 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 VESYNC GERMANY 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 VESYNC GERMANY GMBH GEKAUFTEN PRODUKTEN ENTSTANDEN SIND UND DEN VOM KÄUFER FÜR DIESE PRODUKTE BEZAHLTEN KAUFFPREIS ÜBERSTEIGEN, ODER

(b) INDIREKTE, SPEZIELLE, ZUFÄLLIGE, FOLGESCHÄDEN ODER STRAFSCHÄDEN, SELBST WENN DIE VESYNC GERMANY 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 FEHLERHAFT 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 VESYNC GERMANY 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 LASSEN FOLGENDES NICHT ZU: (1) AUSSCHLUSS STILLSCHWEIGENDER GEWÄHRLEISTUNGEN; (2) BEGRENZUNG DER DAUER STILLSCHWEIGENDER GEWÄHRLEISTUNGEN; UND/ODER (3) AUSSCHLUSS ODER BEGRENZUNG BEILÄUFIG ENTSTANDENER SCHÄDEN ODER FOLGESCHÄDEN; DAHER GELTEN DIE HAFTUNGS AUSSCHLÜSSE 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:  
Vesync Germany GmbH  
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

## **Kundendienst**

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

**E-Mail:** [support.europe@cosori.com](mailto:support.europe@cosori.com)

*\*Bitte halten Sie Ihre Bestellrechnung und Bestell-ID bereit, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden*

### **VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD**

6 Raffles Quay, #14-06,  
048580 Singapore

## Table des matières

Contenu de la boîte	1
Spécifications	1
Avertissements et mesures de protection importants	2
Connaître son airfryer	8
Avant la première utilisation	8
Utilisation de votre airfryer	9
Entretien et maintenance	15
Dépannage	16
Informations sur la garantie limitée	18
Service client	20

## Contenu de la boîte

1 × Airfryer Dual Blaze TwinFry™ 8.6 litres  
 2 × Plaque de grill  
 1 × Séparateur de panier  
 1 × Guide de démarrage rapide  
 1 × Livre de recettes  
 1 × Manuel d'utilisation

## Spécifications

<b>Modèle</b>	CAF-TF801-CEUR
<b>Alimentation</b>	CA 220–240 V, 50/60 Hz
<b>Puissance nominale</b>	2 700 W
<b>Capacité</b>	8,6 L
<b>Plage de température</b>	35 à 240 °C
<b>Plage de temps</b>	1 min à 4 h
<b>Dimensions (poignée comprise)</b>	33,9 P × 48,2 L × 28,1 H cm
<b>Consommation électrique en mode arrêt</b>	≤ 0,3 W
<b>Poids</b>	8 kg

# LISEZ ET CONSERVEZ CES CONSIGNES

## Avertissements et mesures de protection importants

Respectez les consignes de sécurité de base lors de l'utilisation de votre friteuse à air. Lisez toutes les consignes.

### POINTS CLÉS RELATIFS À LA SÉCURITÉ

- **Ne touchez** pas aux surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
- Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque de gril chaude peut tomber et créer un risque pour la sécurité.
- Insérez fermement la plaque de gril dans le panier pour réduire le risque de chute.
- **Ne bloquez** pas les orifices de ventilation. La vapeur chaude est libérée par les orifices. Gardez vos mains et votre visage à l'écart des orifices.
- **Utilisez** toujours des pinces pour retirer avec précaution les aliments chauds.

### SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Pour éviter tout risque d'électrocution,

n'immergez pas le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche **de l'airfryer** dans de l'eau ou tout autre liquide.

- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de placer ou de retirer les pièces.
- **Ne faites** pas fonctionner n'importe quel appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après que l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre d'entretien agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage. Contactez le **Service client** (page 20).
- **N'utilisez pas** votre friteuse à air si elle est

endommagée ou ne fonctionne pas correctement, ou si le cordon ou la fiche est endommagé(e).

Contactez le **Service client** (page 20).

- L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par Cosori et peut entraîner des blessures.
- **Ne l'utilisez** pas à l'extérieur.
- **Ne placez** pas la friteuse à air ou l'une de ses pièces sur un réchaud, à proximité de brûleurs électriques ou à gaz, ou dans un four chauffé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le panier et la plaque de gril ou lorsque vous vous débarrassez de la graisse chaude.
- **Placez toujours** les plaques de gril ou le panier intérieur sur une surface résistante à la chaleur après les avoir retirés de l'airfryer.
- **Ne nettoyez** pas avec des tampons à récurer en métal. Des fragments métalliques peuvent se détacher du tampon à récurer et toucher des pièces électriques,

créant ainsi un risque d'électrocution.

- **Ne placez** rien au-dessus de votre airfryer. **Ne rangez** rien à l'intérieur de votre airfryer.
- Cette friteuse à air peut être utilisée par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des consignes concernant l'utilisation de celle-ci en toute sécurité et qu'elles aient compris les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **Ne laissez** pas les enfants nettoyer ou effectuer l'entretien du airfryer s'ils n'ont pas plus de 8 ans et s'ils ne sont pas surveillés.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils **ne jouent** pas avec l'airfryer.
- Cette friteuse à air n'est pas destinée à être

utilisée à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

- Pour déconnecter, tournez n'importe quelle commande sur « arrêt », puis retirez la fiche de la prise murale.
- **N'utilisez pas** l'airfryer pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Toute réparation doit être effectuée par un technicien d'entretien agréé contactez le **Service client** (voir page 20).
- Pour les consignes de nettoyage des accessoires, voir **Entretien et maintenance** (page 15).
- Non destiné à un usage commercial. Usage domestique **uniquement**.

## PENDANT QUE VOUS FAITES DE LA FRITURE À AIR

- Une airfryer fonctionne à l'air chaud **uniquement**. **Ne remplissez** jamais le panier d'huile ou de graisse.
- **N'utilisez** jamais votre


airfryer sans le panier en place.

- **Ne placez** pas d'aliments trop volumineux ou d'ustensiles métalliques dans votre airfryer, car ils pourraient provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.
- **Ne remplissez** pas trop le panier. Des quantités importantes d'aliments peuvent toucher les serpentins de chauffage et provoquer un risque d'incendie.
- **Ne touchez** pas les accessoires (y compris la plaque de gril) pendant ou immédiatement après la friture à air.
- **Ne placez** pas de papier, de carton, de plastique non résistant à la chaleur ou d'autres matériaux similaires dans votre airfryer.
- **Ne mettez** jamais de papier de cuisson ou de papier sulfurisé dans l'airfryer sans aliments dessus. La circulation de l'air peut amener le papier à se soulever et à toucher les serpentins de chauffage.
- Si vous recouvrez le panier d'une feuille d'aluminium,

veillez à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les éléments chauffants. Cela peut entraîner une surchauffe et un risque d'incendie.

- **Utilisez** toujours des récipients résistants à la chaleur. Soyez extrêmement prudent si vous utilisez des récipients non métalliques ou en verre.
- Pour réduire le risque d'incendie, éloignez votre friteuse à air des matériaux inflammables (rideaux, nappes, etc.). Utilisez-la sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart des sources de chaleur et des liquides.
- Éteignez et débranchez immédiatement votre friteuse à air si vous voyez de la fumée noire s'échapper. La fumée blanche est normale, elle est due au chauffage de la graisse ou à des éclaboussures d'aliments, mais la fumée foncée signifie que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème au niveau du circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant

de retirer le panier. Si la cause n'est pas un aliment brûlé, contactez le **Service client** (page 20).

- Pour éteindre l'airfryer, appuyez une fois sur . L'airfryer émet un signal sonore et tous les boutons s'éteignent.
- **Ne laissez** pas votre airfryer sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.

## ALIMENTATION ET CORDON

- Éteignez la friteuse à air avant de débrancher la fiche de la prise de courant.
- Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. **Ne** tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- **Ne laissez** pas le cordon d'alimentation (ou toute rallonge) pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Retirez et jetez le couvercle de protection placé sur la prise d'alimentation du airfryer afin d'éviter tout risque

de suffocation.

- **N'utilisez** jamais une prise située sous le comptoir pour brancher votre airfryer.
- Votre airfryer est équipé d'une fiche de mise à la terre à 3 broches.  
 **Branchez** toujours l'appareil sur une prise électrique mise à la terre.  
 **Ne modifiez** pas la fiche de quelque manière que ce soit.
- Votre airfryer ne doit être utilisé  **qu'avec** des systèmes électriques de  **220–240 V, 50/60 Hz. Ne branchez** pas l'appareil sur un autre type de prise.
- Gardez l'airfryer 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 VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. ou des personnes de qualifications similaires afin d'éviter un risque électrique ou un incendie. Veuillez contacter le  **Service client** (page 20).

## RALLONGES ÉLECTRIQUES

- Des rallonges électriques plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées à condition d'être utilisées avec précaution. Si une rallonge électrique plus longue est utilisée :
- La puissance électrique marquée sur la rallonge électrique doit être au moins aussi importante que celle de la friteuse à air.
- Le cordon doit être disposé de manière à ce qu'il ne tombe pas sur le plan de travail ou la table, où il pourrait être tiré par les enfants ou sur lequel ils pourraient trébucher involontairement.
- Si l'appareil est de type avec mise à la terre, le cordon d'alimentation ou la rallonge électrique doit être un cordon à trois fils avec mise à la terre.

**AVERTISSEMENT :** Tout autre entretien doit être effectué par un technicien agréé.

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



**MISE EN GARDE :**  
Surface  
chaude.



Ce symbole signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères et qu'il doit être remis à un centre de collecte approprié en vue de son recyclage. Une mise au rebut et un recyclage corrects permettent de protéger les ressources naturelles, la santé humaine et l'environnement. Pour plus d'informations sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité, votre service de ramassage 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/EU, au règlement de 2012 sur la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à ses amendements, sur la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

**CONSERVEZ CES CONSIGNES**

# Connaître son airfryer

## SCHEMA DE L'AIRFRYER [FIGURE 1]

- A. Séparateur de panier
- B. Plaque de gril
- C. Poignée du panier
- D. Panier
- E. Poignées du boîtier
- F. Cordon d'alimentation
- G. Panneau de commande
- H. Entrée d'air
- I. Sortie d'air

## Schéma d'affichage

### PANNEAU DE CONTRÔLE [FIGURE 2]

- a. Fonctions de cuisson
- b. Augmentation/diminution de la température
- c. Marche/Arrêt
- d. ZONE 1
- e. COMBINER
- f. GRANDZONE
- g. SYNCHRO
- h. ZONE 2
- i. Démarrer/Pause
- j. Augmentation/diminution du temps
- k. Affichage de la température
- l. Affichage de l'heure

**Remarque :** Maintenez **TEMP**  $\wedge$  et  $\vee$  enfoncés pendant 3 secondes pour changer l'unité de température (°C / °F).

## MESSAGES AFFICHÉS [FIGURE 3]

Cuisson [Figure a]  
Mettre une pause [Figure b]  
Le panier est retiré [Figure c]  
Cuisson terminée [Figure d]

## Avant la première utilisation

### MISE EN PLACE

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




**Remarque :** Laissez un espace d'au moins 13 cm derrière et au-dessus de l'airfryer. Laissez suffisamment d'espace devant l'airfryer pour pouvoir retirer le panier. [Figure 4]

3. Lavez soigneusement le panier, le séparateur de panier et la plaque de gril au lave-vaisselle ou à l'aide d'une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du airfryer avec un chiffon légèrement humide. Séchez avec une serviette.
5. Placer fermement les plateaux croustilleurs et le séparateur dans le panier, puis placer le panier à l'intérieur de la friteuse. [Figure 5]

**Remarque :** au moment d'insérer les plateaux croustilleurs, incliner d'abord le plateau d'un côté, puis presser sur l'autre côté. Les plateaux croustilleurs se glissent dans le panier d'une seule façon.

## TEST DE FONCTIONNEMENT

Un test vous permettra de vous familiariser avec votre friteuse à air, de vous assurer qu'elle fonctionne correctement et de la débarrasser d'éventuels résidus.

1. Assurez-vous que le panier de la friteuse à air est vide et branchez-la.
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur **GRANDE ZONE**. L'affichage indiquera « 200 °C » et « 20 MIN ».
4. Appuyez sur **HEURE**  pour passer à 5 minutes.
5. Appuyez sur  pour commencer à faire réchauffer. Lorsque le test de fonctionnement est terminé, l'airfryer émet un signal sonore.
6. Retirez le panier. Laissez le panier refroidir complètement pendant 10 à 30 minutes.

### Remarque :

- *Tout airfryer peut avoir une odeur de plastique provenant du processus de fabrication. C'est normal. Si l'odeur de plastique ne diminue pas après quelques tests de fonctionnement, contactez le **Service client** (page 20).*
- *Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque de grill chaude peut tomber et créer un risque pour la sécurité.*

## BUTÉES EN SILICONE

- Chaque plaque de grill contient quatre bouchons en silicone en matériau alimentaire. Ces butées maintiennent la plaque au fond du panier.
- Lorsque vous placez la plaque de grill dans le panier, inclinez-la pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté. Les plateaux croustillants se glissent dans le panier d'une seule façon. *[Figure 6]*

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

- Assurez-vous que les enfants **ne** jouent pas avec les butées en silicone et ne les avalent pas.

## Utilisation de votre airfryer










### FRITURE À AIR

#### Remarque :

- **Ne placez rien au-dessus de votre airfryer.** Cela perturberait la circulation de l'air et nuirait à la qualité de la cuisson. *[Figure 7]*
- Une friteuse à air n'est pas une friteuse. **Ne remplissez pas le panier d'huile, de graisse de friture ou de tout autre liquide.**
- Faites attention à la vapeur chaude lorsque vous retirez le panier de l'airfryer.

## TABEAU DE CUISSON

FR

Fonction	Température par défaut	Temps par défaut	Plage de température	Plage de temps	Éléments chauffants supérieurs	Éléments chauffants inférieurs
AIR FRY (Air Fry)	200 °C	20 min	120° – 205 °C	1 – 60 min		
ROAST (Rôtir)	190 °C	30 min	120° – 205 °C	1 – 240 min		
BAKE (Cuire)	160 °C	25 min	80° – 205°C	1 – 240 min		
GRILL (Grill)	240 °C	10 min	180° – 240 °C	1 – 60 min		S.O.
REHEAT (Réchauffer)	165 °C	15 min	35° – 205 °C	1 – 60 min		

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

### Remarque :

- Les icônes représentant des flammes symbolisent la chaleur et non la puissance de cuisson réelle.
- La température réelle des éléments chauffants supérieurs et inférieurs peut varier. La plage de température indiquée dans le diagramme **ne donne qu'une** estimation approximative de la température maximale que chaque élément chauffant peut atteindre.

## CUISSON DANS LA GRANDE ZONE

1. Placez les plaques de grill dans le panier. *[Figure 5]*

### Remarque :




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

2. Appuyez sur .

3. Sélectionnez **GRANDE ZONE**.

4. Choisir une méthode de cuisson.

**Remarque :** Les fonctions de cuisson sont programmées avec un temps et une température idéaux pour la cuisson de certains aliments. Vous pouvez également personnaliser leur durée et leur température.

5. Pour personnaliser la durée (1 min – 4 h) et la température (35° – 240 °C), appuyez sur  ou  pour régler la durée et/ou la température. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson. Pour revenir aux réglages par défaut d'une fonction juste après les avoir modifiés, appuyez à nouveau sur le bouton de cette fonction.
6. Appuyez sur  pour commencer la friture à air.
7. L'airfryer émet un signal sonore lorsqu'il a terminé et l'affichage indique « **Fin** ».
8. Sortez le panier du airfryer, en faisant attention à la vapeur chaude. Utilisez des pincettes ou des ustensiles résistants à la chaleur pour retirer les aliments du panier.
  - Assurez-vous que le panier est placé sur une surface plane.

- Faites attention à l'huile chaude ou à la graisse accumulée dans le panier. Pour éviter les éclaboussures, vidangez l'huile avant de remettre le panier. *[Figure 8]*

**MISE EN GARDE :** *les plateaux croustilleurs peuvent tomber si le panier est retourné.*


9. Laissez refroidir avant de nettoyer.

## CUISSON AVEC UNE SEULE ZONE




1. Placez les plaque de gril et le séparateur dans le panier. *[Figure 5]*

**Remarque :**

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

2. Appuyez sur .
3. Sélectionnez la zone que vous souhaitez utiliser.
4. Choisir une méthode de cuisson.

**Remarque :** *Les fonctions de cuisson sont programmées avec un temps et une température idéaux pour la cuisson de certains aliments. Vous pouvez également personnaliser leur durée et leur température.*

5. Vous pouvez modifier la température et la durée en appuyant sur  ou .
6. Appuyez sur  pour commencer la friture à air.
7. L'airfryer émettra un signal sonore lorsque l'opération sera terminée. L'affichage indiquera « **Fin** ».
8. Sortez le panier du airfryer, en faisant attention à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistants à la chaleur pour retirer les aliments du panier.

- Assurez-vous que le panier est placé sur une surface plane.
- Faites attention à l'huile chaude ou à la graisse accumulée dans le panier. Pour éviter les éclaboussures, vidangez l'huile avant de remettre le panier. *[Figure 8]*

9. Laissez refroidir avant de nettoyer.

**MISE EN GARDE :** *les plateaux croustilleurs peuvent tomber si le panier est retourné.*





## CUISSON DANS DEUX ZONES

Cuisinez en utilisant deux zones pour préparer différents aliments en même temps. **ZONE 1** et **ZONE 2** peuvent être contrôlées séparément.

1. Placez les plaque de gril et le séparateur dans le panier. *[Figure 5]*

**Remarque :**

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

2. Appuyez sur .
3. Sélectionnez **ZONE 1**.
4. Choisir une méthode de cuisson.
5. Pour personnaliser la durée (1 min – 4 h) et la température (35° – 240 °C), appuyez sur  ou  la durée et la température. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson. Pour revenir aux réglages par défaut d'une fonction juste après les avoir modifiés, appuyez à nouveau sur le bouton de cette fonction.
6. Sélectionnez **ZONE 2** et répétez les étapes 4 et 5.
7. Appuyez sur  pour commencer la friture à air.

**Remarque :** Si vous estimez que les aliments dans l'une des zones sont cuits avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez mettre une zone en pause en la sélectionnant, puis en appuyant sur ►||.

8. L'airfryer émet un signal sonore lorsqu'il a terminé et l'affichage indique « **Fin** ».
9. Sortez le panier de l'airfryer, en faisant attention à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistants à la chaleur pour retirer les aliments du panier.
  - Assurez-vous que le panier est placé sur une surface plane.
  - Faites attention à l'huile chaude ou à la graisse accumulée dans le panier. Pour éviter les éclaboussures, vidangez l'huile avant de remettre le panier. *[Figure 8]*

**MISE EN GARDE :** les plateaux croustilleurs peuvent tomber si le panier est retourné.

10. Laissez refroidir avant de nettoyer.

## PAUSE DE LA CUISSON

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

En option, appuyez sur ►|| pour mettre en pause la cuisson dans les deux zones. Appuyez à nouveau sur ►|| pour reprendre la cuisson.

### Mise en pause du temps de cuisson dans une zone (lorsque deux zones sont utilisées)

1. Sélectionnez la zone que vous souhaitez mettre en pause.
2. Appuyez sur ►|| pour interrompre la cuisson.
3. Pour que la zone en pause recommence à cuire, appuyez à nouveau sur ►||.

**Remarque :** Vous pouvez ajuster les réglages (fonction de cuisson, durée et température) lorsqu'une zone est en pause.

### Fin du temps de cuisson dans une zone (lorsque deux zones sont utilisées)

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 le bouton de cette zone enfoncé pendant 3 secondes.

## SYNCHRONISER LA CUISSON

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

1. Placez la plaque de gril et le séparateur dans le panier. *[Figure 5]*

### Remarque :

- Les plaques de gril permettent à l'excédent d'huile de s'écouler au fond du panier.
  - Lorsque vous placez la plaque de gril dans le panier, inclinez-la pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté.
  - Les plaques de gril ne peuvent pas être utilisées pour certaines recettes, comme les muffins et les pains.
2. Appuyez sur ☹.
  3. Sélectionnez **ZONE 1**. Choisissez une fonction de cuisson, puis modifiez la température et/ou la durée en appuyant sur ^ ou v.
  4. Sélectionnez **ZONE 2**. Choisissez une fonction de cuisson, puis modifiez la température et/ou la durée en appuyant sur ^ ou v.
  5. Appuyez sur **SYNC**.
  6. Appuyez sur ►||. La zone dont le temps de cuisson est le plus long commence à cuire. L'autre zone indiquera « **Délayé** ». L'appareil émet un signal sonore et démarre la deuxième zone lorsque le temps restant est le même dans les deux zones.

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

7. L'airfryer émettra un signal sonore lorsque l'opération sera terminée. L'affichage indiquera « **Fin** ».
8. Sortez le panier de l'airfryer, en faisant attention à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistants à la chaleur pour retirer les aliments du panier.
  - Assurez-vous que le panier est placé sur une surface plane.
  - Faites attention à l'huile chaude ou à la graisse accumulée dans le panier. Pour éviter les éclaboussures, vidangez l'huile avant de remettre le panier. *[Figure 8]*

**MISE EN GARDE :** *les plateaux croustilleurs peuvent tomber si le panier est retourné.*






9. Laissez refroidir avant de nettoyer.


## DUPLIQUER LA CUISSON

Dupliquez les réglages dans **ZONE 1** et **ZONE 2** pour cuisiner avec la même fonction, la même température et la même durée. Vous pouvez ainsi cuire de grandes quantités en même temps ou différents aliments en utilisant les mêmes réglages.

1. Placez les plaque de gril et le séparateur dans le panier. *[Figure 5]*

### Remarque :

- Les plaques de gril permettent à l'excédent d'huile de s'écouler au fond du panier.
  - Lorsque vous placez la plaque de gril dans le panier, inclinez-la pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté.
  - Les plaques de gril ne peuvent pas être utilisées pour certaines recettes, comme les muffins et les pains.
2. Appuyez sur .
  3. Sélectionnez **ZONE 1**. Choisissez une fonction de cuisson, puis modifiez la température et/ou la durée en appuyant sur  ou .
  4. Sélectionnez **ZONE 2**. Choisissez une fonction de cuisson, puis modifiez la température et/ou la durée en appuyant sur  ou .

5. Appuyez sur **DUPLIQUER** pour copier les réglages de **ZONE 1** vers **ZONE 2**.
6. Appuyez sur  pour commencer la cuisson dans les deux zones.
7. L'airfryer émettra un signal sonore lorsque l'opération sera terminée. L'affichage indiquera « **Fin** ».
8. Sortez le panier de l'airfryer, en faisant attention à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistants à la chaleur pour retirer les aliments du panier.
  - Assurez-vous que le panier est placé sur une surface plane.
  - Faites attention à l'huile chaude ou à la graisse accumulée dans le panier. Pour éviter les éclaboussures, vidangez l'huile avant de remettre le panier. *[Figure 8]*

**MISE EN GARDE :** *les plateaux croustilleurs peuvent tomber si le panier est retourné.*

9. Laissez refroidir avant de nettoyer.

## Guide de cuisson

### REMPLISSAGE EXCESSIF

- Si le panier est excessivement rempli, les aliments ne seront pas cuits uniformément.

**MISE EN GARDE :** **Ne mettez pas** trop d'aliments. Des quantités importantes d'aliments peuvent toucher les éléments de chauffage et provoquer un risque d'incendie.

### UTILISATION DE L'HUILE

- Le fait d'ajouter une petite quantité d'huile à vos aliments les rendra plus croustillants. N'utilisez pas plus de 30 ml/2 c. à s. d'huile.
- Les pulvérisateurs d'huile sont excellents pour appliquer de petites quantités d'huile de manière uniforme sur tous les aliments.
- **N'utilisez pas** de sprays de cuisine contenant des gaz propulseurs. Les gaz propulseurs peuvent endommager le revêtement antiadhésif du panier.

## CONSEILS RELATIFS AUX ALIMENTS

- Vous pouvez frire à l'air tout aliment congelé ou tout produit qui peut être cuit au four.
- Pour préparer des gâteaux, des tartes à la main ou tout autre aliment avec une garniture ou une pâte, placez l'aliment dans un récipient résistant à la chaleur avant de le placer dans le panier.
- La friture à air des aliments riches en matières grasses entraînera l'accumulation de graisse sous la plaque de gril. Pour éviter un excès de fumée pendant la cuisson, videz les graisses après la cuisson.
- Les aliments marinés à l'aide d'un liquide provoquent des éclaboussures et un excès de fumée. Asséchez ces aliments avant de les faire frire à air.

## FRITES

- Ajoutez 8 à 15 ml/1/2-1 c. à s. d'huile pour obtenir une texture plus croustillante.
- Lorsque vous préparez des frites à partir de pommes de terre crues, faites-les tremper dans de l'eau pendant 15 minutes afin d'éliminer l'amidon avant de les faire frire. Séchez-les avec une serviette avant d'ajouter l'huile.
- Coupez les frites non cuites plus petites pour un résultat plus croustillant. Essayez de couper les frites en bandes de 0,6 x 7,6 cm.

**Remarque :** Pour plus de conseils et de recettes, consultez l'application VeSync et le site Web Cosori.

## Plus de fonctions

### RÉGLAGES DES FONCTIONS DE CUISSON

L'utilisation d'une fonction de cuisson est la manière la plus simple d'utiliser votre airfryer. Les fonctions de cuisson sont programmées

avec un temps et une température idéaux pour la cuisson de certains aliments.

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

**Remarque :** Pour augmenter ou diminuer rapidement le temps ou la température, maintenez les boutons  $\wedge$  ou  $\vee$  enfoncés.

- Maintenez le bouton de la fonction enfoncé jusqu'à ce que l'airfryer émette un bip.
- Pour réinitialiser une fonction :
  - Sans faire de changements, maintenez le bouton de la fonction et **GRANDE ZONE** enfoncés en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'airfryer émette un bip.
- Pour réinitialiser toutes les fonctions :
  - Maintenez **ZONE 1** et **ZONE 2** enfoncées en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'airfryer émette un bip.

### BASCULEMENT DES UNITÉS DE TEMPÉRATURE

- Maintenez appuyé sur **TEMP**  $\wedge$  et sur  $\vee$  pendant 3 secondes.
- L'unité de température changera de Celsius à Fahrenheit.
- Répétez l'action pour retourner à Celsius.

### METTRE/COUPER LE SON

- Maintenez **TEMP**  $\wedge$  et **TEMPS**  $\vee$  enfoncés en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'airfryer émette un bip.
- Répétez l'opération pour remettre le son.

## METTRE EN PAUSE

- Appuyez sur ►|| pour interrompre la cuisson. L'airfryer s'arrêtera de chauffer, et ►|| clignotera jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau sur ►|| pour reprendre la cuisson.
- Après 30 minutes d'inactivité, l'airfryer s'éteindra.
- Cette fonction vous permet de mettre la cuisson en pause sans retirer le panier de la friteuse à air.

## REPRISE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON

- Si vous retirez le panier, la friteuse à air s'arrêtera automatiquement.
- Lorsque vous replacez le panier, la friteuse à air reprendra automatiquement la cuisson en fonction de vos réglages précédents.

## ARRÊT AUTOMATIQUE

- Si aucune fonction n'est active, l'airfryer efface tous les réglages et s'éteint après 9 minutes d'inactivité.

Si les modes suivants restent inactifs pendant la durée correspondante, l'airfryer s'éteint.		
Appareil allumé	Toutes les fonctions de cuisson sont terminées	Préchauffage ou pause
9 min	9 min	9 min

## Entretien et maintenance

### Remarque :

- Nettoyez** toujours le panier de la friteuse à air et la plaque à croustiller après chaque utilisation.
- Le fait de recouvrir le panier d'une feuille d'aluminium (à l'exception des plaques de grill) peut faciliter le nettoyage.

- Éteignez et débranchez la friteuse à air. Laissez refroidir complètement avant de nettoyer. Retirez le panier pour un refroidissement plus rapide.
- Essayez l'extérieur de l'airfryer avec un chiffon humide, si nécessaire.
- Le panier et la plaque de grill peuvent être lavés au lave-vaisselle. Vous pouvez également les laver avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. Laissez tremper si nécessaire.

### Remarque :

- Le panier et les plaques de grill sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques et des produits nettoyants abrasifs.
- Pour les graisses tenaces :
  - Dans un petit bol, mélangez 30 g/2 c. à s de bicarbonate de soude et 15 ml/1 c. à s. d'eau pour former une pâte tartinable.
  - À l'aide d'une éponge, étalez la pâte sur le panier et les plaques de grill et frottez. Laissez le panier et les plaques de grill reposer pendant 15 minutes avant de les rincer.
  - Lavez le panier et les plaques de grill avec de l'eau et du savon avant de les utiliser.
- Nettoyez l'intérieur du airfryer avec une éponge ou un chiffon légèrement humide et non abrasif. **Ne l'immergez** pas dans de l'eau. Si nécessaire, nettoyez la résistance pour éliminer les résidus alimentaires. [Figure 9]
- Séchez-le avant de l'utiliser.

**Remarque :** Assurez-vous que le serpent chauffant est complètement sec avant de mettre la friteuse à air en marche.

## Accessoires

Des accessoires supplémentaires et de remplacement sont disponibles pour votre friteuse à air. Pour plus d'informations, contactez le **Service client** (page 20).

# Dépannage

FR

Problème	Solution possible
La friteuse à air ne s'allumera pas.	Assurez-vous que la friteuse à air est branchée.
	Poussez le panier fermement dans la friteuse à air.
Les aliments ne sont pas entièrement cuits.	Placez de plus petites quantités d'aliments dans le panier. Si le panier est trop rempli, les aliments ne seront pas assez cuits.
	Augmentez la température ou le temps de cuisson.
Les aliments sont cuits de manière inégale.	Les aliments empilés les uns sur les autres ou à proximité les uns des autres doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants après la friture à l'air.	Le fait de vaporiser ou de badigeonner une petite quantité d'huile sur les aliments peut les rendre plus croustillants. Voir <b>Guide de cuisson</b> (page 13).
Les frites ne sont pas correctement cuites.	Voir <b>Frites</b> (page 14).
Le panier ne glisse pas correctement dans la friteuse à air.	Assurez-vous que le panier n'est pas trop rempli d'aliments.
	Assurez-vous que les plaques de grill sont bien placées dans le panier.
De la fumée blanche ou de la vapeur s'échappe de la friteuse à air.	L'airfryer peut produire de la fumée blanche ou de la vapeur lorsque vous l'utilisez pour la première fois ou pendant la cuisson. C'est normal.
	Assurez-vous que le panier et l'intérieur de la friteuse à air sont correctement nettoyés et qu'ils ne sont pas gras.
	La cuisson d'aliments gras entraîne une accumulation d'huile sous la plaque à croustiller. Cette huile produira de la fumée blanche et le panier peut être plus chaud que d'habitude. Ce phénomène est normal et ne doit pas affecter la cuisson. Manipulez le panier avec précaution.
De la fumée noire s'échappe de la friteuse à air.	Débranchez immédiatement votre friteuse à air. Une fumée foncée signifie que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème au niveau du circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si la cause n'est pas un aliment brûlé, contactez le <b>Service client</b> (page 20).
L'airfryer a une odeur de plastique.	Tout airfryer peut avoir une odeur de plastique provenant du processus de fabrication. C'est normal. Suivez les consignes pour un <b>Test de fonctionnement</b> (page 9) pour vous débarrasser de l'odeur de plastique. Si l'odeur de plastique persiste, veuillez contacter le <b>Service client</b> (page 20).

Problème	Solution possible
Le temps de cuisson est plus long lorsque vous utilisez Grande zone ou Dupliquer la cuisson.	C'est normal. La cuisson de grandes quantités d'aliments peut prendre plus de temps.
L'affichage indique le code d'erreur « E1 ».	Un circuit est ouvert dans le moniteur de température supérieur de <b>ZONE 1</b> . Contactez le <b>Service client</b> (page 20).
L'affichage indique le code d'erreur « E2 ».	Il y a un court-circuit dans le moniteur de température supérieur de <b>ZONE 1</b> . Contactez le <b>Service client</b> (page 20).
L'affichage indique le code d'erreur « E3 ».	La protection contre la surchauffe de l'airfryer de <b>ZONE 1</b> a été activée. Éteignez et débranchez la friteuse à air et laissez-la refroidir complètement. Si l'affichage continue d'indiquer « <b>E3</b> », contactez le <b>Service client</b> (page 20).
L'affichage indique le code d'erreur « E21 ».	Un circuit est ouvert dans le moniteur de température inférieur de <b>ZONE 1</b> . Contactez le <b>Service client</b> (page 20).
L'affichage indique le code d'erreur « E22 ».	Il y a un court-circuit dans le moniteur de température inférieur de <b>ZONE 1</b> . Contactez le <b>Service client</b> (page 20).
L'affichage indique le code d'erreur « E24 ».	Un circuit est ouvert dans le moniteur de température supérieur de <b>ZONE 2</b> . Contactez le <b>Service client</b> (page 20).
L'affichage indique le code d'erreur « E25 ».	Il y a un court-circuit dans le moniteur de température supérieur de <b>ZONE 2</b> . Contactez le <b>Service client</b> (page 20).
L'affichage indique le code d'erreur « E26 ».	Un circuit est ouvert dans le moniteur de température inférieur de <b>ZONE 2</b> . Contactez le <b>Service client</b> (voir page 20).
L'affichage indique le code d'erreur « E27 ».	Il y a un court-circuit dans le moniteur de température inférieur de <b>ZONE 2</b> . Contactez le <b>Service client</b> (page 20).
L'affichage indique le code d'erreur « E28 ».	La protection contre la surchauffe de l'airfryer de <b>ZONE 2</b> a été activée. Éteignez et débranchez la friteuse à air et laissez-la refroidir complètement. Si l'affichage continue d'indiquer « <b>E28</b> », contactez le <b>Service client</b> (page 20).

Si votre problème n'est pas répertorié, veuillez contacter le **Service client** (page 20).

# Déclaration de conformité

FR

Vesync Germany GmbH déclare par la présente que ce produit est conforme aux dispositions essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la directive 2014 et à toutes les autres dispositions applicables des directives de l'UE et du Royaume-Uni. La déclaration de conformité complète peut être consultée à l'adresse suivante : <https://cosori.com/euro/compliance>

## Informations sur la garantie limitée

<b>Nom du produit</b>	Airfryer Dual Blaze TwinFry™ 8,6 litres
<b>Modèle</b>	CAF-TF801-CEUR
<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

Vesync Germany GmbH (« Vesync ») garantit que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de 2 ans à compter de la date d'achat initiale (« Période de garantie limitée »), à condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions d'utilisation et d'entretien (c'est-à-dire 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, Vesync, 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 matériel ou de

fabrication, (iii) remplacera le produit par un autre produit de valeur égale ou supérieure, ou (iv) fournira un crédit de magasin au 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'VeSync ne s'applique qu'aux produits achetés auprès de revendeurs ou de vendeurs agréés soumis aux contrôles de qualité d'VeSync 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'VeSync ou de ses revendeurs agréés.

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

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

- L'usure normale du produit, notamment l'usure normale des pièces, ou les dommages 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 entité autre qu'Vesync.
- Les dommages ou défauts survenant lors d'une utilisation commerciale, d'une location ou de toute utilisation pour laquelle le produit n'est pas prévu.
- Si l'appareil a été endommagé, notamment par des animaux, la foudre, une tension anormale, un incendie, une catastrophe naturelle, le transport, un lave-vaisselle ou de l'eau (sauf si le manuel de l'utilisateur indique expressément que le produit peut être lavé au lave-vaisselle).
- Dommages accessoires et indirects.
- Les dommages ou défauts dépassant le coût du produit.

Réclamez votre service de garantie limitée en 5 étapes simples :

1. Assurez-vous que votre produit est bien couvert par la période de garantie limitée spécifiée.
2. Assurez-vous d'avoir une copie de la facture et de l'identifiant de la commande ou de la preuve d'achat.
3. Assurez-vous d'avoir votre produit. NE PAS jeter votre produit avant de nous contacter.
4. Contactez notre équipe du Support à la clientèle.
5. Une fois que notre équipe du Support à la clientèle a approuvé votre demande, veuillez renvoyer le produit avec une copie de la facture et de l'identifiant de la commande.

## Recours unique et exclusif

LA GARANTIE LIMITÉE QUI PRÉCÈDE CONSTITUE LA RESPONSABILITÉ EXCLUSIVE D'VESYNC GERMANY GMBH 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'VESYNC GERMANY 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, VESYNC GERMANY GMBH FOURNIT LES PRODUITS QUE VOUS ACHETEZ À VESYNC GERMANY GMBH « TELS QUELS » ET VESYNC GERMANY 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, VESYNC GERMANY 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'VESYNC GERMANY 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 VESYNC GERMANY 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 RESERVE DES DISPOSITIONS DE LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DES

PRODUITS, VESYNC GERMANY 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 :

Vesync Germany GmbH  
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

## **Service client**

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

**Courriel** : support.europe@cosori.com

*\*Veuillez vous munir de votre facture et de votre ID de commande avant de contacter le service d'assistance à la clientèle*

### **VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD**

6 Raffles Quay, #14-06,  
048580 Singapore

# Índice

Contenido del paquete	1
Especificaciones	1
Advertencias y medidas de seguridad importantes	2
Conozca su freidora de aire	8
Antes de usar el producto por primera vez	8
Uso de la freidora de aire	9
Cuidado y mantenimiento	15
Solución de problemas	16
Información de la garantía limitada	18
Atención al cliente	20

# Contenido del paquete

- 1 × Freidora de aire Dual Blaze TwinFry™ de 8,6 litros
- 2 × Plato elevador
- 1 × Divisor de la cesta
- 1 × Guía de inicio rápido
- 1 × Libro de recetas
- 1 × Manual de usuario

ES

# Especificaciones

Modelo	CAF-TF801-CEUR
Alimentación	220 – 240 VCA, 50/60 Hz
Potencia nominal	2700 W
Capacidad	8,6 L
Rango de temperatura	35–240 °C / 95–465 °F
Intervalo de tiempo	1 min–4 h
Dimensiones (con asa)	33,9 × 48,2 × 28,1 cm / 13,3 × 19,0 × 11,1 in (l. × an. × al.)
Consumo de energía en modo apagado	≤ 0,3 W
Peso	17,6 lb / 8 kg

# LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ES

## Advertencias y medidas de seguridad importantes

**Siga las precauciones básicas de seguridad al usar la freidora de aire. Lea todas las instrucciones.**

### PUNTOS CLAVE DE SEGURIDAD

- **No** calientes, utilice las asas. Use el asa.
- Tenga cuidado al dar la vuelta a la cesta después de cocinar, ya que los platos elevadores podrían caerse y representar un riesgo.
- Inserte los platos elevadores en la cesta con firmeza para reducir la posibilidad de que se caiga al darle la vuelta.
- **No** bloquee las aberturas de aire. El vapor caliente sale por las aberturas de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas de las aberturas de aire.
- Utilice **siempre** pinzas para retirar los alimentos calientes con cuidado.
- Para evitar descargas eléctricas, **no sumerja** la carcasa el cable ni el enchufe de la freidora de aire en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesario supervisar detenidamente el producto cuando haya niños utilizándolo o estén cerca del mismo. Desenchufe el producto cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Siempre deje que se enfríe antes de quitar o poner alguna pieza.
- **No** use ningún aparato que presente daños en el cable o en el enchufe, ni después de que funcione mal o haya sufrido daños de algún tipo. Lleve el producto al centro de reparaciones autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste. Contacte con **Atención**

### SEGURIDAD GENERAL

- al cliente** (página 20).
- **No** utilice la freidora de aire, el cable o el enchufe si presentan daños o no funcionan. Contacte con **Atención al cliente** (página 20).
  - Cosori no recomienda el uso de accesorios, ya que podrían causar lesiones.
  - **No** lo use en exteriores.
  - **No** coloque la freidora de aire ni ninguna de sus piezas sobre una estufa, cerca de quemadores de gas o eléctricos, ni en un horno caliente.
  - Tenga especial cuidado al retirar la cesta y los platos elevadores o al quitar la grasa caliente.
  - Coloque **siempre** los platos elevadores o la cesta sobre una superficie resistente al calor tras retirarla de la freidora de aire.
  - **No** la limpie con estropajos metálicos. Los fragmentos metálicos se pueden desprender del estropajo y entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo que representa un riesgo de descarga eléctrica.
  - **No** coloque nada encima de la freidora de aire. **No** guarde nada en el interior de la freidora de aire.
  - Esta freidora de aire la pueden utilizar niños mayores de 8, además de personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos, si han recibido las instrucciones adecuadas sobre la utilización la freidora de aire de forma segura y si son conscientes de los peligros que ello conlleva. Los niños no deberán realizar la limpieza y el mantenimiento sin la supervisión de un adulto.
  - **No** deje que los niños limpien ni realicen tareas de mantenimiento en la freidora de aire, salvo que sean mayores de 8 años y estén bajo la supervisión de un adulto.
  - Se debe supervisar a los niños para garantizar que **no** juegan con la

- freidora de aire.
- Esta freidora de aire no está diseñada para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
  - Para desconectarla, apague los controles y desenchúfela de la toma de corriente de la pared.
  - **No** utilice la freidora de aire para ningún fin diferente al previsto.
  - Cualquier tarea de mantenimiento debe ser realizada por un representante de servicio autorizado. Contacte con **Atención al cliente** (página 20).
  - Para obtener instrucciones sobre cómo limpiar los accesorios, consulte **Cuidado y mantenimiento** (página 15).
  - No apto para uso comercial. Solo **para uso doméstico**.
- AL UTILIZAR LA FREIDORA DE AIRE**
- Una freidora de aire funciona **únicamente** con aire caliente. **Nunca** llene la cesta con aceite ni grasa.
  - **Nunca** utilice la freidora de aire sin la cesta colocada.
  - **No** introduzca alimentos muy grandes ni utensilios metálicos en la freidora de aire, ya que podrían provocar un incendio o una descarga eléctrica.
  - **No** llene demasiado la cesta. Al introducir muchos alimentos, estos podrían tocar las resistencias y provocar un incendio.
  - **No** toque los accesorios (incluidos los platos elevadores) durante o inmediatamente después utilizar la freidora de aire.
  - **No** coloque papel, cartón, plástico que no sean resistente a altas temperaturas ni materiales similares en la freidora de aire.
  - **Nunca** coloque papel de horno ni papel vegetal en la freidora de aire sin alimentos encima. La circulación del aire

puede provocar que el papel se levante y entre en contacto con las resistencias.

- Si cubre la cesta con papel de aluminio, asegúrese de que no toque los elementos de calor, porque esto puede causar un sobrecalentamiento y riesgo de incendio.
- Use **siempre** recipientes resistentes al calor. Tenga mucho cuidado si utiliza recipientes que no sean de metal ni cristal.
- Para reducir el riesgo de incendio, no coloque la freidora de aire cerca de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Colóquela sobre una superficie plana, firme y que resista el calor, lejos de fuentes de calor o líquidos.
- Apague y desconecte la freidora de aire de inmediato si observa humo oscuro. El humo blanco es normal y se produce por la grasa caliente o las salpicaduras de alimentos, pero el humo

oscuro indica que los alimentos se están quemando o que hay un problema en el circuito. Espere a que el humo se disipe antes de retirar la cesta. Si el humo no fue causado por la comida quemada, contacte con **Atención al cliente** (página 20).

- Para apagar la freidora de aire, pulse  $\odot$  una vez. La freidora de aire emitirá un pitido y todos los botones se apagarán.
- **No** deje la freidora de aire desatendida mientras durante su uso.

## CABLE DE ALIMENTACIÓN

- Apague la freidora de aire antes de desenchufarla.
- Para desenchufarla, sujete bien el enchufe y tire de él. **Nunca** tire del cable de alimentación.
- **No** permita que el cable de alimentación (ni ningún cable alargador) cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.

- Retire y elimine la cubierta protectora del enchufe de la freidora de aire para prevenir problemas de asfixia.
- **Nunca** utilice un enchufe situado debajo de la encimera para enchufar la freidora de aire.
- La freidora de aire cuenta con un enchufe con conexión a tierra de 3 clavijas. **Conéctela siempre** a una toma de corriente con conexión a tierra. **No** modifique el enchufe de ningún modo.
- La freidora de aire **solo** solo se debe utilizar con sistemas eléctricos de **220–240 V, 50/60 Hz. No** la conecte a otro tipo de toma de corriente.
- Mantenga la freidora de aire y su cable lejos del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. O por personas con una cualificación similar para evitar riesgos de incendio y descargas eléctricas.

Contacte con **Atención al cliente** (página 20).

## CABLES DE EXTENSIÓN

- Hay disponibles cables de extensión que se pueden utilizar si se tiene cuidado al usarlos. En caso de usar un cable de extensión:
  - La potencia nominal del cable extensión debe ser como mínimo igual que el de la freidora de aire.
  - El cable debe instalarse de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, para que los niños no puedan tirarlo o tropezar accidentalmente con él.
  - Si el aparato tiene un tipo de conexión a tierra, el cable o el cable de extensión deberá ser de 3 hilos con conexión a tierra.

**ADVERTENCIA:** Cualquier otra reparación la deberá realizar un representante del servicio autorizado.

**ADVERTENCIA:** Los productos con este símbolo pueden calentarse mucho y hay que manipularlos con precaución.



**PRECAUCIÓN:**  
Superficie  
caliente.



Este símbolo indica que el producto no debe ser descartado como desecho doméstico y debe ser entregado a un centro apropiado para su reciclaje. La correcta eliminación y reciclaje contribuyen a la protección de los recursos naturales, la salud de los seres humanos y el entorno ambiental. Para obtener más información acerca de la eliminación y el reciclaje de este producto, le invitamos a ponerse en contacto con su municipio local, el servicio de eliminación o la tienda en la que adquirió dicho producto.

### **Este producto cumple con la normativa RoHS.**

Este producto cumple con la Directiva 2011/65/EU, la restricción del uso de ciertas sustancias peligrosas en la Normativa sobre equipos eléctricos y electrónicos 2012 y sus enmiendas sobre la restricción del uso de ciertas sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

# Conozca su freidora de aire



## DIAGRAMA DE LA FREIDORA DE AIRE [FIGURA 1]

- A. Divisor de la cesta
- B. Platos elevadores
- C. Asa de la cesta
- D. Cesta
- E. Asas de la carcasa
- F. Cable de alimentación
- G. Panel de control
- H. Entrada de aire
- I. Salida de aire

## Diagrama de la pantalla

### PANEL DE CONTROL [FIGURA 2]

- a. Funciones de cocción
- b. Subir/bajar la temperatura
- c. Encender/Apagar
- d. ZONA 1
- e. COMBINAR
- f. GRAN ZONA
- g. SINCR
- h. ZONA 2
- i. Inicio/Pausa
- j. Subir/bajar tiempo
- k. Pantalla de la temperatura
- l. Pantalla del tiempo

**Nota:** Mantenga pulsado **TEMP**  y  durante 3 segundos para cambiar la unidad de temperatura (°C / °F).

## MENSAJES DE PANTALLA [FIGURA 3]

- Cocinando [Figura a]
- Pausado [Figura b]
- La cesta se extrae [Figura c]
- Cocción finalizada [Figura d]

## Antes de usar el producto por primera vez

### CONFIGURACIÓN

1. Retire todo el embalaje de dentro y fuera de la freidora de aire, incluidos los adhesivos temporales y envoltorios plásticos.
2. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. Mantenga la freidora alejada de zonas que puedan sufrir daños a causa del aire caliente o del vapor (como paredes o armarios).




**Nota:** Deje 13 cm (5 pulgadas) de espacio por la parte posterior y superior de la freidora de aire. Deje espacio suficiente delante de la freidora de aire para retirar la cesta. [Figura 4]

3. Lave bien la cesta, el divisor de la cesta y los platos elevadores con un lavavajillas o una esponja suave.
4. Limpie el interior y el exterior de la freidora de aire con un paño ligeramente húmedo. Séquela con una toalla.
5. Inserte los platos elevadores y el divisor con firmeza dentro de la cesta y, a continuación, inserte la cesta en la freidora de aire. [Figura 5]

**Nota:** Cuando inserte los platos elevadores, primero incline el plato hacia un lado y, a continuación, presione hacia abajo sobre el otro lado. Los platos elevadores sólo entran de una forma en la cesta.

## PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO

Una prueba de funcionamiento le ayudará a conocer mejor su freidora de aire, verificar que funcione bien y eliminar cualquier residuo que pueda quedar.

1. Asegúrese de que la cesta de la freidora de aire esté vacía y enchufe la freidora de aire.
2. Toque .
3. Toque **GRAN ZONA**. La pantalla mostrará "200 °C" y "20 MIN".
4. Toque **TIEMPO**  para cambiar el tiempo a 5 minutos.
5. Toque  para empezar a calentar. Cuando la prueba de funcionamiento finalice, la freidora de aire emitirá un pitido.
6. Retire la cesta. Deje que la cesta se enfríe por completo de 10 a 30 minutos.

### Nota:

- *Cualquier freidora de aire puede emitir un olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Si el olor plástico no se va mitigando tras unas cuantas pruebas de funcionamiento, contacte con **Atención al cliente** (página 20).*
- *Tenga cuidado al dar la vuelta a la cesta después de cocinar, ya que los platos elevadores podrían caerse y representar un riesgo.*

## TACOS DE SILICONA

- Cada plato elevador incluye 4 tacos de silicona de material apto para alimentos. Estos tacos mantienen la bandeja perfectamente ajustada al fondo de la cesta.
- Al colocar un plato elevador en la cesta, inclínelo para insertar primero un lado y, a continuación, presione el otro. Los platos elevadores sólo entran de una forma en la cesta. *[Figura 6]*

**Nota:** *Introducir el plato elevador en la cesta ejerciendo demasiada fuerza podría dañarlo.*

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

## Uso de la freidora de aire

### UTILIZAR LA FREIDORA DE AIRE

#### Nota:

- **No coloque nada encima de la freidora de aire.** Esto interrumpirá el flujo de aire y causará malos resultados de fritura por aire. *[Figura 7]*
- *La freidora de aire no es una freidora por inmersión en aceite. No llene la cesta con aceite, grasa para freír ni líquidos.*
- *Tenga cuidado con el vapor caliente al extraer la cesta de la freidora de aire.*

## TABLA DE COCCIÓN

Función	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado	Rango de temperatura	Intervalo de tiempo	Elementos de calor superiores	Elementos de calor inferiores
AIR FRY (Air Fry)	200 °C / 390 °F	20 min	120°–205 °C / 250°–400 °F	1–60 min		
ROAST (Asar)	190 °C / 375 °F	30 min	120°–205 °C / 250°–400 °F	1–240 min		
BAKE (Hornear)	160 °C / 320 °F	25 min	80°–205 °C / 175°–400 °F	1–240 min		
GRILL (Grill)	240 °C / 465 °F	10 min	180°–240 °C / 355°–465 °F	1–60 min		N/D
REHEAT (Recalentar)	165 °C / 330 °F	15 min	35°–205 °C / 95°–400 °F	1–60 min		

Los resultados podrían variar. Para recetas e inspiración culinaria, consulte la aplicación VeSync.

### Nota:

- Los iconos de llama son representaciones de calor, no la potencia de cocción real.
- La temperatura real de los elementos de calor superiores e inferiores puede variar. El rango de temperatura que se muestra en la tabla **solo** muestra la temperatura máxima aproximada que puede alcanzar cada elemento de calor.

## COCCIÓN EN LA GRAN ZONA

1. Coloque los platos elevadores en la cesta. *[Figura 5]*

### Nota:




- Gracias a los platos elevadores, el exceso de aceite se va al fondo de la cesta.
- Al colocar un plato elevador en la cesta, inclínelo para insertar primero un lado y, a continuación, presione el otro.
- Es posible que los platos elevadores no se utilicen para ciertas recetas, como magdalenas y panes.

2. Toque .

3. Seleccione **GRAN ZONA**.

4. Seleccione una función de cocción.

**Nota:** Las funciones están configuradas con un tiempo y una temperatura que son perfectos para cocinar ciertos alimentos. También puede personalizar el tiempo y la temperatura.

5. Para personalizar el tiempo (1 min–4 h) y la temperatura (35°–240 °C), toque  o  para el tiempo y/o la temperatura. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción. Para volver a los ajustes predeterminados de una función justo después de cambiarlos, vuelva a tocar el botón de la función.
6. Pulse  para iniciar la cocción con la freidora de aire.
7. La freidora de aire emitirá un pitido al finalizar y en la pantalla aparecerá **"Fin"**.
8. Retire la cesta de la freidora de aire, teniendo cuidado de que no quemarse con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar los alimentos de la cesta.
  - Asegúrese de colocar la cesta sobre una superficie plana.

- Preste atención a la acumulación de aceite o grasa caliente en la cesta. Para evitar salpicaduras, vacíe el aceite antes de volver a colocar la cesta. [Figura 8]

**PRECAUCIÓN:** Los platos elevadores calientes pueden caerse de la cesta cuando le de la vuelta.

9. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

## COCCIÓN EN UNA SOLA ZONA

1. Coloque los platos elevadores y el divisor en la cesta. [Figura 5]

### Nota:

- Gracias a los platos elevadores, el exceso de aceite se va al fondo de la cesta.
- Al colocar un plato elevador en la cesta, inclínelo para insertar primero un lado y, a continuación, presione el otro.
- Es posible que los platos elevadores no se utilicen para ciertas recetas, como magdalenas y panes.

2. Toque ☺.
3. Seleccione la zona que quiere utilizar.
4. Seleccione una función de cocción.

**Nota:** Las funciones están configuradas con un tiempo y una temperatura que son perfectos para cocinar ciertos alimentos. También puede personalizar el tiempo y la temperatura.

5. Tiene la opción de ajustar la temperatura y el tiempo pulsando  $\wedge$  o  $\vee$ .
6. Pulse  $\blacktriangleright$  para iniciar la cocción con la freidora de aire.
7. La freidora de aire emitirá un pitido al terminar. En la pantalla aparecerá "Fin".
8. Retire la cesta de la freidora de aire, teniendo cuidado de que no quemarse con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar los alimentos de la cesta.
  - Asegúrese de colocar la cesta sobre una superficie plana.
  - Preste atención a la acumulación de aceite o grasa caliente en la cesta. Para evitar salpicaduras, vacíe el

aceite antes de volver a colocar la cesta. [Figura 8]

9. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

**PRECAUCIÓN:** Los platos elevadores calientes pueden caerse de la cesta cuando le de la vuelta.

## COCCIÓN EN DOS ZONAS

Cocine usando dos zonas para preparar distintos alimentos al mismo tiempo. La **ZONA 1** y la **ZONA 2** se pueden controlar por separado.

1. Coloque los platos elevadores y el divisor en la cesta. [Figura 5]

### Nota:

- Gracias a los platos elevadores, el exceso de aceite se va al fondo de la cesta.
- Al colocar un plato elevador en la cesta, inclínelo para insertar primero un lado y, a continuación, presione el otro.
- Es posible que los platos elevadores no se utilicen para ciertas recetas, como magdalenas y panes.

2. Toque ☺.
3. Seleccione **ZONA 1**.
4. Seleccione una función de cocción.
5. Para personalizar el tiempo (1 min–4 h) y la temperatura (35°–240 °C), toque  $\wedge$  o  $\vee$  para el tiempo y la temperatura. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción. Para volver a los ajustes predeterminados de una función justo después de cambiarlos, vuelva a pulsar el botón de la función.
6. Seleccione **ZONA 2** y repita los pasos 4 y 5.
7. Pulse  $\blacktriangleright$  para iniciar la cocción con la freidora de aire.

**Nota:** Si decide que la comida de una de las zonas está lista antes de que finalice le tiempo de cocción, puede pausar una zona seleccionando dicha zona y tocando  $\blacktriangleright$ .

8. La freidora de aire emitirá un pitido al finalizar y en la pantalla aparecerá "Fin".
9. Retire la cesta de la freidora de aire, teniendo cuidado de que no quemarse

con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar los alimentos de la cesta.

- Asegúrese de colocar la cesta sobre una superficie plana.
- Preste atención a la acumulación de aceite o grasa caliente en la cesta. Para evitar salpicaduras, vacíe el aceite antes de volver a colocar la cesta. [Figura 8]

**PRECAUCIÓN:** *Los platos elevadores calientes pueden caerse de la cesta cuando le de la vuelta.*

10. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

## PAUSAR LA COCCIÓN

La cocción se pausará automáticamente cuando se retire la cesta. Vuelva a insertar la cesta para reanudar la cocción.

También puede tocar ►|| para pausar la cocción de ambas zonas. Vuelva a tocar ►|| para reanudar la cocción.

### Pausar el tiempo de cocción en 1 zona (mientras se usan ambas zonas)

1. Seleccione la zona que quiere pausar.
2. Toque ►|| para pausar la cocción.
3. Para reanudar la zona pausada, vuelva a tocar ►||.

**Nota:** *Puede ajustar la configuración (función de cocción, tiempo y temperatura) cuando una zona está pausada.*

### Finalizar el tiempo de cocción en 1 zona (mientras se usan ambas zonas)

Si decide que la comida de una de las zonas está lista antes de que finalice el tiempo de cocción, puede **detener una zona**. Mantenga pulsado el botón de dicha zona durante 3 segundos.

## COCCIÓN SINCRONIZADA

Programa las zonas para que finalicen la cocción al mismo tiempo cuando utilizan distintas funciones, tiempos de cocción y temperaturas.

1. Coloque los platos elevadores y el divisor en la cesta. [Figura 5]

### Nota:

- *Gracias a los platos elevadores, el exceso de aceite se va al fondo de la cesta.*
  - *Al colocar un plato elevador en la cesta, inclínelo para insertar primero un lado y, a continuación, presione el otro.*
  - *Es posible que los platos elevadores no se utilicen para ciertas recetas, como magdalenas y panes.*
2. Toque ◡.
  3. Seleccione **ZONA 1**. Elija una función de cocción y, a continuación, cambie la temperatura y/o el tiempo tocando ◡ o ◢.
  4. Seleccione **ZONA 2**. Elija una función de cocción y, a continuación, cambie la temperatura y/o el tiempo tocando ◡ o ◢.
  5. Toque **SINCRONIZAR**.
  6. Toque ►||. La zona con más tiempo de cocción se iniciará. La otra zona mostrará el mensaje "**En espera**". La unidad emitirá un pitido e iniciará la segunda zona cuando a ambas zonas les quede el mismo tiempo de cocción.

**Nota:** *Si decide que la comida de una de las zonas está lista antes de que finalice el tiempo de cocción, puede **detener dicha zona**. Mantenga pulsado el botón de dicha zona durante 3 segundos*

7. La freidora de aire emitirá un pitido al terminar. En la pantalla aparecerá "**Fin**".
8. Retire la cesta de la freidora de aire, teniendo cuidado de que no quemarse con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar los alimentos de la cesta.
  - Asegúrese de colocar la cesta sobre una superficie plana.
  - Preste atención a la acumulación de aceite o grasa caliente en la cesta.

Para evitar salpicaduras, vacíe el aceite antes de volver a colocar la cesta. **[Figura 8]**

**PRECAUCIÓN:** *Los platos elevadores calientes pueden caerse de la cesta cuando le de la vuelta.*

9. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

## COCCIÓN COMBINADA



Puede duplicar la configuración entre la **ZONA 1** y la **ZONA 2** para que tengan la misma función, temperatura y tiempo de cocción. Esta opción le permite cocinar grandes cantidades de comida al mismo tiempo o distintos alimentos con la misma configuración.



1. Coloque los platos elevadores y el divisor en la cesta. **[Figura 5]**

### Nota:


- Gracias a los platos elevadores, el exceso de aceite se va al fondo de la cesta.
- Al colocar un plato elevador en la cesta, inclínelo para insertar primero un lado y, a continuación, presione el otro.
- Es posible que los platos elevadores no se utilicen para ciertas recetas, como magdalenas y panes.

2. Toque .

3. Seleccione **ZONA 1**. Elija una función de cocción y, a continuación, cambie la temperatura y/o el tiempo tocando  o .

4. Seleccione **ZONA 2**. Elija una función de cocción y, a continuación, cambie la temperatura y/o el tiempo tocando  o .

5. Toque **COMBINAR** para copiar la configuración de la **ZONA 1** en la **ZONA 2**.

6. Toque  para iniciar la cocción en ambas zonas.

7. La freidora de aire emitirá un pitido al terminar. En la pantalla aparecerá **"Fin"**.

8. Retire la cesta de la freidora de aire, teniendo cuidado de que no quemarse con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar los alimentos de la cesta.

• Asegúrese de colocar la cesta sobre una superficie plana.

• Preste atención a la acumulación de aceite o grasa caliente en la cesta. Para evitar salpicaduras, vacíe el aceite antes de volver a colocar la cesta. **[Figura 8]**

**PRECAUCIÓN:** *Los platos elevadores calientes pueden caerse de la cesta cuando le de la vuelta.*

9. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

## Guía de cocción

### DEMASIADO LLENA

- Si la cesta se llena demasiado, los alimentos no se cocinarán de forma uniforme.

**PRECAUCIÓN: No** empaquete los alimentos. Si se introducen muchos alimentos, estos podrían tocar los elementos de calor y provocar un incendio.

### USO DE ACEITE

- Añadir una pequeña cantidad de aceite a sus alimentos hará que queden más crujientes. No utilice más de 30 ml (2 cucharadas soperas) de aceite.
- El aceite en spray es excelente para añadir pequeñas cantidades de aceite de forma uniforme a todos los alimentos.
- **No** utilice pulverizadores de cocina con propulsores. Los propulsores podrían dañar el revestimiento antiadherente de la cesta.

### CONSEJOS CULINARIOS

- Puede utilizar la freidora de aire para cocinar cualquier alimento congelado o apto para el horno.
- Para hacer pasteles, tartas o cualquier alimento con relleno o rebozado, ponga los alimentos en un recipiente resistente al calor antes de colocarlos en la cesta.
- Al utilizar la freidora de aire con alimentos con alto contenido de grasa con la freidora de aire alimentos

provocará que la grasa se acumule debajo del plato elevador. Para evitar el exceso de humo durante la cocción, retire la grasa que gotea después de cocinar.

- Los alimentos marinados en líquido producen salpicaduras y exceso de humo. Seque dichos alimentos antes de cocinarlos con freidora de aire.

## PATATAS FRITAS

- Añada de 8 a 15 ml (de ½ a 1 cucharada sopera) de aceite para que queden crujientes.
- Al hacer patatas fritas con patatas crudas, remoje las patatas crudas en agua durante 15 minutos para eliminar el almidón antes de freírlas. Séquelas con un paño antes de añadir el aceite.
- Corte las patatas crudas en trozos más pequeños para que queden más crujientes. Corte las patatas en tiras de 0,6 x 7,6 cm (¼ x 3 pulgadas).

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

## Más funciones

### AJUSTES DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

Usar una función de cocción es la manera más fácil de cocinar con la freidora de aire. Las funciones están configuradas con un tiempo y una temperatura que son perfectos para cocinar ciertos alimentos.

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

**Nota:** Para subir o bajar rápidamente el tiempo o la temperatura, mantenga pulsado los botones  $\wedge$  o  $\vee$ .

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

### CAMBIAR LAS UNIDADES DE TEMPERATURA

- Mantenga pulsado los botones **TEMP**  $\wedge$  y  $\vee$  durante 3 segundos.
- La unidad de temperatura cambiará de Centígrados a Fahrenheit.
- Repita esta acción para volver a Centígrados.

### ACTIVAR/DESACTIVAR SONIDO

- Mantenga pulsados **TEMP**  $\wedge$  y **TIEMPO**  $\vee$  al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la freidora de aire emita un solo pitido.
- Repita para volver a activar el sonido.

### PAUSAR

- Pulse  $\blacktriangleright\parallel$  para pausar la cocción. La freidora de aire dejará de calentar y  $\blacktriangleright\parallel$  parpadeará hasta que vuelva a pulsar  $\blacktriangleright\parallel$  para reanudar la cocción.
- Tras 30 minutos de inactividad, la freidora de aire se apagará.
- Gracias a esta función puede pausar la cocción sin retirar la cesta de la freidora de aire.

## REANUDACIÓN AUTOMÁTICA DE LA COCCIÓN

- Si retira la cesta, la freidora de aire pausará la cocción automáticamente.
- Al volver a colocar la cesta, la freidora de aire reanudará la cocción automáticamente de acuerdo con la configuración anterior.

## APAGADO AUTOMÁTICO

- Si la freidora de aire no tiene ninguna función activa, borrará todos los ajustes y se apagará tras 9 minutos de inactividad.

Si los siguientes modos permanecen inactivos durante el tiempo correspondiente, la freidora de aire se apagará.		
Dispositivo encendido	Todas las funciones de cocción finalizadas	Pre calentamiento o pausa
9 min	9 min	9 min

## Cuidado y mantenimiento

### Nota:

- Limpie **siempre** la cesta y el plato elevador de la freidora de aire después de cada uso.
- Cubrir la cesta con papel de aluminio (excepto los platos elevadores) puede hacer que la limpieza sea más fácil.

1. Apague y desenchufe la freidora de aire. Deje que se enfríe por completo antes de limpiarla. Retire la cesta que se enfríe más rápido.
2. Limpie el exterior de la freidora de aire con un paño húmedo, si es necesario.
3. La cesta y los platos elevadores se pueden lavar en el lavavajillas. También puede lavarlos con agua caliente jabonosa y una esponja no abrasiva. Déjela en remojo si es necesario.

### Nota:

- La cesta y los platos elevadores tienen un revestimiento antiadherente. Evite utilizar utensilios metálicos y materiales de limpieza abrasivos.
- Para grasa complicada:
  - a. En un recipiente pequeño, combine 30 g (2 cucharadas soperas) de bicarbonato de sodio y 15 ml (1 cucharada soperas) de agua hasta obtener una pasta.
  - b. Use una esponja para aplicar la pasta sobre la cesta y los platos elevadores y frote. Deje reposar la cesta y los platos elevadores durante 15 minutos antes de enjuagarlos.
  - c. Lave la cesta y los platos elevadores con agua y jabón antes de usarlos.

4. Limpie el interior de la freidora de aire con una esponja o un paño suave que esté un poco húmedo. **No** la sumerja en agua. Limpie la resistencia para eliminar los restos de comida en caso de que sea necesario. [Figura 9]
5. Secar antes de usar.

**Nota:** Asegúrese de que la resistencia esté completamente seca antes de encender la freidora de aire.

## Accesorios

Disponemos de más accesorios y repuesto para su freidora de aire. Para obtener más información, contacte con **Atención al cliente** (página 20).

# Solución de problemas

ES

Problema	Soluciones posibles
La freidora de aire no se enciende.	Asegúrese de que la freidora de aire esté enchufada.
	Introduzca la cesta correctamente en la freidora de aire.
Los alimentos no se han cocinado por completo.	Coloque porciones más pequeñas de alimentos en la cesta. Si la cesta está demasiado llena, los alimentos se quedarán crudos.
	Suba la temperatura o el tiempo de cocción.
La comida no se cocina de forma uniforme.	La comida que se apila una sobre la otra o se coloca demasiado apretada tiene que sacudirse o girarse durante la cocción.
Los alimentos no quedan crujientes después de freirlos con la freidora de aire.	Echar o poner un poco de aceite sobre los alimentos puede hacer que queden más crujientes. Consulte la <b>Guía de cocción</b> (página 13).
Las patatas fritas no se cocinan bien.	Consulte <b>Patatas fritas</b> (página 14).
La cesta no se coloca correctamente en la freidora de aire.	Asegúrese de que la cesta no esté demasiado llena de alimentos.
	Compruebe que los platos elevadores estén bien colocados dentro de la cesta.
Sale humo blanco o vapor de la freidora de aire.	La freidora de aire puede emitir humo blanco o vapor al usarla por primera vez o durante la cocción. Esto es normal.
	Asegúrese de que la cesta y el interior de la freidora de aire estén completamente limpios y sin grasa.
	Cocinar alimentos con grasa hará que se acumule aceite debajo del plato elevador. Dicho aceite producirá humo blanco y la cesta se podría calentar más de lo normal. Esto es normal y no debería afectar la cocción. Manipule la cesta con cuidado.
Sale humo oscuro de la freidora de aire.	Desenchufe la freidora de aire inmediatamente. El humo oscuro indica que la comida se está quemando o que existe un problema en el circuito. Espere a que el humo se disipe antes de retirar la cesta. Si el humo no fue causado por la comida quemada, contacte con <b>Atención al cliente</b> (página 20).
La freidora de aire huele a plástico.	Cualquier freidora de aire puede emitir un olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Siga las instrucciones para realizar una <b>Prueba de funcionamiento</b> (página 9) para eliminar el olor a plástico. Si el olor a plástico sigue presente, contacte con <b>Atención al cliente</b> (página 20).

Problema	Soluciones posibles
El tiempo de cocción es superior si se usa la función Gran zona o Combinar.	Esto es normal. Las cantidades grandes de alimentos tardan más en cocinarse.
En la pantalla aparece el código de error "E1"	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura superior de la <b>ZONA 1</b> . Contacte con <b>Atención al cliente</b> (página 20).
En la pantalla aparece el código de error "E2"	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura superior de la <b>ZONA 1</b> . Contacte con <b>Atención al cliente</b> (página 20).
En la pantalla aparece el código de error "E3"	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento de la <b>ZONA 1</b> de la freidora de aire. Apague y desenchufe la freidora de aire hasta que se enfríe por completo. Si la pantalla sigue mostrando "E3", contacte con <b>Atención al cliente</b> (página 20).
En la pantalla aparece el código de error "E21"	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura inferior de la <b>ZONA 1</b> . Contacte con <b>Atención al cliente</b> (página 20).
En la pantalla aparece el código de error "E22"	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura inferior de la <b>ZONA 1</b> . Contacte con <b>Atención al cliente</b> (página 20).
En la pantalla aparece el código de error "E24"	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura superior de la <b>ZONA 2</b> . Contacte con <b>Atención al cliente</b> (página 20).
En la pantalla aparece el código de error "E25"	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura de la <b>ZONA 2</b> . Contacte con <b>Atención al cliente</b> (página 20).
En la pantalla aparece el código de error "E26"	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura inferior de la <b>ZONA 2</b> . Contacte con <b>Atención al cliente</b> (página 20).
En la pantalla aparece el código de error "E27"	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura inferior de la <b>ZONA 2</b> . Contacte con <b>Atención al cliente</b> (página 20).
En la pantalla aparece el código de error "E28"	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento de la <b>ZONA 2</b> de la freidora de aire. Apague y desenchufe la freidora de aire hasta que se enfríe por completo. Si la pantalla sigue mostrando "E28", contacte con <b>Atención al cliente</b> (página 20).

Si su problema no se ha mencionado, contacte con **Atención al cliente** (página 20).

# Declaración de conformidad

Vesync Germany GmbH por la presente declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de la Directiva 2014 y los demás requisitos aplicables de la directiva de la UE y el Reino Unido. Puede encontrar la declaración de conformidad completa en: <https://cosori.com/euro/compliance>

## Información de la garantía limitada

<b>Nombre del producto</b>	Freidora de aire Dual Blaze TwinFry™ de 8.6 litros
<b>Modelo</b>	CAF-TF801-CEUR
<i>Para su propia referencia, le recomendamos enfáticamente 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

Vesync Germany GmbH ("Vesync") 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, Vesync, 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 Vesync solo se extiende a los productos comprados a distribuidores o vendedores autorizados que estén sujetos a los controles de calidad de Vesync 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 Vesync 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?

- Desgaste normal, incluidas piezas de desgaste habitual o daños ocasionados por el mal uso.
- Si el comprobante de compra se ha 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 se han alterado, eliminado o se han vuelto ilegibles.
- 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 Vesync.
- 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 la identificación del pedido o el comprobante de compra.
3. Asegúrese de tener el producto. NO deseche su producto antes de contactarnos.
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 VESYNC GERMANY 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 VESYNC GERMANY 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 APPLICABLE, EXCEPTO SEGÚN LO GARANTIZADO EN LA PRESENTE POLÍTICA DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO, VESYNC GERMANY GMBH PROPORCIONA LOS PRODUCTOS QUE USTED COMPRA A VESYNC GERMANY GMBH "EN LAS CONDICIONES EN QUE SE ENCUENTRAN" Y POR EL PRESENTE DOCUMENTO VESYNC GERMANY 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 APPLICABLE, EN NINGÚN CASO VESYNC GERMANY 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 VESYNC GERMANY 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 VESYNC GERMANY 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, VESYNC GERMANY 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:  
Vesync Germany GmbH  
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

## Atención al cliente

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

**Correo electrónico:** support.europe@cosori.com

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

### VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD

6 Raffles Quay, #14-06,  
048580 Singapore

# Indice

Contenuto della confezione	1
Specifiche tecniche	1
Norme di sicurezza e avvertenze importanti	2
Attività iniziali con la friggitrice ad aria	8
Primo utilizzo	8
Utilizzo della friggitrice ad aria	9
Cura e manutenzione	16
Risoluzione dei problemi	17
Informazioni sulla garanzia limitata	19
Assistenza clienti	21

# Contenuto della confezione

- 1 × Friggitrice ad aria Dual Blaze TwinFry™ da 8,6 litri
- 2 × Piastra per frittura
- 1 × Divisore cestello
- 1 × Guida di avvio rapida
- 1 × Ricettario
- 1 × Manuale d'uso

# Specifiche tecniche

Modello	CAF-TF801-CEUR
Alimentazione	CA 220-240 V, 50/60 Hz
Potenza nominale	2700 W
Capacità	8,6 L
Intervallo di temperatura	35- 240 °C
Tempo di cottura	1 min - 4 ore
Dimensioni (con manico)	33,9 P × 48,2 L × 28,1 A cm
Consumo energetico in modalità spento	≤ 0,3 W
Peso	8 kg

# LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

## Norme di sicurezza e avvertenze importanti

IT

**Per garantire un uso sicuro della friggitrice ad aria, seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.**

### PRINCIPALI AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- **Non** toccare le superfici calde. Utilizzare il manico.
- prestare attenzione quando si rovescia il cestello dopo la cottura, poiché la piastra per frittura calda potrebbe cadere causando rischi per la sicurezza.
- Inserire saldamente le piastre per frittura nel cestello per evitare che cadano accidentalmente.
- **Non** ostruire le aperture di ventilazione. Dalle aperture viene rilasciato vapore caldo. Tenere le mani e il viso lontani dalle aperture.
- Usare **sempre** delle pinze per rimuovere con attenzione gli alimenti caldi.

### SICUREZZA GENERALE

- Per prevenire scosse

elettriche, **non immergere** l'alloggiamento, il cavo o la spina della friggitrice ad aria in acqua o in altri liquidi.

- È necessaria un'attenta supervisione se l'apparecchio viene utilizzato da bambini o nelle loro vicinanze. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non viene utilizzato e prima di pulirlo. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di montarne o smontarne i componenti.
- **Non** utilizzare nessun apparecchio se il cavo o la spina risultano danneggiati, dopo che si è verificato un malfunzionamento o se è presente qualsiasi tipo di danno. Portare l'apparecchio al centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per

farlo esaminare, riparare o regolare. Contattare l'**assistenza clienti** (pagina 21).

- **Non** utilizzare la friggitrice ad aria se è danneggiata, se non funziona oppure se il cavo o la spina presentano danni.

Contattare l'**assistenza clienti** (pagina 21).

- L'utilizzo di accessori non raccomandati da Cosori può causare lesioni.
- **Non** utilizzare all'aperto.
- **Non** collocare la friggitrice ad aria o i suoi componenti su stufe, nelle vicinanze di fornelli a gas o elettrici oppure in forni caldi.
- Prestare particolare attenzione quando si rimuovono il cestello e le piastre per frittura soprattutto durante lo smaltimento dell'olio caldo.
- Posizionare **sempre** le piastre per frittura o il cestello su una superficie resistente al calore dopo averli rimossi dal cestello.
- **Non** pulire l'apparecchio utilizzando spugne metalliche abrasive. Dei frammenti metallici

potrebbero staccarsi dalla spugna abrasiva ed entrare in contatto con parti elettriche, causando il rischio di scosse elettriche.

- **Non** appoggiare niente sopra la friggitrice ad aria. **Non** riporre niente all'interno della friggitrice ad aria.
- La friggitrice ad aria può essere utilizzata da bambini a partire dagli 8 anni, nonché da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, solo se supervisionati o istruiti circa l'uso sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi associati. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.
- **Non** consentire ai bambini di effettuare la pulizia o la manutenzione della friggitrice ad aria, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano supervisionati.

- I bambini devono essere supervisionati per verificare che **non** giochino con la friggitrice ad aria.
- La friggitrice ad aria non è progettata per essere messa in funzione tramite un temporizzatore esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Per scollegare l'apparecchio, portare tutti i comandi sulla posizione "disattiva" e staccare la spina dalla presa di corrente.
- **Non** utilizzare la friggitrice ad aria per scopi diversi da quelli previsti.
- Qualsiasi intervento di riparazione deve essere effettuato da rappresentanti del servizio di assistenza autorizzati. Contattare l'**assistenza clienti** (consultare pagina 21).
- Per le istruzioni sulla pulizia degli accessori, consultare la sezione **Cura e manutenzione** (pagina 16).
- Non adatto all'uso commerciale. **Solo** per uso domestico.

## DURANTE LA FRITTURA AD ARIA

- Le friggitrici ad aria funzionano **solo** con l'aria. **Non** riempire il cestello di olio o grasso.
- **Non** usare mai la friggitrice ad aria senza il cestello.
- **Non** inserire alimenti di dimensioni eccessive o utensili metallici all'interno della friggitrice, perché potrebbero causare un incendio o scosse elettriche.
- **Non** riempire troppo il cestello. Un eccesso di alimenti potrebbero toccare le serpentine di riscaldamento e causare un incendio.
- **Non** toccare gli accessori (comprese le piastre per frittura) durante o subito dopo la frittura ad aria.
- **Non** inserire carta, cartone, plastica non resistente al calore o materiali simili nella friggitrice ad aria.
- Non inserire **mai** carta da forno senza alimenti nella friggitrice ad aria. La circolazione dell'aria potrebbe sollevare

la carta e portarla a contatto con le serpentine di riscaldamento.

- Se si riveste il cestello con un foglio di alluminio, assicurarsi che non entri in contatto con gli elementi riscaldanti. Ciò può causare surriscaldamento e rischio di incendio.
- Usare **sempre** contenitori resistenti al calore. Prestare particolare attenzione qualora si utilizzino contenitori che non siano di metallo o di vetro.
- Per ridurre il rischio di incendi, posizionare la friggitrice ad aria lontano dai materiali infiammabili (come tende e tovaglie). Utilizzare su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da fonti di calore e liquidi.
- Se la friggitrice ad aria emette del fumo nero, spegnerla immediatamente e scollegarla dalla presa di corrente. La presenza di fumo bianco è normale, deriva dai grassi che si scaldano o dagli alimenti che schizzano, mentre il fumo nero

indica che gli alimenti stanno bruciando o la presenza di un problema al circuito. Attendere che il fumo si disperda prima di il cestello. Se la causa del fumo nero non sono degli alimenti bruciati, contattare l'**assistenza clienti** (pagina 21).

- Per spegnere la friggitrice ad aria, toccare una volta  $\odot$ . La friggitrice ad aria emette un segnale acustico e tutti i pulsanti si spengono.
- **Non** lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in funzione.

## ALIMENTAZIONE E RELATIVO CAVO

- Spegnerla prima di scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Per scollegare l'apparecchio, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare **mai** il cavo di alimentazione.
- **Non** lasciare il cavo di alimentazione (o la prolunga) sospeso sul bordo di un tavolo o di un piano di lavoro, oppure

a contatto con superfici calde.

- Per evitare il rischio di soffocamento, rimuovere e smaltire la copertura protettiva presente sulla spina di alimentazione della friggitrice ad aria.
- Non collegare **mai** la friggitrice ad aria a una presa di corrente al di sotto del piano di lavoro.
- La friggitrice ad aria è dotata di una spina con messa a terra a 3 poli. **Collegare** sempre l'apparecchio a una presa elettrica dotata di messa a terra. **Non** modificare in alcun modo la spina.
- La friggitrice ad aria deve essere utilizzata **solo** con sistemi elettrici da **220–240 V, 50/60 Hz**. **Non** collegare a prese elettriche con specifiche diverse.
- Tenere la friggitrice ad aria e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. o

da personale con pari qualifica per evitare rischi elettrici o incendi. Contattare l'**assistenza clienti** (pagina 21).

## PROLUNGHE

- Le prolunghe possono essere utilizzate prestando la dovuta attenzione. Qualora si utilizzi una prolunga:
  - Le sue specifiche elettriche nominali devono essere quantomeno uguali a quelle della friggitrice ad aria.
  - Il cavo non deve restare sospeso dal piano di lavoro o dal tavolo, perché i bambini potrebbero tirarlo o qualcuno potrebbe inciamparvi accidentalmente.
  - Se l'apparecchio è dotato di messa a terra, il cavo o la prolunga devono essere del tipo a 3 fili con messa a terra.

**ATTENZIONE:** ogni altra operazione di manutenzione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato.

**ATTENZIONE:** gli elementi contrassegnati dal seguente simbolo possono raggiungere temperature elevate e devono essere gestiti con attenzione.



**ATTENZIONE:**  
superficie  
calda.



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici, ma deve essere conferito presso un centro di raccolta appropriato 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 comune, gli enti locali preposti allo smaltimento o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

### **Conformità alla direttiva RoHS.**

Questo prodotto è conforme alla direttiva 2011/65/UE e ai Regolamenti sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche del 2012 e alle loro modifiche.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**

# Attività iniziali con la friggitrice ad aria

## DIAGRAMMA DELLA FRIGGITRICE AD ARIA [FIGURA 1]

- A. Divisore cestello
- B. Piastre per frittura
- C. Manico del cestello
- D. Cestello
- E. Maniglie alloggiamento
- F. Cavo di alimentazione
- G. Pannello di controllo
- H. Presa di ingresso dell'aria
- I. Presa di uscita dell'aria

## Diagramma del display

### PANNELLO DI CONTROLLO [FIGURA 2]

- a. Funzioni di cottura
- b. Aumento/riduzione della temperatura
- c. Accensione/spengimento
- d. ZONA 1
- e. COTTURA COMBINATA
- f. ZONA GRANDE
- g. SINCRONIZZAZIONE
- h. ZONA 2
- i. Avvio/Pausa
- j. Aumento/riduzione del tempo di cottura
- k. Indicazione della temperatura
- l. Indicazione del tempo

**Nota:** tenere premuto **TEMP**  $\wedge$  e  $\vee$  per 3 secondi per selezionare l'unità di misura della temperatura (°C / °F).

## MESSAGGI SUL DISPLAY [FIGURA 3]

- Cottura [Figura a]
- In pausa [Figura b]
- Il cestello è rimosso [Figura c]
- Cottura terminata [Figura d]

## Primo utilizzo

### CONFIGURAZIONE

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio dall'interno e dall'esterno della friggitrice ad aria, compresi eventuali adesivi temporanei e involucri di plastica.
2. Collocare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Tenere l'apparecchio lontano dalle aree che possono essere danneggiate dall'aria calda o dal vapore (come le pareti o le credenze).

**Nota:** lasciare 13 cm di spazio al di sopra e al di sotto della friggitrice ad aria. Lasciare uno spazio sufficiente a rimuovere il cestello davanti alla friggitrice ad aria. [Figura 4]

3. Lavare accuratamente il cestello, il divisore del cestello e le piastre per frittura, usando una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno leggermente inumidito. Asciugare con uno strofinaccio.
5. Inserire saldamente le piastre per frittura e il divisorio nel cestello, quindi posizionare il cestello all'interno della friggitrice ad aria. [Figura 5]

**Nota:** Quando si inseriscono le piastre per frittura, inclinare prima la piastra per frittura da un lato, quindi premere sull'altro lato. Le piastre per frittura possono essere inserite nel cestello solo in un modo.

## ACCENSIONE DI PROVA

Effettuare un'accensione di prova per prendere familiarità con la friggitrice ad aria, verificare che funzioni correttamente e pulirla da eventuali residui.

1. Verificare che il cestello sia vuoto e collegare la friggitrice ad aria alla presa di corrente.
2. Toccare  $\odot$ .
3. Toccare **GRANDZONE**. Sul display viene visualizzato "200°C" e "20 MIN".
4. Toccare **TIME**  $\surd$  per modificare il tempo a 5 minuti.
5. Toccare  $\blacktriangleright$   $\parallel$  per avviare il riscaldamento. Al termine dell'accensione di prova, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico.
6. Rimuovere il cestello. Attendere 10-30 minuti affinché il cestello si raffreddi completamente.

### Nota:

- *Tutte le friggitrici ad aria possono emettere un odore di plastica dovuto al processo di fabbricazione. Si tratta di un fenomeno normale. Se l'odore di plastica non svanisce dopo alcune accensioni di prova, contattare l'**assistenza clienti** (pagina 21).*
- *prestare attenzione quando si rovescia il cestello dopo la cottura, poiché la piastra per frittura calda potrebbe cadere causando rischi per la sicurezza.*

## FERMI IN SILICONE

- Ciascuna piastra per frittura contiene 4 fermi in silicone realizzati con materiale per alimenti. Questi fermi servono a fissare la piastra al fondo del cestello.
- Quando si inseriscono le piastre per frittura nel cestello, inclinarle prima da un lato, quindi premere sull'altro lato. Le piastre per frittura possono essere inserite nel cestello solo in un modo. *[Figura 6]*

**Nota:** *inserire a forza in modo scorretto la piastra per frittura all'interno del cestello può causare danni.*

- Tenere fuori dalla portata dei bambini. **Non** permettere che giochino con i fermi in silicone o li mettano in bocca.

## Utilizzo della friggitrice ad aria

### FRITTURA AD ARIA

#### Nota:

- **Non** appoggiare niente sopra la friggitrice ad aria. Una tale azione interrompe il flusso d'aria e causa risultati scadenti nella cottura con friggitrice ad aria. *[Figura 7]*
- La friggitrice ad aria è diversa dai modelli a olio. **Non** riempire il cestello con olio, grasso per friggere o liquidi di qualsiasi tipo.
- Fare attenzione al vapore caldo al momento di estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria.

## TABELLA DELLE COTTURE

Funzione	Temperatura predefinita	Durata predefinita	Intervallo di temperatura	Tempo di cottura	Elementi riscaldanti superiori	Elementi riscaldanti inferiori
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		
BAKE (Cuocere Al Forno)	160 °C	25 min	80 - 205 °C	1 - 240 min		
GRILL (Grigliare)	240 °C	10 min	180 - 240 °C	1 - 60 min		N/D
REHEAT (Riscaldare)	165 °C	15 min	35 - 205 °C	1 - 60 min		

i risultati possono variare. Per ricette e ispirazione in cucina, consulta l'app VeSync.

### Nota:

- le icone della fiamma rappresentano il calore, non la potenza effettiva di cottura.
- 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.

## COTTURA NELLA ZONA CENTRALE GRANDZONE

1. Posizionare le piastre per frittura nel cestello. *[Figura 5]*

### Nota:

- le piastre per frittura consentono lo sgocciolamento dell'olio in eccesso sul fondo del cestello.
- Quando si inseriscono le piastre per frittura nel cestello, inclinarle prima da un lato, quindi premere sull'altro lato.
- Le piastre per frittura non possono essere utilizzate per alcune ricette, come quelle per i muffin e il pane.

2. Toccare
3. Seleziona la zona centrale **GRANDZONE**.
4. Selezionare una funzione di cottura.

**Nota:** le funzioni di cottura sono configurate con la durata e la temperatura ideali per determinati tipi di alimenti. Le medesime possono essere personalizzate anche in base al tempo e alla temperatura.

5. Per personalizzare il tempo (1 min - 4 ore) e la temperatura (35 - 240 °C) toccare o per il tempo e/o la temperatura. La temperatura può essere modificata in qualsiasi momento durante la cottura. Per tornare alle impostazioni predefinite di una funzione subito dopo averle modificate, toccare nuovamente il pulsante della funzione.
6. Toccare per avviare la frittura ad aria.
7. Al termine dell'operazione la friggitrice ad aria emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato **"End"**.

8. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, prestando attenzione al vapore caldo. Utilizzare delle pinze o utensili a prova di calore per rimuovere gli alimenti dal cestello.
  - Verificare che il cestello sia appoggiato su una superficie piana.
  - Prestare attenzione all'olio e al grasso caldi raccolti nel cestello. Per evitare schizzi, scolare l'olio prima di riposizionare il cestello. **[Figura 8]**
7. La friggitrice ad aria emette un segnale acustico a fine programma. Sul display viene visualizzato "End".
8. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, prestando attenzione al vapore caldo. Utilizzare delle pinze o utensili a prova di calore per rimuovere gli alimenti dal cestello.
  - Verificare che il cestello sia appoggiato su una superficie piana.
  - Prestare attenzione all'olio e al grasso caldi raccolti nel cestello. Per evitare schizzi, scolare l'olio prima di riposizionare il cestello. **[Figura 8]**
9. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo.


**ATTENZIONE:** *Le piastre per frittura calde possono cadere quando si capovolge il cestello.*

## COTTURA CON ZONA SINGOLA




1. Posizionare la piastra per frittura nel cestello. **[Figura 5]**

**Nota:**

- le piastre per frittura consentono lo sgocciolamento dell'olio in eccesso sul fondo del cestello.
- Quando si inseriscono le piastre per frittura nel cestello, inclinarle prima da un lato, quindi premere sull'altro lato.
- Le piastre per frittura non possono essere utilizzate per alcune ricette, come quelle per i muffin e il pane.

2. Toccare .
3. Selezionare la zona che si desidera utilizzare.
4. Selezionare una funzione di cottura.

**Nota:** *le funzioni di cottura sono configurate con la durata e la temperatura ideali per determinati tipi di alimenti. Le medesime possono essere personalizzate anche in base al tempo e alla temperatura.*

5. Facoltativamente, regolare la temperatura e il tempo toccando  o .
6. Toccare  per avviare la frittura ad aria.

**ATTENZIONE:** *Le piastre per frittura calde possono cadere quando si capovolge il cestello.*




## COTTURA CON DOPPIA ZONA

Permette la cottura utilizzando due zone per preparare contemporaneamente alimenti diversi. **ZONA 1** e **ZONE 2** possono essere controllate separatamente l'una dall'altra.

1. Posizionare la piastra per frittura nel cestello. **[Figura 5]**

**Nota:**

- le piastre per frittura consentono lo sgocciolamento dell'olio in eccesso sul fondo del cestello.
- Quando si inseriscono le piastre per frittura nel cestello, inclinarle prima da un lato, quindi premere sull'altro lato.
- Le piastre per frittura non possono essere utilizzate per alcune ricette, come quelle per i muffin e il pane.

2. Toccare .
3. Selezionare **ZONA 1**.
4. Selezionare una funzione di cottura.
5. Per personalizzare il tempo (1 min - 4 ore) e la temperatura (35 - 240 °C) toccare  o  per il tempo e la temperatura. La temperatura può essere

modificata in qualsiasi momento durante la cottura. Per tornare alle impostazioni predefinite di una funzione subito dopo averle modificate, premere nuovamente il pulsante della funzione.

6. Selezionare **ZONA 2** e ripetere i passaggi 4 e 5.
7. Toccare ►|| per avviare la frittura ad aria.

**Nota:** se si ritiene che il cibo in una delle zone sia pronto prima dello scadere del tempo di cottura, è possibile sospendere una zona selezionandola e toccando ►||.

8. Al termine dell'operazione la friggitrice ad aria emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato "End".
9. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, prestando attenzione al vapore caldo. Utilizzare delle pinze o utensili a prova di calore per rimuovere gli alimenti dal cestello.
  - Verificare che il cestello sia appoggiato su una superficie piana.
  - Prestare attenzione all'olio e al grasso caldi raccolti nel cestello. Per evitare schizzi, scolare l'olio prima di riposizionare il cestello. **[Figura 8]**

**ATTENZIONE:** Le piastre per frittura calde possono cadere quando si capovolge il cestello.

10. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo.

## SOSPENSIONE DELLA COTTURA

La cottura viene automaticamente sospesa alla rimozione del cestello. Reinserire il cestello per riprendere la cottura.

Facoltativamente, toccare ►|| per sospendere la cottura di entrambe le zone. Toccare di nuovo ►|| per riprendere la cottura.

## Sospensione del tempo di cottura in una zona (mentre si utilizzano entrambe le zone)

1. Selezionare la zona che si desidera sospendere.
2. Toccare ►|| per sospendere la cottura.
3. Per riprendere la zona sospesa, toccare di nuovo ►||.

**Nota:** Le impostazioni (funzione di cottura, tempo e temperatura) possono essere regolate quando una zona è sospesa.

## Termine del tempo di cottura in una zona (mentre si utilizzano entrambe le zone)

Se si ritiene che il cibo in una delle zone sia pronto prima dello scadere del tempo di cottura, è possibile **arrestare una zona**. Tenere premuto il pulsante di tale zona per 3 secondi.

## COTTURA SINCRONIZZATA

Permette di programmare le zone in modo che la cottura termini contemporaneamente anche quando utilizzano funzioni, tempi di cottura e temperature differenti.

1. Posizionare la piastre per frittura nel cestello. **[Figura 5]**

### Nota:

- le piastre per frittura consentono lo sgocciolamento dell'olio in eccesso sul fondo del cestello.
  - Quando si inseriscono le piastre per frittura nel cestello, inclinarle prima da un lato, quindi premere sull'altro lato.
  - Le piastre per frittura non possono essere utilizzate per alcune ricette, come quelle per i muffin e il pane.
2. Toccare ☺.
  3. Selezionare **ZONA 1**. Scegliere una funzione di cottura, quindi modificare la temperatura e/o il tempo toccando ^ o v.
  4. Selezionare **ZONA 2**. Scegliere una funzione di cottura, quindi modificare la

temperatura e/o il tempo toccando  $\wedge$  o  $\vee$ .

5. Toccare **SYNC**.

6. Toccare  $\blacktriangleright$ . La zona con il tempo più lungo avvierà la cottura. Nell'altra zona verrà visualizzato "**Hold**". L'unità emette un segnale acustico e avvia la seconda zona quando entrambe le zone hanno lo stesso tempo residuo.

**Nota:** se si ritiene che il cibo in una delle zone sia pronto prima dello scadere del tempo di cottura, è possibile **arrestare tale zona**. Tenere premuto il pulsante della zona in questione per 3 secondi

7. La friggitrice ad aria emette un segnale acustico a fine programma. Sul display viene visualizzato "**End**".

8. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, prestando attenzione al vapore caldo. Utilizzare delle pinze o utensili a prova di calore per rimuovere gli alimenti dal cestello.

- Verificare che il cestello sia appoggiato su una superficie piana.
- Prestare attenzione all'olio e al grasso caldi raccolti nel cestello. Per evitare schizzi, scolare l'olio prima di riposizionare il cestello. **[Figura 8]**

**ATTENZIONE:** Le piastre per frittura calde possono cadere quando si capovolge il cestello.

9. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo.

## COTTURA COMBINATA

Permette di allineare le impostazioni tra la **ZONA 1** e la **ZONA 2** per avviare la cottura con la stessa funzione, temperatura e tempo. Ciò permette di cuocere grandi quantità contemporaneamente o alimenti diversi utilizzando le stesse impostazioni.

1. Posizionare la piastra per frittura nel cestello. **[Figura 5]**

**Nota:**

- le piastre per frittura consentono lo sgocciolamento dell'olio in eccesso sul fondo del cestello.

- Quando si inseriscono le piastre per frittura nel cestello, inclinarle prima da un lato, quindi premere sull'altro lato.
- Le piastre per frittura non possono essere utilizzate per alcune ricette, come quelle per i muffin e il pane.

2. Toccare  $\odot$ .

3. Selezionare **ZONA 1**. Scegliere una funzione di cottura, quindi modificare la temperatura e/o il tempo toccando  $\wedge$  o  $\vee$ .

4. Selezionare **ZONA 2**. Scegliere una funzione di cottura, quindi modificare la temperatura e/o il tempo toccando  $\wedge$  o  $\vee$ .

5. Toccare **MATCH** per copiare le impostazioni della **ZONA 1** nella **ZONA 2**.

6. Toccare  $\blacktriangleright$  per avviare la cottura in entrambe le zone.

7. La friggitrice ad aria emette un segnale acustico a fine programma. Sul display viene visualizzato "**End**".

8. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, prestando attenzione al vapore caldo. Utilizzare delle pinze o utensili a prova di calore per rimuovere gli alimenti dal cestello.

- Verificare che il cestello sia appoggiato su una superficie piana.
- Prestare attenzione all'olio e al grasso caldi raccolti nel cestello. Per evitare schizzi, scolare l'olio prima di riposizionare il cestello. **[Figura 8]**

**ATTENZIONE:** Le piastre per frittura calde possono cadere quando si capovolge il cestello.

9. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo.

## Guida di cottura

### RIEMPIMENTO ECCESSIVO

- Se il cestello viene riempito troppo, gli alimenti cuoceranno in modo disomogeneo.

**ATTENZIONE: Non inserire** troppi alimenti. Una quantità eccessiva di alimenti potrebbe toccare gli elementi riscaldanti e causare un incendio.

## UTILIZZO DELL'OLIO

- Aggiungere un piccolo quantitativo di olio agli alimenti per renderli più croccanti. Non utilizzare più di 30 ml di olio.
- Gli oli spray sono perfetti per applicare piccole quantità in modo omogeneo su tutti gli alimenti.
- **Non** utilizzare spray da cucina contenenti propellenti. I propellenti possono danneggiare il rivestimento antiaderente del cestello.

## CONSIGLI SUGLI ALIMENTI

- È possibile friggere ad aria tutti i tipi di alimenti congelati o cucinabili in forno.
- Per preparare torte, pasticcini artigianali oppure alimenti ripieni o con pastella, inserirli in un contenitore resistente al calore prima di posizionarli nel cestello.
- Se gli alimenti fritti ad aria contengono molti grassi, questi vengono raccolti sotto la piastra per frittura. Per evitare una produzione eccessiva di fumo durante la cottura, gettare via i grassi raccolti dopo la cottura.
- Gli alimenti marinati nei liquidi producono schizzi e un fumo eccessivo. Asciugarli tamponandoli prima di friggerli ad aria.

## PATATINE FRITTE

- Aggiungere 8-15 ml di olio per migliorare la croccantezza.
- Quando si preparano le patatine fritte a partire da patate crude, ammorlarle in acqua per 15 minuti per rimuovere l'amido prima della cottura. Asciugarle tamponandole con uno strofinaccio prima di aggiungere l'olio.
- Tagliare le patate crude in pezzi più piccoli per ottenere una maggiore

croccantezza. Si consiglia di tagliarle in strisce da 0,6 × 7,6 cm.

**Nota:** per ulteriori consigli e ricette, controllare l'app VeSync e il sito web Cosori.

## Altre funzioni

### IMPOSTAZIONI DELLE FUNZIONI DI COTTURA



L'utilizzo di una funzione di cottura è il modo più semplice per utilizzare la friggitrice ad aria. le funzioni di cottura sono configurate con la durata e la temperatura ideali per determinati tipi di alimenti.

- Per personalizzare una funzione:
  - Scegliere una funzione e regolare il tempo e/o la temperatura.



**Nota:** per aumentare o diminuire rapidamente la durata o la temperatura, tenere premuti i pulsanti  $\wedge$   $\circ$   $\vee$ .

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




## MODIFICA DELL'UNITÀ DI MISURA DELLA TEMPERATURA

- Tenere premuto **TEMP**  e  per 3 secondi.
- L'unità di misura della temperatura cambia da Celsius a Fahrenheit.
- Ripetere l'operazione per tornare ai gradi Celsius.

## ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DEL SUONO

- Tenere premuti **TEMP**  e **TIME**  contemporaneamente per 3 secondi fino a quando la friggitrice ad aria non emette un segnale acustico.
- Ripetere la procedura per riattivare il suono.

## MESSA IN PAUSA

- Toccare  sospendere la cottura. La friggitrice ad aria interrompe il riscaldamento e l'icona  lampeggia finché non viene premuto nuovamente  per riprendere la cottura.
- Dopo 30 minuti di inattività, la friggitrice ad aria si spegne.
- Questa funzione consente di mettere in pausa la cottura senza rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria.

## RIPRESA AUTOMATICA DELLA COTTURA

- Quando si estrae il cestello, la friggitrice ad aria si mette automaticamente in pausa.
- Quando il cestello viene reinserito, la friggitrice ad aria riprende automaticamente la cottura sulla base delle impostazioni precedenti.

## SPEGNIMENTO AUTOMATICO

- Se non ha funzioni attive, la friggitrice ad aria annulla tutte le impostazioni e si spegne dopo 9 minuti di inattività.

Se le seguenti modalità rimangono inattive per il tempo corrispondente, la friggitrice ad aria si spegnerà.		
Dispositivo acceso	Completamento di tutte le funzioni di cottura	Preriscaldamento o sospensione
9 min	9 min	9 min

## Cura e manutenzione

### Nota:

- *pulire **sempre** il cestello e la piastra per frittura della friggitrice ad aria dopo ogni utilizzo.*
- *Foderare il cestello con carta stagnola (ad eccezione delle piastre per frittura) aiuta a semplificare le operazioni di pulizia.*

1. Spegnerla la friggitrice ad aria e scollegarla dalla presa di corrente. Lasciare che si raffreddi prima di pulirla. Rimuovere il cestello per velocizzare il raffreddamento.
2. Pulire l'esterno del purificatore d'aria con un panno umido morbido e asciutto.

3. Il cestello e le piastre per frittura sono compatibili con la lavastoviglie. È possibile lavare gli stessi anche con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. Se necessario, lasciare in ammollo.

### Nota:

- *il cestello e le piastre per frittura hanno un rivestimento antiaderente. Evitare l'uso di utensili metallici e materiali di pulizia abrasivi.*
- *Per i grassi ostinati:*
  - a. *In una ciotola di piccole dimensioni, mescolare 30 g di bicarbonato di sodio e 15 ml d'acqua, creando una pasta spalmabile.*
  - b. *Utilizzando una spugna, spalmare la pasta sul cestello e sulle piastre per frittura e strofinare. Lasciare agire per 15 minuti prima di risciacquare.*
  - c. *Lavare il cestello e le piastre per frittura con acqua e sapone prima di usarli di nuovo.*

4. Pulire la parte interna della friggitrice ad aria con una spugna o un panno non abrasivi leggermente inumiditi. **Non** immergere in acqua. Se necessario, pulire la serpentina di riscaldamento per rimuovere i residui degli alimenti. **[Figura 9]**
5. Asciugare prima dell'uso.

**Nota:** *verificare che la serpentina di riscaldamento sia completamente asciutta prima di accendere la friggitrice ad aria.*

## Accessori

Sono disponibili accessori aggiuntivi e pezzi di ricambio per la friggitrice. Per ulteriori informazioni, contattare l'**assistenza clienti** (pagina 21).

# Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile soluzione
La friggitrice ad aria non si accende.	Verificare che la friggitrice ad aria sia collegata alla presa di corrente.
	Premere il cestello saldamente nella friggitrice ad aria.
Gli alimenti non sono completamente cotti.	Mettere pezzi di cibo più piccoli all'interno del cestello. Se il cestello è troppo pieno, gli alimenti non cuociono a sufficienza.
	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
Gli alimenti vengono cotti in modo disomogeneo.	Gli alimenti che sono impilati uno sopra l'altro o vicini tra loro devono essere smossi o girati durante la cottura.
La frittura ad aria non rende gli alimenti croccanti.	Nebulizzare o spennellare gli alimenti con un piccolo quantitativo di olio per renderli più croccanti. Consultare la <b>Guida di cottura</b> (pagina 13).
Le patatine fritte non vengono cotte nel modo giusto.	Consultare la sezione <b>Patatine fritte</b> (pagina 14).
Il cestello non entra bene nella friggitrice ad aria.	Verificare che non siano presenti troppi alimenti nel cestello.
	Assicurarsi che le piastre per frittura siano ben fissate all'interno del cestello.
La friggitrice ad aria emette fumo bianco o vapore.	La friggitrice ad aria può produrre un po' di fumo bianco o vapore quando viene utilizzata per la prima volta o durante la cottura. Si tratta di un fenomeno normale.
	Verificare che il cestello e la parte interna della friggitrice ad aria siano ben puliti e privi di residui di grasso.
	Quando si cuociono alimenti unti, l'olio viene raccolto sotto la piastra per frittura. Questo olio produce fumo bianco e può rendere il cestello più caldo del solito. Si tratta di un fenomeno normale che non influisce sulla cottura. Maneggiare il cestello con cura.
La friggitrice ad aria emette fumo nero.	Scollare immediatamente la friggitrice ad aria dalla presa di corrente. La presenza di fumo nero indica che gli alimenti stanno bruciando o la presenza di un problema al circuito. Attendere che il fumo si disperda prima di il cestello. Se la causa del fumo nero non sono degli alimenti bruciati, contattare l' <b>assistenza clienti</b> (pagina 21).
La friggitrice ad aria emette un odore di plastica.	Tutte le friggitrici ad aria possono emettere un odore di plastica dovuto al processo di fabbricazione. Si tratta di un fenomeno normale. Seguire le istruzioni contenute nella sezione <b>Accensione di prova</b> (pagina 9) per eliminare l'odore di plastica. Se l'odore di plastica persiste, contattare l' <b>assistenza clienti</b> (consultare pagina 21).

Problema	Possibile soluzione
Il tempo di cottura è più lungo quando si utilizza la cottura Zona principale o Combinata.	Si tratta di un fenomeno normale. Grandi quantità di alimenti potrebbero richiedere più tempo per la cottura.
Sul display compare il codice di errore "E1"	È presente un circuito aperto nel modulo di controllo della temperatura superiore della <b>ZONA 1</b> . Contattare l' <b>assistenza clienti</b> (pagina 21).
Sul display compare il codice di errore "E2"	È presente un cortocircuito nel modulo di controllo della temperatura superiore della <b>ZONA 1</b> . Contattare l' <b>assistenza clienti</b> (pagina 21).
Sul display compare il codice di errore "E3"	Si è attivata la protezione contro il surriscaldamento della <b>ZONA 1</b> della friggitrice ad aria. Spegner e scollegare la friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare completamente. Se il display continua a visualizzare " <b>E3</b> ", contattare l' <b>assistenza clienti</b> (pagina 21).
Sul display scompare il codice di errore "E21"	È presente un circuito aperto nel modulo di controllo della temperatura inferiore della <b>ZONA 1</b> . Contattare l' <b>assistenza clienti</b> (pagina 21).
Sul display compare il codice di errore "E22"	È presente un cortocircuito nel modulo di controllo della temperatura inferiore della <b>ZONA 1</b> . Contattare l' <b>assistenza clienti</b> (pagina 21).
Sul display si visualizza il codice di errore "E24"	È presente un circuito aperto nel modulo di controllo della temperatura superiore della <b>ZONA 2</b> . Contattare l' <b>assistenza clienti</b> (pagina 21).
Sul display compare il codice di errore "E25"	È presente un cortocircuito nel modulo di controllo della temperatura superiore della <b>ZONA 2</b> . Contattare l' <b>assistenza clienti</b> (pagina 21).
Sul display compare il codice di errore "E26"	È presente un circuito aperto nel modulo di controllo della temperatura inferiore della <b>ZONA 2</b> . Contattare l' <b>assistenza clienti</b> (consultare pagina 21).
Sul display compare il codice di errore "E27"	È presente un cortocircuito nel modulo di controllo della temperatura inferiore della <b>ZONA 2</b> . Contattare l' <b>assistenza clienti</b> (pagina 21).
Sul display compare il codice di errore "E28"	Si è attivata la protezione contro il surriscaldamento della <b>ZONA 2</b> della friggitrice ad aria. Spegner e scollegare la friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare completamente. Se il display continua a visualizzare " <b>E28</b> ", contattare l' <b>assistenza clienti</b> (pagina 21).

**Se il problema non è tra quelli elencati, contattare l'**assistenza clienti** (pagina 21).**

# Dichiarazione di conformità

Con la presente, Vesync Germany GmbH dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti della direttiva 2014 di tutti gli altri requisiti delle direttive UE e del Regno Unito applicabili. La dichiarazione di conformità completa è disponibile all'indirizzo <https://cosori.com/euro/compliance>

## Informazioni sulla garanzia limitata

<b>Nome del prodotto</b>	Friggitrice ad aria Dual Blaze TwinFry™ da 8.6 litri
<b>Modello</b>	CAF-TF801-CEUR
<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

Vesync Germany GmbH ("Vesync") 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, Vesync, 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 Vesync si estende solo ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori autorizzati che sono soggetti ai controlli di qualità di Vesync 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 accertandovi di acquistare solo da Vesync 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, o danni 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 Vesyng.
- 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 di 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.

### **Rimedio unico ed esclusivo**

LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA COSTITUISCE L'ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ DI VESYNG GERMANY 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 VESYNG GERMANY 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, VESYNG GERMANY GMBH FORNISCE I PRODOTTI ACQUISTATI DA VESYNG GERMANY GMBH "COSÌ COME SONO" ED VESYNG GERMANY GMBH DECLINA OGNI GARANZIA DI QUALSIASI TIPO, ESPRESSA O IMPLICITA, DI LEGGE O DI ALTRO TIPO, COMPRESSE, 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 VESYNG GERMANY 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 VESYNG IN ECCESSO AL PREZZO DI ACQUISTO PAGATO DALL'ACQUIRENTE PER TALI PRODOTTI, O
- (b) DANNI INDIRETTI, SPECIALI, INCIDENTALI, CONSEQUENZIALI O PUNITIVI, ANCHE SE VESYNG GERMANY 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 SAREMMO IN NESSUN CASO RESPONSABILI DI DANNI O PERDITE CONSEQUENZIALI, INCIDENTALI, SPECIALI O PUNITIVI, DIRETTI O INDIRETTI.

FATTO SALVO QUANTO PREVISTO DALLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO, VESYNG GERMANY 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 CONSEQUENZIALI; 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:  
Vesync Germany GmbH  
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

## **Assistenza clienti**

Per eventuali domande o dubbi riguardo al vostro nuovo prodotto, vi invitiamo a contattare il nostro team di assistenza clienti: sapranno sicuramente fornirvi assistenza in merito.

**E-mail:** [support.europe@cosori.com](mailto:support.europe@cosori.com)

*\*Tenere a portata di mano la fattura e l'ID dell'ordine prima di contattare l'assistenza clienti*

**VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD**  
6 Raffles Quay, #14-06,  
048580 Singapore

IT

## Índice

Conteúdo da embalagem	1
Especificações	1
Indicações e advertências importantes	2
Apresentação da sua Air fryer	8
Antes da primeira utilização	8
Utilizar a sua Air fryer inteligente	9
Cuidados e Manutenção	15
Resolução de problemas	16
Informações sobre a garantia limitada	18
Apoio ao cliente	20

## Conteúdo da embalagem

- 1 × Dual Blaze TwinFry™ Air fryer de 8,6 litros
- 2 × Placa crocante
- 1 × Divisor de cesto
- 1 × Guia de início rápido
- 1 × Livro de receitas
- 1 × Manual do utilizador

## Especificações

Modelo	CAF-TF801-CEUR
Alimentação elétrica	CA 220–240 V, 50/60 Hz
Potência nominal	2700 W
Capacidade	8,6 L
Intervalo de temperaturas	35–240 °C / 95–465 °F
Intervalo de tempo	1 min–4 hr
Dimensões (incluindo pega)	33,9P × 48,2L × 28,1A cm / 13,3P × 19,0L × 11,1P pol.
Consumo de energia quando desligado	≤ 0,3 W
Peso	17,6 lb / 8 kg

# LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

## Indicações e advertências importantes

Siga as precauções de segurança básicas durante a utilização da sua air fryer. Leia todas as instruções.

### PONTOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- **Não** toque nas superfícies quentes. Utilize a pega.
- Tenha cuidado ao virar o cesto após a cozedura, uma vez que as placas crocantes quentes podem cair e criar um risco de segurança.
- Insira firmemente as placas crocantes no cesto para reduzir a possibilidade de caírem.
- **Não** bloqueie quaisquer aberturas de ventilação. É libertado vapor quente das aberturas. Mantenha as mãos e o rosto afastados das aberturas.
- Utilize **sempre** tenazes para retirar cuidadosamente os alimentos quentes.

### SEGURANÇA GERAL

- Para se proteger contra

choques elétricos, **não mergulhe a estrutura da air fryer**, o cabo nem a ficha em água ou noutros líquidos.

- É necessária uma supervisão apertada quando qualquer aparelho é utilizado por crianças ou perto delas. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, e antes de o limpar. Deixe arrefecer antes de colocar ou retirar peças.
- **Não** utilize qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados ou depois de o aparelho funcionar mal ou ter sido danificado de qualquer forma. Devolva o aparelho ao local de assistência técnica autorizado mais próximo para que seja examinado, reparado ou ajustado. Contacte o **Apoio ao cliente** (página

- 20).
- **Não** utilize a air fryer se esta estiver danificada ou não funcionar corretamente, ou se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Contacte o **Apoio ao cliente** (página 20).
  - O uso de acessórios não é recomendado pela Cosori e pode causar ferimentos.
  - **Não** utilizar no exterior.
  - **Não** coloque a air fryer ou qualquer uma das suas peças sobre um fogão, perto de queimadores a gás ou elétricos, ou num forno aquecido.
  - Tenha muito cuidado ao retirar o cesto e as placas crocantes ou ao deitar fora a gordura quente.
  - **Coloque** sempre as placas crocantes ou o cesto sobre uma superfície resistente ao calor depois de o retirar da air fryer.
  - **Não** limpe com esfregões de aço. Os fragmentos de metal podem partir-se do esfregão e tocar em peças elétricas, criando um risco de choque elétrico.
  - **Não** coloque nada em cima da sua air fryer.
  - **Não** guarde nada dentro da sua air fryer.
  - Esta air fryer pode ser utilizada por crianças a partir dos 8 anos de idade, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização da air fryer de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção da responsabilidade do utilizador não deverão ser feitas por crianças não supervisionadas.
  - **Não** permita que as crianças limpem ou efetuem a manutenção da air fryer, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
  - As crianças devem ser vigiadas para garantir que **não** brincam com a

air fryer.

- Esta air fryer não se destina a ser operada através de um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.
- Para desligar, coloque qualquer controlo na posição "desligado" e, em seguida, retire a ficha da tomada de parede.
- **Não** utilize a air fryer para outros fins que não os previstos.
- Qualquer manutenção deve ser efetuada por um representante de serviço autorizado, contacte o **Apoio ao cliente** (página 20).
- Para ver instruções para limpar os acessórios, consulte a secção **Cuidados e Manutenção** (página 15).
- Não se destina a uso comercial. Para utilização exclusivamente **doméstica**.

## DURANTE A CONFEÇÃO A AR QUENTE

- Uma air fryer funciona **apenas** com ar quente. **Nunca** encha o cesto com óleo ou gordura.
- **Nunca** utilize a sua air fryer sem o cesto no interior.
- **Não** coloque alimentos demasiado grandes ou utensílios metálicos na air fryer pois podem causar fogo ou o risco de choque elétrico.
- **Não** encha demasiado o cesto. A acumulação de alimentos pode tocar nas resistências de aquecimento e provocar um risco de incêndio.
- **Não** toque nos acessórios (incluindo as placas crocantes) durante ou imediatamente após a confeção com ar quente.
- **Não** coloque papel, cartão, plástico não resistente ao calor ou materiais semelhantes dentro da air fryer.
- **Nunca** coloque papel vegetal dentro da air fryer sem colocar alimentos em cima do

mesmo. A circulação de ar pode fazer com que o papel se levante e toque nas resistências de aquecimento.

- Se forrar o cesto com folha de alumínio, certifique-se de que não fica a tocar nos elementos de aquecimento. Isso poderá causar sobreaquecimento e risco de incêndio.
- Utilize **sempre** recipientes resistentes ao calor. Tenha muito cuidado se utilizar recipientes que não sejam de metal ou vidro.
- Para reduzir o risco de incêndio, mantenha a air fryer afastada de materiais inflamáveis (cortinas, toalhas de mesa, etc.). Utilize-a numa superfície plana, estável e resistente ao calor, longe de fontes de calor ou líquidos.
- Desligue imediatamente a air fryer e retire a ficha da tomada se vir sair fumo escuro. O fumo branco é normal, causado pelo aquecimento da

gordura ou por salpicos de alimentos, mas o fumo escuro significa que os alimentos estão a queimar ou que existe um problema no circuito. Aguarde que o fumo se dissipe antes de retirar o cesto. Se a causa não for comida queimada, contacte o **Apoio ao cliente** (página 20).

- Para desligar a air fryer, prima uma vez  $\odot$ . A air fryer irá emitir uma som e todos os botões desligar-se-ão.
- **Não** deixe a air fryer sem supervisão durante a utilização.

## ALIMENTAÇÃO E CABO

- Desligue a air fryer antes de retirar a ficha da tomada.
- Para desligar a ficha, pegue na ficha e puxe-a da tomada. **Nunca** puxe pelo cabo de alimentação.
- **Não** deixe o cabo de alimentação (ou qualquer extensão) pendurado na borda de uma mesa ou balcão ou tocar em superfícies quentes.

- Retire e deite fora a tampa de proteção colocada sobre a ficha de alimentação da air fryer para evitar o risco de asfixia.
- **Nunca** utilize uma tomada por baixo do balcão quando ligar a air fryer.
- A sua air fryer tem uma ficha de aterramento de três pinos. Ligue **sempre** a ficha a uma tomada elétrica com ligação à terra. **Não** modifique a ficha de forma alguma.
- A sua air fryer **só** deve ser utilizada com sistemas elétricos de **220-240 V, 50/60 Hz**. **Não** ligue a outro tipo de tomada elétrica.
- Mantenha a air fryer e o seu cabo de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pela VESYNC (SINGAPURA) PTE. LTD. ou por pessoal igualmente qualificadas para

evitar riscos de choque elétrico ou incêndio. Contacte o **Apoio ao cliente** (página 20).

## CABOS DE EXTENSÃO

- Estão disponíveis cabos de extensão mais compridos que podem ser utilizados se forem utilizados com cuidado. Se for utilizado um cabo de extensão mais longo:
  - A classificação elétrica marcada no cabo de extensão deve ser, pelo menos, igual à classificação elétrica da air fryer.
  - O cabo deve ser colocado de forma a não ficar em cima do balcão ou da mesa onde pode ser puxado por crianças ou tropeçado acidentalmente.
  - Se o aparelho for do tipo com ligação à terra, o conjunto de cabos ou a extensão deve ser um cabo de 3 fios do tipo terra.

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

**AVISO:** Os artigos assinalados com o símbolo seguinte podem atingir temperaturas elevadas e devem ser manuseados com cuidado.

PT



**CUIDADO:**  
Superfície  
quente.

Este símbolo significa que o produto não deve ser eliminado como resíduo doméstico e deve ser entregue num centro de recolha adequado para reciclagem. A eliminação e reciclagem corretas ajudam a proteger os recursos naturais, a saúde humana e o ambiente.

Para obter mais informações sobre a eliminação e reciclagem deste produto, contacte o município local, o serviço de eliminação ou a loja onde comprou este produto.

### **Este produto está em conformidade com a diretiva relativa à restrição de substâncias perigosas.**

Este produto está em conformidade com a Diretiva 2011/65/UE, a Restrição da Utilização de Determinadas Substâncias Perigosas em Regulamentos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos de 2012 e respetivas alterações, sobre a restrição da utilização de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos.

## **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

# Apresentação da sua Air fryer

## DIAGRAMA DA AIR FRYER [FIGURA 1]

- A. Divisor de cesto
- B. Placas crocantes
- C. Pega do cesto
- D. Cesto
- E. Pegas da estrutura
- F. Cabo de alimentação
- G. Painel de controlo
- H. Entrada de ar
- I. Saída de ar

## Diagrama do visor

### PAINEL DE CONTROLO [FIGURA 2]

- a. Funções de cozedura
- b. Aumentar/Diminuir a temperatura
- c. Ligar/Desligar
- d. ZONA 1
- e. CORRESPONDER
- f. ZONAPRINCIPAL
- g. SINCR
- h. ZONA 2
- i. Iniciar/Pausar
- j. Aumentar/Diminuir o tempo
- k. Apresentação da temperatura
- l. Apresentação do tempo

**Nota:** Prima, sem soltar **TEMP**  $\wedge$  e  $\vee$  durante 3 segundos para mudar a unidade de temperatura ( $^{\circ}\text{C}$  /  $^{\circ}\text{F}$ ).

## MENSAGENS NO ECRÃ [FIGURA 3]

Cozinhar [Figura a]

Em pausa [Figura b]

O cesto foi removido [Figura c]

Fim da confeção [Figura d]

## Antes da primeira utilização

### CONFIGURAÇÃO

1. Retire todas as embalagens de dentro e de fora da air fryer, incluindo quaisquer autocolantes temporários e película aderente.
2. Coloque a air fryer numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor. Mantenha-a afastada de áreas que possam ser danificadas pelo ar quente ou o vapor (como paredes ou armários).




**Nota:** Deixe 13 cm / 5 polegadas de espaço atrás e acima da air fryer. Deixe espaço suficiente na frente da fritadeira para retirar o cesto. [Figura 4]

3. Lave bem o cesto, o divisor de cesto e as placas crocantes utilizando uma máquina de lavar loiça ou uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior da air fryer com um pano ligeiramente húmido. Seque com um papel.
5. Insira firmemente as placas crocantes e o divisor no cesto e, em seguida, coloque o cesto dentro da air fryer. [Figura 5]

**Nota:** Ao inserir as placas crocantes, incline a placa crocante para inserir primeiro um lado e, em seguida, pressione o outro lado. As placas crocantes apenas cabem no cesto de uma forma.

## FUNCIONAMENTO DE TESTE

Um funcionamento de teste irá ajudá-lo a familiarizar-se com a sua air fryer, a certificar-se de que está a funcionar corretamente e a limpá-la de possíveis resíduos durante o processo.

1. Certifique-se de que o cesto da air fryer está vazio e, em seguida, ligue a air fryer à tomada.
2. Toque em .
3. Toque em **ZONAPRINCIPAL**. O ecrã irá apresentar "200°C" e "20 MIN".
4. Toque em **TEMPO**  para mudar o tempo para 5 minutos.
5. Toque em  para começar a aquecer. Quando o funcionamento de teste terminar, a air fryer irá emitir um aviso sonoro.
6. Retire o cesto. Deixe o cesto arrefecer totalmente durante 10 a 30 minutos.

### Nota:

- *Qualquer air fryer pode ter um cheiro a plástico devido ao processo de fabrico. Esta é uma ocorrência normal. Se o cheiro de plástico não diminuir após alguns funcionamentos de teste, entre em contacto com o **Apoio ao cliente** (página 20).*
- *Tenha cuidado ao virar o cesto após a cozedura, uma vez que as placas crocantes quentes podem cair e criar um risco de segurança.*

## RETENTORES DE SILICONE

- Cada prato para crocantes contém 4 retentores de silicone feitos de material seguro para alimentos. Estes retentores mantêm o prato ajustado ao fundo do cesto.
- Ao colocar os pratos para crocantes no cesto, incline o prato para crocantes para inserir primeiro um lado e, em seguida, pressione o outro lado. As placas crocantes apenas cabem no cesto de uma forma. *[Figura 6]*

**Nota:** Forçar a inserção da placa crocante no cesto de forma incorreta pode causar danos.

- Certifique-se de que as crianças **não** brincam com os retentores de silicone nem os engolem.

## Utilizar a sua Air fryer inteligente

### CONFEÇÃO A AR QUENTE

#### Nota:

- **Não** coloque nada em cima da sua air fryer. Isto irá perturbar o fluxo de ar e causar maus resultados de confeção a ar quente. *[Figura 7]*
- Uma air fryer não é uma fritadeira a óleo. **Não** encha o cesto com óleo, gordura para fritar ou qualquer líquido.
- Tenha cuidado com o vapor quente quando retirar o cesto da air fryer.

## GRÁFICO DE CONFEÇÃO

Função	Temperatura predefinida	Tempo predefinido	Intervalo de temperaturas	Intervalo de tempo	Elementos de aquecimento superiores	Elementos de aquecimento inferiores
<b>AIR FRY</b> (Air Fry)	200 °C / 390 °F	20 min	120° – 205 °C / 250° – 400 °F	1–60 min	🔥 🔥 🔥	🔥 🔥 🔥
<b>ROAST</b> (Assar)	190 °C / 375 °F	30 min	120° – 205 °C / 250° – 400 °F	1–240 min	🔥 🔥 🔥	🔥 🔥 🔥
<b>BAKE</b> (Cozer)	160 °C / 320 °F	25 min	80° – 205 °C / 175° – 400 °F	1–240 min	🔥 🔥	🔥 🔥 🔥
<b>GRILL</b> (Grelhar)	240 °C / 465 °F	10 min	180° – 240 °C / 355° – 465 °F	1–60 min	🔥 🔥 🔥	N/A
<b>REHEAT</b> (Reaquecer)	165 °C / 330 °F	15 min	35° – 205 °C / 95° – 400 °F	1–60 min	🔥 🔥	🔥 🔥

Os resultados podem variar. Para ver receitas e ganhar inspiração para pratos, consulte a aplicação VeSync.

### Nota:

- Os ícones de chama representam calor, não a potência de confeitura.
- A temperatura real dos elementos de aquecimentos superiores e inferiores poderá variar. O intervalo de temperaturas mostrado no diagrama **apenas** mostra aproximadamente a temperatura máxima que cada elemento de aquecimento pode atingir.

## CONFECIONAR NA ZONA PRINCIPAL

1. Coloque as placas crocantes no cesto. *[Figura 5]*

### Nota:

- As placas crocantes permitem que o excesso de óleo esorra para o fundo do cesto.
- Ao colocar os pratos para crocantes no cesto, incline o prato para crocantes para inserir primeiro um lado e, em seguida, pressione o outro lado.
- As placas crocantes podem não ser utilizadas para certas receitas, como queques e pães.




2. Toque em .

3. Selecione **ZONAPRINCIPAL**.

4. Selecione uma função de confeitura.

**Nota:** As funções de cozedura são programadas

com um tempo e uma temperatura ideais para cozinhar determinados alimentos. Também pode personalizar o tempo e a temperatura.

5. Para personalizar o tempo (1 min–4 hr) e a temperatura (35°–240 °C) toque em  ou  para o tempo e/ou a temperatura. Pode fazer isto em qualquer altura durante a confeitura. Para regressar às predefinições de uma função após alterá-las, volte a tocar no botão da função.
6. Toque em  para começar a confeitura a ar quente.
7. A air fryer emitirá um sinal sonoro quando terminar e o ecrã apresentará "Fim".
8. Retire o cesto da air fryer, tenha cuidado com o vapor quente. Utilize uma pinça

ou um utensílio resistente ao calor para retirar os alimentos do cesto.

- Certifique-se de que o cesto é colocado numa superfície plana.
- Tenha cuidado com o óleo, ou gordura, quente no cesto. Para evitar salpicos, drene o óleo antes de voltar a colocar o cesto. **[Figura 8]**

**CUIDADO:** As placas crocantes quentes poderão cair quando virar o cesto.


9. Deixe arrefecer antes de limpar.

## CONFEÇÃO COM UMA ÚNICA ZONA




1. Volte a colocar as placas crocantes e o divisor no cesto. **[Figura 5]**

### Nota:

- As placas crocantes permitem que o excesso de óleo escorra para o fundo do cesto.
- Ao colocar os pratos para crocantes no cesto, incline o prato para crocantes para inserir primeiro um lado e, em seguida, pressione o outro lado.
- As placas crocantes podem não ser utilizadas para certas receitas, como queques e pães.

2. Toque em .
3. Selecione a zona que quer utilizar.
4. Selecione uma função de confeção.

**Nota:** As funções de cozedura são programadas com um tempo e uma temperatura ideais para cozinhar determinados alimentos. Também pode personalizar o tempo e a temperatura.

5. Opcionalmente, ajuste a temperatura e o tempo tocando em  ou .
6. Toque em  para começar a confeção a ar quente.
7. A air fryer emitirá um sinal sonoro quando terminar. O ecrã apresentará "Fim".
8. Retire o cesto da air fryer, tenha cuidado com o vapor quente. Utilize uma pinça ou um utensílio resistente ao calor para retirar os alimentos do cesto.

- Certifique-se de que o cesto é colocado numa superfície plana.
- Tenha cuidado com o óleo, ou gordura, quente no cesto. Para evitar salpicos, drene o óleo antes de voltar a colocar o cesto. **[Figura 8]**

9. Deixe arrefecer antes de limpar.

**CUIDADO:** As placas crocantes quentes poderão cair quando virar o cesto.

## CONFECIONAR COM DUAS ZONAS





Cozinhe com duas zonas para preparar alimentos diferentes em simultâneo.

**ZONA 1** e **ZONA 2** podem ser controladas separadamente.

1. Volte a colocar as placas crocantes e o divisor no cesto. **[Figura 5]**

### Nota:

- As placas crocantes permitem que o excesso de óleo escorra para o fundo do cesto.
- Ao colocar os pratos para crocantes no cesto, incline o prato para crocantes para inserir primeiro um lado e, em seguida, pressione o outro lado.
- As placas crocantes podem não ser utilizadas para certas receitas, como queques e pães.

2. Toque em .
3. Selecione **ZONA 1**.
4. Selecione uma função de confeção.
5. Para personalizar o tempo (1 min–4 hr) e a temperatura (35°–240 °C) toque em  ou  para o tempo e/ou a temperatura. Pode fazer isto em qualquer altura durante a confeção. Para regressar às predefinições de uma função após alterá-las, volte a premir o botão da função.
6. Selecione **ZONA 2** e repita os passos 4 e 5.
7. Toque em  para começar a confeção a ar quente.

**Nota:** Se decidir que a comida numa das zonas está pronta antes do tempo de confeção terminar, pode pausar uma zona selecionando essa zona e tocando em ►||.

8. A air fryer emitirá um sinal sonoro quando terminar e o ecrã apresentará "Fim".
9. Retire o cesto da air fryer, tenha cuidado com o vapor quente. Utilize uma pinça ou um utensílio resistente ao calor para retirar os alimentos do cesto.
  - Certifique-se de que o cesto é colocado numa superfície plana.
  - Tenha cuidado com o óleo, ou gordura, quente no cesto. Para evitar salpicos, drene o óleo antes de voltar a colocar o cesto. [Figura 8]

**CUIDADO:** As placas crocantes quentes poderão cair quando virar o cesto.

10. Deixe arrefecer antes de limpar.

## PAUSAR A CONFEÇÃO

A confeção é automaticamente interrompida quando o cesto é removido. Volte a colocar o cesto para retomar a confeção.

Opcionalmente, toque em ►|| para colocar a confeção em pausa em ambas as zonas. Volte a tocar em ►|| para retomar a confeção.

### Pausar o Tempo de confeção em 1 Zona (quando utiliza ambas as zonas)

1. Selecione a zona que quer pausar.
2. Toque em ►|| para colocar a confeção em pausa.
3. Para retomar a zona em pausa, volte a tocar em ►||.

**Nota:** Pode ajustar as definições (função de confeção, tempo e temperatura) quando uma zona está em pausa.

### Terminar o Tempo de confeção em 1 Zona (quando utiliza ambas as zonas)

Se decidir que os alimentos numa das zonas estão prontos antes de terminar o tempo de confeção, pode **parar uma zona**. Prima, sem soltar o botão da zona respetiva durante 3 segundos.

## SINCRONIZAR A CONFEÇÃO

Programa as zonas para terminar a confeção ao mesmo tempo quando utilizam funções, tempos de confeção e temperaturas diferentes.

1. Volte a colocar as placas crocantes e o divisor no cesto. [Figura 5]

#### Nota:

- As placas crocantes permitem que o excesso de óleo escorra para o fundo do cesto.
- Ao colocar os pratos para crocantes no cesto, incline o prato para crocantes para inserir primeiro um lado e, em seguida, pressione o outro lado.
- As placas crocantes podem não ser utilizadas para certas receitas, como queques e pães.

2. Toque em ☺.
3. Selecione **ZONA 1**. Selecione uma função de confeção e, em seguida, altere a temperatura e/ou o tempo tocando em ^ ou v.
4. Selecione **ZONA 2**. Selecione uma função de confeção e, em seguida, altere a temperatura e/ou o tempo tocando em ^ ou v.
5. Toque em **SINCRONIZAR**.
6. Toque em ►||. A zona com o tempo de confeção mais longo começará a confeção. A outra zona apresentará "Espera". A unidade irá soar e iniciar a segunda zona quando ambas as zonas tiverem o mesmo tempo restante.

**Nota:** Se decidir que os alimentos numa das zonas estão prontos antes de terminar o tempo de confeção, pode parar essa zona. Prima, sem soltar o botão da respetiva zona durante 3 segundos.

7. A air fryer emitirá um sinal sonoro quando terminar. O ecrã apresentará "Fim".
8. Retire o cesto da air fryer, tenha cuidado com o vapor quente. Utilize uma pinça ou um utensílio resistente ao calor para retirar os alimentos do cesto.
  - Certifique-se de que o cesto é colocado numa superfície plana.
  - Tenha cuidado com o óleo, ou gordura, quente no cesto. Para evitar salpicos, drene o óleo antes de voltar a colocar o cesto. **[Figura 8]**

**CUIDADO:** *As placas crocantes quentes poderão cair quando virar o cesto.*

9. Deixe arrefecer antes de limpar.

## CORRESPONDER A CONFEÇÃO

Espele as definições entre a **ZONA 1** e a **ZONA 2** para confeccionar com a mesma função, a mesma temperatura e o mesmo tempo. Isto permite confeccionar grandes quantidades de alimentos em simultâneo ou alimentos diferentes com as mesmas definições.

1. Volte a colocar as placas crocantes e o divisor no cesto. **[Figura 5]**

### Nota:

- *As placas crocantes permitem que o excesso de óleo esorra para o fundo do cesto.*
- *Ao colocar os pratos para crocantes no cesto, incline o prato para crocantes para inserir primeiro um lado e, em seguida, pressione o outro lado.*
- *As placas crocantes podem não ser utilizadas para certas receitas, como queques e pães.*

2. Toque em ☺.
3. Selecione **ZONA 1**. Selecione ima função de confeção e, em seguida, altere a temperatura e/ou o tempo tocando em ^ ou v.
4. Selecione **ZONA 2**. Selecione ima função de confeção e, em seguida, altere a temperatura e/ou o tempo tocando em ^ ou v.

5. Toque em **CORRESPONDER** para copiar as definições da **ZONA 1** para a **ZONA 2**.
6. Toque em ►|| para iniciar a confeção em ambas as zonas.
7. A air fryer emitirá um sinal sonoro quando terminar. O ecrã apresentará "Fim".
8. Retire o cesto da air fryer, tenha cuidado com o vapor quente. Utilize uma pinça ou um utensílio resistente ao calor para retirar os alimentos do cesto.
  - Certifique-se de que o cesto é colocado numa superfície plana.
  - Tenha cuidado com o óleo, ou gordura, quente no cesto. Para evitar salpicos, drene o óleo antes de voltar a colocar o cesto. **[Figura 8]**

**CUIDADO:** *As placas crocantes quentes poderão cair quando virar o cesto.*

9. Deixe arrefecer antes de limpar.

## Guia de confeção

### ENCHER DEMASIADO

- Se o cesto estiver demasiado cheio, os alimentos irão cozinhar de forma irregular.

**CUIDADO: Não** coloque demasiados alimentos. A acumulação de alimentos pode tocar nas resistências de aquecimento e provocar um risco de incêndio.

### USAR ÓLEO

- A adição de uma pequena quantidade de óleo aos alimentos torna-os mais estaladiços. Não utilize mais de 30 ml / 2 colheres de sopa de óleo.
- Os pulverizadores de óleo são excelentes para aplicar pequenas quantidades de óleo uniformemente em todos os alimentos.
- **Não** use sprays de cozinha inflamáveis. Os elementos inflamáveis podem danificar o revestimento antiaderente do cesto.

## SUGESTÕES PARA OS ALIMENTOS

- Pode cozinhar qualquer alimento congelado ou produtos que possam ser cozinhados no forno.
- Para fazer bolos, tartes ou qualquer alimento com recheio ou massa, coloque os alimentos num recipiente resistente ao calor antes de os colocar no cesto.
- A confeção a ar quente de alimentos com elevado teor de gordura fará com que a gordura se acumule por baixo da placa crocante. Para evitar o excesso de fumo durante a confeção, deite fora os pingos de gordura depois de cozinhar.
- Os alimentos marinados em líquido criam salpicos e excesso de fumo. Seque estes alimentos antes de os colocar na air fryer.

## BATATAS FRITAS

- Adicione 8-15 mL / ½-1 colher de sopa de óleo para ficarem estaladiças.
- Quando fizer batatas fritas com batatas cruas, mergulhe as batatas cruas em água durante 15 minutos para remover o amido antes de as fritar. Seque-as com papel absorvente antes de adicionar óleo.
- Corte as batatas cruas em pedaços mais pequenos para obter resultados mais estaladiços. Tente cortar as batatas em tiras de 0,6 por 7,6 cm / ¼ por 3 polegadas.

**Nota:** Para mais dicas e receitas, consulte a aplicação VeSync e o site da Cosori.

## Mais funções

### DEFINIÇÕES DE FUNÇÕES DE CONFEÇÃO

A utilização de uma função de confeção é a forma mais fácil fritar sem óleo. As funções de cozedura são programadas com um

tempo e uma temperatura ideais para cozinhar determinados alimentos.

- Para personalizar uma função:
  - Selecione uma função e ajuste o tempo e/a temperatura.

**Nota:** Para aumentar e diminuir rapidamente o tempo ou a temperatura, prima, sem soltar os botões  $\wedge$  ou  $\vee$ .

- Prima, sem soltar o botão da função até a air fryer emitir um aviso sonoro.
- Para reiniciar uma função:
  - Sem efetuar alterações, prima, sem soltar o botão da função e o botão **ZONAPRINCIPAL** em simultâneo durante 3 segundos até a air fryer emitir um aviso sonoro.

- Para repor todas as funções:

- Prima, sem soltar os botões **ZONA 1** e **ZONA 2** em simultâneo durante 3 segundos até a air fryer emitir um aviso sonoro.

### MUDAR AS UNIDADES DE TEMPERATURA

- Prima sem soltar **TEMP**  $\wedge$  e  $\vee$  durante 3 segundos.
- A unidade de temperatura muda de Celsius para Fahrenheit.
- Repita para voltar a mudar para Celsius.

### LIGAR/DESLIGAR O SOM

- Prima, sem soltar **TEMPERATURA**  $\wedge$  e **TEMPO**  $\vee$  em simultâneo durante 3 segundos até a air fryer emitir um aviso sonoro.
- Repita para voltar a colocar o som.

## PAUSAR

- Toque em ►|| para colocar a confeção em pausa. A air fryer para de aquecer, e ►|| irá piscar até voltar a tocar em ►|| para retomar a confeção.
- Após 30 minutos de inatividade, a air fryer desligar-se-á.
- Esta função permite-lhe fazer uma pausa na confeção sem retirar o cesto da air fryer.

## RETOMAR AUTOMATICAMENTE A CONFEÇÃO

- Se retirar o cesto, a air fryer fará uma pausa automática na confeção.
- Quando voltar a colocar o cesto, a air fryer retomará automaticamente a confeção com base nas suas definições anteriores.

## ENCERRAMENTO AUTOMÁTICO

- Se a air fryer não tiver funções ativas, a air fryer apagará todas as definições e desligar-se-á após 9 minutos de inatividade.

Se os seguintes modos permanecerem inativos durante o tempo correspondente, a air fryer desligar-se-á.		
Aparelho ligado	Todas as funções de confeção concluídas	Pré-aquecimento ou Pausa
9 min	9 min	9 min

## Cuidados e Manutenção

### Nota:

- **Limpe sempre** o cesto e o prato para crocantes da air fryer após cada utilização.
- *Forrar o cesto com papel de alumínio (exceto a placa crocante) pode facilitar a limpeza.*

1. Desligue a air fryer e retire a ficha da tomada. Deixe-a arrefecer

completamente antes de a limpar. Retire o cesto para um arrefecimento mais rápido.

2. Limpe o exterior da air fryer com um pano húmido, se necessário.
3. O cesto e as placas crocantes podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Também os pode lavar com água quente e sabão, utilizando uma esponja não abrasiva. Se necessário, ponha de molho.

### Nota:

- *O cesto e as placas crocantes têm um revestimento antiaderente. Evite usar utensílios de metal e materiais de limpeza abrasivos.*
- *Para gorduras difíceis:*
  - a. *Numa tigela pequena, misture 30 g / 2 colheres de sopa de bicarbonato de sódio e 15 ml / 1 colher de sopa de água para formar uma pasta para barrar.*
  - b. *Utilize uma esponja para espalhar a pasta no cesto e nas placas crocantes e esfregue. Deixe o cesto e as placas crocantes repousar durante 15 minutos antes de enxaguar.*
  - c. *Lave o cesto e as placas crocantes com água e sabão antes de os utilizar.*

4. Limpe o interior da air fryer com uma esponja ou um pano ligeiramente húmido e não abrasivo. **Não** mergulhe em água. Se necessário, limpe a resistência de aquecimento para remover os restos de comida. *[Figura 9]*

5. Seque antes de utilizar.

**Nota:** *Certifique-se de que a resistência de aquecimento está totalmente seca antes de ligar a air fryer.*

## Acessórios

Estão disponíveis acessórios adicionais e de substituição para a sua air fryer. Para mais informações, contacte o **Apoio ao cliente** (página 20).

# Resolução de problemas

PT

Problema	Solução possível
A air fryer não liga.	Certifique-se de que a air fryer está ligada à tomada.
	Coloque corretamente o cesto dentro da air fryer.
Os alimentos não estão totalmente cozinhados.	Coloque quantidades menores de alimentos no cesto. Se o cesto estiver demasiado cheio, os alimentos ficarão mal cozinhados.
	Aumente a temperatura ou o tempo de confeção.
Os alimentos não cozinham de forma uniforme.	Os alimentos que são colocados uns em cima dos outros, ou muito próximos, precisam de ser sacudidos durante a confeção.
Os alimentos não ficam crocantes depois de fritar com ar quente.	Borrifar ou pincelar um pouco de óleo nos alimentos pode aumentar a crocância. Consulte o <b>Guia de confeção</b> (página 13).
As batatas fritas não fritam corretamente.	Consulte <b>Batatas fritas</b> (página 14).
O cesto não desliza para dentro da air fryer corretamente.	Certifique-se de que o cesto não está demasiado cheio de alimentos.
	Certifique-se de que as placas crocantes estão bem colocadas dentro do cesto.
Sai fumo branco ou vapor da air fryer.	A air fryer poderá produzir algum fumo branco ou vapor quando a utilizar pela primeira vez ou durante a confeção. Esta é uma ocorrência normal.
	Certifique-se de que o cesto e o interior da air fryer estão devidamente limpos e não estão gordurosos.
	Cozinhar alimentos gordurosos fará com que o óleo se acumule por baixo da placa crocante. Este óleo irá produzir fumo branco e o cesto poderá ficar mais quente que o normal. Esta é uma ocorrência normal e não afeta a confeção. Manuseie o cesto com cuidado.
Sai fumo escuro da air fryer.	Desligue imediatamente a air fryer da tomada elétrica. O fumo escuro significa que os alimentos estão a queimar ou que existe um problema no circuito. Aguarde que o fumo se dissipe antes de retirar o cesto. Se a causa não for comida queimada, contacte o <b>Apoio ao cliente</b> (página 20).
A air fryer tem um cheiro a plástico.	Qualquer air fryer pode ter um cheiro a plástico devido ao processo de fabrico. Esta é uma ocorrência normal. Siga as instruções para realizar um <b>Funcionamento de teste</b> (página 9) para retirar o cheiro a plástico. Se ainda estiver presente o cheiro a plástico, contacte o <b>Apoio ao cliente</b> (página 20).

Problema	Solução possível
O tempo de confeção é maior quando usar a função Zona principal ou Corresponder a confeção.	Esta é uma ocorrência normal. Grandes quantidades de alimentos podem demorar mais tempo a confeccionar.
O ecrã apresenta o código de erro "E1"	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura superior da <b>ZONA 1</b> . Contacte o <b>Apoio ao cliente</b> (página 20).
O ecrã apresenta o código de erro "E2"	Ocorreu um curto-circuito no monitor de temperatura superior da <b>ZONA 1</b> . Contacte o <b>Apoio ao cliente</b> (página 20).
O ecrã apresenta o código de erro "E3"	A proteção contra sobreaquecimento da <b>ZONA 1</b> da air fryer foi ativada. Desligue a air fryer, retire a ficha da tomada e permita que arrefeça completamente. Se o visor continuar a mostrar "E3", contacte o <b>Apoio ao cliente</b> (página 20).
O ecrã apresenta o código de erro "E21"	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura inferior da <b>ZONA 1</b> . Contacte o <b>Apoio ao cliente</b> (página 20).
O ecrã apresenta o código de erro "E22"	Ocorreu um curto-circuito no monitor de temperatura inferior da <b>ZONA 1</b> . Contacte o <b>Apoio ao cliente</b> (página 20).
O ecrã apresenta o código de erro "E24"	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura superior da <b>ZONA 2</b> . Contacte o <b>Apoio ao cliente</b> (página 20).
O ecrã apresenta o código de erro "E25"	Ocorreu um curto-circuito no monitor de temperatura superior da <b>ZONA 2</b> . Contacte o <b>Apoio ao cliente</b> (página 20).
O ecrã apresenta o código de erro "E26"	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura inferior da <b>ZONA 2</b> . Contacte o <b>Apoio ao cliente</b> (ver página 20).
O ecrã apresenta o código de erro "E27"	Ocorreu um curto-circuito no monitor de temperatura inferior da <b>ZONA 2</b> . Contacte o <b>Apoio ao cliente</b> (página 20).
O ecrã apresenta o código de erro "E28"	A proteção contra sobreaquecimento da <b>ZONA 2</b> da air fryer foi ativada. Desligue a air fryer, retire a ficha da tomada e permita que arrefeça completamente. Se o visor continuar a mostrar "E28", contacte o <b>Apoio ao cliente</b> (página 20).

Se o seu problema não estiver listado, contacte o **Apoio ao cliente** (página 20).

# Declaração de conformidade

A Vesync Germany GmbH declara que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes da Diretiva 2014 e com todos os outros requisitos aplicáveis das diretivas da UE e do Reino Unido. A declaração de conformidade completa pode ser consultada em: <https://cosori.com/euro/compliance>

## Informações sobre a garantia limitada

<b>Designação do produto</b>	Dual Blaze TwinFry™ Air fryer de 8,6 litros
<b>Modelo</b>	CAF-TF801-CEUR
<i>Recomendamos vivamente que registe e conserve o número do seu pedido e a data de aquisição do produto, para sua própria referência.</i>	
<b>Data de Aquisição do Produto</b>	
<b>ID do Pedido</b>	

## Garantia Limitada do Produto Cosori

### Garantia do Produto para Consumidores Limitada a dois anos\*

A Vesync Germany GmbH ("Vesync") garante que o produto está isento de defeitos, tanto a nível de materiais como de processo de fabrico, por um período de dois anos a partir da data de aquisição original ("Período de Garantia Limitada"), desde que o produto seja utilizado em conformidade com as respetivas instruções de utilização e manutenção (isto é, no ambiente a que é destinado e segundo condições normais e esperadas). **\*Esta garantia não limita os direitos conferidos pelo direito nacional ou regional de defesa do consumidor em vigor na sua região, sendo o período de garantia limitada alargado por força dos requisitos aplicáveis nesses casos.**

### Benefícios da Garantia Limitada

Durante o Período de Garantia Limitada e no âmbito desta Apólice de Garantia Limitada, a Vesync, a seu único e exclusivo critério, será 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 por outro de valor igual ou superior, ou (iv) conceder crédito de loja de um montante equivalente ao valor da compra.

PT

### Quem está abrangido pelas condições?

A garantia limitada abrange exclusivamente o consumidor que efetuou a compra original do produto, não sendo, por conseguinte, transmissível a quaisquer proprietários subsequentes do produto, independentemente da sua transferência de propriedade durante o período de garantia limitada. Para ter acesso aos benefícios 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. Tenha cuidado com distribuidores e vendedores não autorizados.

Esta garantia limitada não se aplica a produtos adquiridos através de distribuidores e vendedores não autorizados. A garantia limitada da Vesync abrange apenas produtos adquiridos a partir de distribuidores e vendedores autorizados, que estejam sujeitos ao controlo de qualidade da Vesync e comprometidos com a sua implementação. Por favor, tenha em consideração que os produtos adquiridos através de páginas ou distribuidores não autorizados podem ser contrafeitos, estar em segunda mão, estar defeituosos ou não estarem adequados para uso no seu país. Para garantir a sua segurança e a dos seus produtos, certifique-se de que só adquire produtos diretamente na Vesync ou através dos seus distribuidores autorizados. Se tiver dúvidas sobre um vendedor em particular ou suspeitar que pode ter adquirido um produto a partir de um vendedor não autorizado, entre em contacto com a nossa equipa de Atendimento ao Cliente.

### Situações Que Não Estão Abrangidas Pela Garantia?

Desgaste natural e esperado, incluindo de componentes que habitualmente se deterioram com o tempo, ou danos resultantes de utilização indevida.

• Se a prova de aquisição do produto sofrer

alterações ou se esta se encontrar ilegível.

- Se o número do modelo, o número de série ou o código de data de produção no produto sofreram alterações, foram removidos ou se encontram ilegíveis.

- Se o produto foi modificado, deixando de apresentar as suas condições originais.

- Se o produto não tiver sido utilizado em conformidade com as instruções do manual de utilizador.

- Danos resultantes da ligação de periféricos, equipamento adicional ou acessórios além daqueles recomendados no manual do utilizador.
- Danos ou defeitos resultantes de acidentes, uso indevido, má utilização, manutenção imprópria ou inadequada.

- Danos ou defeitos resultantes de serviços ou reparações no equipamento efetuados por prestadores de serviços não autorizados ou por qualquer entidade diferente da Vesyng.

- Danos ou defeitos resultantes de utilização comercial, aluguer ou qualquer utilização do produto para fins não previstos originalmente.

- Se a unidade sofreu danos, incluindo, sem limitação, danos causados por animais, raios, valores de tensão anormais, incêndios, desastres de origem natural, transporte, máquina de lavar loiça ou exposição a água (salvo indicação expressa no manual de instruções de que o produto é lavável na máquina de lavar loiça).

- Danos acidentais ou subsequentes.

- Danos ou defeitos que excedam o custo do produto.

## Recurso Único e Exclusivo

A GARANTIA LIMITADA ACIMA MENCIONADA CONSTITUI A RESPONSABILIDADE EXCLUSIVA DA VESYNG GERMANY GMBH, BEM COMO O SEU RECURSO ÚNICO E EXCLUSIVO, DERIVADOS DE INFRAÇÕES DE QUAISQUER GARANTIAS OU OUTRAS INCONFORMIDADES DO PRODUTO ABRANGIDAS PELA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO. ESTA GARANTIA LIMITADA É EXCLUSIVA, PREVALECENDO SOBRE QUAISQUER OUTRAS GARANTIAS. NENHUM FUNCIONÁRIO OU COLABORADOR DA VESYNG GERMANY 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 PERMITIDA POR LEI E REGULAMENTOS LEGAIS EM VIGOR. EXCETO CONFORME GARANTIDO NESTA APÓLICE DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO, A VESYNG

GERMANY GMBH É RESPONSÁVEL PELA DISPONIBILIZAÇÃO DOS PRODUTOS ADQUIRIDOS A PARTIR DA VESYNG GERMANY GMBH NO ESTADO EM QUE SE ENCONTRAM ("AS IS"). DESTA FORMA, SÃO REJEITADAS QUAISQUER GARANTIAS, TANTO EXPRESSAS COMO IMPLÍCITAS, LEGAIS OU DE QUALQUER OUTRO TIPO, INCLUINDO, SEM LIMITAÇÃO, QUAISQUER GARANTIAS DE COMERCIALIZAÇÃO, DE NÃO INFRAÇÃO E DE APTIDÃO PARA UMA UTILIZAÇÃO PARTICULAR.

## Limitações de Responsabilidade

NA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LEI E REGULAMENTOS LEGAIS EM VIGOR, A VESYNG GERMANY GMBH, AS SUAS FILIAIS OU LICENCIANTES, PRESTADORES DE SERVIÇOS, FUNCIONÁRIOS, AGENTES, DIRIGENTES OU DIRETORES NÃO DEVERÃO, EM NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA OU SITUAÇÃO, SER RESPONSABILIZADOS POR:

(a) DANOS DE QUALQUER NATUREZA RESULTANTES OU ASSOCIADOS À AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA ETECKCITY GMBH QUE EXCEDAM OS PREÇOS DE AQUISIÇÃO PAGOS PELO CONSUMIDOR DESTES PRODUTOS; OU

(b) DANOS INDIRETOS, ESPECIAIS, INCIDENTAIS, SUBSEQUENTES OU PUNITIVOS, AINDA QUE A VESYNG GERMANY GMBH OU QUALQUER UM DOS SEUS DISTRIBUIDORES TENHAM SIDO ACONSELHADOS QUANTO À POSSIBILIDADE OU PROBABILIDADE DA OCORRÊNCIA DESTES DANOS. E ISTO INDEPENDENTEMENTE DA CAUSA INERENTE, SEJA POR DELITO (INCLUINDO NEGLIGÊNCIA), VIOLAÇÃO DOS TERMOS DE CONTRATO OU QUALQUER OUTRA SITUAÇÃO. EM NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA A NOSSA RESPONSABILIDADE PODERÁ ULTRAPASSAR O MONTANTE EFETIVAMENTE PAGO PELO CONSUMIDOR AQUANDO DA AQUISIÇÃO DO PRODUTO COM DEFEITO, NÃO NOS RESPONSABILIZANDO, EM CIRCUNSTÂNCIA ALGUMA, POR DANOS OU PERDAS SUBSEQUENTES, INCIDENTAIS, ESPECIAIS OU PUNITIVOS, TANTO DIRETOS COMO INDIRETOS. EXCETO CONFORME EXPRESSO NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO, A VESYNG GERMANY GMBH PODERÁ SER RESPONSABILIZADA PELOS CUSTOS ASSOCIADOS À SUBSTITUIÇÃO OU REPARAÇÃO DE PRODUTOS POR 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.

## Direitos Adicionais De Que Pode

## Usufruir

EM CERTAS JURISDIÇÕES, NÃO É PERMITIDO: (1) EXCLUIR GARANTIAS IMPLÍCITAS; (2) LIMITAR A DURAÇÃO DE GARANTIAS IMPLÍCITAS; E/OU (3) EXCLUIR OU LIMITAR 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 PERMITIDA POR LEI. AINDA QUE ESTA GARANTIA LIMITADA LHE CONFIRA DIREITOS LEGAIS ESPECÍFICOS, É POSSÍVEL QUE TENHA OUTROS DIREITOS NA SUA JURISDIÇÃO. A PRESENTE DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA ESTÁ SUJEITA À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL, TANTO À SUA SITUAÇÃO COMO AO PRODUTO. POR FAVOR, CONSULTE A LEGISLAÇÃO EM VIGOR NA SUA JURISDIÇÃO PARA TER UM CONHECIMENTO PLENO DOS SEUS DIREITOS.

## Alterações nesta apólice

Reservamo-nos o direito de alterar os termos e a disponibilidade desta garantia limitada, a nosso critério. No entanto, as alterações não serão implementadas de forma retroativa.

A presente garantia é da autoria de:  
Vesync Germany GmbH  
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

## Apoio ao cliente

Se tiver questões ou dúvidas sobre o seu novo produto, por favor, não hesite em entrar em contacto com a nossa equipa de Atendimento ao Cliente, sempre à sua disposição.

**Endereço de e-mail:** support.europe@cosori.com

*\*Por favor tenha consigo a fatura e o ID da sua encomenda antes de entrar em contacto com o serviço de Atenção ao cliente*

**VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD**

6 Raffles Quay, #14-06,  
048580 Singapore

PT

## Spis treści

Zawartość pakietu z produktem	1
Specyfikacje	1
Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia	2
Opis frytkownicy beztłuszczowej	9
Przed pierwszym użyciem urządzenia	9
Obsługa frytkownicy beztłuszczowej	10
Czyszczenie i konserwacja	17
Rozwiązywanie problemów	18
Ograniczona gwarancja	20
Pomoc techniczna dla klientów	22

PL

## Zawartość pakietu z produktem

- 1 × 8,6-litrowa frytkownica beztłuszczowa Dual Blaze TwinFry™
- 2 × Talerz Crisper
- 1 × Przegroda kosza
- 1 × Poradnik szybkiego startu
- 1 × Książka kucharska
- 1 × Instrukcja obsługi

## Specyfikacje

Model	CAF-TF801-CEUR
Zasilanie	220–240 V AC, 50/60 Hz
Moc znamionowa	2700 W
Pojemność	8,6 L
Zakres temperatur	35–240°C
Zakres czasu	1 min – 4 godz.
Wymiary (łącznie z uchwytem)	33,9 (gł.) × 48,2 (szer.) × 28,1 (wys.) cm
Pobór mocy w trybie wyłączonym	≤ 0,3 W
Waga	8 kg

# 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.
- Należy zachować ostrożność podczas obracania gorącego kosza, ponieważ talerze Crisper mogą wypaść i spowodować zagrożenie.
- Prawidłowo umieść talerze Crisper w koszu, aby zmniejszyć ryzyko ich wypadnięcia.
- **Nie** blokuj żadnych 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.  
Przełącz urządzenie do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji. Kontakt: **Pomoc techniczna dla klientów** (patrz strona 22).

- **Nie** używaj frytkownicy beztłuszczowej, jeżeli jest uszkodzona, nie działa albo ma uszkodzony przewód bądź wtyczkę. Kontakt: **Pomoc techniczna dla klientów** (patrz strona 22).
- 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.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania kosza i talerzy Crisper lub usuwania gorącego tłuszczu.
- **Zawsze** umieszczaj talerze Crisper lub kosz, wyjęte z frytkownicy, na podłożu żaroodpornym.
- **Nie** czyść zmywakami drucianymi. Odłamki metalu mogą oderwać się od takiego zmywaka i dotknąć elementów elektrycznych oraz 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 należy powierzać czyszczenia i konserwacji dzieciom bez nadzoru.

- **Nie** zezwalaj dzieciom na czyszczenie lub konserwację frytkownicy beztłuszczowej, jeżeli nie są one starsze niż 8 lat i nie są nadzorowane.
- Nie zezwalaj 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 (Wył.), a następnie wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieci elektrycznej.
- **Nie** używaj frytkownicy beztłuszczowej do celów innych niż te, które

nie zostały przewidziane przez jej producenta.

- Prace serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowany personel serwisowy. Kontakt:

**Pomoc techniczna dla klientów** (strona 22).

- Aby uzyskać instrukcje dotyczące czyszczenia akcesoriów, zobacz **Czyszczenie i konserwacja** (strona 17).
- 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 napełniaj kosza olejem lub tłuszczem.
- **Nigdy** nie używaj frytkownicy beztłuszczowej bez zainstalowanego w niej kosza.
- **Nie** umieszczaj zbyt

dużych kawałków produktów spożywczych lub metalowych przyborów we frytkownicy beztłuszczowej, ponieważ może to spowodować pożar lub porażenie prądem elektrycznym.

- **Nie** przepelniaj kosza. Produkty spożywcze wystające ponad brzegi kosza mogą dotknąć elementów grzejnych i spowodować pożar.
- **Nie** dotykaj akcesoriów (łącznie z talerzami Crisper) 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.

- W przypadku wykładania kosza folią pamiętaj, aby nie stykała się ona z elementami grzejnymi. Może to spowodować przegrzanie i ryzyko pożaru.
- **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 spalenie produktów spożywczych, **skontaktuj się z działem** Pomoc techniczna dla klientów (strona 22).

- Aby wyłączyć frytkownicę beztłuszczową, dotknij przycisku  $\ominus$  jeden raz. Frytkownica wygeneruje krótki sygnał dźwiękowy, a wszystkie przyciski wyłączą się.
- **Nie** pozostawiaj włączonej frytkownicy beztłuszczowej bez nadzoru.

## ZASILANIE I PRZEWÓD

- 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.
- Frytkownica beztłuszczowa jest wyposażona w przewód z wtyczką z trzema bolcami (jeden z nich służy do uziemienia). **Zawsze** podłączaj urządzenie do uziemionego gniazda

sieci elektrycznej. **Nie** modyfikuj wtyczki.

- Frytkownica beztłuszczowa powinna być podłączana **wyłącznie** do instalacji elektrycznych o napięciu **220–240 V (50/60 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.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez firmę VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia elektrycznego lub pożarowego. Skontaktuj się z działem **Pomoc techniczna dla klientów** (strona 22).

## 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, należy użyć przewodu zasilającego i przedłużacza z trzema żyłami, z których jedna zapewnia uziemienie.

**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.



**PRZESTROGA:**

Gojące elementy.

PL



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.

**NALEŻY ZACHOWAĆ TE ZALECENIA**

# Opis frytkownicy beztłuszczowej

## DIAGRAM FRYTKOWNICY

### BEZTŁUSZCZOWEJ [RYSUNEK 1]

- A. Przegroda kosza
- B. Podstawki do opiekania
- C. Uchwyt kosza
- D. Kosz
- E. Uchwyty na obudowie
- F. Przewód zasilający
- G. Panel sterowania
- H. Wlot powietrza
- I. Wylot powietrza

## Diagram wyświetlacza

### PANEL STEROWANIA [RYSUNEK 2]

- a. Funkcje smażenia
- b. Zwiększanie/zmniejszanie temperatury
- c. Wł./wyl.
- d. STREFA 1
- e. DOPASOWANIE
- f. STREFA GŁÓNA
- g. SYNC
- h. STREFA 2
- i. Uruchom/wstrzymaj
- j. Zwiększanie/zmniejszanie czasu
- k. Wyświetlanie temperatury
- l. Wyświetlanie czasu

**Uwaga:** Naciśnij przyciski **TEMP**  $\wedge$  i  $\vee$  oraz przytrzymaj je 3 sekundy, aby przełączyć jednostkę temperatury (°C/°F).

## WYŚWIETLANE KOMUNIKATY [RYS. 3]

- Włączono [rys. a]
- Wstrzymane [rys. b]
- Wyjmowanie kosza [rys. c]
- Zakończono [rys. d]

## Przed pierwszym użyciem urządzenia

### USTAWIANIE

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. Pozostaw wolne miejsce przed frytkownicą beztłuszczową, aby umożliwić wyjmowanie kosza. [rys. 4]

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 nieznacznie zwilżoną 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.

## 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 kosz frytkownicy beztłuszczowej jest pusty, a następnie podłącz frytkownicę do zasilania.
2. Dotknij przycisku .
3. Dotknij przycisku **STREFA GŁÓNA**. Na wyświetlaczu pojawią się komunikaty „200°C” i „20 MIN”.
4. Dotknij przycisku **GODZINA** , aby zmienić czas na 5 minut.
5. Dotknij przycisku , 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 kilku cyklach testowych intensywność zapachu tworzywa sztucznego nie zmniejszy się, należy skontaktować się z działem **Pomoc techniczna dla klientów** (strona 22).
- Należy zachować ostrożność podczas obracania gorącego kosza, ponieważ talerze Crisper mogą wypaść i spowodować zagrożenie.

## ZATYCZKI SILIKONOWE

- Cztery silikonowe zatyczki w każdym talerzu Crisper 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. 6]*

**Uwaga:** Wymuszenie nieprawidłowego ułożenia talerze Crisper w koszu może spowodować uszkodzenie.

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

## Obsługa frytkownicy beztłuszczowej

### SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE

#### Uwaga:

- **Nie** umieszczaj żadnych przedmiotów na frytkownicy beztłuszczowej. Powoduje to zakłócenie przepływu powietrza i gorsze rezultaty smażenia beztłuszczowego *[rys. 7]*
- Ta frytkownica nie służy do smażenia w oleju. **Nie wolno** napełniać kosza olejem, fryturą lub cieczą.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania kosza z frytkownicy beztłuszczowej, aby zapobiec zranieniu przez gorącą parę.

## TABELA GOTOWANIA

Funkcja	Domyślna temperatura	Domyślny czas	Zakres temperatur	Zakres czasu	Górne elementy grzejne	Dolne elementy grzejne
AIR FRY (Air Fry)	200°C	20 min	120°–205°C	1–60 min		
ROAST (Piekanie)	190°C	30 min	120°–205°C	1–240 min		
BAKE (Pieczenie)	160°C	25 min	80–205°C	1–240 min		
GRILL (Grillowanie)	240°C	10 min	180°–240°C	1–60 min		Nie dotyczy
REHEAT (Podgrzewanie)	165°C	15 min	35°–205°C	1–60 min		

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

### Uwaga:

- Ikony płomienia oznaczają grzanie, a nie rzeczywistą moc gotowania.
- 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

- Umieść podstawki do opiekania w koszu [rys. 5]

### 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.

- Dotknij przycisku
- Wybierz opcję **STREFA GŁÓNA**.
- Wybierz funkcję urządzenia.

**Uwaga:** Funkcje urządzenia są zaprogramowane z optymalnym czasem i temperaturą dla

określonych produktów spożywczych. Można dostosować czas i temperaturę.

- Aby dostosować czas (1 min – 4 godz.) i temperaturę (35°–240°C), dotknij przycisku lub w przypadku czasu i/lub temperatury. Możesz to zrobić w dowolnym czasie po włączeniu urządzenia. Aby przywrócić domyślne ustawienia funkcji bezpośrednio po ich zmianie, dotknij ponownie przycisku tej funkcji.
- Dotknij przycisku aby rozpocząć smażenie beztłuszczowe.
- Po zakończeniu, frytkownica beztłuszczowa wygeneruje krótki sygnał

dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**Koniec**”.

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

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


- Przed czyszczeniem urządzenia poczekaj na jego ochłodzenie.

## UŻYCIE JEDNEJ STREFY



- Umieść podstawki do opiekania i przegrodę w koszu [rys. 5]

### Uwaga:

- Podstawki do opiekania umożliwiają oczekiwanie 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.

- Dotknij przycisku .
- Wybierz strefę, z której chcesz skorzystać.
- Wybierz funkcję urządzenia.

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

- Opcjonalnie wyreguluj temperaturę i czas, dotykając przycisku  lub .

- Dotknij przycisku , aby rozpocząć smażenie beztłuszczowe.

- Po zakończeniu smażenia beztłuszczowego zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu będzie widoczny komunikat „**Koniec**”.

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

- 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. 8]

- Przed czyszczeniem urządzenia poczekaj na jego ochłodzenie.

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


## UŻYCIE DWÓCH STREF




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


- Umieść podstawki do opiekania i przegrodę w koszu [rys. 5]

### Uwaga:

- Podstawki do opiekania umożliwiają oczekiwanie 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.

- Dotknij przycisku .
- Wybierz przycisk **STREFA 1**.

4. Wybierz funkcję urządzenia.
5. Aby dostosować czas (1 min – 4 godz.) i temperaturę (35°–240°C), dotknij przycisku  lub  w przypadku czasu lub temperatury. Możesz to zrobić w dowolnym czasie po włączeniu urządzenia. Aby przywrócić domyślne ustawienia funkcji bezpośrednio po ich zmianie, naciśnij ponownie przycisk tej funkcji.
6. Wybierz przycisk **STREFA 2** i powtórz kroki 4 i 5.
7. Dotknij przycisku , 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 dotykając przycisku .

8. Po zakończeniu, frytkownica beztłuszczowa wygeneruje krótki sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec”.
9. Wyjmij kosz z frytkownicy beztłuszczowej, zachowując ostrożność, aby zapobiec zranieniu przez gorącą parę. Aby wyjąć produkty spożywcze z kosza, użyj żaroodpornych szczypiet lub usztyliów.
  - 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. 8]*



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

10. 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 dotknąć przycisku , aby wstrzymać obie strefy. Aby wznowić działanie urządzenia, należy ponownie dotknąć przycisku .

## Wstrzymywanie jednej strefy (po włączeniu obu stref)

1. Wybierz strefę, którą chcesz wstrzymać.
2. Dotknij przycisku , aby wstrzymać strefę.
3. Aby wznowić działanie wstrzymanej strefy, dotknij ponownie przycisku .

**Uwaga:** Po wstrzymaniu strefy 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. 5]*

**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. Dotknij przycisku .
  3. Wybierz przycisk **STREFA 1**. Wybierz funkcję urządzenia, a następnie zmień

temperaturę i czas, dotykając przycisku  $\wedge$  lub  $\vee$ .

- Wybierz przycisk **STREFA 2**. Wybierz funkcję urządzenia, a następnie zmień temperaturę i czas, dotykając przycisku  $\wedge$  lub  $\vee$ .
- Dotknij przycisku **SYNCHRONIZACJA**.
- Dotknij przycisku  $\blacktriangleright\parallel$ . Strefa z najdłuższym czasem zostanie włączona. Dla drugiej strefy zostanie wyświetlony komunikat „**Wstrzymano**”. Urządzenie wygeneruje krótki sygnał dźwiękowy i włączy drugą strefę, gdy pozostały czas będzie taki sam dla obu stref.

**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.

- Po zakończeniu smażenia beztłuszczowego zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu będzie widoczny komunikat „**Koniec**”.
- Wymij kosz z frytkownicy beztłuszczowej, zachowując ostrożność, aby zapobiec zranieniu przez gorącą parę. Aby wyjąć produkty spożywcze z kosza, użyj żaroodpornych szczypiec lub utensyliów.
  - 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. 8]

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

- Przed czyszczeniem urządzenia poczekaj na jego ochłodzenie.

## DOPASOWANIE USTAWIEŃ

Ta funkcja umożliwia wybranie dla sekcji **STREFA 1** i **STREFA 2** identycznych ustawień funkcji, temperatury i czasu. Umożliwia to o równocześnie przygotowanie dużych ilości produktów spożywczych lub różnych

produktów przy użyciu tych samych ustawień.

- Umieść podstawki do opiekania i przegrodę w koszu [Rys. 5]

### Uwaga:

- Podstawki do opiekania umożliwiają oczekiwanie 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.
- Dotknij przycisku  $\cup$ .
  - Wybierz przycisk **STREFA 1**. Wybierz funkcję urządzenia, a następnie zmień temperaturę i czas, dotykając przycisku  $\wedge$  lub  $\vee$ .
  - Wybierz przycisk **STREFA 2**. Wybierz funkcję urządzenia, a następnie zmień temperaturę i czas, dotykając przycisku  $\wedge$  lub  $\vee$ .
  - Dotknij przycisku **DOPASUJ**, aby skopiować ustawienia **STREFY 1** do **STREFY 2**.
  - Dotknij przycisku  $\blacktriangleright\parallel$ , aby włączyć obie strefy.
  - Po zakończeniu smażenia beztłuszczowego zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu będzie widoczny komunikat „**Koniec**”.
  - Wymij kosz z frytkownicy beztłuszczowej, zachowując ostrożność, aby zapobiec zranieniu przez gorącą parę. Aby wyjąć produkty spożywcze z kosza, użyj żaroodpornych szczypiec lub utensyliów.
    - 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. 8]

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

9. Przed czyszczeniem urządzenia poczekaj na jego ochłodzenie.

## Porady dotyczące gotowania

### NADMIERNE NAPEŁNIANIE

- Jeżeli kosz jest przepelniony, obróbka termiczna produktów spożywczych nie będzie równomierna.

**PRZESTROGA:** **Nie wolno** umieszczać zbyt dużej ilości produktów spożywczych. Produkty spożywcze wystające ponad brzozi 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 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 talerzami Crisper. 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 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 witryny internetowej Cosori.

## Więcej funkcji

### 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/lub temperaturę.

**Uwaga:** Aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć ustawienie czasu lub

temperatury, naciśnij i przytrzymaj przyciski  $\wedge$  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 **STREFA GŁÓNA** i przytrzymaj je przez trzy sekundy do chwili, gdy frytkownica beztłuszczowa wyemituje krótki sygnał dźwiękowy.
- Aby zresetować wszystkie funkcje:
  - Naciśnij równocześnie przyciski **STREFA 1** i **STREFA 2** oraz przytrzymaj je przez trzy sekundy do chwili, gdy frytkownica beztłuszczowa wyemituje krótki sygnał dźwiękowy.

## PRZEŁĄCZANIE JEDNOSTEK TEMPERATURY

- Naciśnij i przez 3 sekundy przytrzymaj przyciski **TEMP**  $\wedge$  i  $\vee$ .
- Jednostka temperatury przełączy się ze stopni Celsjusza na Fahrenheita.
- Powtórz te czynności, aby przełączyć do stopni Celsjusza.

## WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE BRZĘCZYKA

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

## WSTRZYMYWANIE

- Dotknij przycisku  $\blacktriangleright$ , aby wstrzymać strefę. Elementy grzejne frytkownicy beztłuszczowej zostaną wyłączone, a wskaźnik  $\blacktriangleright$  będzie migać do chwili, gdy ponownie naciśniesz przycisk  $\blacktriangleright$  w celu wznowienia działania urządzenia.
- Frytkownica beztłuszczowa jest wyłączana po 30 minutach bezczynności.
- Ta funkcja umożliwia wstrzymanie obróbki termicznej produktów spożywczych bez konieczności wyjmowania kosza z frytkownicy beztłuszczowej.

## AUTOMATYCZNE WZNAWIANIE

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

## AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

- Jeżeli nie wybrano żadnej funkcji, wszystkie ustawienia frytkownicy beztłuszczowej są czyszczone i urządzenie jest wyłączane po 9 minutach bezczynności.

Jeśli poniższe tryby będą nieaktywne przez pewien czas, frytkownica beztłuszczowa wyłączy się.		
Urządzenie włączone	Wszystkie funkcje gotowania ukończone	Nagrzewanie lub wstrzymywanie
9 min	9 min	9 min

# Czyszczenie i konserwacja

## Uwaga:

- Należy **zawsze** czyścić kosz frytkownicy beztłuszczowej i podstawki do opiekania po każdym użyciu urządzenia.
- Wyłożenie koszyka folią (z wyjątkiem podstawek do opiekania) może ułatwić czyszczenie.

10. Wyłącz i odłącz frytkownicę beztłuszczową. Przed czyszczeniem urządzenia poczekaj na jego pełne ochłodzenie. Wyjmij koszyk, aby przyspieszyć chłodzenie.

11. Przetrzyj wilgotną ściereczką zewnętrzne elementy frytkownicy beztłuszczowej, jeżeli jest to konieczne.

12. 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. W razie konieczności można namaczać.

## Uwaga:

- Kosz i podstawki do opiekania są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu produktów spożywczych. Należy unikać korzystania z metalowych utensyliów i szorstkich środków do czyszczenia.
- 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. Odlóż koszyk i podstawki do opiekania na 15 minut przed opłukaniem.
  - c. Umyj koszyk i podstawki do opiekania wodą z mydłem przed użyciem.

4. Oczyszczyć wnętrze frytkownicy beztłuszczowej nieznacznie zwilżoną gąbką lub ściereczką bez szorstkich elementów. **Nie** zanurzać w wodzie. Jeżeli jest to konieczne, usuń pozostałości produktów spożywczych z elementu grzejnego. [rys. 9]

5. Osusz przed użyciem.

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

## Akcesoria

Dostępne są dodatkowe i zamienne akcesoria dla frytkownicy beztłuszczowej. Aby uzyskać więcej informacji, należy skontaktować się z działem **Pomoc techniczna dla klientów** (strona 22).

# Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa nie jest włączana.	Upewnij się, że frytkownica jest podłączona.
	Dociśnij koszyk, aby prawidłowo umieścić go we frytkownicy beztłuszczowej.
Produkty spożywcze nie są zupełnie ugotowane.	Umieść mniejsze porcje produktów spożywczych w koszu. Jeżeli kosz jest przepełniony, produkty spożywcze będą niedogotowane.
	Zwiększ temperaturę lub czas obróbki termicznej.
Produkty spożywcze są gotowane nierównomiernie.	Podczas gotowania potrząśnij lub odwracaj produkty spożywcze, które są ułożone warstwowo lub ściśle obok siebie.
Produkty spożywcze nie są chrupiące po smażeniu beztłuszczowym.	Spryskanie lub nałożenie pędzelkiem niewielkiej ilości oleju na produkty spożywcze umożliwi przygotowanie chrupkich potraw. Zobacz <b>Wskazówki na temat gotowania</b> (strona 15).
Frytki nie są smażone prawidłowo.	Zobacz <b>Frytki</b> (strona 15).
Kosz nie został prawidłowo wsunięty do frytkownicy beztłuszczowej.	Upewnij się, że kosz nie jest przepełniony produktami spożywczymi.
	Upewnij się, że podstawki do opiekania są prawidłowo umieszczone w koszyku.
Biały dym lub para wydostaje się z frytkownicy beztłuszczowej.	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 talerzami Crisper. 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.
Ciemny dym wydostaje się z frytkownicy beztłuszczowej.	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 spalenie produktów spożywczych, <b>skontaktuj się z działem</b> Pomoc techniczna dla klientów (strona 22).

Problem	Możliwe rozwiązanie
Zapach tworzywa sztucznego z frytkownicy beztłuszczowej.	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> (strona 10), aby usunąć zapach tworzywa sztucznego. Jeżeli zapach tworzywa sztucznego pojawi się ponownie, skontaktuj się z: <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> (strona 22).
Wymagany czas obróbki termicznej jest dłuższy podczas korzystania z trybu Strefa Główna lub Dopasowanie.	Nie oznacza to, że wystąpiła usterka. Obróbka termiczna dużych ilości produktów spożywczych może trwać dłużej.
Wyświetla się kod błędu „E1”.	Obwód górnego czujnika temperatury <b>STREFY 1</b> jest przerwany. Kontakt: <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> (patrz strona 22).
Wyświetla się kod błędu „E2”.	Obwód górnego czujnika temperatury <b>STREFA 1</b> jest zwarty. Kontakt: <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> (patrz strona 22).
Wyświetlany jest kod błędu „E3”.	Zabezpieczenie przed przegrzaniem <b>STREFY 1</b> frytkownicy beztłuszczowej zostało uaktywnione. Wyłącz i odłącz frytkownicę beztłuszczową i poczekaj na jej zupełne ochłodzenie. Jeżeli na wyświetlaczu w dalszym ciągu widnieje „E3”, skontaktuj się z: <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> (strona 22).
Wyświetlany jest kod błędu „E21”.	Obwód dolnego czujnika temperatury <b>STREFY 1</b> jest przerwany. Kontakt: <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> (patrz strona 22).
Wyświetlany jest kod błędu „E22”.	Obwód dolnego czujnika temperatury <b>STREFY 1</b> jest zwarty. Kontakt: <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> (patrz strona 22).
Wyświetlany jest kod błędu „E24”.	Obwód górnego czujnika temperatury <b>STREFY 2</b> jest przerwany. Kontakt: <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> (patrz strona 22).
Wyświetlany jest kod błędu „E25”.	Obwód górnego czujnika temperatury <b>STREFY 2</b> jest zwarty. Kontakt: <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> (patrz strona 22).
Wyświetlany jest kod błędu „E26”.	Obwód dolnego czujnika temperatury <b>STREFY 2</b> jest przerwany. Skontaktuj się z działem <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> (patrz strona 22).
Wyświetlany jest kod błędu „E27”.	Obwód dolnego czujnika temperatury <b>STREFY 2</b> jest zwarty. Kontakt: <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> (patrz strona 22).
Wyświetlany jest kod błędu „E28”.	Zabezpieczenie przed przegrzaniem <b>STREFY 2</b> frytkownicy beztłuszczowej zostało uaktywnione. Wyłącz i odłącz frytkownicę beztłuszczową i poczekaj na jej zupełne ochłodzenie. Jeżeli na wyświetlaczu w dalszym ciągu widnieje „E28”, skontaktuj się z: <b>Pomoc techniczna dla klientów</b> (strona 22).

Jeżeli problem nie został wymieniony powyżej, skontaktuj się z: **Pomoc techniczna dla klientów** (strona 22).

# Deklaracja zgodności

Vesync Germany GmbH niniejszym deklaruje, że ten produkt jest zgodny z podstawowymi wymaganiami i zaleceniami określonymi w dyrektywie z 2014 r. oraz innych dyrektywach obowiązujących w UE i Wielkiej Brytanii. Deklaracja zgodności jest dostępna w następującej witrynie internetowej:  
<https://cosori.com/euro/compliance>

## Ograniczona gwarancja

<b>Nazwa produktu</b>	8,6-litrowa frytkownica beztluszczowa Dual Blaze TwinFry™
<b>Model</b>	CAF-TF801-CEUR
<i>Aby ułatwić późniejszy kontakt z działem obsługi, zaleca się zapisanie poniżej numeru zamówienia i daty zakupu.</i>	
<b>Data zakupu</b>	
<b>Nr zamówienia</b>	

### Ograniczona gwarancja Cosori Dwuletnia (2-letnia)\* ograniczona gwarancja na produkty konsumenckie

Vesync Germany GmbH ("Vesync") gwarantuje produkt bez wad materiałowych i wykonania przez 2 lata od daty pierwotnego zakupu („Okres ograniczonej gwarancji”), o ile produkt stosowano zgodnie z przeznaczeniem i instrukcjami konserwacji (np. w przewidzianym środowisku i w normalnych warunkach eksploatacji). \* **Ta gwarancja nie ogranicza praw konsumenckich wynikających z obowiązujących krajowych lub lokalnych przepisów o ochronie konsumentów, w którym to przypadku Okres ograniczonej gwarancji zostaje wydłużony na podstawie właściwych wymogów.**

### Prawa wynikające z ograniczonej gwarancji

W okresie ograniczonej gwarancji i na podstawie polityki ograniczonej gwarancji firma VESYNC GERMANY GMBH wyłącznie wedle własnego uznania (i) zwróci równowartość ceny zakupu, jeśli dokonano go bezpośrednio w sklepie internetowym COSORI, lub (ii) naprawi wszystkie wady materiałowe i wykonania lub (iii) wymieni produkt na inny o takiej samej lub wyższej wartości lub (iv) przekaże konsumentowi kredyt w sklepie na kwotę równą cenie zakupu.

### Co obejmuje gwarancja?

Ta ograniczona gwarancja przysługuje wyłącznie pierwotnemu nabywcy produktu. Nie może być przeniesiona na jego kolejnego właściciela niezależnie od tego, czy własność przeniesiono w konkretnym okresie ograniczonej gwarancji, czy kiedykolwiek indziej. Żeby móc skorzystać z praw wynikających z ograniczonej gwarancji, pierwotny nabywca konsument musi przedstawić opis wady / nieprawidłowego działania oraz dowód zakupu. Należy uważać na nieautoryzowanych pośredników i sprzedawców

Ta ograniczona gwarancja nie obejmuje zakupionych w nich produktów. Ograniczona gwarancja VESYNC GERMANY GMBH dotyczy wyłącznie produktów zakupionych u autoryzowanych pośredników i sprzedawców podlegających środkom kontroli jakości VESYNC GERMANY GMBH oraz wyrażających na nie zgodę. Należy mieć na uwadze, że produkty zakupione na nieautoryzowanych stronach internetowych lub u nieautoryzowanych sprzedawców mogą być podrobione, używane, uszkodzone lub mogą nie być przeznaczone do użytkowania w danym kraju. Konsumenti mogą chronić siebie i swoje produkty jedynie wtedy, gdy zakupią produkt w Vesync lub u autoryzowanych sprzedawców.

Pytania o konkretnego sprzedawcę lub informacje o zakupie produktu u nieautoryzowanego sprzedawcy można kierować do działu obsługi klienta.

### Czego gwarancja nie obejmuje?

- Wad wynikających z normalnego zużycia, w tym części lub szkód spowodowanych wykorzystaniem produktu niezgodnie z przeznaczeniem.
- Wad produktu, jeśli dowód zakupu w jakiś sposób zmieniono lub stał się on nieczytelny.
- Wad produktu, jeśli dokonano zmiany lub usunięto numer modelu, numer seryjny i kod daty produkcji lub jeśli sprawiono, że stały się one nieczytelne.
- Wad produktu, którego pierwotny stan zmieniono.
- Wad produktu używanego niezgodnie z zaleceniami i instrukcjami w podręczniku użytkownika.
- Uszkodzeń wynikających z podłączenia urządzeń

peryferyjnych lub dodatkowych urządzeń i akcesoriów niezalecanych w podręczniku użytkownika.

- Uszkodzeń lub wad spowodowanych wypadkiem, wykorzystaniem niezgodnie z przeznaczeniem czy nieodpowiednią lub niewystarczającą konserwacją.
- Uszkodzeń lub wad spowodowanych serwisowaniem lub naprawą produktu przez nieautoryzowanego usługodawcę lub kogokolwiek spoza VESYNC GERMANY GMBH.
- Uszkodzeń lub wad spowodowanych podczas wykorzystania do celów komercyjnych, najmu i innych niezgodnie z przeznaczeniem.
- Uszkodzeń spowodowanych przez m.in. zwierzęta, uderzenie pioruna, nieprawidłowe napięcie, pożar, katastrofę naturalną, transport, zmywarkę do naczyń lub wodę (nie dotyczy produktów wyraźnie oznaczonych w podręczniku użytkownika jako dopuszczone do mycia w zmywarce).
- Uszkodzeń ubocznych i wynikowych.
- Uszkodzeń lub wad, których wartość przekracza koszt produktu.

Korzystanie z ograniczonej gwarancji w pięciu prostych krokach:

1. Sprawdzić, czy produkt jest objęty podanym tu Okresem ograniczonej gwarancji.
2. Mieć przy sobie kopię faktury i numer zamówienia lub inny dowód zakupu.
3. Być w posiadaniu produktu. NIE POZBYWAĆ się produktu przed kontaktem z firmą.
4. Skontaktować się z działem obsługi klienta.
5. Po zatwierdzeniu wniosku przez dział obsługi klienta zwrócić produkt z kopią faktury i numerem zamówienia.

## Jedynie i wyłączne środki zaradcze

WYŻEJ WYMIENIONA OGRANICZONA GWARANCJA STANOWI WYŁĄCZNE ZOBOWIĄZANIE VESYNC GERMANY GMBHSP. Z O. O. ORAZ JEDYNE I WYŁĄCZNE ŚRODKI ZARADCZE PRZYSŁUGUJĄCE KONSUMENTOM, DOTYCZĄCE DOWOLNEGO NARUSZENIA DOWOLNEJ GWARANCJI LUB DOTYCZĄCE NIEZGODNOŚCI PRODUKTU NA PODSTAWIE TEGO OŚWIADCZENIA W OGRANICZONEJ GWARANCJI. TA OGRANICZONA GWARANCJA JEST WYŁĄCZNA I ZASTĘPUJE WSZYSTKIE POZOSTAŁE GWARANCJE. ŻADEN PRACOWNIK VESYNC GERMANY GMBH INNYCH STRON NIE MOŻE ZAPEWNIĆ DODATKOWEJ GWARANCJI OPRÓCZ TEJ, O KTÓREJ MOWA W TYM OŚWIADCZENIU O DODATKOWEJ GWARANCJI.

## Wyłączenie odpowiedzialności za ograniczoną gwarancję

W NAJWIĘKSZYM ZAKRESIE PRZEWIDZIANYM

W PRZEPISACH PRAWA Z WYJĄTKIEM SYTUACJI OKREŚLONYCH W TEJ POLITYCE W OGRANICZONEJ GWARANCJI VESYNC GERMANY GMBHSP. Z O. O. ZAPEWNIAM KONSUMENTOM ZAKUPYwane PRZEZ NICH PRODUKTY W STANIE „JAK JEST”. VESYNC GERMANY GMBHSP. Z O. O. NINIEJSZYM OŚWIADCZA, ŻE NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WSZYSTKIE RÓŻNEGO RODZAJU GWARANCJE, NIEZALEŻNIE OD TEGO, CZY BYŁYBY JAWNE, CZY DOROZUMIANE, OKREŚLONE W PRZEPISACH CZY W INNY SPOŚÓB, W TYM MIĘDZY INNYMI GWARANCJE ZBYWALNOŚCI, NIENARUSZALNOŚCI I PRZYDATNOŚCI DO OKREŚLONEGO CELU.

## Ograniczenie odpowiedzialności

W NAJWIĘKSZYM ZAKRESIE PRZEWIDZIANYM W PRZEPISACH PRAWA POD ŻADNYM POZOREM FIRMA VESYNC GERMANY GMBHSP. Z O. O., JEJ PODMIOTY STOWARZYSZONE, LICENCJODAWCY, USŁUGODAWCY, PRACOWNICY, AGENCI, SPECJALIŚCI I DYREKTORZY NIE PONOSZĄ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA:

- (a) ODSZKODOWANIA WYNIKAJĄCE Z PRODUKTÓW ZAKUPIONYCH OD VESYNC GERMANY GMBHSP. Z O. O. LUB Z NIMI ZWIĄZANE, KTÓRYCH WARTOŚĆ PRZEKRACZA CENĘ ZAPŁACONĄ PRZEZ NABYWCĘ PRZY ICH ZAKUPIE; ORAZ
- (b) SZKODY POŚREDNIE, SZCZEGÓLNE, UBOCZNE, WYNIKOWE I DOMNIEMANE, NAWET JEŚLI POINFORMOWANO VESYNC GERMANY GMBHSP. Z O. O. LUB JEDNEGO Z JEJ DOSTAWCÓW O MOŻLIWOŚCI LUB PRAWDOPODOBIEŃSTWIE WYSTĄPIENIA TAKICH SZKÓD. ORAZ NIEZALEŻNIE OD TEGO, CZY ODPOWIEDZIALNOŚĆ POWSTANIE W WYNIKU CZYNU NIEDOZWOLONEGO (W TYM ZANIEDBANIA), NARUSZENIA UMOWY CZY W INNY SPOŚÓB, W ŻADNYM WYPADKU NIE MOŻE ONA PRZEKRACZAĆ RZECZYWISTEJ CENY WADLIWEGO PRODUKTU. FIRMA POD ŻADNYM POZOREM NIE MOŻE ZOSTAĆ POCIĄGNIĘTA DO ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK BEZPOŚREDNIE I POŚREDNIE SZKODY WYNIKOWE, UBOCZNE, SZCZEGÓLNE I DOMNIEMANE. Z WYJĄTKIEM SYTUACJI PRZEWIDZIANYCH W TYM OŚWIADCZENIU W OGRANICZONEJ GWARANCJI VESYNC GERMANY GMBHSP. Z O. O. NIE ODPOWIADA ZA KOSZTY ZWIĄZANE Z WYMIANĄ LUB NAPRAWĄ ZAKUPIONYCH U NIEJ PRODUKTÓW, W TYM M.IN. KOSZTY ROBOCIZNY, INSTALACJI I INNE KOSZTY PONIESIONE PRZEZ UŻYTKOWNIKA, A ZWŁASZCZA KOSZTY DOTYCZĄCE USUNIĘCIA LUB WYMIANY PRODUKTU.

## Inne przysługujące prawa

NIKTÓRE SYSTEMY PRAWNE NIE DOPUSZCZAJĄ: (1) WYŁĄCZENIA GWARANCJI DOMNIEMANYCH; (2) OGRANICZEŃ OKRESU TRWANIA GWARANCJI DOMNIEMANYCH I/ LUB (3) WYŁĄCZENIA LUB OGRANICZENIA SZKÓD UBOCZNYCH I WYNIKOWYCH, CO OZNACZA, ŻE W KRAJU KONSUMENTA MOŻE NIE OBOWIĄZYWAĆ ZRZECZENIE SIĘ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZAWARTE W TEJ POLITYCE. W TAKICH SYSTEMACH PRAWNYCH KONSUMENTOM PRZYSŁUGUJĄ WYŁĄCZNIE GWARANCJE DOMNIEMANE, KTÓRE MUSZĄ BYĆ PRZEDSTAWIANE IM WYRAŹNIE ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI. OGRANICZENIA GWARANCJI, ODPOWIEDZIALNOŚCI I ŚRODKÓW ZARADCZYCH OBOWIĄZUJĄ W MAKSYMALNYM ZAKRESIE DOPUSZCZALNYM PRZEZ PRAWO. MIMO ŻE TA OGRANICZONA GWARANCJA NADAJE KONSUMENTOM SPECJALNE PRAWA, W ICH SYSTEMIE PRAWNYM MOGĄ MU PRZYSŁUGIWAĆ INNE. TO OŚWIADCZENIE O OGRANICZONEJ GWARANCJI PODLEGA WŁAŚCIWYM PRZEPISOM DOTYCZĄCYM KONSUMENTÓW I TEGO PRODUKTU. KONSUMENTY POWINNI ZAPOZNAĆ SIĘ Z PRZEPISAMI OBOWIĄZUJĄCYMI W ICH SYSTEMIE PRAWNYM, ŻEBY POZNAĆ WSZYSTKIE PRZYSŁUGUJĄCE IM PRAWA.

### **Zmiany tej polityki**

Firma VESYNC GERMANY GMBH ma prawo zmienić warunki i dostępność tej ograniczonej gwarancji wedle własnego uznania, ale żadne zmiany nie będą działały wstecz.

Ten gwarancji udziela:  
Vesync Germany GmbH  
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

## **Pomoc techniczna dla klientów**

Jeśli masz jakieś pytania lub wątpliwości dotyczące nowo nabytego produktu, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

**E-mail:** support.europe@cosori.com

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

**VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD**  
6 Raffles Quay, #14-06,  
048580 Singapore

PL

## Innhold

Pakkens innhold	1
Spesifikasjoner	1
Viktige sikkerhetstiltak og -advarsler	2
Bli kjent med airfryeren din	7
Før første bruk	7
Bruke airfryeren din	8
Stell og vedlikehold	14
Feilsøking	15
Begrenset Garantiinformasjon	17
Kundestøtte	19

## Pakkens innhold

1 × Dual Blaze TwinFry™ 8.6 liter airfryer
2 × sprørist
1 × kurvskiller
1 × hurtigstartveiledning
1 × kokebok
1 × brukerhåndbok

## Spesifikasjoner

Modell	CAF-TF801-CEUR
Strømforsyning	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Nominell strøm	2 700 W
Kapasitet	8,6 L
Temperaturområde	35–240 °C / 95–465 °F
Tidsramme	1 min – 4 t
Dimensjoner (inkludert håndtak)	33,9 L × 48,2 B × 28,1 H cm / 13,3 L × 19,0 B × 11,1 H tommer
Strømforbruk i av-modus	≤ 0,3 W
Vekt	8 kg

# LES OG TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

## Viktige sikkerhetstiltak og -advarsler

Følg grunnleggende sikkerhetsforanstaltninger når du bruker airfryeren. Les alle instruksjonene.

### VIKTIGE SIKKERHETSPUNKTER

- **Ikke** berør varme overflater. Bruk håndtaket.
  - Vær forsiktig når du snur kurven etter tilberedning, ettersom de varme sprøristene kan falle ut og utgjøre en sikkerhetsrisiko.
  - Sett sprøristen godt inn i kurven for å redusere risikoen for at den faller ut.
  - **Ikke** blokker noen ventilasjonsåpninger. Varm damp slippes ut gjennom åpningene. Hold hender og ansikt borte fra åpningene.
  - Bruk **alltid** kjøkkenklype for å fjerne varm mat forsiktig.
- eller støpselet senkes i vann eller andre væsker.
- Nøye tilsyn er nødvendig når et apparat brukes av eller i nærheten av barn. Koble fra når den ikke er i bruk eller før rengjøring. La enheten avkjøles før du setter på eller tar av deler.
  - **Ikke** bruk noen apparater som har skadet ledning eller støpsel, etter funksjonsfeil med apparatet eller dersom det har blitt skadet på noen måte. Lever apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for inspeksjon, reparasjon eller justering. Kontakt **kundestøtte** (side 19).
  - **Ikke** bruk airfryeren hvis den er skadet eller ikke fungerer som den skal, eller hvis ledningen eller støpselet er skadet. Kontakt **kundestøtte**

### GENERELL SIKKERHET

- For å beskytte mot elektrisk støt, **må ikke airfryerhuset**, ledningen

(side 19).


- Bruk av tilbehør anbefales ikke av Cosori og kan føre til skader.
- **Ikke** bruk utendørs.
- **Ikke** plasser airfryeren eller noen av dens deler på en komfyr, i nærheten av gass- eller elektriske brennere eller i en oppvarmet ovn.
- Vær svært forsiktig når du fjerner kurven og sprøristen eller håndterer varmt fett.
- **Plasser alltid** sprøristen eller innerkurven på en varmebestandig overflate etter at den er tatt ut av kurven.
- **Ikke** Ikke rengjør med metallskrubber. Metallfragmenter kan løsne fra skureputen og komme i kontakt med elektriske deler, noe som kan føre til elektrisk støt.
- **Ikke** plasser noe på toppen av airfryeren. **Ikke** lagre noe på innsiden av airfryeren.
- Denne airfryeren kan brukes av barn fra 8 år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn

eller hvis de har fått opplæring i sikker bruk av airfryeren og forstår hvilke mulige farer dette innebærer. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.

- **Ikke** la barn rengjøre eller utføre vedlikehold på airfryeren, med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
- Barn må holdes under oppsyn for å forhindre at **ikke** leker med airfryeren.
- Denne airfryeren er ikke beregnet på bruk med en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.
- For å frakoble, vris en kontroller til «av», fjern deretter støpselet fra stikkkontakten.
- **Ikke** bruk airfryeren til andre formål enn tiltenkt bruk.
- Service må kun utføres av en autorisert servicerepresentant. Kontakt **kundestøtte** (se side 19).
- Se **Stell og vedlikehold** (side 14) for instruksjoner om rengjøring av tilbehør.
- Ikke for kommersielt bruk. Kun for

## husholdningsbruk.

### UNDER AIRFRYING

- En airfryer fungerer **kun** med varmluft. Fyll **aldri** kurven med olje eller fett.
- Bruk **aldri** airfryeren uten at kurven(e) er på plass.
- **Ikke** legg for store matvarer eller metallredskaper i airfryeren, siden dette kan føre til brann eller risiko for elektrisk støt.
- **Ikke** overfyll kurven. For store matmengder kan komme i kontakt med varmeelementene og utgjøre en brannfare.
- **Ikke** berør tilbehør (inkludert sprøristen) under eller rett etter bruk.
- **Ikke** plasser papir, papp, plast som ikke tåler varme eller lignende materialer i airfryeren.
- Legg **aldri** bake- eller matpapir i airfryeren uten mat på toppen. Luftsirkulasjonen kan få papiret til å løfte seg og komme i kontakt med varmeelementene.
- Hvis du kler kurven med folie, må du sørge for at den ikke kommer i kontakt med varmeelementene. Det kan forårsake overoppheting og brannfare.
- Bruk **alltid** varmebestandige beholdere. Vær svært forsiktig hvis du bruker beholdere som ikke er av metall eller glass.
- For å redusere brannrisikoen må du holde airfryeren unna brennbare materialer (gardiner, duker osv.). Bruk airfryeren på en flat, stabil og varmebestandig overflate, borte fra varmekilder eller væsker.
- Slå av og trekk ut støpselet umiddelbart hvis du ser mørk røyk komme ut. Hvit røyk er normalt og skyldes oppvarmet fett eller sprut fra mat, men mørk røyk betyr at maten brenner eller at det er et elektrisk problem. Vent til røyken har forsvunnet før du tar ut kurven. Kontakt **kundestøtte** (side 19) hvis årsaken ikke var brent mat.
- Trykk på  én gang for å slå av airfryeren. Airfryeren vil pipe, og alle knappene slås av.
- **Ikke** Ikke forlat airfryeren

uten tilsyn mens den er i bruk.

## STRØM OG LEDNING

- Slå av airfryeren før du trekker ut støpselet fra stikkontakten.
- For å koble fra, tar du tak i støpselet og trekker det ut av stikkontakten. Dra **aldri** i strømledningen.
- **Ikke** la strømledningen (eller en skjøteledning) henge over kanten av bordet eller benken, eller berøre varme overflater.
- Fjern og kast beskyttelsesdekselet som er montert over strømpluggen på airfryeren for å unngå kvelningsfare.
- Bruk **aldri** en stikkontakt under benkeplaten når du kobler til airfryeren.
- Airfryeren har et jordet støpsel med tre pinner. **Bruk alltid** en jordet stikkontakt. **Endre ikke** støpselet på noen som helst måte.
- Airfryeren skal **kun** brukes med **220–240 V, 50/60 Hz** elektriske systemer. **Ikke** koble til en annen type stikkontakt.
- Hold airfryeren og

ledningen utenfor rekkevidde for barn under 8 år.

- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. eller lignende kvalifiserte personer for å unngå elektrisk støt eller brannfare. Kontakt **kundestøtte** (side 19).

## SKJØTELEDNINGER

- Lange skjøteledninger er tilgjengelig, og kan benyttes dersom dette gjøres med forsiktighet. Dersom det benyttes en lang skjøteledning:
  - Den angitte elektriske kapasiteten til skjøteledningen må være minst like høy som den elektriske kapasiteten til airfryeren.
  - Ledningen må plasseres slik at den ikke henger over benkeplate eller bordtopp hvor den kan bli dratt i av barn eller føre til snubling.
  - Hvis apparatet er jordet, skal ledninger og skjøteledninger være jordede ledninger med tre ledere.

**ADVARSEL:** All øvrig service må kun utføres av en autorisert servicetekniker.

**ADVARSEL:** Gjenstander merket med følgende symbol kan bli svært varme og bør håndteres med forsiktighet.



**FORSIKTIG:**  
Varm  
overflate.

NO



Dette symbolet betyr at produktet ikke kan avhendes i husholdningsavfallet, men skal leveres til et godkjent mottak for resirkulering. Riktig avhending og resirkulering bidrar til å ta vare på naturens ressurser, menneskers helse og miljøet. For å få mer informasjon om avhending og resirkulering av dette produktet, kan du kontakte de lokale myndighetene, den lokale miljøstasjonen eller butikken der du kjøpte produktet.

### **Dette produktet overholder RoHS-kravene.**

Dette produktet overholder kravene i Direktiv 2011/65/EU, restriksjoner for bruk av visse farlige stoffer i forskrifter for elektrisk og elektronisk utstyr 2012, inkludert alle oppdateringer, når det gjelder bruk av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr.

# TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

# Bli kjent med airfryeren din

## AIRFRYER-DIAGRAM [FIGUR 1]

- A. Kurvskiller
- B. Sprørister
- C. Kurvhåndtak
- D. Kurv
- E. Husets håndtak
- F. Strømledning
- G. Kontrollpanel
- H. Luftinntak
- I. Luftuttak

## Visningsdiagram

### KONTROLLPANEL [FIGUR 2]

- a. Tilberedningsfunksjoner
- b. Øk/reduser temperaturen
- c. På/av
- d. SONE 1
- e. MATCHE
- f. STORSONE
- g. SYNKRONISER
- h. SONE 2
- i. Start/pause
- j. Øk/reduser tid
- k. Temperaturvisning
- l. Tidsvisning

**Merk:** Trykk på og hold inne **TEMP**  $\wedge$  og  $\vee$  i 3 sekunder for å bytte temperaturenheten (°C / °F).

## MELDINGER PÅ SKJERMEN [FIGUR 3]

Tilberedning [Figur a]

Pauset [Figur b]

Kurven er fjernet [Figur c]

Tilberedning ferdig [Figur d]

## Før første bruk

### OPPSETT

1. Fjern all emballasje fra innsiden og utsiden av airfryeren, inkludert eventuelle midlertidige klistremerker og plastfolie.
2. Plasser airfryeren på en stabil, jevn og varmebestandig overflate. Hold den unna områder som kan skades av varm luft eller damp (som vegger eller skap).




**Merk:** La det være 13 cm ledig plass bak og over airfryeren. La det være nok plass foran airfryeren til å fjerne kurven. [Figur 4]

3. Vask kurven, kurvskilleren og grønnsaksskuffen grundig, enten i oppvaskmaskin eller med en ikke-slipende svamp.
4. Tørk av innsiden og utsiden av airfryeren med en lett fuktet klut. Tørk med et håndkle.
5. Sett sprøristene og skilleren godt inn i kurven, og plasser deretter kurven i airfryeren. [Figur 5]

**Merk:** Når du setter inn sprøristene, vipper du først sprøristen til den ene siden, og trykker deretter ned på den andre siden. Sprøristene kan bare passe én vei i kurven.

## TESTRUNDE

En testrunde hjelper deg med å bli kjent med airfryeren, sikrer at den fungerer som den skal og renses den for eventuelle rester.

1. Sørg for at airfryerens kurv er tom, og koble deretter airfryeren til strøm.
2. Trykk på .
3. Trykk på **STORSONE**. Skjermen viser «200 °C» og «20 MIN».
4. Trykk på **TID**  for å endre tiden til 5 minutter.
5. Trykk på  for å begynne tilberedningen. Når testkjøringen er ferdig, piper airfryeren.
6. Fjern kurven. La kurven kjøle seg helt ned i 10–30 minutter.

### Merk:

- Alle airfryere kan ha en plastlukt fra produksjonsprosessen. Dette er normalt. Hvis plastlukten ikke avtar etter noen prøvekjøringer, kontakter du **kundestøtte** (side 19).
- Vær forsiktig når du snur kurven etter tilberedning, ettersom de varme sprøristene kan falle ut og utgjøre en sikkerhetsrisiko.

## SILIKONSTOPPERE

- Hver sprørist inneholder 4 silikonstopperer laget av matsikkert materiale. Disse stopperne holder platen på plass nederst i kurven.
- Når du legger sprøristene i kurven, vipper du platen for å sette inn den ene siden først, og trykker deretter ned på den andre siden. Sprøristene kan bare passe én vei i kurven. *[Figur 6]*

**Merk:** Hvis du tvinger sprøristen feilaktig på plass i kurven kan føre til skade.

- Sørg for at barn **ikke** leker med silikonstopperne eller svelger dem.

# Bruke airfryeren din










## AIRFRYING

### Merk:

- **Ikke** plasser noe på toppen av airfryeren. Dette forstyrrer luftstrømmen og fører til dårlige airfryerresultater. *[Figur 7]*
- En airfryer er ikke en frityrkoker. **Ikke** fyll kurven med olje, stekefett eller annen væske.
- Vær forsiktig med varm damp når du tar kurven ut av airfryeren.

NO

## TILBEREDNINGSTABELL

Funksjon	Standard temperatur	Standard tid	Temperaturområde	Tidsramme	Øvre varmeelementer	Nedre varmeelementer
AIR FRY (Air Fry)	200 °C / 390 °F	20 min	120–205 °C / 250–400 °F	1–60 min		
ROAST (Steke)	190 °C / 375 °F	30 min	120–205 °C / 250–400 °F	1–240 min		
BAKE (Bake)	160 °C / 320 °F	25 min	80–205 °C / 175–400 °F	1–240 min		
GRILL (Grille)	240 °C / 465 °F	10 min	180–240 °C / 355–465 °F	1–60 min		Ikke tilgjengelig
REHEAT (Gjenoppvarme)	165 °C / 330 °F	15 min	35–205 °C / 95–400 °F	1–60 min		

Resultatene kan variere. Se VeSync-appen for oppskrifter og matlagingsinspirasjon.

### Merk:

- Flammeikonene representerer varme, ikke faktisk tilberedningseffekt.
- Den faktiske temperaturen til de øvre og nedre varmeelementene kan variere. Temperaturområdet som vises i diagrammet viser **bare** omtrent den maksimale temperaturen hvert varmeelement kan oppnå.

## TILBEREDNING PÅ STORSONEN

### 1. Sett sprøristen inn i kurven. [Figur 5]

#### Merk:

- Sprøristene lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.
- Når du legger sprøristene i kurven, vipper du platen for å sette inn den ene siden først, og trykker deretter ned på den andre siden.
- Sprøristene kan kanskje ikke brukes til visse oppskrifter, for eksempel muffins og brød.

### 2. Trykk på .

### 3. Velg **STORSONE**.

### 4. Velg en tilberedningsfunksjon.

**Merk:** Tilberedningsfunksjoner er programmert med ideell tid og temperatur for å tilberede bestemte mattyper. Du kan også tilpasse tid og temperatur.

5. For å tilpasse tid (1 min–4 timer) og temperatur (35–240 °C), trykk på  eller  for tid og/eller temperatur. Du kan gjøre dette når som helst under tilberedningen. For å gå tilbake til funksjonens standardinnstillinger direkte etter at du har endret dem, trykker du på funksjonens ikon igjen.
6. Trykk på  for å starte airfrying.
7. Airfryeren piper når den er ferdig, og skjermen viser «**Slutt**».
8. Vær forsiktig med varm damp når du tar ut kurven fra airfryeren. Bruk en tang eller varmebestandige redskaper til å ta maten ut av kurven.
  - Sørg for at kurven står på en jevn overflate.

- Vær oppmerksom på varm olje eller fett som samler seg i kurven. For å unngå sprut, tapper du ut oljen før du setter kurven tilbake på plass. [Figur 8]

**FORSIKTIG:** Sprøristene kan falle ut når du snur kurven.


9. La det kjøle seg ned før du rengjør.

## TILBEREDNING MED ÉN SONE




1. Sett sprøristene og skilleren tilbake i kurven. [Figur 5]

**Merk:**

- Sprøristene lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.
- Når du legger sprøristene i kurven, vipper du platen for å sette inn den ene siden først, og trykker deretter ned på den andre siden.
- Sprøristene kan kanskje ikke brukes til visse oppskrifter, for eksempel muffins og brød.

2. Trykk på .
3. Velg sonen du vil bruke.
4. Velg en tilberedningsfunksjon.

**Merk:** Tilberedningsfunksjoner er programmert med ideell tid og temperatur for å tilberede bestemte mattyper. Du kan også tilpasse tid og temperatur.

5. Alternativt kan du endre temperatur og tid ved å trykke på  eller .
6. Trykk på  for å starte airfrying.
7. Airfryeren piper når den er ferdig. Skjermen viser «Slutt».
8. Vær forsiktig med varm damp når du tar ut kurven fra airfryeren. Bruk en tang eller varmebestandige redskaper til å ta maten ut av kurven.
  - Sørg for at kurven står på en jevn overflate.

- Vær oppmerksom på varm olje eller fett som samler seg i kurven. For å unngå sprut, tapper du ut oljen før du setter kurven tilbake på plass. [Figur 8]

9. La det kjøle seg ned før du rengjør.

**FORSIKTIG:** Sprøristene kan falle ut når du snur kurven.





## TILBEREDNING MED TO SONER


Tilberedning med to soner for å tilberede forskjellige matvarer samtidig. **SONE 1** og **SONE 2** kan styres separat fra hverandre.

1. Sett sprøristene og skilleren tilbake i kurven. [Figur 5]

**Merk:**

- Sprøristene lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.
- Når du legger sprøristene i kurven, vipper du platen for å sette inn den ene siden først, og trykker deretter ned på den andre siden.
- Sprøristene kan kanskje ikke brukes til visse oppskrifter, for eksempel muffins og brød.

2. Trykk på .
3. Velg **SONE 1**.
4. Velg en tilberedningsfunksjon.
5. For å tilpasse tid (1 min–4 timer) og temperatur (35–240 °C), trykker du på  eller  for tid og temperatur. Du kan gjøre dette når som helst under tilberedningen. For å gå tilbake til funksjonens standardinnstillinger direkte etter at du har endret dem, trykker du på funksjonens ikon igjen.
6. Velg **SONE 2** og gjenta trinnene 4 og 5.
7. Trykk på  for å starte airfrying.

**Merk:** Hvis du bestemmer deg for at maten i en av sonene er ferdig før steketiden er ute, kan du sette en sone på pause ved å velge den sonen og deretter trykke på .

8. Airfryeren piper når den er ferdig, og skjermen viser «**Slutt**».
9. Vær forsiktig med varm damp når du tar ut kurven fra airfryeren. Bruk en tang eller varmebestandige redskaper til å ta maten ut av kurven.
- Sørg for at kurven står på en jevn overflate.
  - Vær oppmerksom på varm olje eller fett som samler seg i kurven. For å unngå sprut, tapper du ut oljen før du setter kurven tilbake på plass. [Figur 8]

**FORSIKTIG:** Sprøristene kan falle ut når du snur kurven.

10. La det kjøle seg ned før du rengjør.

## PAUSE TILBEREDNINGEN

Tilberedningen settes automatisk på pause når kurven fjernes. Sett kurven tilbake for å fortsette tilberedningen.

Alternativt kan du trykke på ►|| for å pause tilberedning i begge sonene. Trykk på ►|| igjen for å gjenoppta tilberedningen.

### Pause tilberedningen i én sone (mens begge sonene brukes)

1. Velg sonen du vil pause.
2. Trykk på ►|| for å pause tilberedningen.
3. Trykk ►|| på nytt for å gjenoppta den pausede sonen.

**Merk:** Du kan justere innstillingene (tilberedningsfunksjon, tid og temperatur) når en sone er pauset.

### Avslutte tilberedningen i én sone (mens begge sonene brukes)

Hvis du bestemmer deg for at maten i en av sonene er ferdig før steketiden er ute,

kan du **stoppe en sone**. Trykk og hold sonens knapp inne i 3 sekunder.

## SYNKRONISER TILBEREDNING

Programmer sonene til å fullføre kokingen samtidig når de bruker forskjellige funksjoner, tilberedningstider og temperaturer.

1. Sett sprøristene og skilleren tilbake i kurven. [Figur 5]

### Merk:

- Sprøristene lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.
  - Når du legger sprøristene i kurven, vipper du platen for å sette inn den ene siden først, og trykker deretter ned på den andre siden.
  - Sprøristene kan kanskje ikke brukes til visse oppskrifter, for eksempel muffins og brød.
2. Trykk på ☺.
  3. Velg **SONE 1**. Velg en tilberedningsfunksjon, og endre deretter temperaturen og/eller tiden ved å trykke på ^ eller v.
  4. Velg **SONE 2**. Velg en tilberedningsfunksjon, og endre deretter temperaturen og/eller tiden ved å trykke på ^ eller v.
  5. Trykk på **SYNKRONISER**.
  6. Trykk på ►||. Sonen med lengst tid begynner tilberedningen. Den andre sonen viser «**Hold**». Enheten piper og starter den andre sonen når begge sonene har samme tid igjen.

**Merk:** Hvis du bestemmer deg for at maten i en av sonene er ferdig før koketiden er ute, kan du **stoppe den sonen**. Trykk og hold inne sonens knapp i 3 sekunder

7. Airfryeren piper når den er ferdig. Skjermen viser «**Slutt**».
8. Vær forsiktig med varm damp når du tar ut kurven fra airfryeren. Bruk en tang eller varmebestandige redskaper til å ta maten ut av kurven.
  - Sørg for at kurven står på en jevn overflate.

- Vær oppmerksom på varm olje eller fett som samler seg i kurven. For å unngå sprut, tapper du ut oljen før du setter kurven tilbake på plass. *[Figur 8]*

**FORSIKTIG:** Sprøristene kan falle ut når du snur kurven.







9. La det kjøle seg ned før du rengjør.

## MATCHE TILBEREDNING

Speil innstillingene på tvers av **SONE 1** og **SONE 2** for å tilberede med samme funksjon, temperatur og tid. Dette lar deg tilberede store mengder samtidig eller forskjellige matvarer med de samme innstillingene.

1. Sett sprøristene og skilleren tilbake i kurven. *[Figur 5]*

### Merk:

- Sprøristene lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.
  - Når du legger sprøristene i kurven, vipper du platen for å sette inn den ene siden først, og trykker deretter ned på den andre siden.
  - Sprøristene kan kanskje ikke brukes til visse oppskrifter, for eksempel muffins og brød.
2. Trykk på .
  3. Velg **SONE 1**. Velg en tilberedningsfunksjon, og endre deretter temperaturen og/eller tiden ved å trykke på  eller .
  4. Velg **SONE 2**. Velg en tilberedningsfunksjon, og endre deretter temperaturen og/eller tiden ved å trykke på  eller .
  5. Trykk på **MATCHE** for å kopiere innstillingene fra **SONE 1** til **SONE 2**.
  6. Trykk på  for å starte tilberedning i begge sonene.
  7. Airfryeren piper når den er ferdig. Skjermen viser «**Slutt**».

8. Vær forsiktig med varm damp når du tar ut kurven fra airfryeren. Bruk en tang eller varmebestandige redskaper til å ta maten ut av kurven.
  - Sørg for at kurven står på en jevn overflate.
  - Vær oppmerksom på varm olje eller fett som samler seg i kurven. For å unngå sprut, tapper du ut oljen før du setter kurven tilbake på plass. *[Figur 8]*

**FORSIKTIG:** Sprøristene kan falle ut når du snur kurven.

9. La det kjøle seg ned før du rengjør.

## Matlagingsveiledning

### OVERFYLLING

- Hvis kurven er overfylt tilberedes maten ujevnt.

**FORSIKTIG:** Ikke stapp maten inn. For store matmengder kan komme i kontakt med varmeelementene og utgjøre en brannfare.

### BRUK AV OLJE

- Hvis du tilsetter en liten mengde olje i maten blir den sprøere. Ikke bruk mer enn 30 mL / 2 US ss olje.
- Oljespray er godt egnet for å påføre små mengder olje jevnt på alle matvarer.
- **Ikke** bruk matlagingssspray med drivgass. Drivgass kan skade kurvens klebefrie belegg.

### MATTIPS

- Bruk airfryeren til å steke frossen mat eller varer som kan bakes i en ovn.
- For å lage kaker, håndterte paier eller mat med fyll eller røre, legger du maten i en varmebestandig beholder før du plasserer den i kurven.

- Airfrying av fettrik mat fører til at fett samles under sprørøsten. For å unngå overflødig røyk under tilberedningen, helles fettdryppingen ut etterpå.
- Flytende marinert mat skaper sprut og overflødig røyk. Tørk av disse matvarene før airfrying.

## POMMES FRITES

- Tilsett 8–15 mL / ½–1 US ss olje for sprørere resultater.
- Når du lager fries av rå poteter, legger du rå fries i vann i 15 minutter for å fjerne stivelse før steking. Tørk dem godt med et håndkle før du tilsetter olje.
- Kutt rå fries mindre for sprørere resultater. Prøv å kutte fries i strimler på 0,6 x 7,6 cm / ¼- og 3 tommer.

**Merk:** For flere tips og oppskrifter, kan du se VeSync-appen og Cosori-nettstedet.

## Flere funksjoner

### INNSTILLINGER FOR TILBEREDNINGSFUNKSJONER

Bruk av tilberedningsfunksjonen er den enkleste måten å airfrye. Tilberedningsfunksjoner er programmert med ideell tid og temperatur for å tilberede bestemte mattyper.

- For å tilpasse en funksjon:
  - Velg en funksjon og/eller juster tid og temperatur.

**Merk:** Hold inne  $\wedge$ - eller  $\vee$ -knappene for å øke eller redusere tiden eller temperaturen raskt.

- Trykk på og hold inne funksjonsknappen til airfryeren piper én gang.

- For å tilbakestille en funksjon:
  - Uten å gjøre endringer, trykker du på og holder inne funksjonsknappen og **STORSONE** samtidig i 3 sekunder til airfryeren piper én gang.
- For å tilbakestille alle funksjoner:
  - Trykk på og hold inne **SONE 1** og **SONE 2** samtidig i 3 sekunder til airfryeren piper én gang.

### BYTTE TEMPERATURENHETER

- Trykk og hold inne **TEMP**  $\wedge$  og  $\vee$  i 3 sekunder.
- Temperaturenheten endres fra Celsius til Fahrenheit.
- Gjenta for å bytte tilbake til Celsius.

### SLÅ LYD AV/PÅ

- Trykk på og hold inne **TEMP**  $\wedge$  og **TIME**  $\vee$  samtidig i 3 sekunder til airfryeren piper én gang.
- Gjenta for å slå på lyden igjen.

### PAUSER

- Trykk på  $\blacktriangleright\parallel$  for å pause tilberedningen. Airfryeren slutter å varme opp, og  $\blacktriangleright\parallel$  blinker til du trykker på  $\blacktriangleright\parallel$  igjen for å fortsette tilberedningen.
- Etter 30 minutter uten aktivitet slår airfryeren seg av.
- Denne funksjonen lar deg pause tilberedningen uten å ta ut kurven fra airfryeren.

## AUTOMATISK GJENOPPTAKELSE AV TILBEREDNINGEN

- Hvis du trekker ut kurven, pauser airfryeren automatisk tilberedningen.
- Når du setter inn kurven igjen, gjenopptar airfryeren automatisk tilberedningen med de tidligere innstillingene dine.

## AUTOMATISK AVSTENGING

- Hvis airfryeren ikke har noen aktive funksjoner, vil airfryeren slette alle innstillinger og slå seg av etter 9 minutter uten aktivitet.

Hvis følgende moduser forblir inaktive i tilsvarende varighet, slås airfryeren av.		
Enhet på	Alle tilberedningsfunksjoner er ferdig	Forvarming eller pause
9 min	9 min	9 min

## Stell og vedlikehold

### Merk:

- Rengjør **alltid** airfryer-kurven og sprøristen etter hver bruk.
- Rengjøringen kan bli enklere hvis du legger folie i kurvene (men ikke på sprøristene).

1. Slå av og trekk ut støpselet til airfryeren. La den avkjøles helt før rengjøring. Trekk ut kurven for raskere avkjøling.
2. Tørk av utsiden av airfryeren med en fuktig klut, hvis nødvendig.
3. Kurven og sprøristene tåler oppvaskmaskin. Du kan også vaske dem med varmt såpevann og en ikke-slipende svamp. Bløtlegg hvis nødvendig.

### Merk:

- Kurven og sprøristene har et klebefritt belegg. Unngå å bruke metallredskaper og skrapende rengjøringsmaterialer.
- Ved fastsittende fett:
  - a. Bland 30 g / 2 ss natron og 15 ml / 1 ss vann i en liten bolle til det blir en smørbar pasta.
  - b. Bruk en svamp til å fordele pastaen på kurven og sprøristen og skrub. La det virke i 15 minutter før skylling.
  - c. Vask kurven og sprøristene med såpe og vann før bruk.

4. Rengjør innsiden av airfryeren med en lett fuktet, ikke-slipende svamp eller klut. **Ikke** senk den ned i vann. Rengjør hvis nødvendig varmeelementet for å fjerne matrester. [Figur 9]
5. Tørk godt før bruk.

**Merk:** Sørg for at varmeelementet er helt tørt før du slår på airfryeren.

## Tilbehør

Ekstra og erstatningsutstyr er tilgjengelig for airfryeren din. Kontakt **kundestøtte** (side 19) for mer informasjon.

NO

# Feilsøking

Problem	Mulig løsning
Airfryeren slår seg ikke på.	Sørg for at airfryeren er koblet til strøm.
	Skyv kurven godt på plass i airfryeren.
Maten er ikke helt ferdigkokt.	Plasser mindre porsjoner av maten i kurven. Hvis kurven er overfylt blir maten underkokt.
	Øk steketemperaturen eller -tiden.
Maten tilberedes ujevnt.	Mat som stables oppå hverandre eller ligger tett inntil hverandre må ristes eller snus under tilberedningen.
Maten er ikke sprø etter airfrying.	Spraying eller pensling av en liten mengde olje på maten kan øke sprøheten. Se <b>Tilberedningsveiledning</b> (side 12).
Pommes frites blir ikke riktig tilberedt.	Se <b>Pommes frites</b> (side 13).
Kurven glir ikke sikkert inn i airfryeren.	Sørg for at kurven ikke er overfylt med mat.
	Sørg for at sprøristene er godt plassert i kurven.
Hvit røyk eller damp kommer ut av airfryeren.	Airfryeren kan avgis noe hvit røyk eller damp første gang den brukes eller under tilberedning. Dette er normalt.
	Sørg for at kurven og innsiden av airfryeren er godt rengjort og ikke fet.
	Tilberedning av fettholdig mat fører til at olje samler seg under sprøristen. Denne oljen kan produsere hvit røyk, og kurven kan bli varmere enn vanlig. Dette er normalt og skal ikke påvirke tilberedningen. Håndter kurven med forsiktighet.
Mørk røyk kommer ut av airfryeren.	Koble umiddelbart fra strømmen. Mørk røyk betyr at maten brenner eller at det er et elektrisk problem. Vent til røyken har forsvunnet før du tar ut kurven. Kontakt <b>kundestøtte</b> (side 19) hvis årsaken ikke var brent mat.
Airfryeren har en plastlukt.	Alle airfryere kan ha en plastlukt fra produksjonsprosessen. Dette er normalt. Følg instruksjonene for en <b>Testrunde</b> (side 8) for å fjerne plastlukt. Kontakt <b>kundestøtte</b> (side 19) hvis det fremdeles finnes plastlukt.
Tilberedningstiden er lengre når du bruker storsone eller matchet tilberedning.	Dette er normalt. Store mengder mat kan ta lengre tid å tilberede.

Problem	Mulig løsning
Skjermen viser feilkoden «E1»	Det er en åpent krets i temperaturmåleren til <b>SONE 1</b> . Kontakt <b>kundestøtte</b> (side 19).
Skjermen viser feilkoden «E2»	Det er en kortsluttet krets i temperaturmåleren til <b>SONE 1</b> . Kontakt <b>kundestøtte</b> (side 19).
Skjermen viser feilkoden «E3»	Airfryerens overopphetingsbeskyttelse for <b>SONE 1</b> er aktivert. Slå av og trekk ut støpselet til airfryeren, og la den avkjøles helt. Kontakt <b>kundestøtte</b> (side 19) hvis skjermen fortsetter å vise «E3».
Skjermen viser feilkoden «E21»	Det er en åpent krets i den nedre temperaturmåleren til <b>SONE 1</b> . Kontakt <b>kundestøtte</b> (side 19).
Skjermen viser feilkoden «E22»	Det er en kortsluttet krets i den nedre temperaturmåleren til <b>SONE 1</b> . Kontakt <b>kundestøtte</b> (side 19).
Skjermen viser feilkoden «E24»	Det er en åpent krets i den øvre temperaturmåleren til <b>SONE 2</b> . Kontakt <b>kundestøtte</b> (side 19).
Skjermen viser feilkoden «E25»	Det er en kortsluttet krets i temperaturmåleren til <b>SONE 2</b> . Kontakt <b>kundestøtte</b> (side 19).
Skjermen viser feilkoden «E26»	Det er en åpent krets i den nedre temperaturmåleren til <b>SONE 2</b> . Kontakt <b>kundestøtte</b> (se side 19).
Skjermen viser feilkoden «E27»	Det er en kortsluttet krets i temperaturmåleren på <b>SONE 2</b> . Kontakt <b>kundestøtte</b> (side 19).
Skjermen viser feilkoden «E28»	Airfryerens overopphetingsbeskyttelse for <b>SONE 2</b> er aktivert. Slå av og trekk ut støpselet til airfryeren, og la den avkjøles helt. Kontakt <b>kundestøtte</b> (side 19) hvis skjermen fortsetter å vise «E28».

Kontakt **kundestøtte** (side 19) hvis problemet ditt ikke er oppført.

NO

# Samsvarserklæring

Vesync Germany GmbH erklærer herved at dette produktet er i samsvar med de grunnleggende kravene og andre relevante bestemmelser i direktiv 2014 og alle andre gjeldende EU- og Storbritannias direktivkrav. Den fullstendige samsvarserklæringen finner du på: <https://cosori.com/euro/compliance>

## Begrenset Garantiinformasjon

<b>Produktnavn</b>	Dual Blaze TwinFry™ 8,6 liter airfryer
<b>Modell</b>	CAF-TF801-CEUR
<i>For din egen referanse anbefaler vi på det sterkeste at du registrerer bestillings-ID-en og kjøpsdatoen.</i>	
<b>Kjøpsdato</b>	
<b>Bestillings-ID</b>	

### Cosori Begrenset Produktgaranti To (2) års\* begrenset forbrukerproduktgaranti

Vesync Germany GmbH («Vesync») 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 Vesync, etter eget skjønn, enten (i) refundere kjøpesummen hvis kjøpet ble gjort direkte fra COSORI-nettbutikken, (ii) reparere eventuelle mangler i materiale eller utførelse, (iii) erstatte produktet med et annet produkt av lik eller større verdi, eller (iv) gi butikk-kreditt tilsvarende kjøpesummen.

### Hvem blir dekt?

Denne begrensede garantien strekker seg kun til den opprinnelige forbrukerkjøperen av produktet

og kan ikke overføres til noen etterfølgende eier av produktet, uavhengig av om produktet 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. Vesyncs begrensede garanti strekker seg kun til produkter kjøpt fra autoriserte forhandlere eller selgere som er underlagt Vesyncs 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 Vesync eller deres 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 slitasjer, inkludert normale slitedeler, eller skader på grunn av feilbruk.
- 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 har blitt brukt i henhold til anvisninger og instruksjoner i brukerhåndboken.
- Skader forårsaket av tilkobling av periferutstyr, tilleggsutstyr eller annet tilbehør enn det som er anbefalt i brukerhåndboken.
- Skader eller defekter forårsaket av uhell, misbruk, feilbruk eller feilaktig eller utilstrekkelig vedlikehold.
- Skader eller defekter forårsaket av tjeneste eller reparasjon av produktet utført av en uautorisert

tjenesteleverandør eller av andre enn Vesync.

- 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, lynnedslag, unormal spenning, brann, naturkatastrofer, transport, oppvaskmaskin eller vann (med mindre brukerhåndboken uttrykkelig sier at produktet tåler oppvaskmaskin).

- Tilfeldige skader og følgeskader.

- Skader eller defekter som overstiger produktets pris. Gjør krav på din begrensede garantitjeneste i 5 enkle trinn:

1. Sørg for at produktet ditt er innenfor den angitte begrensede garantiperioden.
2. Sørg for at du har en kopi av fakturaen og bestillings-ID eller kjøpsbevis.
3. Sørg for at du har produktet ditt. IKKE kast produktet før du kontakter oss.
4. Kontakt vårt Kundestøtteam
5. Når vårt Kundestøtteam har godkjent forespørselen din, vennligst returner produktet med en kopi av fakturaen og bestillings-ID.

## Eneste og Eksklusive Rettsmiddel

DEN FOREGÅENDE BEGRENSEDE GARANTIE UTGJØR VESYNC GERMANY GMBH SITT EKSKLUSIVE ANSVAR, OG DITT ENESTE OG EKSKLUSIVE MIDDEL FOR EVENTUELLE BRUDD PÅ ENHVER GARANTI ELLER ANNEN AVVIKELSE AV PRODUKTET SOM DEKKES AV DENNE ERKLÆRINGEN OM DET GARANTIBEGRENSEDE PRODUKTET. DENNE BEGRENSEDE GARANTIE ER EKSKLUSIV OG I STEDET FOR ALLE ANDRE GARANTIER. INGEN ANSATTE I VESYNC GERMANY GMBH ELLER NOEN ANDRE PARTER ER AUTORISERT TIL Å GI NOEN GARANTI I TILLEGG TIL DEN BEGRENSEDE GARANTIE I DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRINGEN.

## Ansvarsfraskrivelse for begrensede garantier

I FULLSTENDIG UTSTREKNING AV GJELDENE LOV, UNNTATT SOM GARANTERT I DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIEGELEN, LEVERER VESYNC GERMANY GMBH PRODUKTENE DU KJØPER FRA VESYNC GERMANY GMBH "SOM DET ER" OG VESYNC GERMANY GMBH FRASKRIVER SEG HERVED ALLE GARANTIER AV NOEN SLAG, ENTEN UTTRYKKELIGE ELLER UNDERFORSTÅTTE, LOVBESTEDTE ELLER ANNEN MÅTE, INKLUDERT MEN IKKE BEGRENSET TIL NOEN GARANTIER OM SALGBARHET, IKKE-KRENKELSE OG PARTI.

## Ansvarsbegrensninger

I FULLSTENDIG UTSTREKNING AV GJELDENE LOV, UNDER INGEN OMSTENDIGHET VIL VESYNC GERMANY GMBH, DETS TILKNYTTETE SELSKAPER ELLER DERES LISENSIVERE, TJENESTELEVERANDØRER, ANSATTE, AGENTER, OFFISERER ELLER DIREKTØRER VÆRE ANSVARLIGE FOR:

(a) SKADER AV NOE SLAG SOM OPPSTÅR AV ELLER I FORBINDELSE MED PRODUKTER KJØPT FRA VESYNC GERMANY GMBH OVER KJØPSPRISEN BETALT AV KJØPER FOR SLIKE PRODUKTER, ELLER (b) INDIREKTE, SPEISIELLE, TILFELDIGE, FØLGESKADER ELLER STRAFFENDE SKADER SELV OM VESYNC GERMANY GMBH 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, SPEISIELLE ELLER PUNITIVE SKADER ELLER PÅ HELE SKADER ELLER TAP, ENTEN DIREKTE ELLER INDIREKTE.

UNNTATT SOM DEKKES AV DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRINGEN, ER VESYNC GERMANY GMBH IKKE 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 PÅHOLDES, OG SPEISIELT 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 UTTRYKKELIG PÅKREVDT I OVERENSSTEMMELSE MED GJELDENE LOV. BEGRENSNINGENE AV GARANTIER, ANSVAR OG RETTSMIDLER GJELDER I

NO

DET MAKSIMALE OMRÅDET LOVEN TILLATER. SELV OM DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN 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.

Vesync Germany GmbH  
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

## **Kundestøtte**

Hvis du har spørsmål eller bekymringer angående ditt nye produkt, vennligst kontakt vårt hjelpsomme Kundestøtteam.

**E-post:** support.europe@cosori.com

*\*Vennligst ha bestillingsfakturaen og bestillings-ID klar før du kontakter Kundestøtten*

**VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD**  
6 Raffles Quay, #14-06,  
048580 Singapore

## Innehållsförteckning

Förpackningens innehåll	1
Specifikationer	1
Viktiga säkerhetsåtgärder och varningar	2
Lär känna din luftfritös	7
Före första användningen	7
Använda din luftfritös	8
Skötsel och underhåll	14
Felsöka	15
Information om begränsad garanti	17
Kundtjänst	19

## Förpackningens innehåll

- 1 × Dual Blaze TwinFry™ 8.6 luftfritös
- 2 × Tillagningsplåt
- 1 × Korgavdelare
- 1 × Snabbstartsguide
- 1 × Receptbok
- 1 × Bruksanvisning

## Specifikationer

Modell	CAF-TF801-CEUR
Nätaggregat	220–240 VAC, 50/60 Hz
Märkeffekt	2 700 W
Kapacitet	8,6 L
Temperaturintervall	35–240 °C/95–465 °F
Tidsintervall	1 min–4 tim
Mått (inklusive handtag)	33,9 x 48,2 x 28,1 cm/13,3 x 19,0 x 11,1 tum (DxBxH)
Strömförbrukning i avstängt läge	≤ 0,3 W
Vikt	17,6 lb/8 kg

SV

# LÄS OCH SPARA DESSA ANVISNINGAR!

## Viktiga säkerhetsåtgärder och varningar

Följ grundläggande säkerhetsregler när du använder luftfritösen. Läs alla anvisningar.

### VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

- Rör **inte** vid heta ytor. Använd handtaget.
- Var försiktig när du vänder på korgen efter tillagning. De varma tillagningsplåtarna kan ramlar ut och utgöra en säkerhetsrisk.
- Placera tillagningsplåten ordentligt i korgen för att fästa den på plats och reducera risken för att den trillar ut.
- **Täck inte** över några ventilationsöppningar. Het ånga kommer ut genom öppningarna. Håll både händer och ansikte borta från öppningarna.
- Använd **alltid** en tång för att försiktigt ta ut mat som är varm.

### ALLMÄN SÄKERHET

- Skydda mot elektriska stötar genom att **inte sänka ned själva luftfritösen**, sladden eller

kontakten i vatten eller andra vätskor.

- Konstant uppsikt är nödvändig när någon apparat används av eller i närheten av barn. Koppla bort apparaten när den inte används och före rengöring. Låt apparaten svalna innan du sätter i eller tar ut några delar.
- Använd **inte** en apparat som har en skadad sladd eller kontakt eller om själva apparaten inte fungerar korrekt eller har skadats på något sätt. Skicka tillbaka apparaten till närmaste auktoriserade serviceanläggning för underhåll eller reparation. Kontakta **kundtjänst** (sida 19).
- **Använd inte** luftfritösen om den är skadad eller inte fungerar korrekt eller om sladden eller kontakten är skadad. Kontakta **kundtjänst** (sida 19).
- Cosori rekommenderar att tillbehör inte används

- eftersom de kan orsaka personskador.
- Använd **inte** apparaten utomhus.
  - Placera **inte** friteren eller någon del av den på en spis, nära gas- eller elektriska värmeelement eller i en uppvärmd ugn.
  - Var mycket försiktig när du tar ut korgen och tillagningsplåten eller håller ut fett som är varmt.
  - Se till att tillagningsplåten eller korgen **alltid** placeras på en värmebeständig yta efter att de har tagits ut ur luftfriteren.
  - Rengör **inte** med skursvampar i metall. Metallfragment kan lossna från skursvampen och vidröra elektriska delar vilket i sin tur kan skapa risk för elektrisk stöt.
  - Placera **inte** saker ovanpå luftfriteren. Förvara **inte** saker i luftfriteren.
  - Den här luftfriteren kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, om de är under uppsikt eller har fått anvisningar om hur luftfriteren ska användas på ett säkert sätt och förstår riskerna. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
  - **Endast** barn som är 8 år eller äldre och är under uppsikt får rengöra eller utföra underhåll på luftfriteren.
  - Barn ska hållas under uppsikt för att säkerställa att de **inte** leker med luftfriteren.
  - Den här luftfriteren är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
  - Stäng av apparaten genom att vrida valfritt reglage till "av" och sedan koppla bort kontakten från vägguttaget.
  - Luftfriteren får **endast** användas för dess avsedda bruk.
  - Allt underhåll ska utföras av en auktoriserad servicerepresentant – kontakta **kundtjänst** (se sida 19).
  - För anvisningar om rengöring av tillbehören ska du se **Skötsel och underhåll** (sida 14).
  - Inte för kommersiellt bruk. **Endast** för hushållsbruk.

## ANVÄNDA LUFTFRITÖSEN

- En luftfritös använder **endast** varmluft. **Fyll aldrig** på med olja eller fett i korgen.
- Använd **aldrig** luftfritösen utan korgen på plats.
- Placera **inte** för stora matbitar eller metallredskap i luftfritösen eftersom de kan skapa risk för brand eller elektrisk stöt.
- **Överfyll inte** korgen. För stora mängder mat kan komma i kontakt med värmeslingorna och orsaka risk för brand.
- Vidrör **inte** tillbehör (inklusive tillagningsplåtarna) under luftfritering, eller omedelbart därefter.
- Placera **inte** papper, kartong, icke värmebeständig plast eller liknande material i luftfritösen.
- Lägg **aldrig** bakplåtspapper eller pergamentpapper i luftfritösen utan att mat placeras ovanpå. Luftcirkulationen kan få papper att lyfta och vidröra värmeslingorna.
- Om korgen täcks med aluminiumfolie måste du

säkerställa att den inte kommer i kontakt med värmeelementen. Detta kan sedan orsaka överhettning och risk för brand.

- Använd **alltid** värmebeständiga behållare. Var mycket försiktig om du använder behållare som inte är tillverkade av metall eller glas.
- Håll luftfritösen borta från brandfarliga material (såsom gardiner, dukar osv.) för att reducera risken för brand. Använd apparaten på en plan, stabil och värmebeständig yta som hålls borta från värmekällor eller vätskor.
- Stäng omedelbart av och koppla bort luftfritösen om du ser att mörk rök kommer ut från den. Vit rök är normalt och orsakas av att fett eller matstänk värms upp. Mörk rök innebär dock att maten brinner eller att ett problem har uppstått med elektroniken. Vänta till röken försvinner innan du tar ut korgen. Om orsaken inte var bränd mat ska du kontakta **kundtjänst** (sida 19).
- Tryck en gång på  $\odot$  för att stänga av luftfritösen.

Luftfritösen piper och alla knappar inaktiveras.

- Lämna **inte** luftfritösen utan uppsyn medan den används.

## STRÖMSLADD

- Stäng av luftfritösen innan kontakten kopplas bort från vägguttaget.
- För att koppla bort apparaten ska du fatta tag i kontakten och dra ut den ur vägguttaget. Dra **aldrig** i strömsladden.
- Låt **inte** strömsladden (eller förlängningssladden) hänga över kanten på ett bord eller bänk eller vidröra heta ytor.
- Ta bort och kassera skyddet på luftfritösens kontakt för att förhindra att kvävningsskador uppstår.
- Använd **aldrig** ett uttag under ytan som luftfritösen står på, för att ansluta den.
- Luftfritösen använder en jordad kontakt med tre stift. Kontakten **måste** anslutas till ett jordat vägguttag. Modifiera **inte** kontakten på något sätt.
- Luftfritösen får **endast** användas med nätström på **220–240 V, 50/60 Hz**. Apparaten får **inte**

anslutas till ett annat typ av uttag.

- Förvara luftfritösen och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. eller liknande kvalificerad person för att undvika risk för elektrisk stöt eller brand. Kontakta **kundtjänst** (sida 19).

## FÖRLÄNGNINGSSLADDAR

- Längre förlängningssladdar finns tillgängliga och kan användas. Försiktighet måste dock iakttas. Om en längre förlängningssladd används:
  - Märkströmmen på förlängningssladden ska vara minst lika stor som luftfritösens märkström.
  - Sladden ska placeras så att den inte hängs över en bänk eller bordsskivan där den kan dras i av barn, eller oavsiktligt snubblas över.
  - Om apparaten är jordad ska sladden eller förlängningssladden vara jordad.

**WARNING:** Allt annat underhåll ska utföras av en behörig tekniker.

**WARNING:** Föremål märkta med följande symbol kan uppnå höga temperaturer och ska hanteras varsamt.



**VAR  
FÖRSIKTIG:**  
Het yta.

SV



Den här symbolen innebär att produkten inte får kasseras som hushållsavfall och istället ska lämnas in vid en lämplig insamlingsplats för återvinning.

En korrekt kassering och återvinning hjälper till att skydda naturresurserna, människors hälsa och miljön. Kontakta den lokala kommunen, avfallshanteringstjänsten eller återförsäljaren för mer information beträffande kassering och återvinning av den här produkten.

### **Den här produkten efterlever RoHS-kraven.**

Den här produkten efterlever direktivet 2011/65/EU om begränsning av användning av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning från 2012 och dess ändringar, beträffande begränsningarna gällande användningen av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning.

**SPARA DESSA ANVISNINGAR**

# Lär känna din luftfritös



## DIAGRAM ÖVER LUFTFRITÖSEN [BILD 1]

- A. Korgavdelare
- B. Tillagningsplåtar
- C. Korghandtag
- D. Korg
- E. Höljets handtag
- F. Strömsladd
- G. Kontrollpanel
- H. Luftintag
- I. Luftutlopp

## Diagram över skärmen

### KONTROLLPANEL [BILD 2]

- a. Tillagningsfunktioner
- b. Höja/sänka temperaturen
- c. På/av
- d. ZON 1
- e. MATCHAR
- f. STOR ZON
- g. SYNKRONISERA
- h. ZON 2
- i. Starta/pausa
- j. Öka/minska tid
- k. Temperaturskärm
- l. Tidsskärm

**Obs!** Tryck på och håll **TEMP**  och  nedtryckta i 3 sekunder för att växla temperaturenhet (°C/°F).

## SKÄRMMEDELANDEN [BILD 3]

Matlagning [Bild a]

Pausad [Bild b]

Korgen är borttagen [Bild c]

Tillagningen är slutförd [Bild d]

## Före första användningen

### KONFIGURERA

1. Ta bort allt förpackningsmaterial från luftfritösens insida och utsida inklusive tillfälliga klistermärken som kan vara kvar.
2. Placera luftfritösen på en stabil, jämn och värmebeständig yta. Håll apparaten borta från områden som kan skadas av het luft eller ånga (såsom väggar eller skåp).

**Obs!** Lämna 13 cm/5 tum utrymme bakom och ovanför luftfritösen. Lämna tillräckligt med utrymme framför fritösen för att kunna ta bort korgen. [Bild 4]

3. Rengör både korgen, avdelaren och tillagningsplåtarna noggrant med antingen en diskborste eller en icke slipande svamp.
4. Torka av luftfritösens in- och utsida med en fuktig trasa. Torka av med en handduk.
5. Sätt i tillagningsplåtarna och avdelaren ordentligt i korgen. Placera sedan korgen i luftfritösen. [Bild 5]

**Obs!** För att placera tillagningsplåtarna i korgen ska du först sätta in ena sidan och sedan trycka ner den andra. Tillagningsplåtarna kan endast sättas i på ett sätt i korgen.

## TEST TILLAGNINGEN

Ett test av tillagningen gör det enklare att lära dig om luftfritösens funktioner och se till att den fungerar korrekt samt rensa bort eventuella rester.

1. Säkerställ att luftfrityrkorgen är tom och anslut sedan luftfritösen.
2. Tryck på ☺.
3. Tryck på **STOR ZON**. Skärmen visar "200 °C" och "20 MIN".
4. Tryck på **TID** ∨ för att växla tiden till 5 minuter.
5. Tryck på ►|| för att påbörja tillagningen. När testet är slutfört piper luftfritösen.
6. Ta ut korgen. Låt korgen svalna helt i 10–30 minuter.

### Obs!

- Alla luftfritöser kan ha en plastluk från själva tillverkningen. Detta är helt normalt. Om plastlukten inte försvinner efter ett par testkörningar bör du kontakta **kundtjänst** (sida 19).
- Var försiktig när du vänder på korgen efter tillagning. De varma tillagningsplåtarna kan ramla ut och utgöra en säkerhetsrisk.

## SILIKONPLUGGAR

- Varje tillagningsplåt använder fyra silikonpluggar som är tillverkade av ett livsmedelssäkert material. Dessa pluggar håller fast plåten i botten av korgen.
- För att placera tillagningsplåtarna i korgen ska du först sätta in ena sidan och sedan trycka ner den andra. Tillagningsplåtarna kan endast sättas i på ett sätt i korgen. **[Bild 6]**

**Obs!** Om tillagningsplåten placeras felaktigt i korgen kan skador uppstå.

- Säkerställ att barn **inte** leker med silikonpluggarna eller sväljer dem.

# Använda din luftfritös

## LUFTFRITERA

### Obs!

- Placera **inte** saker ovanpå luftfritösen. Luftflödet kan störas och orsaka dåliga tillagningsresultat. **[Bild 7]**
- En luftfritös är inte en vanlig fritös med olja. Fyll **inte** korgarna med olja, frityrfett eller någon annan vätska.
- Var försiktig med het ånga när korgen tas ut ur luftfritösen.

## TILLAGNINGSTABELL

Funktion	Standard-temperatur	Standardtid	Temperatur-intervall	Tidsintervall	Övre värmeelement	Nedre värmeelement
AIR FRY (Air Fry)	200 °C/390 °F	20 min	120–205 °C/ 250–400 °F	1–60 min	🔥 🔥 🔥	🔥 🔥 🔥
ROAST (Stek)	190 °C/375 °F	30 min	120–205 °C/ 250–400 °F	1–240 min	🔥 🔥 🔥	🔥 🔥 🔥
BAKE (Ugnsbaka)	160 °C/320 °F	25 min	80–205 °C/ 175–400 °F	1–240 min	🔥 🔥	🔥 🔥 🔥
GRILL (Grilla)	240 °C/465 °F	10 min	180–240 °C/ 355–465 °F	1–60 min	🔥 🔥 🔥	Ej tillämpligt
REHEAT (Värm Upp)	165 °C/330 °F	15 min	35–205 °C/ 95–400 °F	1–60 min	🔥 🔥	🔥 🔥

Resultaten kan variera. Se VeSync-appen för recept och inspiration när du lagar mat.

### Obs!

- Ikonerna med lågor representerar värme och inte den faktiska tillagningseffekten.
- De övre och nedre värmeelementens faktiska temperatur kan variera. Temperaturintervallet som visas i diagrammet visar **endast** den maximala uppskattade temperaturen som varje värmeelement kan uppnå.

## TILLAGA MED DEN STORA ZONEN

1. Placera tillagningsplåtarna i korgen.  
[Bild 5]

### Obs!



- Tillagningsplåtarna gör att överflödiga olja kan droppa ner till korgens botten.
- För att placera tillagningsplåtarna i korgen ska du först sätta in ena sidan och sedan trycka ner den andra.
- Tillagningsplåtarna ska inte användas för vissa recept såsom muffins och bröd.

2. Tryck på .

3. Välj **STOR ZON**.

4. Välj en tillagningsfunktion.

**Obs!** Tillagningsfunktionerna är förprogrammerade med en idealisk tid och temperatur för specifika livsmedel. Du kan även anpassa respektive tid och temperatur.

5. För att anpassa tiden (1 min–4 timmar) och temperaturen (35–240 °C) kan du trycka på  eller  för tid och/eller temperatur. Du kan göra detta när som helst under tillagningen. Tryck på funktionens knapp igen för att återgå till dess standardinställningar direkt efter att de har ändrats.
6. Tryck på  för att börja luftfritera.
7. Luftfritösen piper när tillagningen är slutförd och skärmen visar **"Klar"**.
8. Ta ut korgen ur luftfritösen men var försiktig då het ånga kan uppstå. Använd en tång eller annat varmetåligt redskap för att ta ut maten ur korgen.
  - Kontrollera att korgen står på ett plant underlag.

- Se upp för het olja eller fett som ansamlats i korgen. För att undvika stänk ska oljan tappas av innan korgen byts ut. **[Bild 8]**

**VAR FÖRSIKTIG:** De varma tillagningsplåtarna kan ramla ut när du vänder på korgen.


9. Låt apparaten svalna innan den rengörs.

## TILLAGA MED EN ENKEL ZON




1. Sätt tillbaka tillagningsplåtarna i korgen. **[Bild 5]**

### Obs!

- Tillagningsplåtarna gör att överflödiga olja kan droppa ner till korgens botten.
- För att placera tillagningsplåtarna i korgen ska du först sätta in ena sidan och sedan trycka ner den andra.
- Tillagningsplåtarna ska inte användas för vissa recept såsom muffins och bröd.

2. Tryck på .
3. Välj zonen att använda.
4. Välj en tillagningsfunktion.

**Obs!** Tillagningsfunktionerna är förprogrammerade med en idealisk tid och temperatur för specifika livsmedel. Du kan även anpassa respektive tid och temperatur.

5. Ändra temperatur och tid genom att trycka på  eller .
6. Tryck på  för att börja luftfritera.
7. Fritösen piper tre gånger när den är klar. Skärmen visar "Klar".
8. Ta ut korgen ur luftfritösen men var försiktig då het ånga kan uppstå. Använd en tång eller annat värmetåligt redskap för att ta ut maten ur korgen.
  - Kontrollera att korgen står på ett plant underlag.
  - Se upp för het olja eller fett som ansamlats i korgen. För att

undvika stänk ska oljan tappas av innan korgen byts ut. **[Bild 8]**

9. Låt apparaten svalna innan den rengörs.

**VAR FÖRSIKTIG:** De varma tillagningsplåtarna kan ramla ut när du vänder på korgen.





## TILLAGA MED TVÅ ZONER


Använd två zoner för att tillaga olika maträtter samtidigt. **ZON 1** och **ZON 2** kan regleras separat från varandra.

1. Sätt tillbaka tillagningsplåtarna i korgen. **[Bild 5]**

### Obs!

- Tillagningsplåtarna gör att överflödiga olja kan droppa ner till korgens botten.
- För att placera tillagningsplåtarna i korgen ska du först sätta in ena sidan och sedan trycka ner den andra.
- Tillagningsplåtarna ska inte användas för vissa recept såsom muffins och bröd.

2. Tryck på .
3. Välj **ZON 1**.
4. Välj en tillagningsfunktion.
5. För att anpassa tiden (1 min–4 timmar) och temperaturen (35–240 °C) kan du trycka på  eller  för tid och temperatur. Du kan göra detta när som helst under tillagningen. Tryck på funktionens knapp igen för att återgå till dess standardinställningar direkt efter att de har ändrats.
6. Välj **ZON 2** och upprepa steg 4 och 5.
7. Tryck på  för att börja luftfritera.

**Obs!** Om du ser att maten i en av zonerna är klar, innan tillagningstiden har löpt ut, kan du pausa zonen genom att välja den och sedan trycka på .

8. Luftfritösen piper när tillagningen är slutförd och skärmen visar "Klar".

9. Ta ut korgen ur luftfritösen men var försiktig då het ånga kan uppstå. Använd en tång eller annat värmetåligt redskap för att ta ut maten ur korgen.

- Kontrollera att korgen står på ett plant underlag.
- Se upp för het olja eller fett som ansamlats i korgen. För att undvika stänk ska oljan tappas av innan korgen byts ut. **[Bild 8]**

**VAR FÖRSIKTIG:** De varma tillagningsplåtarna kan ramla ut när du vänder på korgen.

10. Låt apparaten svalna innan den rengörs.

## PAUSA TILLAGNINGEN

Tillagningen pausas automatiskt när korgen tas ut. Sätt tillbaka korgen för att återuppta tillagningen.

Du kan alternativt trycka på ►|| för att pausa tillagningen i båda zoner. Tryck på ►|| igen för att återuppta tillagningen.

### Pausa tillagningstiden i 1 zon (medan båda zonerna används)

1. Välj zonen att pausa.
2. Tryck på ►|| för att pausa tillagningen.
3. Tryck på ►|| igen för att återuppta den pausade zonen.

**Obs!** När en zon är pausad kan du justera inställningarna (tillagningsfunktion, tid och temperatur).

### Stoppa tillagningen i 1 zon (medan båda zonerna används)

Om du ser att maten i en av zonerna är klar, innan tillagningstiden har löpt ut, kan du **stoppa en zon**. Tryck på och håll zonen knapp nedtryckt i tre sekunder.

## SYNKAD TILLAGNING

Programmera zonerna så att tillagningen är klar samtidigt även om de använder olika funktioner, tillagningstider och temperaturer.

1. Sätt tillbaka tillagningsplåtarna i korgen. **[Bild 5]**

### Obs!

- Tillagningsplåtarna gör att överflödiga olja kan droppa ner till korgens botten.
  - För att placera tillagningsplåtarna i korgen ska du först sätta in ena sidan och sedan trycka ner den andra.
  - Tillagningsplåtarna ska inte användas för vissa recept såsom muffins och bröd.
2. Tryck på ⏏.
  3. Välj **ZON 1**. Välj en tillagningsfunktion och trycka sedan på ^ eller v för att ändra temperaturen och/eller tiden.
  4. Välj **ZON 2**. Välj en tillagningsfunktion och trycka sedan på ^ eller v för att ändra temperaturen och/eller tiden.
  5. Tryck på **SYNKA**.
  6. Tryck på ►||. Zonen med längst tillagningstid börjar tillagas. Den andra sidan visar "**Väntar**". Enheten piper och startar den andra zonen när båda zonerna har samma tid kvar.

**Obs!** Om du ser att maten i en av zonerna är klar, innan tillagningstiden har löpt ut, kan du **stoppa den zonen**. Tryck på och håll zonen knapp nedtryckt i tre sekunder

7. Fritösen piper tre gånger när den är klar. Skärmen visar "**Klar**".

8. Ta ut korgen ur luftfritösen men var försiktig då het ånga kan uppstå. Använd en tång eller annat värmetåligt redskap för att ta ut maten ur korgen.

- Kontrollera att korgen står på ett plant underlag.
- Se upp för het olja eller fett som ansamlats i korgen. För att undvika stänk ska oljan tappas av innan korgen byts ut. **[Bild 8]**

**VAR FÖRSIKTIG:** *De varma tillagningsplåtarna kan ramla ut när du vänder på korgen.*

9. Låt apparaten svalna innan den rengörs.

## MATCHAD TILLAGNING

Spegla inställningarna över **ZON 1** och **ZON 2** för att tillaga mat med samma funktion, temperatur och tid. Detta låter dig tillaga stora mängder samtidigt, eller olika livsmedel med samma inställningar.

1. Sätt tillbaka tillagningsplåtarna i korgen. [Bild 5]

### Obs!

- Tillagningsplåtarna gör att överflödiga olja kan droppa ner till korgens botten.
- För att placera tillagningsplåtarna i korgen ska du först sätta in ena sidan och sedan trycka ner den andra.
- Tillagningsplåtarna ska inte användas för vissa recept såsom muffins och bröd.

2. Tryck på .
3. Välj **ZON 1**. Välj en tillagningsfunktion och trycka sedan på  eller  för att ändra temperaturen och/eller tiden.
4. Välj **ZON 2**. Välj en tillagningsfunktion och trycka sedan på  eller  för att ändra temperaturen och/eller tiden.
5. Tryck på **MATCHA** för att kopiera inställningarna för **ZON 1** till **ZON 2**.
6. Tryck på  för att påbörja tillagningen med båda zonerna.
7. Fritösen piper tre gånger när den är klar. Skärmen visar "Klar".
8. Ta ut korgen ur luftfritösen men var försiktig då het ånga kan uppstå. Använd en tång eller annat värmetåligt redskap för att ta ut maten ur korgen.
  - Kontrollera att korgen står på ett plant underlag.
  - Se upp för het olja eller fett som ansamlats i korgen. För att undvika

stänk ska oljan tappas av innan korgen byts ut. [Bild 8]

**VAR FÖRSIKTIG:** *De varma tillagningsplåtarna kan ramla ut när du vänder på korgen.*

9. Låt apparaten svalna innan den rengörs.

## Matlagningsguide

### ÖVERFYLLNING

- Om korgen fylls på med för mycket livsmedel kommer maten att tillagas ojämnt.

**VAR FÖRSIKTIG:** Placera mat utan

att trycka ner den i korgen. För stora mängder mat kan komma i kontakt med värmeslingorna och orsaka risk för brand.

### ANVÄNDA OLJA

- Om du tillsätter en liten mängd olja till maten blir den krispigare. Använd inte mer än 30 ml/2 US msk olja.
- Oljesprayer är perfekta för att tillsätta små mängder olja jämnt över olika livsmedel.
- **Använd inte** matlagningssprayer med drivmedel. Drivmedel kan skada korgens nonstick-beläggning.

### TIPS OM MAT

- Du kan luftfritera alla frysta livsmedel eller varor som kan tillagas i en ugn.
- För att tillaga kakor, pajer eller annan mat med fyllning eller smet ska du placera maten i en värmebeständig behållare som sedan placeras i korgen.
- Om du luftfriterar mat med hög fetthalt kan fett ansamlas under tillagningsplåten. Häll ut fett som

uppstår efter tillagningen för att undvika överflödigt rökbildning.

- Mat med flytande marinad skapar stänk och överflödigt rök. Torka dessa livsmedel innan de luftfriteras.

## POMMES FRITES

- Tillsätt 8–15 ml/½–1 US msk olja för att göra maten krispigare.
- När du tillagar pommes frites av rå potatis bör dina okokta pommes frites blötläggas i vatten under 15 minuter för att ta bort stärkelsen före tillagningen. Torka av dem med en handduk innan du tillsätter olja.
- Skär okokta pommes frites i mindre bitar för krispigare resultat. Försök skära pommes frites i stavar på 0,6 x 7,6 cm/¼ x 3 tum.

**Obs!** Se VeSync-appen och Cosori-webbplatsen för fler tips och recept.

## Fler funktioner

### INSTÄLLNINGAR FÖR TILLAGNINGSFUNKTIONER

Att använda en tillagningsfunktion är det enklaste sättet att använda luftfritösen. Tillagningsfunktionerna är förprogrammerade med en idealisk tid och temperatur för specifika livsmedel.

- Anpassa en funktion:
  - Välj en funktion och justera sedan tiden och/eller temperaturen.

**Obs!** Tryck på och håll knapparna  $\wedge$  eller  $\vee$  intryckta för att snabbt öka eller minska tiden eller temperaturen.

- Tryck på och håll funktionsknappen nedtryckt tills luftfritösen piper en gång.

- För att återställa en funktion:
  - Utan att göra ändringar – tryck på och håll funktionsknappen och **STOR ZON** nedtryckta samtidigt i 3 sekunder tills luftfritösen piper en gång.
- Så återställer du alla funktioner:
  - Tryck på och håll **ZON 1** och **ZON 2** nedtryckta samtidigt i 3 sekunder tills luftfritösen piper en gång.

## VÄXLA TEMPERATURENHET

- Håll **TEMP**  $\wedge$  och  $\vee$  intryckta i 3 sekunder.
- Temperaturenheten växlar mellan Celsius och Fahrenheit.
- Upprepa för att växla tillbaka till Celsius.

## SLÅ PÅ/STÄNG AV LJUD

- Tryck på och håll **TEMP**  $\wedge$  och **TID**  $\vee$  nedtryckta samtidigt i 3 sekunder tills luftfritösen piper en gång.
- Upprepa för att aktivera ljudet igen.

## PAUSA

- Tryck på **▶||** för att pausa tillagningen. Luftfritösen slutar producera värme och **▶||** blinkar tills du trycker på **▶||** igen för att återuppta tillagningen.
- Efter 30 minuters inaktivitet stänger luftfritösen av sig.
- Med den här funktionen kan du pausa tillagningen utan att ta ut korgen ur luftfritösen.

## ÅTERUPPTA TILLAGNINGEN AUTOMATISKT

- Om du drar ut korgen pausar luftfritösen tillagningen automatiskt.
- När du sätter tillbaka korgen återupptas tillagningen automatiskt baserat på tidigare inställningar.

## AUTOMATISK AVSTÄNGNING

- Om ingen funktion är aktiv återställer luftfritösen alla inställningar och stängs av automatiskt efter 9 minuters inaktivitet.

Om följande lägen förblir inaktiva under respektive tid stängs luftfritösen av.		
Enhet på	All tillagning är klar	Förvärma eller pausa
9 min	9 min	9 min

## Skötsel och underhåll

### Obs!

- Rengör **alltid** luftfrityrkorgen och tillagningsplåten efter varje användning.
- Om du placerar aluminiumfolie på insidan av korgarna (förutom tillagningsplåtarna) kan rengöringen bli enklare.

1. Stäng av och koppla bort luftfritösen. Låt den svalna helt innan rengöring. Dra ut korgen för att låta den svalna snabbare.
2. Om så behövs kan du torka av utsidan av luftfritösen med en fuktig trasa.
3. Korgen och tillagningsplåtarna tål maskindisk. Du kan även rengöra dem med varmt vatten, diskmedel och en icke slipande svamp. Blötlägg efter behov.

### Obs!

- Korgen och tillagningsplåtarna har en nonstick-beläggning. Undvik att använda metallredskap och slipande rengöringsmedel.
- För envist fett:
  - a. Blanda 30 g/2 US msk bikarbonat och 15 ml/1 US msk vatten i en liten skål och skapa en bredbar massa.
  - b. Använd en svamp för att sprida smeten över korgen och tillagningsplåtarna och skrubba sedan rent. Låt korgen och tillagningsplåtarna ligga i blöt i 15 minuter innan de sköljs av.
  - c. Diska korgen och tillagningsplåtarna med diskmedel och vatten före användning.

4. Rengör insidan av luftfritösen med en något fuktig och icke slipande svamp eller trasa. Sänk **inte** ned den i vatten. Efter behov kan du rengöra värmeslingan för att ta bort matrester. *[Bild 9]*
5. Torka innan användning.

**Obs!** Se till att värmeslingan är helt torr innan luftfritösen slås på.

## Tillbehör

Ytterligare tillbehör och tillbehör för utbyte finns tillgängliga för luftfritösen. För mer information kan du kontakta **kundtjänst** (sida 19).

# Felsöka

Problem	Möjliga lösningar
Lufffritösen slås inte på.	Säkerställ att lufffritösen är ansluten.
	Skjut in korgen ordentligt i lufffritösen.
Maten är inte helt tillagad.	Lägg mindre mängd mat i korgen. Om korgen fylls på med för mycket mat blir maten inte ordentligt tillagad.
	Öka tillagningstemperaturen eller -tiden.
Maten tillagas ojämnt.	Mat som staplas ovanpå eller nära varandra måste skakas om eller vändas på under tillagningen.
Maten är inte krispig efter lufffritering.	Att spraya eller borsta en mindre mängd olja på maten kan göra den krispigare. Se <b>Tips för tillagning</b> (sida 12).
Pommes frites tillagas inte på ett korrekt sätt.	Se <b>Pommes frites</b> (sida 13).
Korgen glider inte in helt i lufffritösen.	Se till att korgen inte är överfylld med mat.
	Säkerställ att tillagningsplåtarna placeras säkert i korgen.
Vit rök eller ånga kommer ut ur lufffritösen.	Lufffritösen kan avge vit rök eller ånga när den används för första gången eller under tillagning. Detta är helt normalt.
	Säkerställ att korgen och insidan av lufffritösen är ordentligt rengjorda och inte har fettrester.
	Tillagning av fet mat gör att olja ansamlas under tillagningsplåten. Den här olja skapar vit rök och korgen kan bli varmare än vanligt. Detta är normalt och bör inte påverka tillagningen. Hantera korgen varsamt.
Mörk rök kommer ut ur lufffritösen.	Koppla omedelbart bort kontakten till lufffritösen. Mörk rök innebär att maten brinner eller att det finns ett elektroniskt problem. Vänta till röken försvinner innan du tar ut korgen. Om orsaken inte var bränd mat ska du kontakta <b>kundtjänst</b> (sida 19).
Lufffritösen luktar plast.	Alla lufffritöser kan ha en plastlukt från själva tillverkningen. Detta är helt normalt. Följ anvisningarna i <b>Test tillagningen</b> (sida 8) för att bli av med plastlukten. Om plastlukt fortfarande finns kvar ska du kontakta <b>kundtjänst</b> (sida 19).
Tillagningstiden är längre när du använder Stor zon eller Matcha för tillagning.	Detta är helt normalt. Stora mängder mat kan ta längre tid att tillaga.

SV

Problem	Möjliga lösningar
Skärmen visar felkoden "E1"	Det finns en öppen krets i den övre temperaturövervakningen i <b>ZON 1</b> . Kontakta <b>kundtjänst</b> (sida 19).
Skärmen visar felkoden "E2"	Det finns en kortslutning i den övre temperaturövervakningen i <b>ZON 1</b> . Kontakta <b>kundtjänst</b> (sida 19).
Skärmen visar felkoden "E3"	Luftfritösens överhettningsskydd i <b>ZON 1</b> har aktiverats. Stäng av och koppla bort luftfritösens sladd och låt den svalna helt. Om skärmen fortsätter att visa " <b>E3</b> " ska du kontakta <b>kundtjänst</b> (sida 19).
Skärmen visar felkoden "E21"	Det finns en öppen krets i den nedre temperaturövervakningen i <b>ZON 1</b> . Kontakta <b>kundtjänst</b> (sida 19).
Skärmen visar felkoden "E22"	Det finns en kortslutning i den nedre temperaturövervakningen i <b>ZON 1</b> . Kontakta <b>kundtjänst</b> (sida 19).
Skärmen visar felkoden "E24"	Det finns en öppen krets i den övre temperaturövervakningen i <b>ZON 2</b> . Kontakta <b>kundtjänst</b> (sida 19).
Skärmen visar felkoden "E25"	Det finns en kortslutning i den övre temperaturövervakningen i <b>ZON 2</b> . Kontakta <b>kundtjänst</b> (sida 19).
Skärmen visar felkoden "E26"	Det finns en öppen krets i den nedre temperaturövervakningen i <b>ZON 2</b> . Kontakta <b>kundtjänst</b> (se sida 19).
Skärmen visar felkoden "E27"	Det finns en kortslutning i den nedre temperaturövervakningen i <b>ZON 2</b> . Kontakta <b>kundtjänst</b> (sida 19).
Skärmen visar felkoden "E28"	Luftfritösens överhettningsskydd i <b>ZON 2</b> har aktiverats. Stäng av och koppla bort luftfritösens sladd och låt den svalna helt. Om skärmen fortsätter att visa " <b>E28</b> " ska du kontakta <b>kundtjänst</b> (sida 19).

Om problemet inte finns med på listan bör du kontakta **kundtjänst** (sida 19).

# Försäkran om efterlevnad

Vesync Germany GmbH deklarerar härmed att den här produkten efterlever de väsentliga kraven och andra relevanta bestämmelser i Direktiv 2014 och alla andra tillämpliga krav i EU- och UK-direktiv. Den fullständiga försäkran om efterlevnad kan hittas på: <https://cosori.com/euro/compliance>

## Information om begränsad garanti

<b>Produktnamn</b>	Dual Blaze TwinFry™ 8,6 luftfritös
<b>Modell</b>	CAF-TF801-CEUR
<i>Vi rekommenderar starkt att du antecknar beställnings-ID och inköpsdatum och sparar dem.</i>	
<b>Inköpsdatum</b>	
<b>Beställnings-ID</b>	

### Cosori begränsad produktgaranti Två (2) års begränsad garanti för konsumentprodukt

Vesync Germany GmbH ("Vesync") 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 Vesync efter eget gottfinnande något av följande: (i) återbetalar inköpspriset om köpet gjordes direkt i COSORI: 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 garantins 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. Vesyncs begränsade garanti gäller endast produkter köpta från auktoriserade återförsäljare eller handlare som är föremål för Vesyncs kvalitetskontroller och har avtalat att följa dessa kvalitetskontroller. Var medveten om att produkter köpta från en ej auktoriserad webbplats eller handlare kan vara förfalskade, använda, defekta eller inte utformade för användning i ditt land. Skydda dig själv och dina produkter genom att säkerställa att du endast köper från Vesync eller dess auktoriserade återförsäljare. Kontakt vår kundtjänst om du har frågor om en viss återförsäljare eller om du tror att du har köpt produkten från en ej auktoriserad återförsäljare.

### Vad täcker inte garantin?

- Normalt slitage, inklusive vanliga sliddelar eller skador på grund av olämplig användning.
- Om köpebeviset har ändrats på något sätt eller gjorts oläsbar.
- Om produktens modellnummer, serienummer eller produktionsdatumkod har ändrats, tagits bort eller gjorts oläsbar.
- Om produktens ursprungliga beskaffenhet har ändrats.
- Om produkten inte har använts enligt anvisningarna i bruksanvisningen.
- Skador orsakade genom att ansluta kringutrustning, ytterligare utrustning eller tillbehör som inte rekommenderas i bruksanvisningen.
- Skador orsakade genom olycka, missbruk, felaktig användning eller felaktigt eller otillräckligt underhåll.
- Skador eller fel orsakade genom service eller reparation av produkten av en obehörig

SV

serviceleverantör eller av någon annan än Vesync.

- Skador eller fel som uppkommit genom kommersiell användning, uthyrning eller genom annan användning för vilken produkten inte är avsedd.

- Om enheten har skadats, inklusive men inte begränsat till skada orsakad av djur, blixtnedslag, onormal nätspänning, brand, naturkatastrof, transport, diskmaskin eller vatten (om inte bruksanvisningen uttryckligen uppger att produkten är diskmaskinssäker).

- Oavsiktliga och följskador.

- 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 VESYNC GERMANY GMBHs 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 VESYNC GERMANY GMBH 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 VESYNC GERMANY GMBH PRODUKTERNA DU KÖPER FRÅN VESYNC GERMANY GMBH I BEFINTLIGT SKICK OCH VESYNC GERMANY GMBH FRISKRIVER SIG HÄRMED FRÅN ALLA GARANTIER, ANTINGEN UTTRYCKLIGA ELLER UNDERFÖRSTÅDDA, LAGSTADGADE ELLER ANDRA, INKLUSIVE, MEN INTE BEGRÄNSADE TILL GARANTIER FÖR SÄLJBARHET, ICKE-INTRÄNG OCH LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST SYFTE.

## Ansvarsbegränsning

I DEN STÖRSTA UTSTRÄCKNING ENLIGT GÄLLANDE LAG, ÄR VESYNC GERMANY GMBH, DESS DOTTERBOLAG ELLER LICENSIVIVARE, SERVICELEVERANTÖRER, ANSTÄLLDA, AGENTER, TJÄNSTEMÄN ELLER LEDNING INTE SKADESTÄNDSSKYLDIGA FÖR: (a) SKADOR SOM UPPSTÅR AV ELLER I SAMBAND MED PRODUKTER KÖPTA FRÅN VESYNC GERMANY GMBH UTÖVER INKÖPSPRISET BETALAT AV KÖPAREN FÖR SÅDANA PRODUKTER ELLER (b) INDIREKTA, SÄRSKILDA, TILLFÄLLIGA SKADOR, FÖLJDSKADOR ELLER SKADESTÄND ÄVEN OM VESYNC GERMANY GMBH ELLER NÅGON AV DESS LEVERANTÖRER HAR MEDDELATS OM MÖJLIGHETEN TILL SÅDANA SKADESTÄND. OCH OAVSETT ORSAKADE AV SKADESTÄNDSGRUNDANDE HÄNDELSER (INKLUSIVE FÖRSUMLIGHET), AVTALSBROTT ELLER ANNAT. VÅR SKADESTÄNDSSKYLDIGHET FÅR INTE UNDER NÅGRA OMSTÄNDIGHETER ÖVERSTIGA DET AKTUELLA BELOPPET DU BETALADE FÖR DEN DEFEKTA PRODUKTEN, INTE HELLER ÄR VI INTE UNDER NÅGRA OMSTÄNDIGHETER SKADESTÄNDSSKYLDIGA FÖR DIREKTA ELLER INDIREKTA FÖLJDSKADOR, TILLFÄLLIGA, SÄRSKILDA SKADOR ELLER SKADESTÄND ELLER FÖRLUSTER. FÖRUTOM DET SOM DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN TÄCKER ÄR VESYNC GERMANY GMBH INTE ANSVARIGT FÖR KOSTNADER I SAMBAND MED ERSÄTTNING ELLER REPARATION AV PRODUKTER KÖPTA FRÅN DEM, INKLUSIVE MEN INTE BEGRÄNSADE TILL ARBETE, INSTALLATION ELLER ANDRA KOSTNADER ÄDRAGNA AV ANVÄNDAREN OCH I SYNNERHET KOSTNADER RELATERADE TILL BORTTAGNING ELLER ERSÄTTNING AV EN PRODUKT.

## Andra rättigheter du kan ha

EN DEL JURISDIKTIONER TILLÅTER INTE: (1) UNDANTAG FÖR UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER, (2) BEGRÄNSNING I VARAKTIGHET FÖR UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER OCH/ELLER (3) UNDANTAG FÖR ELLER BEGRÄNSNING AV TILLFÄLLIGA SKADOR ELLER FÖLJDSKADOR, VILKET INNEBÄR ATT FRISKRIVNINGARNA INTE GÄLLER DIG. I DESSA JURISDIKTIONER HAR DU ENDAST E UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER SOM UTTRYCKLIGEN MÅSTE TILLHANDAHÅLLAS ENLIGT GÄLLANDE LAG. BEGRÄNSNINGAR I GARANTIER, SKADESTÄNDSSKYLDIGHET 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 gottfinnande ändra villkoren och tillgängligheten för den här begränsade garantin, men ändringarna är inte retroaktiva.

Den här garantin lämnas av:  
Vesync Germany GmbH  
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

## **Kundtjänst**

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

**E-post:** [support.europe@cosori.com](mailto:support.europe@cosori.com)

*\*Ha faktura och beställnings-ID redo innan du kontaktar kundtjänst*

**VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD**  
6 Raffles Quay, #14-06,  
048580 Singapore

## Indholdsfortegnelse

Pakkens indhold	1
Specifikationer	1
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger og advarsler	2
Lær din airfryer at kende	8
Før første brug	8
Brug af din airfryer	9
Pleje og vedligeholdelse	14
Fejlfinding	15
Oplysninger om begrænset garanti	17
Kundesupport	19

## Pakkens indhold

1 × Dual Blaze TwinFry™ 8,6-Liters Air Fryer  
2 × Stegeplade  
1 × Kurvopdeler  
1 × Hurtig startvejledning  
1 × Opskriftsbog  
1 × Brugervejledning

## Specifikationer

<b>Model</b>	CAF-TF801-CEUR
<b>Strømforsyning</b>	AC 220–240 V, 50/60 Hz
<b>Nominel effekt</b>	2700 W
<b>Rumindhold</b>	8,6 L
<b>Temperaturområde</b>	35–240 °C
<b>Tidsinterval</b>	1 min–4 timer
<b>Mål (med håndtag)</b>	33,9 D × 48,2 B × 28,1 H cm
<b>Strømforbrug i slukket tilstand</b>	≤ 0,3 W
<b>Vægt</b>	8 kg

# LÆS OG GEM DENNE VEJLEDNING

## Vigtige sikkerhedsforanstaltninger og advarsler

Følg de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, når du bruger din airfryer. Læs alle instruktioner.

### VIGTIGE SIKKERHEDSPUNKTER

- **Rør ikke** ved varme overflader. Brug af håndtaget.
- Vær forsigtig, når du vender kurven om efter tilberedning, da den varme stegeplade kan falde ud og skabe en sikkerhedsrisiko.
- Sæt stegepladen godt fast i kurven for at mindske risikoen for, at den falder ud.
- Blokér **ikke** ventilationsåbningerne. Varm damp frigives gennem åbningerne. Hold hænder og ansigt væk fra åbningerne.
- **Brug altid** en tang til forsigtigt at fjerne varm mad.

### GENEREL SIKKERHED

- For at beskytte mod elektrisk stød, **må airfryeren** huset, netledningen eller stikket

- ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Det er nødvendigt at være meget opmærksom, når apparatet bruges af eller i nærheden af børn. Tag stikket ud, når det ikke er i brug og før rengøring. Lad apparatet køle af, før du sætter dele på eller tager dem af.
- **Betjen ikke** et apparat med en beskadiget netledning eller stik, eller efter apparatet har haft en funktionsfejl, eller på nogen måde er blevet beskadiget. Returner apparatet til nærmeste autoriserede serviceværksted for undersøgelse, reparation eller justering. Kontakt **Kundesupport** (side 19).
- Brug **ikke** airfryeren, hvis den er beskadiget, ikke fungerer, eller hvis ledningen eller stikket

er beskadiget. Kontakt **Kundesupport** (side 19).

- Brugen af uoriginalt tilbehør anbefales ikke af Cosori og kan forårsage personskade.
- **Må ikke** bruges udendørs.
- Anbring **ikke** airfryeren eller dens dele på et komfur, i nærheden af gas- eller elvarmeapparater eller i en opvarmet ovn.
- Vær yderst forsigtig, når du fjerner kurven og stegepladen eller kasserer varmt fedt.
- Placer **altid** stegepladen eller kurven på en varmebestandig overflade, når du har taget dem ud af airfryeren.
- **Rengør ikke** apparatet med skuresvampe af metal. Der kan brække metalstykker af skuresvampen, som kommer i kontakt med elektriske dele, hvilket medfører risiko for elektrisk stød.
- **Placer ikke** noget oven på airfryeren. **Opbevar ikke** noget inde i airfryeren.
- 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. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.

- **Lad ikke** børn rengøre eller udføre vedligeholdelse på airfryeren, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn skal holdes under opsyn 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 fjernbetjeningssystem.
- For at afbryde forbindelsen skal du dreje enhver knap til "slukket" og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
- **Brug ikke** airfryeren til andet end dens tilsigtede formål.
- Al service skal udføres

af en autoriseret servicetekniker, kontakt **Kundesupport** (side 19).

- Se **Pleje og vedligeholdelse** (side 14) for instruktioner til rengøring af tilbehøret.
- Ikke til kommerciel brug. Kun **til husholdningsbrug**.

## MENS AIRFRYEREN BRUGES

- En airfryer arbejder **kun** med varm luft. Hæld **aldrig** olie eller stegefedt i kurven.
- **Brug aldrig** din airfryer, uden at kurven er sat sikkert fast.
- Anbring **ikke** for store stykker mad eller metalredskaber i airfryeren, da de kan forårsage brand eller risiko for elektrisk stød.
- Fyld **ikke** for meget i kurven. Store mængder mad kan berøre varmespiralerne og forårsage brandfare.
- Rør **ikke** tilbehøret (herunder stegepladen) under eller umiddelbart efter airfrying.
- **Læg ikke** papir, pap, ikke-varmebestandig plast eller lignende materialer i airfryeren.
- Læg **aldrig** bagepapir i airfryeren uden mad ovenpå. Luftcirkulationen kan få papiret til at løfte sig og røre ved varmespiralerne.
- Hvis du beklæder kurven med alu-folie, skal du sørge for, at den ikke kommer i kontakt med varmeelementerne. Dette kan forårsage overophedning og risiko for brand.
- **Brug altid** varmesikre beholdere. Vær yderst forsigtig, hvis du bruger beholdere, der ikke er af metal eller glas.
- For at reducere risikoen for brand skal du holde airfryeren væk fra brændbare materialer (gardiner, duge osv.). Brug den på en flad, stabil og varmebestandig overflade væk fra varmekilder eller væsker.
- Sluk straks for airfryeren, og tag stikket ud, hvis du ser mørk røg komme ud. Hvid røg er normalt og skyldes opvarmning af fedt eller madstænk, men mørk røg betyder, at maden brænder på, eller at der er et problem

med kredsløbet. Vent på, at røgen forsvinder, før du tager kurven ud. Hvis årsagen ikke skyldes brændt mad, skal du kontakte **Kundesupport** (side 19).

- Tryk på  $\odot$  én gang for at slukke airfryeren. Airfryeren vil afgive et bip, og alle knapper vil slukke.
- **Efterlad ikke** airfryeren uden opsyn, mens den er i brug.

DA

## STRØM OG LEDNING

- Sluk for airfryeren, før du tager stikket ud af stikkontakten.
- For at trække stikket ud skal du tage fat i stikket og trække det ud af stikkontakten. **Træk aldrig** i strømledningen.
- **Lad ikke** strømledningen (eller en eventuel forlængerledning) hænge ud over kanten af et bord eller en disk eller røre ved varme overflader.
- Fjern og kassér beskyttelsesdækslet, der er monteret over airfryerens strømstik, for at forhindre kvælningfare.
- **Brug aldrig** en stikkontakt under køkkenbordet, når du tilslutter airfryeren.
- Din airfryer har et 3-polet stik med jordforbindelse. **Sæt altid** stikket i en stikkontakt med jordforbindelse. **Du må ikke** ændre stikket på nogen måde.
- Din airfryer må **kun** bruges med elektriske systemer på **220-240V, 50/60 Hz. Sæt ikke** stikket i en anden type stikkontakt.
- Opbevar airfryeren og dens netledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare for elektrisk stød eller brand. Du bedes kontakte **Kundesupport** (side 19).

## FORLÆNGERLEDNINGER

- Der findes længere forlængerledninger, som kan bruges, hvis man er forsigtig med at bruge dem. Hvis der bruges en længere forlængerledning:
- Forlængerledningens mærkede elektriske effekt skal være mindst lige så stor som airfryerens elektriske effekt.
- Ledningen skal placeres, så den ikke hænger ud over bordpladen, hvor børn kan trække i den eller snuble over den.
- Hvis apparatet er af den jordede type, skal ledningssættet eller forlængerledningen være en jordet 3-leders ledning.

**ADVARSEL:** Al anden service skal udføres af en autoriseret servicetekniker.

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



**FORSIGTIG:**  
Varm  
overflade.

DA



Dette symbol angiver at produktet ikke må bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald, men af det skal indleveres til en passende indsamlingsfacilitet med henblik på genbrug.

Korrekt bortskaffelse og genbrug hjælper med at beskytte naturressourcer, menneskers sundhed og miljøet.

Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse og genbrug af dette produkt ved at kontakte din lokale kommune, renovationsvæsenet eller den butik, hvor du har købt dette produkt.

### **Dette produkt er RoHS-kompatibelt.**

Dette produkt er i overensstemmelse med direktiv 2011/65/EU, forordningen om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr 2012, og dens ændringer om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr.

DA

# **GEM DISSE INSTRUKTIONER**

# Lær din airfryer at kende

## AIR FRYER-DIAGRAM [FIGUR 1]

- A. Kurvopdelere
- B. Stegeplader
- C. Kurvehåndtag
- D. Kurv
- E. Kabinethåndtag
- F. Strømledning
- G. Kontrolpanel
- H. Luftindtag
- I. Luftudtag

## Skærmdiagram

### KONTROLPANEL [FIGUR 2]

- a. Tilberedningsfunktioner
- b. Forøg/reducer temperatur
- c. Tænd/sluk
- d. ZONE 1
- e. MATCH
- f. GRANDZONE
- g. SYNKRONISER
- h. ZONE 2
- i. Start/pause
- j. Forøg/reducer tid
- k. Temperatur-Display
- l. Ur-display

**Bemærk:** Tryk på **TEMP**  $\wedge$  og hold  $\vee$  nede i 3 sekunder for at ændre temperaturenheden (°C / °F).

## SKÆRMMEDELELSER [FIGUR 3]

Tilbereder [Figur a]  
Sat på pause [Figur b]  
Kurven er fjernet [Figur c]  
Tilberedning færdig [Figur d]

## Før første brug

### OPSÆTNING

1. Fjern al ind- og udvendig emballage på airfryeren, inklusive eventuelle midlertidige klistermærker og plasticfilm.
2. Placer airfryeren på en stabil, jævn og varmebestandig overflade. Hold airfryeren væk fra områder, der kan blive beskadiget af varm luft eller damp (såsom vægge eller skabe).




**Bemærk:** Efterlad 13 cm plads bag og over airfryeren. Efterlad tilstrækkelig plads foran airfryeren, så kurven kan fjernes. [Figur 4]

3. Vask både kurven, kurvopdeleren og stegepladerne grundigt, enten i en opvaskemaskine eller med en ikke-slibende svamp.
4. Tør airfryeren af indvendigt og udvendigt med en let fugtig klud. Tør den med et håndklæde.
5. Sæt stegepladerne og opdeleren godt fast i kurven, og indsæt derefter kurven i airfryeren. [Figur 5]

**Bemærk:** Når du indsætter stegepladerne, skal du vippe stegepladen til den ene side først og derefter trykke ned på den anden side. Stegepladerne kan kun indsættes på én måde i kurven.

## TESTKØRSEL

En testkørsel vil hjælpe dig med at blive fortløbig med din airfryer, sikre, at den fungerer korrekt, og rense den for eventuelle rester i processen.

1. Sørg for, at airfryeren er tom, og sæt stikket i airfryeren.
2. Tryk på .
3. Tryk på **GRANDZONE**. Displayet viser "200 °C" og "20 MIN".
4. Tryk på **TID**  for at ændre tiden til 5 minutter.
5. Tryk på  for at starte opvarmningen. Når testkørsel er færdig, bipper airfryeren.
6. Tag kurven ud. Lad kurven køle helt af i 10–30 minutter.

### Bemærk:

- Enhver airfryer kan have en plasticlugt fra fremstillingsprocessen. Dette er normalt. Hvis plasticlugten ikke mindskes efter få testkørsler, skal du kontakte **Kundesupport** (side 19).
- Vær forsigtig, når du vender kurven om efter tilberedning, da den varme stegeplade kan falde ud og skabe en sikkerhedsrisiko.

## SILIKONEPROPPER

- Hver stegeplade 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 skuffepladen for at indsætte den ene side først og derefter trykke den anden side ned. Stegepladerne kan kun indsættes på én måde i kurven.

*[Figur 6]*

**Bemærk:** Hvis du tvinger stegepladen forkert ned i kurven, kan den tage skade.

- Sørg for, at børn **ikke** leger med silikonepropperne eller sluger dem.

## Brug af din airfryer

### AIRFRYING

#### Bemærk:

- **Placer ikke** noget oven på airfryeren. Det vil forstyrre luftstrømmen og give dårlige resultater. *[Figur 7]*
- En airfryer er ikke en frituregryde. Hæld **ikke** olie, stegefedt eller anden væske i kurven.
- Vær forsigtig med varm damp, når du tager kurven ud af airfryeren.

## TILBEREDNINGSDIAGRAM

Funktion	Standard-temperatur	Standardtid	Temperaturområde	Tidsinterval	Øvre varmeelementer	Nedre varmeelementer
AIR FRY (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 (Grill)	240 °C	10 min	180–240 °C	1–60 min	🔥 🔥 🔥	N/A
REHEAT (Genopvarm)	165 °C	15 min	35–205 °C	1–60 min	🔥 🔥	🔥 🔥

Resultaterne kan variere. Tjek appen VeSync ud for opskrifter og kulinarisk inspiration.

### Bemærk:

- Flammeikonerne repræsenterer varme og ikke faktisk madlavningseffekt.
- Den faktiske temperatur på de øvre og nedre varmeelementer kan variere. Temperaturområdet, der er vist i diagrammet, viser **kun** den omtrentlige maksimale temperatur, som hvert varmeelement kan opnå.

## TILBEREDNING I GRANDZONE

1. Sæt stegepladerne ind i kurven. [Figur 5]

### Bemærk:




- Stegepladerne giver mulighed for, at overskydende olie kan dryppe ned i bunden af kurven.
- Når du indsætter grillpladerne i kurven, skal du vippe skuffepladen for at indsætte den ene side først og derefter trykke den anden side ned.
- Stegepladerne kan ikke bruges til visse opskrifter såsom muffins og brød.

2. Tryk på .

3. Vælg **GRANDZONE**.

4. Vælg en tilberedningsfunktion.

**Bemærk:** Tilberedningsfunktioner er programmeret med en ideel tid og temperatur til tilberedning af bestemte fødevarer. Du kan også tilpasse deres tid og temperatur.

5. For at tilpasse tiden (fra 1 min til 4 timer) og temperaturen (fra 35–240 °C) skal du trykke på  eller  for tiden og/eller temperaturen. Det kan du gøre når som helst under tilberedningen. For at gå tilbage til en funktions standardindstillinger lige efter en ændring, skal du trykke på funktionens knap igen.
6. Tryk på  for at starte airfrying.
7. Airfryeren bipper, når den er færdig, og displayet viser "End" (Slut).
8. Pas på den varme damp, når du tager kurven ud af airfryeren. Fjern maden fra kurven med en tang eller varmebestandigt køkkengrej.
  - Sørg for, at kurven står på en plan overflade.
  - Vær forsigtig. Der kan være opsamlet varm olie eller fedt i kurven. Hæld olien ud for at undgå stænk, før du sætter kurven tilbage. [Figur 8]

**FORSIGTIG:** De varme stegeplader kan falde ud, når kurven vendes om.

9. Lad det køle af før rengøring.

## TILBEREDNING MED EN ENKELT ZONE

1. Sæt stegepladerne og opdeleren i kurven. [Figur 5]

### Bemærk:

- Stegepladerne giver mulighed for, at overskydende olie kan dryppe ned i bunden af kurven.
- Når du indsætter grillpladerne i kurven, skal du vippe skuffepladen for at indsætte den ene side først og derefter trykke den anden side ned.
- Stegepladerne kan ikke bruges til visse opskrifter såsom muffins og brød.

2. Tryk på ☺.

3. Vælg den zone, du ønsker at bruge.

4. Vælg en tilberedningsfunktion.

**Bemærk:** Tilberedningsfunktioner er programmeret med en ideel tid og temperatur til tilberedning af bestemte fødevarer. Du kan også tilpasse deres tid og temperatur.

5. Alternativt kan du justere temperaturen og tiden ved at trykke på ^ eller v.

6. Tryk på ►|| for at starte airfrysning.

7. Airfryeren bipper, når den er færdig. Displayet viser "End" (Slut).

8. Pas på den varme damp, når du tager kurven ud af airfryeren. Fjern maden fra kurven med en tang eller varmebestandigt køkkenrej.

- Sørg for, at kurven står på en plan overflade.
- Vær forsigtig. Der kan være opsamlet varm olie eller fedt i kurven. Hæld olien ud for at undgå stænk, før du sætter kurven tilbage. [Figur 8]

9. Lad det køle af før rengøring.

**FORSIGTIG:** De varme stegeplader kan falde ud, når kurven vendes om.

## TILBEREDNING MED DOBBELT-ZONER

Tilbered maden med to zoner for at forberede forskellige retter på samme tid.

**ZONE 1 og ZONE 2** kan styres uafhængigt af hinanden.

1. Sæt stegepladerne og opdeleren i kurven. [Figur 5]

### Bemærk:

- Stegepladerne giver mulighed for, at overskydende olie kan dryppe ned i bunden af kurven.
- Når du indsætter grillpladerne i kurven, skal du vippe skuffepladen for at indsætte den ene side først og derefter trykke den anden side ned.
- Stegepladerne kan ikke bruges til visse opskrifter såsom muffins og brød.

2. Tryk på ☺.

3. Vælg **ZONE 1**.

4. Vælg en tilberedningsfunktion.

5. For at tilpasse tiden (fra 1 min til 4 timer) og temperaturen (fra 35–240 °C) skal du trykke på ^ eller v for tiden og temperaturen. Det kan du gøre når som helst under tilberedningen. For at gå tilbage til en funktions standardindstillinger lige efter en ændring, skal du trykke på funktionens knap igen.

6. Vælg **ZONE 2** og gentag trin 4 og 5.

7. Tryk på ►|| for at starte airfrysning.

**Bemærk:** Hvid du beslutter, at maden i én af zonerne er færdig, før tilberedningstiden er slut, kan du sætte en zone på pause ved at vælge den pågældende zone, og derefter trykke på ►||.

8. Airfryeren bipper, når den er færdig, og displayet viser "End" (Slut).

9. Pas på den varme damp, når du tager kurven ud af airfryeren. Fjern maden fra kurven med en tang eller varmebestandigt køkkenrej.

- Sørg for, at kurven står på en plan overflade.
- Vær forsigtig. Der kan være opsamlet varm olie eller fedt i kurven. Hæld olien ud for at undgå stænk, før du sætter kurven tilbage. [Figur 8]

**FORSIGTIG:** De varme stegeplader kan falde ud, når kurven vendes om.

10. Lad det køle af før rengøring.

## SÆT TILBEREDNING PÅ PAUSE

Tilberedningen sættes automatisk på pause, når kurven fjernes. Indsæt kurven igen for at genoptage tilberedningen.

Alternativt, kan du trykke på ►|| for at sætte tilberedning på pause i begge zoner. Tryk på ►|| igen for at genoptage tilberedning.

### Sætte tilberedningstiden på pause i 1 zone (mens begge zoner anvendes)

1. Vælg den zone, du ønsker at sætte på pause.
2. Tryk på ►|| for at sætte tilberedning på pause.
3. Tryk på ►|| for at genoptage tilberedning i zonen, der er sat på pause.

**Bemærk:** Du kan justere indstillingerne (tilberedningsfunktion, tid og temperatur), når en zone er sat på pause.

### Afslutning af tilberedningstiden i 1 zone (mens begge zoner anvendes)

Hvis du beslutter, at maden i én af zonerne er færdig, før tilberedningstiden er slut, kan du **stoppe en zone**. Tryk på knappen for den pågældende zone og hold den nede i 3 sekunder.

## SYNKRONISERING AF TILBEREDNING

Programmér zonerne til at afslutte tilberedningen samtidig, når de bruger forskellige funktioner, tilberedningstider og temperaturer.

1. Sæt stegepladerne og opdeleren i kurven. [Figur 5]

#### Bemærk:

- Stegepladerne giver mulighed for, at overskydende olie kan dryppe ned i bunden af kurven.
  - Når du indsætter grillpladerne i kurven, skal du vippe skuffepladen for at indsætte den ene side først og derefter trykke den anden side ned.
  - Stegepladerne kan ikke bruges til visse opskrifter såsom muffins og brød.
2. Tryk på ☺
  3. Vælg **ZONE 1**. Vælg en tilberedningsfunktion, og ændr dernæst temperaturen eller/og tiden ved at trykke på ^ eller v.

4. Vælg **ZONE 2**. Vælg en tilberedningsfunktion, og ændr dernæst temperaturen eller/og tiden ved at trykke på ^ eller v.
5. Tryk på **SYNC**(Synkroniser).
6. Tryk på ►||. Zonen med den længste tids påbegynder tilberedningen. Den anden zone vil vise "**Hold**". Enheden bipper og starter den anden zone, når begge zoner har lige lang tid tilbage.

**Bemærk:** Hvis du beslutter, at maden i én af zonerne er færdig, før tilberedningstiden er slut, kan du **stoppe den zone**. Tryk og hold den zones knap nede i 3 sekunder

7. Airfryeren bipper, når den er færdig. Displayet viser "**End**" (Slut).
8. Pas på den varme damp, når du tager kurven ud af airfryeren. Fjern maden fra kurven med en tang eller varmebestandigt køkkengrej.
  - Sørg for, at kurven står på en plan overflade.
  - Vær forsigtig. Der kan være opsamlet varm olie eller fedt i kurven. Hæld olien ud for at undgå stænk, før du sætter kurven tilbage.[Figur 8]

**FORSIGTIG:** De varme stegeplader kan falde ud, når kurven vendes om.

9. Lad det køle af før rengøring.

## TILBEREDNING MED MATCH

Spejl indstillingerne på tværs af **ZONE 1** og **ZONE 2** for at tilberede mad med samme funktion, temperatur og tid. Dette giver dig mulighed for at tilberede store mængder på samme tid, eller at tilberede forskellige retter med de samme indstillinger.

1. Sæt stegepladerne og opdeleren i kurven. [Figur 5]

#### Bemærk:

- Stegepladerne giver mulighed for, at overskydende olie kan dryppe ned i bunden af kurven.
  - Når du indsætter grillpladerne i kurven, skal du vippe skuffepladen for at indsætte den ene side først og derefter trykke den anden side ned.
  - Stegepladerne kan ikke bruges til visse opskrifter såsom muffins og brød.
2. Tryk på ☺
  3. Vælg **ZONE 1**. Vælg en tilberedningsfunktion, og ændr

dernæst temperaturen eller/og tiden ved at trykke på  $\wedge$  eller  $\vee$ .

4. Vælg **ZONE 2**. Vælg en tilberedningsfunktion, og ændr dernæst temperaturen eller/og tiden ved at trykke på  $\wedge$  eller  $\vee$ .
5. Tryk på **MATCH** for at kopiere indstillingerne for **ZONE 1** til **ZONE 2**.
6. Tryk på  $\blacktriangleright$  for at starte tilberedning i begge zoner.
7. Airfryeren bipper, når den er færdig. Displayet viser "End" (Slut).
8. Pas på den varme damp, når du tager kurven ud af airfryeren. Fjern maden fra kurven med en tang eller varmebestandigt køkkenrej.
  - Sørg for, at kurven står på en plan overflade.
  - Vær forsigtig. Der kan være opsamlet varm olie eller fedt i kurven. Hæld olien ud for at undgå stenk, før du sætter kurven tilbage. [Figur 8]

**FORSIGTIG:** De varme stegeplader kan falde ud, når kurven vendes om.

9. Lad det køle af før rengøring.

## Tilberedningsvejledning

### OVERFYLDNING

- Hvis kurven er overfyldt, vil maden blive tilberedt ujævnt.

**FORSIGTIG:** Pak ikke mad ind. Store kan røre ved varmeelementerne og udgøre brandfare.

### BRUG AF OLIE

- Hvis du tilsætter en lille smule olie til din mad, bliver den mere sprød. Brug ikke mere end 30 ml/2 spsk olie.
- Oliespray er fremragende til at påføre små mængder olie jævnt på alle madvarer.
- **Brug ikke** oliespray på ventilatorvingerne. Propellerne kan skade kurvens non-stick-belægning.

### TIPS TIL FØDEVARER

- Du kan airfrye alle frosne fødevarer eller varer, der kan bages i en ovn.
- Hvis du vil lave kager, tærter eller anden mad med fyld eller dej, skal du placere maden i en varmesikker beholder, før du lægger den i kurven.
- Airfrying af mad med et højt fedtindhold får fedt til at samle sig

under stegepladen. For at undgå for meget røg under tilberedningen skal du hælde fedtet ud efter tilberedningen.

- Væskemarinerede fødevarer skaber sprøjt og overskydende røg. Dup disse fødevarer tørre, før de airfryes.

### POMMES FRITES

- Tilsæt 8-15 ml/½-1 spsk. olie for sprødhed.
- Hvis du laver pommes frites af rå kartofler, skal du lægge dem i blød i vand i 15 minutter for at fjerne stivelsen, inden du steger dem. Dup dem tørre med et håndklæde, før du tilsætter olie.
- Skær ukogte pommes frites i mindre stykker for et sprødere resultat. Prøv at skære pommes fritene i strimler på 0,6 x 7,6 cm.

**Bemærk:** Du kan få flere tips og opskrifter i VeSync-appen og på Cosoris hjemmeside.

## Flere funktioner

### INDSTILLINGER FOR TILBEREDNINGSFUNKTIONER

At bruge en tilberedningsfunktion er den nemmeste måde at bruge din airfryer på. Tilberedningsfunktioner er programmeret med en ideel tid og temperatur til tilberedning af bestemte fødevarer.

- Sådan tilpasser du en funktion:

- Vælg en funktion, og juster tiden og temperaturen.

**Bemærk:** For hurtigt at øge eller sænke tid eller temperatur, skal du trykke på  $\wedge$  eller  $\vee$  -knapperne, og holde dem nede.

- Tryk på funktionsknappen, og hold den nede indtil airfryeren bipper én gang.

- Sådan nulstilles en funktion:

- Uden at lave ændringer, skal du trykke på og holde funktionsknappen og **GRANDZONE**-knappen nede samtidig i 3 sekunder, indtil airfryeren bipper én gang.

- Sådanne nulstilles alle funktioner:
  - Tryk på **ZONE 1** og **ZONE 2** på samme tid, og hold dem nede i 3 sekunder indtil airfryeren bipper én gang.

## SKIFT AF TEMPERATURENHED

- Tryk og hold på **TEMP**  $\wedge$  og  $\vee$  i 3 sekunder.
- Temperaturenheden skifter fra Celsius til Fahrenheit.
- Gentag for at skifte tilbage til celsius.

## SLÅ LYDEN TIL/FRA

- Tryk på **TEMP**  $\wedge$  og **TIME**  $\vee$  samtidig, og hold dem nede i 3 sekunder indtil airfryeren bipper én gang.
- Gentag for at slå lyden til igen.

## PAUSING

- Tryk på **▶||** for at sætte tilberedningen på pause. Airfryeren stopper med at varme, og **▶||** blinker, indtil du igen trykker på **▶||** for at genoptage tilberedningen.
- Efter 30 minutters inaktivitet slukker airfryeren.
- Funktionen giver dig mulighed for at sætte tilberedningen på pause uden at tage kurven ud af airfryeren.

## GENOPTAG TILBEREDNINGEN AUTOMATISK

- Hvis du trækker kurven ud, sætter airfryeren automatisk tilberedningen på pause.
- Når du sætter kurven tilbage, genoptager airfryeren automatisk tilberedningen baseret på dine tidligere indstillinger.

## AUTOMATISK SLUKNING

- Hvis airfryeren ikke har nogen aktive funktioner, vil den rydde alle indstillinger og slukke efter 9 minutters inaktivitet.

Hvis de følgende tilstande forbliver inaktive i den tilsvarende varighed, vil airfryeren slukke.		
Enheden er tændt	All tilberedningsfunktioner er afsluttet	Forvarme eller sætte på pause
9 min	9 min	9 min

# Pleje og vedligeholdelse

### Bemærk:

- Rengør **altid** airfryer-kurven og stegepladen efter hver brug.
- Det kan lette rengøringen, hvis du forer kurvene (med undtagelse af stegepladerne) med alu-folie.

10. Sluk for airfryeren, og tag stikket ud. Lad den køle helt af før rengøring. Træk kurven ud for hurtigere afkøling.
11. Tør airfryeren af udvendigt med en fugtig klud, hvis det er nødvendigt.
12. Kurven og stegepladerne tåler opvaskemaskine. Du kan også vaske dem med varmt sæbevand og en ikke-slibende svamp. Læg dem i blød, hvis det er nødvendigt.

### Bemærk:

- Kurven og stegepladerne har en nonstick-belægning. Undgå at bruge metalredskaber og slibende rengøringsmidler.
- Til genstridigt fedt:
  - a. Rør 30 g bagepulver og 15 ml vand til en smørbar pasta i en lille skål.
  - b. Brug en svamp til at smøre pastaen på kurven og stegepladerne, og scrub. Lad kurven og stegepladerne blive siddende i 15 minutter, før du skyller dem.
  - c. Vask kurven og stegepladerne med vand og sæbe før brug.

4. Rengør airfryeren indvendigt med en let fugtig, ikke-slibende svamp eller klud. **Undgå** at nedsænke apparatet i vand. Rengør om nødvendigt varmespolen for at fjerne madrester. [Figur 9]
5. Skal tørres før brug.

**Bemærk:** Sørg for, at varmespolen er helt tør, før du tænder for airfryeren.

## Tilbehør

Der findes ekstra og nyt tilbehør til din airfryer. Kontakt **Kundesupport** (side 19) for flere oplysninger.

# Fejlfinding

Problem	Mulig løsning
Airfryeren vil ikke tænde.	Sørg for, at airfryeren er tilsluttet strømmen.
	Skub kurven godt ind i airfryeren.
Maden er ikke helt færdigtilberedt.	Læg mindre portioner madvarer i kurven. Hvis kurven overfyldes, tilberedes maden ikke tilstrækkeligt.
	Øg tilberedningstemperaturen eller -tiden.
Maden tilberedes ujævnt.	Mad, der er stablet oven på hinanden eller tæt på hinanden, skal rystes eller vendes under tilberedningen.
Maden er ikke sprød efter airfrying.	Hvis du sprøjter eller pensler lidt olie på maden, kan den blive mere sprød. Se <b>Tips til tilberedning</b> (side 13).
Pommes frites bliver ikke tilberedt ordenligt.	Se <b>Pommes frites</b> (side 13).
Kurven glider ikke ordentligt ind i airfryeren.	Sørg for, at kurven ikke er overfyldt med mad.
	Sørg for at grillpladerne er forsvarligt fastgjort indvendigt i kurven.
Der kommer hvid røg eller damp ud af airfryeren.	Airfryeren kan producere lidt hvid røg eller damp, når du bruger den for første gang eller under tilberedningen. Dette er normalt.
	Sørg for, at kurven og indersiden af airfryeren er rengjort ordentligt og ikke er fedtet.
	Tilberedning af fedtede fødevarer vil få olie til at samle sig under stegepladen. Denne olie vil producere hvid røg, og kurven kan være varmere end normalt. Dette er normalt og vil ikke påvirke tilberedningen. Håndter kurven med forsigtighed.
Der kommer mørk røg ud af airfryeren.	Tag straks stikket ud af din airfryer. Mørk røg betyder, at maden brænder på, eller at der er et problem med kredsløbet. Vent på, at røgen forsvinder, før du tager kurven ud. Hvis årsagen ikke skyldes brændt mad, skal du kontakte <b>Kundesupport</b> (side 19).
Airfryeren har en plastiklugt.	Enhver airfryer kan have en plastiklugt fra fremstillingsprocessen. Dette er normalt. Følg instruktionerne for en <b>Testkørsel</b> (side 9) for at slippe af med plastiklugten. Hvis der stadig er en plastiklugt, bedes du kontakte <b>kundesupport</b> (side 19).

Problem	Mulig løsning
Tilberedningstiden er længere når du bruger Grandzone eller tilberedning med Match.	Dette er normalt. Større mængder mad kan tage længere tid at tilberede.
Displayet viser fejlkoden "E1"	Der er et åbent kredsløb i <b>ZONE 1</b> øvre temperaturmåler. Kontakt <b>Kundesupport</b> (side 19).
Displayet viser fejlkoden "E2"	Der er en kortslutning i <b>ZONE 1</b> s øvre temperaturmåler. Kontakt <b>Kundesupport</b> (side 19).
Displayet viser fejlkoden "E3"	Airfryerens overophedningsbeskyttelse i <b>ZONE 1</b> er blevet aktiveret. Sluk for airfryerens strøm og tag stikket ud, og lad den køle helt af. Hvis displayet fortsat viser " <b>E3</b> ", skal du kontakte <b>Kundesupport</b> (side 19).
Displayet viser fejlkoden "E21"	Der er et åbent kredsløb i <b>ZONE 1</b> nedre temperaturmåler. Kontakt <b>Kundesupport</b> (side 19).
Displayet viser fejlkoden "E22"	Der er en kortslutning i <b>ZONE 1</b> nedre temperaturmåler. Kontakt <b>Kundesupport</b> (side 19).
Displayet viser fejlkoden "E24"	Er er et åbent kredsløb i <b>ZONE 2</b> øvre temperaturmåler. Kontakt <b>Kundesupport</b> (side 19).
Displayet viser fejlkoden "E25"	Der er en kortslutning i <b>ZONE 2</b> øvre temperaturmåler. Kontakt <b>Kundesupport</b> (side 19).
Displayet viser fejlkoden "E26"	Der er et åbent kredsløb i <b>ZONE 2</b> nedre temperaturmåler. Kontakt <b>kundesupport</b> (se side 19).
Displayet viser fejlkoden "E27"	Der er en kortslutning i <b>ZONE 2</b> nedre temperaturmåler. Kontakt <b>Kundesupport</b> (side 19).
Displayet viser fejlkoden "E28"	Airfryerens overophednings-beskyttelse i <b>ZONE 2</b> er blevet aktiveret. Sluk for airfryerens strøm og tag stikket ud, og lad den køle helt af. Hvis displayet fortsat viser " <b>E28</b> ", skal du kontakte <b>Kundesupport</b> (side 19).

Hvis dit problem ikke findes på listen, bedes du kontakte **Kundesupport** (side 19).

# Overensstemmelseserklæring

Vesync Germany GmbH erklærer hermed, at dette produkt er i overensstemmelse med de væsentlige krav og andre relevante bestemmelser i direktiv 2014 samt alle andre gældende EU- og britiske direktivkrav. Den fulde overensstemmelseserklæring kan findes på: <https://cosori.com/euro/compliance>

## Oplysninger om begrænset garanti

<b>Produktnavn</b>	Dual Blaze TwinFry™ 8,6-Liters Air Fryer
<b>Model</b>	CAF-TF801-CEUR
<i>For din egen skyld anbefaler vi på det kraftigste, at du registrerer dit ordrenummer og købsdatoen.</i>	
<b>Købsdato</b>	
<b>Ordrenummer</b>	

## Cosori begrænset produktgaranti To (2) års\* begrænset produktgaranti for forbrugeren

Vesync Germany GmbH ("Vesync") garanterer, at produktet er fri for materiale- og fabriktionsfejl i en periode på 2 år fra den oprindelige købsdato ("Begrænset garantiperiode"), forudsat at produktet blev brugt i overensstemmelse med dets brugs- og vedligeholdelsesinstruktioner (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 underlagt denne begrænsede garantipolitik vil Vesync efter eget skøn enten (i) refundere købsprisen, hvis købet blev foretaget direkte fra online COSORI-butikken, (ii) reparere eventuelle defekter i materiale eller udførelse, (iii) erstatte produktet med et andet produkt af samme eller større værdi, eller (iv) give butikskredit på 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. Vesyncs begrænsede garanti gælder kun for produkter, der er købt hos autoriserede forhandlere eller sælgere, som er underlagt Vesyncs kvalitetskontrol, og som har indvilliget i at følge dets kvalitetskontroller. 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 sikre dig, at du kun køber fra Vesync 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 Kundeserviceteam.

## Hvad er ikke dækket, og hvornår dækkes der ikke?

- Normal slitage, herunder normale sliddele, eller skader som følge 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 periferisk udstyr, 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 andre end Vesync.

- 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 begrænsete garantiservice i 5 enkle trin:

1. Sørg for, at dit produkt er inden for den angivne begrænsete garantiperiode.

2. Sørg for, at du har en kopi af fakturaen og ordre-ID eller et købsbevis.

3. Sørg for, at du har dit produkt. Bortskaf IKKE dit produkt, før du har 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 retsmidler

OVENSTÅENDE BEGRÆNSEDE GARANTI UDGØR VESYNC GERMANY GMBH'S EKSKLUSIVE ANSVAR OG DIT ENESTE RETSMIDDEL I TILFÆLDE AF BRUD PÅ GARANTIEN ELLER ANDEN UOVERENSSTEMMELSE MED PRODUKTET, DER ER OMFATTET AF DENNE ERKLÆRING OM BEGRÆNSET PRODUKTGARANTI. DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI ER EKSKLUSIV OG TRÆDER I STEDET FOR ALLE ANDRE GARANTIER. INGEN MEDARBEJDER HOS VESYNC GERMANY GMBH ELLER NOGEN ANDEN PART ER BEMYNDIGET TIL AT GIVE NOGEN GARANTI UD OVER DEN BEGRÆNSEDE GARANTI I DENNE ERKLÆRING OM BEGRÆNSET PRODUKTGARANTI.

## Ansvarsfraskrivelse for begrænsete garantier

I DET FULDE OMFANG, DER ER FASTSAT I GÆLDENDE LOV, BORTSET FRA HVAD DER ER GARANTERET I DENNE POLITIK OM BEGRÆNSET PRODUKTGARANTI, LEVERER VESYNC GERMANY GMBH DE PRODUKTER, DU KØBER FRA VESYNC GERMANY GMBH, "SOM DE ER", OG VESYNC GERMANY GMBH 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 FULDE OMFANG, DER ER FASTSAT I GÆLDENDE LOV, VIL VESYNC GERMANY GMBH, DETS DATTERSELSKABER ELLER DERES LICENSIVERE, TJENESTEUDBYDERE, MEDARBEJDERE, AGENTER, LEDERE ELLER DIREKTØRER UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER VÆRE ANSVARLIGE FOR:

(A) SKADER AF ENHVER ART, DER OPSTÅR SOM FØLGE AF ELLER I FORBINDELSE MED PRODUKTER KØBT HOS VESYNC GERMANY GMBH, SOM OVERSTIGER DEN KØBSPRIS, SOM KØBEREN HAR BETALT FOR SÅDANNE PRODUKTER, ELLER

(B) INDIREKTE, SÆRLIGE, TILFÆLDIGE, FØLGESKADER ELLER STRAFBARE SKADER, SELV OM VESYNC GERMANY GMBH 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. MEDMINDRE DET ER DÆKKET AF DENNE ERKLÆRING OM BEGRÆNSET PRODUKTGARANTI, ER VESYNC GERMANY GMBH IKKE ANSVARLIG FOR OMKOSTNINGER I FORBINDELSE MED UDSKIFTNING ELLER REPARATION AF PRODUKTER, DER ER KØBT HOS DEM, HERUNDER, MEN IKKE BEGRÆNSET TIL, ARBEJDSLØN, INSTALLATION ELLER ANDRE OMKOSTNINGER, SOM BRUGEREN PÅDRAGER SIG, OG ISÆR IKKE OMKOSTNINGER I FORBINDELSE MED FJERNELSE ELLER UDSKIFTNING AF ET 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 UDTRYKKELEGE KRÆVES, AT DE SKAL GIVES I OVERENSSTEMMELSE MED GÆLDENDE LOVGIVNING. BEGRÆNSNINGERNE AF GARANTIER, ANSVAR OG RETSMIDLER GÆLDER I DET OMFANG,

DA

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 FULDT 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:  
Vesync Germany GmbH  
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

## **Kundesupport**

Hvis du har spørgsmål eller betænkeligheder vedrørende dit nye produkt, bedes du kontakte vores hjælpsomme kundesupportteam.

**E-mail:** support.europe@cosori.com

*\*Husk at have din ordrefaktura og dit ordre-id klar, før du kontakter kundesupport*

**VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD**

6 Raffles Quay, #14-06,  
048580 Singapore

## Sisällysluettelo

Pakkauksen sisältö	1
Tekniset tiedot	1
Tärkeitä varoimia ja varoituksia	2
Airfryerin esittely	7
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	7
Airfryerin käyttö	8
Hoito ja huolto	14
Vianmääritys	15
Rajoitetun takuun tiedot	17
Asiakaspalvelu	19

## Pakkauksen sisältö

1 × Dual Blaze TwinFry™ 8.6 litran Airfryer
2 × Rapeutusalususta
1 × Korinjakaja
1 × Pika-aloitusopas
1 × Reseptikirja
1 × Käyttöopas

## Tekniset tiedot

<b>Malli</b>	CAF-TF801-CEUR
<b>Virtalähde</b>	AC 220–240 V, 50/60 Hz
<b>Nimellisteho</b>	2700 W
<b>Tilavuus</b>	8,6 L
<b>Lämpötilaväli</b>	35–240 °C / 95–465 °F
<b>Aikaväli</b>	1 min – 4 h
<b>Mitat (kahva mukaan lukien)</b>	33,9 × 48,2 × 28,1 cm / 13,3 × 19,0 × 11,1" (S × L × K)
<b>Virrankulutus pois päältä kytkettynä</b>	≤ 0,3 W
<b>Paino</b>	8 kg / 17,6 lbs

# LUE JA SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

## Tärkeitä varotoimia ja varoituksia

Airfryerin käytössä tulee noudattaa perusturvatoimia. Lue kaikki ohjeet.

### TÄRKEIMMÄT TURVALLISUUSSEIKAT

- **Älä** kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvaa.
- Käännä kori varovasti ruoanlaiton jälkeen, sillä kuumat rapeutusosalustat voivat pudota ulos ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- Aseta rapeutusosalustat tukevasti koriin vähentääksesi sen putoamismahdollisuutta.
- **Älä** peitä mitään tuuletusaukkoja. Aukkojen kautta vapautuu kuumaa höyryä. Pidä kätesi ja kasvosi pois aukkojen luota.
- Käytä **aina** pihtejä poistamaan kuuma ruoka varovasti.

### YLEISET TURVALLISUUSTIEDOT

- Sähköiskun välttämiseksi **älä upota airfryerin** koteloa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.

- Laitetta on valvottava tarkasti, jos lapset käyttävät laitetta tai sitä käytetään lasten lähellä. Kytke laitteen pistoke irti, kun laitetta ei käytetä ja ennen sen puhdistamista. Anna laitteen jäähtyä, ennen kun lisäät tai poistat siitä osia.
- **Älä** käytä mitään laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vioittunut tai kun laitteessa on toimintahäiriö tai se on vioittunut miten tahansa. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastusta, korjausta tai säätöä varten. Ota yhteyttä **asiakastukeen** (sivu 19).
- **Älä** käytä airfryeriä, jos se on vaurioitunut, ei toimi tai jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut. Ota yhteyttä **asiakastukeen** (sivu 19).
- Cosori ei suosittele tarvikelisävarusteiden

käyttöä, sillä ne voivat aiheuttaa tapaturmia.

- **Älä** käytä ulkotiloissa.
- **Älä** aseta airfryeriä tai mitään sen osia liedelle, lähelle kaasutai sähköpolttimia tai lämmitettyyn uuniin.
- Noudata erityistä varovaisuutta korin ja rapeutusalu-  
stojen poistossa tai kuuman rasvan hävittämisessä.
- Aseta rapeutusalu-  
stat tai kori **aina** lämmönkestävälle pinnalle, kun ne poistetaan airfryeristä.
- **Älä** puhdista metallia hankaussienillä. Metallikappaleita voi irrota hankaussienestä ja koskettaa sähköosia, aiheuttaen sähköiskuvaaran.
- **Älä** aseta mitään airfryerin päälle. **Älä** säilytä mitään airfryerin sisällä.
- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, saavat käyttää tätä airfryeriä, jos heitä valvotaan tai heitä

opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä kunnossapitotoimia ilman valvontaa.

- **Älä** anna lasten puhdistaa airfryeriä tai tehdä sille huoltotoimia, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.
- Lapsia tulee valvoa varmistamaan, **etteivät** he leiki airfryerillä.
- Tätä airfryeriä ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen etäohjausjärjestelmän avulla.
- Laite kytketään irti verkkovirrasta kääntämällä kaikkia ohjaimet pois päältä -asentoon ja kytkemällä pistoke irti pistorasiasta.
- **Älä** käytä airfryeriä mihinkään muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen.
- Kaikki huoltotoimet tulee suorittaa valtuutetun huoltoedustajan toimesta, ota yhteyttä **asiakaspalveluun** (sivu 19).

- Katso ohjeet lisävarusteiden puhdistamiseen kohdasta **Hoito ja huolto** (sivu 14).
- Ei kaupalliseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön **ainoastaan**.

## AIRFRYERIN KÄYTTÖ

- Airfryer toimii **ainoastaan** kuuman ilman avulla. **Älä koskaan** täytä koriä öljyllä tai rasvalla.
- **Älä koskaan** käytä airfryeriä korien ollessa pois paikoiltaan.
- **Älä** aseta ylikokoisia ruokia tai ruokailuvälineitä airfryeriin, koska ne voivat aiheuttaa tulipalon tai sähköiskuvaaran.
- **Älä** ylitäytä koriä. Ruoan pinoaminen kasalla voi aiheuttaa kontaktin kuumennuskämeihin ja aiheuttaa tulipalovaaran.
- **Älä** kosketa lisävarusteita (mukaan lukien rapeutusalusat) kiertoilmakypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.
- **Älä** aseta paperia, pahvia, lämpöä kestäväntä muovia tai vastaavia materiaaleja airfryeriin.
- **Älä koskaan** aseta pelkkää leivinpaperia airfryeriin ilman ruokaa. Ilman kiertäminen voi saada paperin nousemaan ja koskettamaan kuumennuskämejä.
- Jos kori vuorataan foliolla, varmista, ettei se kosketa kuumennuselementtejä. Se voi aiheuttaa ylikuumentumisen tulipalovaaran.
- Käytä **aina** lämmönkestäviä astioita. Ole hyvin varovainen, jos käytät astioita, jotka eivät ole metallia tai lasia.
- Tulipalovaaran vähentämiseksi pidä airfryer pois kaikkien syttyvien materiaalien läheltä (verhot, pöytäliinat jne.) Käytä tasaisella, vakaalla ja lämmönkestävällä pinnalla poissa lämmönlähteiden tai nesteiden luota.
- Kytke airfryer välittömästi pois päältä ja irrota se verkkovirrasta, jos näet siitä nousevan tummaa savua. Valkoinen savu on normaalia ja johtuu rasvan lämpiämisestä tai ruoan roiskumisesta mutta tumma savu

- tarkoittaa, että ruoka palaa tai että laitteessa on virtapiiriongelma. Odota savun hälvenemistä ennen kuin vedät korin ulos. Jos syynä ei ollut palanut ruoka, ota yhteyttä **asiakastukeen** (sivu 19).
- Airfryer kytketään pois päältä painamalla kerran  $\odot$ . Airfryer piippaa ja kaikki painikkeet sammuvat.
  - **Älä** jätä airfryeriä valvomatta, kun se on käytössä.

## VIRTAJOHTO

- Kytke airfryer pois päältä ennen pistokkeen irrottamista pistorasiasta.
- Irrota pistoke tarttumalla pistokkeeseen ja vetämällä se irti pistorasiasta. **Älä koskaan** vedä virtajohtosta.
- **Älä** anna virtajohtoon (tai mahdollisen jatkojohtoon) roikkua pöydän tai tason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Tukehtumisvaaran estämiseksi poista ja hävitä suojakuori, joka on kiinni airfryerin pistokkeessa.
- **Älä koskaan** käytä tason alapuolella olevaa pistorasiaa, kun kytket

airfryeriä.

- Airfryerissä on maadoitettu pistoke. Kytke se **aina** maadoitettuun pistorasiaan. **Älä** muuttele pistoketta millään tavalla.
- Airfryeriä tulee käyttää **vain 220–240 V, 50/60 Hz** sähköjärjestelmissä. **Älä** kytke minkään muun tyyppiseen pistorasiaan.
- Pidä airfryer ja sen johto pois alle 8-vuotaiden lasten ulottuvilta.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. tai vastaavan pätevyyden omaavat henkilöt sähkö- tai palovaaran välttämiseksi. Ota yhteyttä **asiakaspalveluun** (sivu 19).

## JATKOJOHDOT

- Pidempiä jatkojohtoja on saatavana ja niitä voidaan käyttää, jos käytössä noudatetaan varovaisuutta. Jos pidempää jatkojohtoa käytetään:
- Jatkojohtoon merkityn sähköluokituksen tulee olla vähintään yhtä suuri

kuin airfryerin sähköluokitus.

- Johto tulee sijoittaa niin, ettei se kietoudu tason tai pöydän ympäri niin, että lapset voisivat vahingossa vetää sitä tai kompastua siihen.
- Jos laite on maadoitettua tyyppiä, myös jatkojohdon tulee olla maadoitettu kolmejohtiminen johto.

**VAROITUS:** Kaikki muut huoltotoimet tulee suorittaa valtuutetun huoltoedustajan toimesta.

**VAROITUS:** Seuraavalla symbolilla varustetut esineet voivat saavuttaa korkean lämpötilan ja niitä tulee käsitellä varoen.



**HUOMIO:**  
Kuuma  
pinta.



Tämä symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteenä, vaan se on toimitettava asianmukaiseen keräyslaitokseen kierrätystä varten. Asianmukainen hävittäminen ja kierrätys auttaa suojelemaan luonnonvaroja, ihmisten terveyttä ja ympäristöä.

Lisätietoja tämän tuotteen hävittämisestä ja kierrättämisestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuoltopalvelusta tai kaupasta, josta ostit tämän tuotteen.

**Tämä tuote on RoHS-vaatimusten mukainen.**

Tämä täyttää direktiivin 2011/65/EU, tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa, 2012, ja sen muutosten vaatimukset rajoituksista tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa.

## SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

# Airfryerin esittely

## AIRFRYERIN KAAVIO [KUVA 1]

- A. Korinjakaja
- B. Rapeutusaluslat
- C. Korin kahva
- D. Kori
- E. Kotelon kahvat
- F. Virtajohto
- G. Käyttöpaneeli
- H. Ilmanotto
- I. Ilman ulostulo

## Näytön kaavio

### KÄYTTÖPANEELI [KUVA 2]

- a. Kypsennystoiminnot
- b. Lisää/vähennä lämpötilaa
- c. Virta päälle/pois päältä
- d. VYÖHYKE 1
- e. TÄSMÄYTÄ
- f. SUURI VYÖHYKE
- g. SYNKRONOI
- h. VYÖHYKE 2
- i. Käynnistys/tauko
- j. Lisää/vähennä aikaa
- k. Lämpötilan näyttö
- l. Ajan näyttö

**Huomaa:** Pidä painikkeita **LÄMPÖ**  ja  3 sekunnin ajan lämpötilayksikön vaihtamiseksi (°C / °F).

## NÄYTÖN VIESTIT [KUVA 3]

Kypsentää [Kuva a]  
Keskeytetty [Kuva b]  
Kori poistetaan [Kuva c]  
Kypsennys valmis [Kuva d]

## Ennen ensimmäistä käyttökertaa

### KÄYTTÖÖN OTTAMINEN

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit airfryerin sisä- ja ulkopuolelta, mukaan lukien mahdolliset väliaikaiset tarrat ja muovikalvo.
2. Aseta airfryer vakaalle, tasaiselle ja lämpöä kestäväälle pinnalle. Pidä pois alueilta, jotka voivat vaurioitua kuuman ilman tai höyryn vuoksi (kuten seinät tai laatikostot).




**Huomaa:** Jätä 13 cm / 5 tuumaa tilaa airfryerin taakse ja yläpuolelle. Jätä riittävästi tilaa airfryerin eteen korin poistamista varten. [Kuva 4]

3. Pese kori, korinjakaja ja rapeutusaluslat huolellisesti, käyttäen joko astianpesuainetta tai hankaamatonta sientä.
4. Pyyhi airfryerin sisäpuoli ja ulkopuoli hieman kostealla liinalla. Kuivaa pyyhkeellä.
5. Aseta rapeutusaluslat ja jakaja tukevasti koriin, aseta sitten kori airfryerin sisään. [Kuva 5]

**Huomaa:** Kun rapeutusaluslatoja asetetaan koriin, kallista rapeutusaluslata toiselle puolelle, paina sitten toiselta puolelta. Rapeutusaluslat sopivat vain yhdellä tavalla koriin.

## KOEKÄYTTÖ

Koekäyttöä auttaa tutustumaan airfryeriin ja varmistamaan, että se toimii oikein, sekä puhdistamaan se mahdollisista likäjäämistä.

1. Varmista, että airfryerin kori on tyhjä, kytke sitten airfryerin pistoke pistorasiaan.
2. Napauta .
3. Napauta **SUURI VYÖHYKE**. Näytössä lukee "200 °C" ja "20 MIN".
4. Napauta **AIKA**  muuttamaan aika 5 minuuttiin.
5. Napauta  kuumennuksen aloittamiseksi. Kun esilämmitys on valmis, airfryeristä kuuluu piippaus.
6. Poisto kori. Anna korin jäähtyä täysin 10–30 minuutin ajan.

### Huomaa:

- Kaikissa airfryereissä voi olla valmistusprosessin aiheuttamaa muovin hajua. Tämä on normaalia. Jos muovin haju ei vähene parin testiajan jälkeen, ota yhteys **asiakastukeen** (sivu 19).
- Käännä kori varovasti ruoanlaiton jälkeen, sillä kuumat rapeutusalusat voivat pudota ulos ja aiheuttaa vaaratilanteen.

## SILIKONISTOPPARIT

- Kumpikin rapeutusalusasta sisältää 4 silikonistopparia, jotka on valmistettu elintarviketurvallisesta materiaalista. Nämä stopparit pitävät alusta sovitettuna korin pohjaan.
- Kun rapeutusalusatoja asetetaan koriin, kallista rapeutusalusata toisen puolen asettamiseksi ensin, paina sitten toiselta puolelta. Rapeutusalusat sopivat vain yhdellä tavalla koriin. **[Kuva 6]**

**Huomaa:** Rapeutusalusatan pakottaminen koriin väärin voi aiheuttaa vaurion.

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

## Airfryerin käyttö

### KIERTOILMAKYPSENNYS

#### Huomaa:

- **Älä** aseta mitään airfryerin päälle. Se häiritsee ilmavirtausta ja voi aiheuttaa huonon tuloksen kiertoilmakypsenyksessä. **[Kuva 7]**
- Airfryer ei ole uppokeitin. **Älä** täytä korin öljyllä, paistorasvalla tai millään nesteellä.
- Varo kuumaa höyryä, kun otata korin ulos airfryeristä.

## KYPSENNYSKAAVIO

Toiminto	Oletuslämpötila	Oletusaika	Lämpötilaväli	Aikaväli	Ylemmät kuumennuselementit	Alemmat kuumennuselementit
AIR FRY (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	180–240 °C	1–60 min	🔥🔥🔥	Ei sov.
REHEAT (Lämmitä uudelleen)	165 °C	15 min	35–205 °C	1–60 min	🔥🔥	🔥🔥

Tulokset voivat vaihdella. Reseptejä ja inspiraatiota ruoanlaittoon löydät VeSync-sovelluksesta.

### Huomaa:

- Liekkikuvakkeet edustavat kuumuutta, ei todellista kypsennystehoa.
- Ylempien ja alemmien kuumennuselementtien todellinen lämpötila voi vaihdella. Kaaviossa esitetty lämpötilaväli esittää **vain** karkeasti maksimilämpötilan, jonka kukin kuumennuselementti voi saavuttaa.

FI

## SUURESSA VYÖHYKKEESSÄ KYPSENTÄMINEN

### 1. Aseta rapeutusalustat koriin. [Kuva 5]

#### Huomaa:



- Rapeutusalustat sallivat liian öljyn valua korin pohjalle.
- Kun rapeutusalustoja asetetaan koriin, kallista rapeutusalustaa toisen puolen asettamiseksi ensin, paina sitten toiselta puolelta.
- Rapeutusalustoja ei ehkä tarvita tietyissä resepteissä, kuten muffinsit ja leivät.

### 2. Napauta .

### 3. Valitse **SUURI VYÖHYKE**.

### 4. Valitse kypsennystoiminto.

**Huomaa:** Kypsennystoiminnot on ohjelmoitu ihanteellisen ajan ja lämpötilan mukaan tiettyjä ruokia varten. Voit lisäksi muokata niiden aikaan ja lämpötilaa.

5. Ajan (1 min–4 h) ja lämpötilan (35–240°C) muokkaamiseksi napauta  tai  aikaa ja/tai lämpötilaa varten. Voit tehdä niin koska tahansa kypsennyksen aikana. Toiminnon oletusasetukseen palataan heti niiden muuttamisen jälkeen napauttamalla uudestaan toiminnon painiketta.

6. Aloita kiertoilmakypsennys napauttamalla .

7. Airfryer piippaa, kun se on valmis, ja näytössä lukee **"Loppu"**.

- Ota kori ulos airfryeristä, varoen kuumaa höyryä. Käytä pihtejä tai lämmönkestäviä ottimia ruoan poistamiseen korista.
  - Varmista, että kori on tasaisella alustalla.
  - Varo kuumaa öljyä tai rasvaa, joka kerääntyy koriin. Vältä roiskeet tyhjentämällä öljy ennen korin palauttamista takaisin. **[Kuva 8]**

**HUOMIO:** Kuumat rapeutusalus-  
tustat voivat pudota ulos, kun kori käännetään ympäri.


- Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

## YHDELLÄ VYÖHYKKEELLÄ KYPSENTÄMINEN




- Aseta rapeutusalus-  
tustat ja jakaja  
takaisin koriin. **[Kuva 5]**

### Huomaa:

- Rapeutusalus-  
tustat sallivat liian öljyn valua  
korin pohjalle.
- Kun rapeutusalus-  
tustojä asetetaan koriin,  
kallista rapeutusalus-  
tustaa toisen puolen  
asettamiseksi ensin, paina sitten toiselta  
puolelta.
- Rapeutusalus-  
tustojä ei ehkä tarvita tietyissä  
resepteissä, kuten muffinsit ja leivät.

- Napauta .
- Valitse vyöhyke, jota haluat käyttää.
- Valitse kypsennystoiminto.

**Huomaa:** Kypsennystoiminnot on ohjelmoitu  
ihanteellisen ajan ja lämpötilan mukaan  
tiettyjä ruokia varten. Voit lisäksi muokata  
niiden aikaa ja lämpötilaa.

- Valinnaisesti, säädä lämpötilaa  
napauttamalla  tai .
- Aloita kiertoilmakypsennys  
napauttamalla .
- Airfryer piippaa, kun se on valmis.  
Näyttöön tulee ilmoitus **"Loppu"**.

- Ota kori ulos airfryeristä, varoen kuumaa höyryä. Käytä pihtejä tai lämmönkestäviä ottimia ruoan poistamiseen korista.
  - Varmista, että kori on tasaisella alustalla.
  - Varo kuumaa öljyä tai rasvaa, joka kerääntyy koriin. Vältä roiskeet tyhjentämällä öljy ennen korin palauttamista takaisin. **[Kuva 8]**
- Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

**HUOMIO:** Kuumat rapeutusalus-  
tustat voivat pudota ulos, kun kori käännetään ympäri.




## KAKSOISVYÖHYKKEELLÄ KYPSENTÄMINEN

Kypsennä kahden vyöhykkeen avulla eri ruokien valmistamiseksi yhtä aikaa. **VYÖHYKE 1** ja **VYÖHYKE 2** ovat hallittavissa toisistaan erillään.

- Aseta rapeutusalus-  
tustat ja jakaja  
takaisin koriin. **[Kuva 5]**

### Huomaa:

- Rapeutusalus-  
tustat sallivat liian öljyn valua  
korin pohjalle.
- Kun rapeutusalus-  
tustojä asetetaan koriin,  
kallista rapeutusalus-  
tustaa toisen puolen  
asettamiseksi ensin, paina sitten toiselta  
puolelta.
- Rapeutusalus-  
tustojä ei ehkä tarvita tietyissä  
resepteissä, kuten muffinsit ja leivät.

- Napauta .
- Valitse **VYÖHYKE 1**.
- Valitse kypsennystoiminto.
- Muokkaa aikaa (1 min–4 h)  
ja lämpötilaa (35–240 °C)  
napauttamalla  tai  aikaa  
ja lämpötilaa varten. Voit tehdä  
niin koska tahansa kypsennyksen  
aikana. Toiminnon oletusasetukseen  
palataan heti niiden muuttamisen  
jälkeen napauttamalla uudestaan  
toiminnon painiketta.

- Valitse **VYÖHYKE 2** ja toista vaiheet 4 ja 5.
- Aloita kiertoilmakypsennessä napauttamalla ►||.

**Huomaa:** Jos päätät, että yhdessä vyöhykkeessä oleva ruoka on valmis ennen kypsennysajan päättymistä, voit keskeyttää vyöhykkeen valitsemalla sen ja napauttamalla ►||.

- Airfryer piippaa, kun se on valmis, ja näytössä lukee ”Loppu”.
- Ota kori ulos airfryeristä, varoen kuumaa höyryä. Käytä pihtejä tai lämmönkestäviä ottimia ruoan poistamiseen korista.
  - Varmista, että kori on tasaisella alustalla.
  - Varo kuumaa öljyä tai rasvaa, joka kerääntyy koriin. Vältä roiskeet tyhjentämällä öljy ennen korin palauttamista takaisin. [Kuva 8]

**HUOMIO:** Kuumat rapeutusalusat voivat pudota ulos, kun kori käännetään ympäri.

- Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

## KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN

Kypsennys keskeytyy automaattisesti, kun kori poistetaan. Jatka kypsennyttä palauttamalla kori takaisin.

Valinnaisesti, napauta ►|| keskeyttämään kummankin vyöhykkeen kypsennys. Jatka kypsennystä napauttamalla ►|| uudestaan.

### Kypsennysajan keskeyttäminen 1 vyöhykkeessä (kun molemmat vyöhykkeet ovat käytössä)

- Valitse vyöhyke, jonka haluat keskeyttää.
- Keskeytä kypsennys napauttamalla ►||.
- Jatka keskeytetyn vyöhykkeen kypsennystä napauttamalla ►|| uudestaan.

**Huomaa:** Voit säätää asetuksia (kypsennystoiminto, aika ja lämpötila), kun vyöhyke on keskeytetty.

### Kypsennysajan päättäminen 1 vyöhykkeessä (kun molemmat vyöhykkeet ovat käytössä)

Jos päätät, että yhdessä vyöhykkeessä oleva ruoka on valmis ennen kypsennysajan päättymistä, voit **pysäyttää vyöhykkeen**. Pidä kyseisen vyöhykkeen painiketta painettuna 3 sekuntia.

## SYNKRONOITU KYPSENNYS

Ohjelmoi vyöhykkeen saamaan kypsennys valmiiksi samaan aikaan, kun ne käytävät eri toimintoja, kypsennysaikoja ja -lämpötiloja.

- Aseta rapeutusalusat ja jakaja takaisin koriin. [Kuva 5]

### Huomaa:

- Rapeutusalusat sallivat liian öljyn valua korin pohjalle.
  - Kun rapeutusalusat asetetaan koriin, kallista rapeutusalusaa toisen puolen asettamiseksi ensin, paina sitten toiselta puolelta.
  - Rapeutusalusat ei ehkä tarvita tietyissä resepteissä, kuten muffinsit ja leivät.
- Napauta ☺.
  - Valitse **VYÖHYKE 1**. Valitse kypsennystoiminto, muuta sitten lämpötilaa ja/tai aikaa napauttamalla ^ tai v.
  - Valitse **VYÖHYKE 2**. Valitse kypsennystoiminto, muuta sitten lämpötilaa ja/tai aikaa napauttamalla ^ tai v.
  - NAPAUTA **SYNKR**.
  - Napauta ►||. Pisimmällä ajalla asetettu vyöhyke alkaa kypsentyä. Toisessa vyöhykkeessä lukee ”Pito”. Yksikkö piippaa ja aloittaa toisen vyöhykkeen kuumentamisen, kun kummallakin vyöhykkeellä on sama aika jäljellä.

**Huomaa:** Jos päätät, että yhdessä vyöhykkeessä oleva ruoka on valmis ennen kypsennysajan päättymistä, **voit pysäyttää kyseisen vyöhykkeen**. Pidä kyseisen vyöhykkeen painiketta painettuna 3 sekuntia.

- Airfryer piippaa, kun se on valmis. Näyttöön tulee ilmoitus **"Loppu"**.
- Ota kori ulos airfryeristä, varoen kuumaa höyryä. Käytä pihtejä tai lämmönkestäviä ottimia ruoan poistamiseen korista.
  - Varmista, että kori on tasaisella alustalla.
  - Varo kuumaa öljyä tai rasvaa, joka kerääntyy koriin. Vältä roiskeet tyhjentämällä öljy ennen korin palauttamista takaisin. **[Kuva 8]**

**HUOMIO:** Kuumat rapeutusalustat voivat pudota ulos, kun kori käännetään ympäri.

- Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

## TÄSMÄYTETTY KYPSENNYS

Peilaa asetukset **VYÖHYKKEEN 1** JA **VYÖHYKKEEN 2** välillä kypsentämään samalla toiminolla, lämpötilalla ja ajalla. Tämän ansiosta voit kypsentää suuria määriä samaan aikaan tai eri ruokia käyttäen samoja asetuksia.




- Aseta rapeutusalustat ja jakaja takaisin koriin. **[Kuva 5]**

### Huomaa:

- Rapeutusalustat sallivat liian öljyn valua korin pohjalle.
- Kun rapeutusalustoja asetetaan koriin, kallista rapeutusalustaa toisen puolen asettamiseksi ensin, paina sitten toiselta puolelta.
- Rapeutusalustoja ei ehkä tarvita tietyissä resepteissä, kuten muffinssit ja leivät.

- Napauta .

- Valitse **VYÖHYKE 1**. Valitse kypsennystoiminto, muuta sitten lämpötilaa ja/tai aikaa napauttamalla  tai .

- Valitse **VYÖHYKE 2**. Valitse kypsennystoiminto, muuta sitten lämpötilaa ja/tai aikaa napauttamalla  tai .
- Napauta **TÄSMÄYTÄ** kopioimaan **VYÖHYKKEEN 1** asetukset **VYÖHYKKEELLE 2**.
- Aloita kummallakin vyöhykkeellä kypsennys napauttamalla .
- Airfryer piippaa, kun se on valmis. Näyttöön tulee ilmoitus **"Loppu"**.
- Ota kori ulos airfryeristä, varoen kuumaa höyryä. Käytä pihtejä tai lämmönkestäviä ottimia ruoan poistamiseen korista.
  - Varmista, että kori on tasaisella alustalla.
  - Varo kuumaa öljyä tai rasvaa, joka kerääntyy koriin. Vältä roiskeet tyhjentämällä öljy ennen korin palauttamista takaisin. **[Kuva 8]**

**HUOMIO:** Kuumat rapeutusalustat voivat pudota ulos, kun kori käännetään ympäri.

- Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

## Ruoanlaitto-opas

### YLITÄYTTÄMINEN

- Jos kori ylitäytetään, ruoka voi kypsentyä epätasaisesti.

**HUOMIO: Älä** aseta ruokaa tiiviisti koriin.

Ruoan pinoaminen kasalle voi aiheuttaa kontaktin kuumennuskämeihin ja aiheuttaa tulipalovaaran.

### ÖLJYN KÄYTTÄMINEN

- Pienen määrän öljyä lisääminen ruokaan tekee siitä rapeampaa. Älä käytä enempää kuin 30 ml öljyä.
- Öljysuihkeet ovat erinomainen tapa levittää pieniä määriä öljyä tasaisesti ruoan paloihin.
- Älä** käytä kypsennyssuihkeita, joissa on ponneaineita. Ponneaineet voivat vaurioittaa korin tarttumaton pintaa.

## RUOKAVINKKEJÄ

- Voit kypsentää kiertoilmakypsennyksellä mitä tahansa pakasteita tai tuotteita, jotka voidaan paistaa uunissa.
- Kakkujen, pasteioiden tai minkä tahansa täytteitä tai kuorutusta sisältävien ruokien valmistamiseksi aseta ruoka lämmönkestävään astiaan ennen sen sijoittamista koriin.
- Rasvaisten ruokien kiertoilmakypsennys saa rasvan keräytymään rapeutusalan alapuolelle. Liian savun välttämiseksi kypsennyksen aikana kaada paistolietet pois kypsennyksen jälkeen.
- Nestemarinoidut ruoat aiheuttavat roiskeita ja liiallista savua. Taputtele tällaiset ruoat kuivaksi ennen kiertoilmakypsennystä.

## RANSKALAISET

- Lisää 8–15 ml öljyä rapeuden lisäämiseksi.
- Kun ranskalaiset tehdään raaoista perunoista, liota keittämättömiä ranskalaisia vedessä 15 minuuttia poistamaan tärkkelystä ennen paistamista. Taputtele pyyhkeellä kuivaksi ennen öljyn lisäämistä.
- Leikkaa keittämättömät ranskalaiset pienemmiksi rapeuden lisäämiseksi. Kokeile ranskalaisten leikkaamista 0,6 x 7,6 cm kokoisiksi suikaleiksi.

**Huomaa:** Lisää vinkkejä ja reseptejä saat VeSync-sovelluksesta ja Cosori-verkkosivustolta.

## Lisää toimintoja

### KYPSENNYSTOIMINTOJEN ASETUKSET

Kypsennystoiminnon käyttäminen helpoin tapa käyttää kiertoilmakypsennystä.

Kypsennystoiminnot on ohjelmoitu ihanteellisen ajan ja lämpötilan mukaan tiettyjä ruokia varten.

- Toiminnon muokkaaminen:
  - Valitse toiminto ja säädä aikaa ja/tai lämpötilaa.

**Huomaa:** Voit lisätä tai vähentää nopeasti aikaa tai lämpötilaa pitämällä painikkeita  $\wedge$  tai  $\vee$  painettuina.

- Pidä toiminnon painiketta painettuna, kunnes airfryer piippaa kerran.
- Toiminnon nollaaminen:
  - Tekemättä muutoksia pidä painettuna toiminnon painiketta ja painiketta **SUURI VYÖHYKE** samaan aikaan 3 sekunnin ajan, kunnes airfryer piippaa kerran.
- Kaikkien toimintojen nollaus:
  - Pidä painettuna painikkeita **VYÖHYKE 1** ja **VYÖHYKE 2** yhtä aikaa 3 sekunnin ajan, kunnes airfryer piippaa kerran.

### LÄMPÖTILAYSIKKÖJEN VAIHTAMINEN

- Pidä painikkeita **LÄMPÖ**  $\wedge$  ja  $\vee$  painettuina 3 sekunnin ajan.
- Lämpötilaysiikköä vaihtuu Celsius-asteista Fahrenheit-asteisiin.
- Vaihda takaisin Celsius-asteisiin toistamalla sama.

### ÄÄNEN KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS

- Pidä painettuna **LÄMPÖ**  $\wedge$  ja **AIKA**  $\vee$  yhtä aikaa 3 sekunnin ajan, kunnes airfryer piippaa kerran.
- Kytke ääni takaisin päälle toistamalla tämä.

### KESKEYTYS

- Keskeytä kypsennys napauttamalla  $\blacktriangleright$ ||. Airfryer lopettaa kuumennuksen

ja ►|| vilkkuu, kunnes napautat taas ►|| kypsennyksen jatkamiseksi.

- Kun airfryer on ollut käyttämättä 30 minuuttia, se kytkeytyy pois päältä.
- Tämän toiminnon avulla voit keskeyttää kypsennyksen poistamatta koria airfryeristä.

## KYPSENNYKSEN AUTOMAATTINEN JATKAMINEN

- Jos vedät korin ulos, airfryer keskeyttää kypsennyksen automaattisesti.
- Kun palautat korin paikalleen, airfryer jatkaa kypsennystä automaattisesti edellisten asetustesi perusteella.

## AUTOMAATTINEN SAMMUTUS

- Jos airfryerissä ei ole aktiivisia toimintoja, se tyhjentää kaikki asetukset ja kytkee virtansa pois päältä 9 minuutin jouten olon jälkeen.

Jos seuraavat tilat pysyvät epäaktiivisina vastaavan ajan, airfryer sammuttaa virtansa.

Laite päällä	Kaikki kypsennystoiminnot valmiita	Esilämmitys tai keskeyttäminen
9 min	9 min	9 min

## Hoito ja huolto

### Huomaa:

- Puhdista **aina** airfryerin kori ja rapeutusalus jokaaisen käytön jälkeen.
- Korin vuoraaminen foliolla (rapeutusaluslustoja lukuun ottamatta) voi helpottaa puhdistamista.

1. Kytke airfryer pois päältä ja irrota sen pistoke pistorasiasta. Anna

sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista. Vedä kori ulos jäähtymisen nopeuttamiseksi.

2. Pyyhi airfryerin ulkopinta tarvittaessa kostealla liinalla.
3. Kori ja rapeutusaluslstat voidaan pestä astianpesukoneessa. Lisäksi voit pestä ne kuumalla saippuavedellä ja hankaamattomalla sienellä. Liota tarvittaessa.

### Huomaa:

- *Korissa ja rapeutusaluslustoissa on tarttumaton pinnointe. Vältä metallioittimien ja hankaavien puhdistusmateriaalien käyttöä.*
- *Pinttynyttä rasvaa varten:*
  - a. *Sekoita pienessä maljassa 30 g ruokasoodaa ja 15 ml vettä muodostamaan levittyvää tahnaa.*
  - b. *Käytä sientä levittämään tahnaa koriin ja rapeutusaluslustoille ja hankaa sitten. Anna korin ja rapeutusaluslustojen olla 15 minuuttia ennen huuhtelua.*
  - c. *Pese kori ja rapeutusaluslstat saippualla ja vedellä ennen käyttöä.*

4. Puhdista airfryerin sisäpuoli hieman kostealla, hankaamattomalla sienellä tai liinalla. **Älä** upota veteen. Tarvittaessa puhdista kuumennuskämi ruoanjäämien poistamiseksi. **[Kuva 9]**
5. Kuivaa ennen käyttöä.

**Huomaa:** Varmista, että kuumennuskämi on täysin kuiva ennen airfryerin kytkemistä päälle.

## Lisävarusteet

Lisävarusteita ja varaosia on saatavana airfryeriä varten. Lisätietoja saat ottamalla yhteyttä **asiakastukeen** (sivu 19).

# Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen ratkaisu
Airfryerin virta ei kytkeydy päälle.	Varmista, että airfryer on yhdistetty sähkövirtaan.
	Työnnä kori kunnolla airfryerin sisään.
Ruoka ei kypsenny kokonaan.	Aseta pienempiä määriä ruokaa koriin. Jos kori ylitätetään, ruoka jää alikypsäksi.
	Lisää kypsennyslämpötilaa tai -aikaa.
Ruoka kypsenty epätasaisesti.	Pöällekkäin pinottua ruokaa pitää ravistella tai käänellä kypsennyksen aikana.
Ruoka ei ole rapeaa kiertoilmakypsennyksen jälkeen.	Pienen määrä öljyä suihkuttaminen tai siveleminen ruokaan voi lisätä rapeutta. Katso <b>Kypsennysoapas</b> (sivu 12).
Ranskalaiset eivät kypsy oikein.	Katso <b>Ranskalaiset perunat</b> (sivu 13).
Kori ei liu'u airfryeriin kunnolla.	Varmista, että korja ei ole täytetty liikaa ruoalla.
	Varmista, että rapeutusallustat ovat tukevasti korin sisällä.
Valkoista savua tai höyryä nousee airfryeristä.	Airfryer voi tuottaa hieman valkoista savua tai höyryä, kun sitä käytetään ensimmäistä kertaa tai kypsennyksen aikana. Tämä on normaalia.
	Varmista, että kori ja airfryerin sisäpinta on puhdistettu kunnolla ja etteivät ne ole rasvaisia.
	Rasvoisten ruokien kypsennys voi saada öljyn kertymään rapeutusallustan alapuolelle. Tämä öljy muodostaa valkoista savua ja kori voi olla tavallista kuumempi. Tämä on normaalia eikä sen pitäisi vaikuttaa kypsennykseen. Käsittele korja varoen.
Tummaa savua nousee airfryeristä.	Kytke airfryer välittömästi irti verkkovirrasta. Tumma savu tarkoittaa, että ruoka palaa tai että laitteessa on sähköpiiri-ongelma. Odota savun hälvenemistä ennen kuin vedät korin ulos. Jos syynä ei ollut palanut ruoka, ota yhteyttä <b>asiakastukeen</b> (sivu 19).
Airfryer haisee muoville.	Kaikissa airfryereissä voi olla valmistusprosessin aiheuttamaa muovin hajua. Tämä on normaalia. Noudata kohdan <b>Koekäyttö</b> (sivu 8) ohjeita päästäksesi eroon muovin hajusta. Jos muovin haju jatkuu, ota yhteys <b>asiakaspalveluun</b> (sivu 19).
Kypsennysaika on pidempi käytettäessä Suuri Vyöhyke- tai Täsmäytys-kypsennystä.	Tämä on normaalia. Suurten ruokamäärien kypsennys voi kestää kauemmin.

Ongelma	Mahdollinen ratkaisu
Näytössä näkyy vikakoodi "E1"	Ylemmän lämpötilaseurannassa on avoin piiri <b>VYÖHYKKEELLÄ 1</b> . Ota yhteyttä <b>asiakastukeen</b> (sivu 19).
Näytössä lukee vikakoodi "E2"	Ylemmässä lämpötilaseurannassa on oikosulku <b>VYÖHYKKEELLÄ 1</b> . Ota yhteyttä <b>asiakastukeen</b> (sivu 19).
Näytössä näkyy vikakoodi "E3"	Airfryerin <b>VYÖHYKE 1</b> -yllämpenemissuoja on aktivoitunut. Kytke airfryer pois päältä ja irrota sen pistoke ja anna sen jäähtyä täysin. Jos näytössä lukee edelleen <b>"E3"</b> , ota yhteys <b>asiakastukeen</b> (sivu 19).
Näytössä näkyy vikakoodi "E21"	Alemmassa lämpötilaseurannassa on avoin piiri <b>VYÖHYKKEELLÄ 1</b> . Ota yhteyttä <b>asiakastukeen</b> (sivu 19).
Näytössä näkyy vikakoodi "E22"	Alemmassa lämpötilaseurannassa on oikosulku <b>VYÖHYKKEELLÄ 1</b> . Ota yhteyttä <b>asiakastukeen</b> (sivu 19).
Näytössä näkyy vikakoodi "E24"	Ylemmässä lämpötilaseurannassa on avoin piiri <b>VYÖHYKKEELLÄ 2</b> . Ota yhteyttä <b>asiakastukeen</b> (sivu 19).
Näytössä näkyy vikakoodi "E25"	Ylemmässä lämpötilaseurannassa on oikosulku <b>VYÖHYKKEELLÄ 2</b> . Ota yhteyttä <b>asiakastukeen</b> (sivu 19).
Näytössä näkyy vikakoodi "E26"	Alemmassa lämpötilaseurannassa on avoin piiri <b>VYÖHYKKEELLÄ 2</b> . Ota yhteyttä <b>asiakaspalveluun</b> (katso sivu 19).
Näytössä näkyy vikakoodi "E27"	Alemmassa lämpötilaseurannassa on oikosulku <b>VYÖHYKKEELLÄ 2</b> . Ota yhteyttä <b>asiakastukeen</b> (sivu 19).
Näytössä näkyy vikakoodi "E28"	Airfryerin <b>VYÖHYKE 2</b> -ylilämpenemissuoja on aktivoinut. Kytke airfryer pois päältä ja irrota sen pistoke ja anna sen jäähtyä täysin. Jos näytössä lukee edelleen <b>"E28"</b> , ota yhteys <b>asiakastukeen</b> (sivu 19).

**Jos ongelmaasi ei ole luettelossa, ota yhteys asiakastukeen** (sivu 19).

# Vaatumustenmukaisuusilmoitus

Vesync Germany GmbH ilmoittaa täten, että tämä tuote täyttää direktiivin 2014 ja muiden EU:n ja Yhdistyneen kuningaskunnan direktiivien olennaisten vaatimukset ja muut asianomaiset ehdot. Täydellinen vaatimustenmukaisuusilmoitus on saatavana osoitteessa: <https://cosori.com/euro/compliance>

## Rajoitetun takuun tiedot

<b>Tuotteen nimi</b>	Dual Blaze TwinFry™ 8.6 litran Airfryer
<b>Malli</b>	CAF-TF801-CEUR
<i>Suosittellemme painokkaasti kirjaamaan tilaustunnuksen ja ostopäivän omaa käyttöäsi varten.</i>	
<b>Ostopäivä</b>	
<b>Tilaustunnus</b>	

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

Vesync Germany GmbH ("Vesync") takaa, että tuotteessa ei ole materiaali- eikä valmistusvirheitä 2 vuoden aikana alkuperäisestä ostopäivästä lukien ("rajoitetun takuun kesto"), edellyttäen että tuotetta on käytetty sen käyttö- ja huolto-ohjeiden mukaisesti (kuten sille tarkoitettu ympäristössä ja normaaliolosuhteissa). **\*Tämä takuu ei rajoita oikeuksiasi, jotka soveltuvat maan tai alueen kuluttajansuojalait saattavat määrätä tai myöntää, missä tapauksessa rajoitetun takuun kestoja jatketaan soveltuvien vaatimusten mukaisesti.**

## Rajoitetun takuun edut

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

## Kuka kuuluu takuun piiriin?

Tämä rajoitettu takuu koskee ainoastaan tuotteen alkuperäistä kuluttajaostajaa, eikä sitä voi siirtää

tuotteen uusille omistajille riippumatta siitä, siirtykö tuotteen omistus rajoitetun takuun keston aikana. Alkuperäisen kuluttajaostajan on toimitettava todiste viasta tai vikatoiminnasta sekä ostodokumentit voidakseen lunastaa rajoitetun takuun edut. Varo valtuuttamattomia jälleenmyyjiä ja myyjiä Tämä rajoitettu takuu ei koske tuotteita, jotka on ostettu valtuuttamattomilta jälleenmyyjiltä tai myyjiltä. Vesyncn rajoitettu takuu koskee vain tuotteita, jotka on ostettu valtuutetuilta jälleenmyyjiltä tai myyjiltä, jotka ovat Vesyncn 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 Vesynciltä tai sen valtuutetuilta jälleenmyyjiltä.

Jos sinulla on kysyttävää tietystä myyjästä tai epäilet ostaneesi tuotteesi valtuuttamattomalta myyjältä, ota yhteyttä Asiakastukeintimme.

## Mitä takuu ei kata?

- Normaali kuluminen, mukaan lukien normaalisti kuluvat osat, sekä vääriinkäytöstä johtuvat vauriot.
- Jos ostodokumentit 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 ohjelaitteiden, lisävarusteiden tai lisätarvikkeiden kytkemisestä johtuvat vahingot.
- Vahingon, vääriinkäytön tai virheellisen tai riittämättömän huollon aiheuttamat vauriot ja viat.
- Vauriot ja viat, jotka johtuvat tuotteen huollosta tai korjauksesta, jonka on suorittanut valtuuttamaton palveluntarjoaja tai joku muu kuin Vesync.
- Kaupallisessa käytössä, vuokratyössä tai muussa käytössä, johon tuotetta ei ole tarkoitettu, syntyneet vahingot ja viat.



• Jos yksikkö on vahingoittunut mm. eläinten, salamoinnin, epänormaalin jännitteen, tulen, luonnonkatastrofin, kuljetuksen, tiskikoneen tai veden takia (paitsi jos käyttöoppaassa nimenomaisesti ilmoitetaan, että tuote on konespesun 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 tilautunnuksesta tai ostotodisteesta.
3. Varmista, että tuote on hallussasi. ÄLÄ hävitä tuotetta, ennen kuin otat meihin yhteyttä.
4. Ota yhteyttä Asiakastukeentiimiimme.
5. Kun Asiakastukeentiimi on hyväksynyt pyyntösi, palauta tuote ja liitä kopio laskusta ja tilautunnuksesta.

## **Yksinomainen ja eksklusiivinen korjauskeino**

EDELLÄ KUVATTU RAJOITETTU TAKUU ON VESYNC GERMANY GMBH:N YKSIKAINEN KORVAUSVELVOLLISUUS JA SINUN YKSIKAINEN JA EKSCLUSIIVINEN KORJAUSKEINOSI MILLE TAHANSA TAKUURIKKEELLE TAI MUULLE TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUILMOITUKSEN KATTAMAN TUOTTEEN EPÄYHDENMUKAISUDELLE. TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU ON EKSCLUSIIVINEN JA KORVAA KAIKKI MUUT TAKUUT. KENELLÄKÄÄN VESYNC GERMANY GMBH:N TYÖNTEKIJÄLLÄ TAI MUULLA KOLMANNELLA OSAPUOLELLA EI OLE LUPAA MYÖNTÄÄ MITÄÄN TAKUUTA TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUILMOITUKSEN RAJOITETUN TAKUUN LISÄKSI.

## **Rajoitettujen takuiden vastuuvapauslauseke**

SOVELTUVAN LAIN SUURIMMASSA LAAJUudessa JA LUKUUNOTTAMATTA TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUKÄYTÄNNÖN MYÖNTÄMÄÄ TAKUUTA VESYNC GERMANY GMBH TAI VESYNC GERMANY GMBH:LTÄ OSTAMASI TUOTTEET "SELLAISENAAN", JA VESYNC CORPORATION KIELTÄYTYY TÄTEN KAIKISTA TAKUISTA, NIIN SUORASANAISISTA KUIN VIHJATUISTA, LAIN EDELLYTTÄMISTÄ JNE., MUKAAN LUKIEN MM. KAIKKI TAKUUT TUOTTEEN MYYTÄVYDESTÄ, RIKKOMATTOMUUDESTA JA SOVELTUVUUDESTA TIETTYYN TARKOITUKSEEN.

## **Korvausvelvollisuuden rajoitukset**

SOVELTUVAN LAIN SUURIMMASSA LAAJUudessa VESYNC GERMANY GMBH, SEN TYTÄRYHTIÖT TAI NIIDEN LISENSOIJAT, PALVELUNTARJOIJAT, TYÖNTEKIJÄT, EDUSTAajat, JOHTAJAT TAI

ESIMIEHET EIVÄT OLE MISSÄÄN TAPAUKSESSA

KORVAUSVELVOLLISIA SEURAAVISTA:

(a) KAIKKI VESYNC GERMANY GMBH: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 VESYNC GERMANY GMBH: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 VIALIISESTA TUOTTEESTA MAKSAMAASI SUMMAA, EMMEKÄ ME OLE MISSÄÄN TAPAUKSESSA KORVAUSVELVOLLISIA MISTÄÄN SEURAAMUKSELLISISTA, SATUNNAISISTA, ERITYISISTÄ TAI RANGAISTUKSELLISISTA VAHINGOISTA TAI MENETYKSISTÄ, OLIVAT NE SUORIA TAI VÄLILLISIÄ.

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

## **Muita sinulla mahdollisesti olevia oikeuksia**

JOILLAIN LAINKÄYTTÖALUEILLA EI SALLITA SEURAAVIA: (1) VIHJATTUJEN TAKUIDEN POISJÄTTÖ, (2) VIHJATTUJEN TAKUIDEN KESTON RAJOITTAMINEN JA/TAI (3) SATUNNAISTEN TAI SEURAAMUKSELLISTEN VAHINKOJEN POISJÄTTÖ TAI RAJOITTAMINEN. NÄIN OLLEN TÄMÄN KÄYTÄNNÖN VASTUUVAPAUSLAUSEKKEET EIVÄT VÄLTTÄMÄTTÄ KOSKE SINUA. TÄLLAISILLA LAINKÄYTTÖALUEILLA SINULLA ON VAIN NE VIHJATUT TAKUUT, JOTKA SOVELTUVIA LAKI NIMENOMaisesti VAATII. TAKUIDEN, KORVAUSVELVOLLISUUDEN JA KORJAUSKEINOJEN RAJOITUKSET SOVELTUVAT LAIN SALLIMASSA MAKSIMIMITASSA. VAIKKA TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU MYÖNTÄÄ SINULLE TIETTY LAILLISET OIKEUDET, SINULLA SAATTA A OLLA MUITAKIN OIKEUKSIA LAINKÄYTTÖALUEELLISA. TÄMÄ RAJOITETUN TAKUUN ILMOITUS ON SINUUN JA TUOTTEESEEN SOVELTUVIEN LAKIEN ALAINEN. KÄY LÄPI LAINKÄYTTÖALUEESI LAIT YMMÄRTÄÄKSESI

OIKEUTESI TÄYSIN.

### **Tämän käytäntö muutokset**

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

Tämän takuun myöntää:  
Vesync Germany GmbH  
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

## **Asiakaspalvelu**

Jos sinulla on mitään kysyttävää tai huolenaiheita uudesta tuotteestasi, ota yhteyttä avuliaseen Asiakastukeentiimiimme.

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

*\*Pidä tilauslasku ja tilaustunnus valmiina ennen kuin otat yhteyttä asiakaspalveluun*

**VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD**  
6 Raffles Quay, #14-06,  
048580 Singapore

## Tartalomjegyzék

Csomag tartalma	1
Műszaki adatok	1
Fontos óvintézkedések és figyelmeztetések	2
A forrólevegős sütő megismerése	8
Az első használat előtt	8
A forrólevegős sütő használata	9
Ápolás és karbantartás	15
Hibaelhárítás	16
Korlátozott jótállási tájékoztatás	18
Ügyfélszolgálat	20

## Csomag tartalma

1 × Dual Blaze TwinFry™ 8.6 literes forrólevegős sütő
2 × Sütőtálca
1 × Kosárelválasztó
1 × Gyorsindítási útmutató
1 × Receptkönyv
1 × Használati útmutató

## Műszaki adatok

<b>Modell</b>	CAF-TF801-CEUR
<b>Tápellátás</b>	220–240 V, 50/60 Hz váltakozó áram
<b>Névleges teljesítmény</b>	2700 W
<b>Kapacitás</b>	8,6 L
<b>Hőmérséklet-tartomány</b>	35–240°C / 95–465°F
<b>Időtartomány</b>	1 perc–4 óra
<b>Méretek (fogantyúval együtt)</b>	33,9 cm mély × 48,2 cm széles × 28,1 cm magas / 13,3 in mély × 19,0 in széles × 11,1 in magas
<b>Áramfogyasztás kikapcsolt állapotban</b>	≤ 0,3 W
<b>Tömeg</b>	17,6 lb / 8 kg

# OLVASSA EL ÉS MENTSE EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

## Fontos óvintézkedések és figyelmeztetések

**A forrólevegős sütő használata során tartsa be az alapvető biztonsági óvintézkedéseket. Olvassa el az összes utasítást.**

### LEGFONTOSABB BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- **Ne** érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyút.
- Óvatosan fordítsa meg a kosarat sütés után, mert a forró sütőtálcák kieshetnek, ami biztonsági kockázatot jelenthet.
- A sütőtálcákat szorosan helyezze be a kosárba, hogy csökkentsen a kiesés esélyét.
- **Ne** zárja el a szellőzőnyílásokat. A forró gőzpára a nyílásokon keresztül távozik. Tartsa távol kezét és arcát a nyílásoktól.
- **Mindig** használjon fogót a forró étel óvatos kivételéhez.

### ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

- Az áramütés elleni védelem érdekében **ne**

**merítse a forrólevegős sütőt**, annak házát, tápkábelét vagy a csatlakozódugóját vízbe vagy más folyadékba.

- Ha készülékeket gyermekek használják, vagy azt gyermekek közelében használják, akkor a gyerekek legyenek mindig felügyelet alatt. Használaton kívül és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a csatlakozóaljzatból. Hagyja lehűlni az alkatrészeket, mielőtt felvenné vagy lehelyezné azokat.
- **Ne** működtessen semmilyen készüléket sérült tápkábelrel vagy csatlakozódugóval, illetve a készülék meghibásodása vagy bármilyen sérülése után. Vigye vissza a készüléket a legközelebbi hivatalos szervizbe vizsgálat, javítás vagy

beállítás céljából.  
Lépjen kapcsolatba  
az **Ügyfélszolgálattal**  
(20. oldal).

- **Ne** használja a forrólevegős sütőt, ha az sérült, nem működik, illetve ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült. Lépjen kapcsolatba az **Ügyfélszolgálattal** (20. oldal).
- A Cosori nem ajánlja kiegészítő tartozékok használatát, mivel azok sérülést okozhatnak.
- **Ne** használja a készüléket kültéren.
- **Ne** helyezze a forrólevegős sütőt vagy annak bármely részét tűzhelyre, gáz- vagy elektromos égő közelébe, vagy sütőbe.
- Fokozott óvatossággal járjon el a kosár és a sütőtálcák eltávolításakor, illetve a forró zsír leeresztésekor.
- **A** kosárból való kivétel után a sütőtálcákat vagy a belső kosarat mindig hőálló felületre.
- **Ne** tisztítsa fém súrolóeszközzel. Fémdarabok törhetnek le a súrolóeszköztől

és elektromos alkatrészekkel érintkezhetnek, ami áramütés veszélyét okozhatja.

- **Ne** helyezzen semmilyen tárgyat a forrólevegős sütő tetejére. **Ne** tároljon semmilyen tárgyat a forrólevegős sütőben.
- Ezt a forrólevegős sütőt 8 éves és idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalatlan és a készüléket nem ismerő személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha megismertették velük a forrólevegős sütő biztonságos használatát, és megértették a készülék használatával járó veszélyeket. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- **Ne** engedje, hogy 8 évnél fiatalabb gyerekek tisztítsák a forrólevegős sütőt

vagy karbantartást végezzenek rajta, kivéve, ha ennem során felügyelet alatt állnak.

- A gyermekeket felügyelni kell annak érdekében, **hogy ne** játsszanak a forrólevegős sütővel.
- Ez a forrólevegős sütő nem alkalmas külső időzítővel vagy külön távirányítóval történő működtetésre.
- Az elektromos hálózatról történő leállításához nyomja meg a vezérlőgombot KI állásba, majd húzza ki a csatlakozódugót a fali csatlakozóaljzatból.
- **A** forrólevegős sütőt csak a rendeltetési célnak megfelelően használja.
- Bármilyen szervizmunkát csak hivatalos szervizképviselő végezhet. Forduljon az **Ügyfélszolgálathoz** (20. oldal).
- A tartozékok tisztítására vonatkozó utasításokat lásd az **Ápolás és karbantartás** című fejezetben (15. oldal).
- Nem alkalmas kereskedelmi célú felhasználásra. Csak

**háztartási használatra.**


## FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS KÖZBEN

- A forrólevegős sütők **csak** forrólevegővel működnek. **Soha** ne töltsön olajat vagy zsírt a sütőkosárba.
- **Soha** ne használja a forrólevegős sütőt a kosár nélkül.
- **Ne** tegyen túl nagy ételeket vagy fém eszközöket a forrólevegős sütőbe, mivel ezek tüzet vagy áramütés kockázatát idézhetik elő.
- **Ne** töltse túl a sütőkosarat. A túl magasra halmozott ételek hozzáérhetnek a fűtőtekercsekhez, és tűzveszélyt okozhatnak.
- **Ne** érintse meg a tartozékokat (beleértve a sütőtálcákat) a forrólevegős sütés alatt vagy közvetlenül utána.
- **Ne** tegyen papírt, kartont, nem hőálló műanyagot vagy hasonló anyagokat a forrólevegős sütőbe.
- **Soha** ne tegyen sütőpapírt vagy

bármilyen más papírt a forrólevegős sütőbe anélkül, hogy ételt helyezne rá. A levegő cirkulációja felemelheti a papírt, amely hozzáérhet a fűtőtekercecsekhez.

- Ha a kosarat fóliával béleli ki, ügyeljen arra, hogy az ne érintkezzen a fűtőelemekkel. Ez túlmelegedést és tűzveszélyt okozhat.
- **Mindig** hőálló edényeket használjon. Legyen rendkívül óvatos, ha nem fém vagy üveg edényeket használ.
- A tűzveszély csökkentése érdekében tartsa a forrólevegős sütőt gyúlékony anyagoktól (függönyök, terítők stb.) távol. Sima, stabil, hőálló felületen, hőforrásoktól vagy folyadékoktól távol használja.
- Azonnal kapcsolja ki és húzza ki a forrólevegős sütőt, ha sötét füstöt lát kiszállni a készülékből. A fehér füst normális, amit a melegedő zsír vagy a kifröccsenő étel okoz, de a sötét füst azt jelenti, hogy az étel ég, vagy a készülékben áramköri probléma áll fenn.

Várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt kihúzza a sütőkosarat. Ha nem az odaégett étel okozta, lépjen kapcsolatba az **Ügyfélszolgálat**tal (20. oldal).

- A forrólevegős sütő kikapcsolásához nyomja meg egyszer a  gombot. A forrólevegős sütő hangjelzést ad, és minden gomb kikapcsol.
- Használat közben **ne** hagyja felügyelet nélkül a forrólevegős sütőt.

## TÁPKÁBEL

- Kapcsolja ki a forrólevegős sütőt, mielőtt kihúzza a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- A kihúzáshoz fogja meg a csatlakozódugót, és húzza ki a csatlakozóaljzatból. **Soha ne** húzza ki a tápkábelnél fogva.
- **Ne** hagyja, hogy a tápkábel (vagy bármilyen más hosszabbító kábel) az asztal vagy a pult széle fölé lógjon, vagy forró felületekhez érjen.
- A fulladásveszély elkerülése érdekében

távolítsa el és ártalmatlanítsa a forrólevegős sütő hálózati csatlakozódugójára szerelt védőburkolatot.

- **Soha ne** használjon pult alatti csatlakozóaljzatot a forrólevegős sütő csatlakoztatására.
- Az Ön forrólevegős sütője 3-ágú földelt dugóval rendelkezik. A készüléket **mindig** földelt csatlakozóaljzatba csatlakoztassa. Semmilyen módon **ne** módosítsa a csatlakozódugót.
- A forrólevegős sütő **csak 220-240 V-os, 50/60 Hz-es** elektromos rendszerrel használható. **Ne** csatlakoztassa más típusú csatlakozóaljzathoz.
- Tartsa a forrólevegős sütőt és annak tápkábelét 8 évnél fiatalabb gyermekek elől elzárva.
- Ha a tápkábel megsérült, azt a VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. vállalatnak vagy hasonlóan képzett személyek kell kicserélnie az elektromos vagy

tűzveszély elkerülése érdekében. Kérjük, lépjen kapcsolatba az **Ügyfélszolgálattal** (20. oldal).

## HOSSZABBÍTÓ KÁBELEK

- Hosszabb hosszabbító kábelek is kaphatók és használhatók, ha óvatosan kezelik őket. Hosszabb hosszabbító kábel használata esetén:
  - A hosszabbítókábel feltüntetett elektromos teljesítményének legalább meg kell egyeznie a forrólevegős sütő elektromos teljesítményével.
  - A kábelt úgy kell elhelyezni, hogy az ne lógjon be a pult vagy az asztallap fölé, ahol a gyermekek meghúzhatják vagy akaratlanul megbotozhatnak benne.
  - Ha a készülék földelt típusú, a kábelkészletnek vagy a hosszabbítónak földelt, háromeres kábelnek kell lennie.

**FIGYELMEZTETÉS:** Bármilyen egyéb szervizmunkát csak hivatalos szervizképviselő végezhet.

**FIGYELMEZTETÉS:** A következő szimbólummal jelölt tárgyak magas hőmérsékletet érhetnek el, ezért óvatosan kell kezelni őket.



**FIGYELEM:**  
Forró felület.



Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a terméket nem szabad háztartási hulladékként kidobni, hanem újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőhelyre kell szállítani. A megfelelő ártalmatlanítás és újrahasznosítás segíti a természeti erőforrások, az emberi egészség és a környezet védelmét.

A termék ártalmatlanításával és újrahasznosításával kapcsolatos további információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, a hulladékkezelőhöz vagy ahhoz az üzlethez, ahol ezt a terméket vásárolta.

### **Ez a termék RoHS-konform.**

Ez a termék megfelel az egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról szóló 2011/65/EU irányelv előírásainak, valamint az egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról szóló 2012. évi rendeletnek és módosításainak.

**ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT**

# A forrólevegős sütő megismerése



## A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ ÁBRÁJA [1. ÁBRA]

- A. Kosárelválasztó
- B. Sütőtálcák
- C. Kosárfogantyú
- D. Kosár
- E. Házon lévő fogantyúk
- F. Tápkábel
- G. Vezérlőpanel
- H. Levegő bemenet
- I. Légekivezetés

## Kijelző ábrája

### VEZÉRLŐPANEL [2. ÁBRA]

- a. Főzési funkciók
- b. Hőmérséklet növelése/csökkentése
- c. Be/Ki
- d. 1. ZÓNA
- e. EGYSÉGES
- f. GRANDZONE
- g. SZINKRONIZÁLÁS
- h. 2. ZÓNA
- i. Start/Szünet
- j. Idő növelés/csökkentése
- k. Hőmérséklet-kijelző
- l. Idő kijelző

**Megjegyzés:** Tartsa lenyomva a **HŐM**  és a  gombokat 3 másodpercig a hőmérséklet mértékegység átváltásához (°C / °F).

## KIJELZŐ ÜZENETEK [3. ÁBRA]

Főzés [a. ábra]  
Szüneteltetve [b. ábra]  
Kosár eltávolítva [c. ábra]  
A főzés befejeződött [d. ábra]

## Az első használat előtt

### BEÁLLÍTÁS

1. Távolítsa el minden csomagolást a forrólevegős sütőből és sütőről, beleértve az ideiglenes matricákat és a műanyag csomagolást is.
2. Helyezze a forrólevegős sütőt egy stabil, vízszintes, hőálló felületre. Tartsa távol olyan területektől, amelyeket a forró levegő vagy gőz károsíthat (például falak vagy szekrények).

**Megjegyzés:** A forrólevegős sütő mögött és fölött hagyjon 13 cm/5 in helyet. Hagyjon elég helyet a forrólevegős sütő előtt a kosár eltávolításához. [4. ábra]

3. A kosarat, a kosárelválasztót és a sütőtálcákat alaposan mossa el mosogatógépben vagy karmentes szivaccsal.
4. Törölje át a forrólevegős sütő belsejét és külsejét egy enyhén nedves törülköendővel. Szárítsa meg törülköendővel.
5. Helyezze be szilárdan a sütőtálcákat és az elválasztót a kosárba, majd tegye a kosarat a forrólevegős sütőbe. [5. ábra]

**Megjegyzés:** Amikor a sütőtálcákat behelyezi a kosárba, előbb döntse meg az egyik oldalukat, majd nyomja le a másik oldalukat. A sütőtálcák csak egy irányban illeszkednek a kosárba.

## PRÓBASÜTÉS

A próbasütés során megismerkedhet a forrólevegős sütővel, ellenőrizheti, hogy megfelelően működik-e, és közben megtisztíthatja az esetleges maradékoktól.

1. Győződjön meg arról, hogy a forrólevegős sütő kosara üres, majd dugja vissza a forrólevegős sütőt.
2. Érintse meg (U).
3. Érintse meg a **GRANDZONE**-t. A kijelzőn „200°C” és „20 PERC” jelenik meg.
4. Érintse meg az **IDŐ**-t, ✓ hogy az időt 5 percre módosítsa.
5. Érintse meg a ►||-t a felfűtés megkezdéséhez. A próbaüzem befejeződés után a forrólevegős sütő hangjelzést ad.
6. Távolítsa el a kosarat. Hagyja a sütőkosarat 10–30 percig teljesen kihűlni.

### Megjegyzés:

- *Bármely forrólevegős sütőnek lehet műanyag szaga a gyártási folyamatból adódóan. Ez normális jelenség. Ha a műanyag szag néhány próbaüzem után sem csökken, lépjen kapcsolatba az **Ügyfélszolgálattal** (20. oldal).*
- *Óvatosan fordítsa meg a kosarat sütés után, mert a forró sütőtálcák kieshetnek, ami biztonsági kockázatot jelenthet.*

## SZILIKON ÜTKÖZŐK

- Mindkét sütőtálcának 4, élelmiszerbiztonságilag megfelelő anyagból készült szilikon ütközője van. Ezek az ütközők rögzítik a tálcát a kosár alján.
- Amikor a sütőtálcákat behelyezi a kosárba, előbb döntse meg a sütőtálcák az egyik oldala felé, majd nyomja le a másik oldalukat. A sütőtálcák csak egy irányban illeszkednek a kosárba. [6. ábra]

**Megjegyzés:** *Ha a sütőtálcát helytelenül nyomja bele a kosárba, az sérülést okozhat.*

- Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek **ne** játsszanak a szilikon ütközőkkel és ne nyeljék le azokat.

## A forrólevegős sütő használata

### FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS

#### Megjegyzés:

- **Ne** helyezzen semmilyen tárgyat a forrólevegős sütő tetejére. Ez megzavarja a légáramlást, és rossz sütési eredményt okoz. [7. ábra]
- A forrólevegős sütő nem fritőz. **Ne** töltsen fel a kosarat olajjal, sütőzsírral vagy bármilyen folyadékkal.
- Vigyázzon a forró gőzre, amikor a kosarat kiveszi a forrólevegős sütőből.

## SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Funkció	Alapértelmezett hőmérséklet	Alapértelmezett idő	Hőmérséklet-tartomány	Időtartomány	Felső fűtőelemek	Alsó fűtőelemek
AIR FRY (Air Fry)	200°C / 390°F	20 perc	120°-205°C / 250°-400°F	1-60 perc		
ROAST (Piritás)	190°C / 375°F	30 perc	120°-205°C / 250°-400°F	1-240 perc		
BAKE (Sütés)	160°C / 320°F	25 perc	80°-205°C / 175°-400°F	1-240 perc		
GRILL (Roston Sütés)	240°C / 465°F	10 perc	180°-240°C / 355°-465°F	1-60 perc		N/A
REHEAT (Újramelegítés)	165°C / 330°F	15 perc	35°-205°C / 95°-400°F	1-60 perc		

Az eredmények eltérőek lehetnek. Receptekért és főzési ötletekért nézze meg a VeSync alkalmazást.

### Megjegyzés:

- A láng ikonok a hőt jelzik, nem a tényleges főzési teljesítményt.
- A felső és alsó fűtőelemek tényleges hőmérséklete eltérhet. Az ábrán feltüntetett hőmérsékleti tartomány **csak** hozzávetőlegesen mutatja az egyes fűtőelemek által elérhető maximális hőmérsékletet.

HU

## FŐZÉS A GRANDZONE-BAN

- Helyezze a sütőtálcákat a kosárba.  
[5. ábra]

### Megjegyzés:

- A sütőtálcák lehetővé teszik, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.
- Amikor a sütőtálcákat behelyezi a kosárba, előbb döntse meg a sütőtálcák az egyik oldala felé, majd nyomja le a másik oldalukat.
- Lehet, hogy a sütőtálcák bizonyos receptekhez, például muffinokhoz és kenyerekhez nem szükségesek.

- Érintse meg
- Válassza a **GRANDZONE**-t.
- Válasszon ki egy sütési funkciót.

**Megjegyzés:** A sütési funkciók bizonyos ételek sütéséhez ideális idővel és hőmérséklettel vannak

beprogramozva. A funkciók idejét és hőmérsékletét is testre szabhatja.

- Az idő (1 perc-4 óra) és a hőmérséklet (35°-240°C) testre szabásához érintse meg a vagy a gombot az időhöz és/vagy a hőmérséklethez. Ezt bármikor megteheti a sütés során. Ha módosítás után azonnal vissza szeretné állítani a funkció alapértelmezett beállításait, érintse meg újra a funkció gombját.
- Érintse meg a -t a forrólevegős sütés megkezdéséhez.
- Befejezéskor a forrólevegős sütő hangjelzést ad, és a kijelzőn „Vége” jelenik meg.
- Vegye ki a kosarat a forrólevegős sütőből, közben ügyeljen a forró gőzre.

Használjon fogót vagy hőálló eszközt az ételek kosárból való kivételéhez.

- Győződjön meg róla, 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. [8. ábra]

**FIGYELEM:** A forró sütőtálcák a kosár megfordításakor kieshetnek.

9. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

## FŐZÉS EGY ZÓNÁVAL

1. Helyezze a sütőtálcákat és az elválasztót a kosárba. [5. ábra]

### Megjegyzés:



- A sütőtálcák lehetővé teszik, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.
- Amikor a sütőtálcákat behelyezi a kosárba, előbb döntse meg a sütőtálcák az egyik oldala felé, majd nyomja le a másik oldalukat.
- Lehet, hogy a sütőtálcák bizonyos receptekhez, például muffinokhoz és kenyerekhez nem szükségesek.


2. Érintse meg ☺.

3. Válassza ki a használni kívánt zónát.

4. Válasszon ki egy sütési funkciót.

**Megjegyzés:** A sütési funkciók bizonyos ételek sütéséhez ideális idővel és hőmérséklettel vannak beprogramozva. A funkciók idejét és hőmérsékletét is testre szabhatja.

5. Másik lehetőségként állítsa be a hőmérsékletet és az időt a  vagy a  megérintésével.

6. Érintse meg a -t a forrólevegős sütés megkezdéséhez.

7. A forrólevegős sütő hangjelzést ad, amikor elkészült. A kijelzőn a „Vége” jelenik meg.

8. Vegye ki a kosarat a forrólevegős sütőből, közben ügyeljen a forró gőzre.

Használjon fogót vagy hőálló eszközt az ételek kosárból való kivételéhez.

- Győződjön meg róla, 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. [8. ábra]

9. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

**FIGYELEM:** A forró sütőtálcák a kosár megfordításakor kieshetnek.

## FŐZÉS KÉT ZÓNÁVAL

Két zónát használva egyszerre többféle ételt is elkészíthet. Az **1. ZÓNA** és a **2. ZÓNA** egymástól elkülönülten vezérelhető.

1. Helyezze a sütőtálcákat és az elválasztót a kosárba. [5. ábra]



### Megjegyzés:

- A sütőtálcák lehetővé teszik, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.
- Amikor a sütőtálcákat behelyezi a kosárba, előbb döntse meg a sütőtálcák az egyik oldala felé, majd nyomja le a másik oldalukat.
- Lehet, hogy a sütőtálcák bizonyos receptekhez, például muffinokhoz és kenyerekhez nem szükségesek.


2. Érintse meg ☺.

3. Válassza ki az **1. ZÓNÁT**.

4. Válasszon ki egy sütési funkciót.

5. Az idő (1 perc–4 óra) és a hőmérséklet (35°–240°C) beállításához érintse meg a  vagy a  gombot az időhöz, illetve a hőmérséklethez. Ezt bármikor megteheti a sütés során. Ha módosítás után azonnal vissza szeretné állítani a funkció alapértelmezett beállításait, nyomja meg újra a funkció gombját.

6. Válassza a **2. ZÓNÁT** és ismétlje meg a 4. és 5. lépéseket.

7. Érintse meg a -t a forrólevegős sütés megkezdéséhez.

**Megjegyzés:** Ha ön szerint az egyik zónában az étel a főzési idő lejártá előtt elkészült, akkor a zónát szüneteltetheti úgy, hogy kiválasztja az adott zónát, majd megérinti a ►|| gombot.

8. Befejezéskor a forrólevegős sütő hangjelzést ad, és a kijelzőn „Vége” jelenik meg.
9. Vegye ki a kosarat a forrólevegős sütőből, közben ügyeljen a forró gőzre. Használjon fogót vagy hőálló eszközt az ételek kosárból való kivételéhez.
  - Győződjön meg róla, 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. [8. ábra]

**FIGYELEM:** A forró sütőtálcák a kosár megfordításakor kieshetnek.

10. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

## FŐZÉS SZÜNETELTETÉSE

A főzés automatikusan szünetel, ha a kosarat eltávolítja. A főzés folytatásához helyezze vissza a kosarat.

Másik lehetőségként érintse meg a ►|| gombot a főzés szüneteltetéséhez mindkét zónában. Érintse meg ismét a ►|| gombot a főzés folytatásához.

### A Főzési idő szüneteltetése 1 zónában (mindkét zóna használata közben)

1. Válassza ki a zónát, amit szüneteltetni kíván.
2. Érintse meg a ►|| gombot a főzés szüneteltetéséhez.
3. A szüneteltetett zóna folytatásához érintse meg újra a ►|| gombot.

**Megjegyzés:** A beállításokat (főzési funkció, idő és hőmérséklet) a zóna szüneteltetése közben is módosíthatja.

### A Főzési idő befejezése 1 zónában (mindkét zóna használata közben)

Ha ön szerint az egyik zónában az étel a főzési idő lejártá előtt elkészült, akkor **leállíthat egy zónát**. Tartsa lenyomva az adott zóna gombját 3 másodpercig.

## SZINKRON FŐZÉS

Programozza be a zónákat úgy, hogy különböző funkciók, főzési idők és hőmérsékletek használata esetén is egyszerre fejezzék be a főzést.

1. Helyezze a sütőtálcákat és az elválasztót a kosárba. [5. ábra]

### Megjegyzés:

- A sütőtálcák lehetővé teszik, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.
  - Amikor a sütőtálcákat behelyezi a kosárba, előbb döntse meg a sütőtálcák az egyik oldala felé, majd nyomja le a másik oldalukat.
  - Lehet, hogy a sütőtálcák bizonyos receptekhez, például muffinokhoz és kenyerekhez nem szükségesek.
2. Érintse meg ☺.
  3. Válassza ki az **1. ZÓNÁT**. Válasszon ki egy főzési funkciót, majd módosítsa a hőmérsékletet és/vagy az időt a ^ vagy a v megérintésével.
  4. Válassza ki az **2. ZÓNÁT**. Válasszon ki egy főzési funkciót, majd módosítsa a hőmérsékletet és/vagy az időt a ^ vagy a v megérintésével.
  5. Érintse meg a **SZINKRON** gombot.
  6. Érintse meg ►||. A főzés a leghosszabb idővel rendelkező zónában kezdődik. A másik zóna kijelzőjén „Tartás” látható. A készülék hangjelzést ad és elindítja a második zónát, amikor mindkét zónában ugyanannyi idő van hátra.
- Megjegyzés:** Ha ön szerint az egyik zónában az étel a főzési idő lejártá előtt elkészült, akkor **leállíthatja azt a zónát**. Tartsa lenyomva az adott zóna gombját 3 másodpercig
7. A forrólevegős sütő hangjelzést ad, amikor elkészült. A kijelzőn a „Vége” jelenik meg.

8. Vegye ki a kosarat a forrólevegős sütőből, közben ügyeljen a forró gőzre. Használjon fogót vagy hőálló eszközt az ételek kosárból való kivételéhez.
- Győződjön meg róla, 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. [8. ábra]

**FIGYELEM:** A forró sütőtálcák a kosár megfordításakor kieshetnek.

9. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

## EGYSÉGES FŐZÉS

Tükrözze a beállításokat az **1. ZÓNA** és a **2. ZÓNA** között, hogy ugyanazzal a funkcióval, hőmérséklettel és idővel főzzön. Ez lehetővé teszi, hogy egyszerre nagy mennyiségeket, vagy különböző ételeket ugyanazzal a beállításokkal főzzön.

1. Helyezze a sütőtálcákat és az elválasztót a kosárba. [5. ábra]

### Megjegyzés:

- A sütőtálcák lehetővé teszik, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.
  - Amikor a sütőtálcákat behelyezi a kosárba, előbb döntse meg a sütőtálcák az egyik oldala felé, majd nyomja le a másik oldalukat.
  - Lehet, hogy a sütőtálcák bizonyos receptekhez, például muffinokhoz és kenyerekhez nem szükségesek.
2. Érintse meg (U).
3. Válassza ki az **1. ZÓNÁT**. Válasszon ki egy főzési funkciót, majd módosítsa a hőmérsékletet és/vagy az időt a  $\wedge$  vagy a  $\vee$  megérintésével.
4. Válassza ki az **2. ZÓNÁT**. Válasszon ki egy főzési funkciót, majd módosítsa a hőmérsékletet és/vagy az időt a  $\wedge$  vagy a  $\vee$  megérintésével.
5. Érintse meg az **EGYSÉGES** gombot, hogy az **1. ZÓNA** beállításait a **2. ZÓNÁRA** másolja.
6. Érintse meg a **▶||** gombot a sütés megkezdéséhez mindkét zónában.

7. A forrólevegős sütő hangjelzést ad, amikor elkészült. A kijelzőn a „**Vége**” jelenik meg.

8. Vegye ki a kosarat a forrólevegős sütőből, közben ügyeljen a forró gőzre. Használjon fogót vagy hőálló eszközt az ételek kosárból való kivételéhez.
- Győződjön meg róla, 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. [8. ábra]

**FIGYELEM:** A forró sütőtálcák a kosár megfordításakor kieshetnek.

9. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

## Főzési útmutató

### TÚLTÖLTÉS

- Ha a sütő kosár túl van töltve, az étel egyenetlenül sül meg.

**FIGYELEM: Ne** tegyen bele becsomagolt ételt. A túl magasra halmozott ételek hozzáérhetnek a fűtőelemekhez és tűzveszélyt okozhatnak.

### OLAJ HASZNÁLATA

- Egy kis mennyiségű olaj hozzáadása az ételhez ropogósabbá teszi azt. Legfeljebb 30 ml/2 US tbps olajat használjon.
- Az olajspray-k kiválóan alkalmasak kis mennyiségű olaj egyenletes felhordására minden ételmyszerre.
- **Ne** használjon hajtógázzal működő főzőspray-eket. A hajtógázok károsíthatják a kosár tapadámentes bevonatát.

### ÉTELTIPIK

- Bármilyen fagyasztott ételmyszert vagy sütőben süthető ételmyszert elkészíthet a forrólevegős sütőben.
- Sütemények, kézi piték vagy bármilyen töltekes vagy tészta

étel készítéséhez helyezze az ételt hőálló edénybe, és így tegye be a sütőkosárba.

- Magas zsirtartalmú ételek forrólevegős sütésénél a zsír összegyűlik a sütőtálca alatt. A sütés közbeni túlzott füst elkerülése érdekében sütés után öntse ki a zsiradékot.
- A folyékonyan pácolt ételek pácleve kifröccsenhet, és túlzott füstöt okozhat. Ezeket az ételeket a forrólevegős sütőbe behelyezés előtt törölje szárazra.

## SÜLT KRUMPLI

- Adjon hozzá 8–15 ml / ½–1 US tbsp olajat, hogy ropogós legyen.
- Ha nyers burgonyából készít sült krumplit, akkor sütés előtt 15 percig áztassa a nyers krumplit vízbe, hogy eltávolítsa belőle a keményítőt. Az olaj hozzáadása előtt törölközővel törölje szárazra a sütnivaló krumplit.
- A ropogósabb eredmény érdekében vágja kisebbre a nyers krumplit. Próbálja meg a sült krumplit 0,6 x 7,6 cm/¼ x 3 in csíkokra vágni.

**Megjegyzés:** További tippért és receptekért nézze meg a VeSync alkalmazást és a Cosori weboldalát.

## További funkciók

### FŐZÉS FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

A sütési funkció használata a forrólevegős sütés legegyszerűbb módja. A sütési funkciók bizonyos ételek sütéséhez ideális idővel és hőmérséklettel vannak beprogramozva.

- Egy funkció testreszabásához:
  - Válasszon ki egy funkciót, és állítsa be az időt és/vagy a hőmérsékletet.

**Megjegyzés:** Az idő vagy a hőmérséklet gyors növeléséhez vagy

csökkentéséhez tartsa lenyomva a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gombokat.

- Tartsa lenyomva a funkció gombját, amíg a forrólevegős sütő hangjelzést ad.
- Egy funkció visszaállításához:
  - Változtatások nélkül tartsa lenyomva egyszerre a funkció gombját és a **GRANDZONE** gombot 3 másodpercig, amíg a forrólevegős sütő hangjelzést ad.
- Az összes funkció visszaállításához:
  - Tartsa lenyomva egyszerre az **1. ZÓNA** és a **2. ZÓNA** gombokat 3 másodpercig, amíg a forrólevegős sütő hangjelzést ad.

### VÁLTÁS HŐMÉRSÉKLETI MÉRTÉKEGYSÉGEK KÖZÖTT

- Tartsa lenyomva a **TEMP**  $\wedge$  és a  $\vee$  gombokat 3 másodpercig.
- A hőmérséklet mértékegysége Celsiusról Fahrenheitre változik.
- Ismétlje meg, hogy visszaváltson Celsiusra.

### HANG BE-/KIKAPCSOLÁSA

- Tartsa lenyomva egyszerre a **HŐMÉRSÉKLET**  $\wedge$  és az **IDŐ**  $\vee$  gombokat 3 másodpercig, amíg a forrólevegős sütő hangjelzést ad.
- Ismétlje meg a műveletet a hang visszakapcsolásához.

### SZÜNETELTETÉS

- A főzés szüneteltetéséhez nyomja meg a **▶||** gombot. A forrólevegős sütő leállítja a fűtést, és a **▶||** gomb villogni fog, amíg ismét megnyomja a **▶||** gombot a sütés folytatásához.
- 30 perc inaktivitás után a forrólevegős sütő kikapcsol.

- Ez a funkció lehetővé teszi a főzési megszakítását anélkül, hogy a kosarat kivenné a forrólevegős sütőből.

## SÜTÉS AUTOMATIKUS FOLYTATÁSA

- Ha kihúzza a készülékből a sütőkosarat, akkor a forrólevegős sütő automatikusan megszakítja a sütést.
- Amikor visszahelyezi a sütőkosarat, a forrólevegős sütő automatikusan folytatja a sütést a korábbi beállítások alapján.

## AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS

- Ha a forrólevegős sütőnek nincs aktív főzési programja, a készülék 9 perc inaktivitás után törli az összes beállítást és kikapcsol.

Ha a következő üzemmódok a megadott időtartam alatt inaktívak maradnak, a forrólevegős sütő kikapcsol.		
Készülék bekapcsolva	Minden főzési funkció befejeződött	Előmelegítés vagy szüneteltetés
9 perc	9 perc	9 perc

## Ápolás és karbantartás

### Megjegyzés:

- **Minden** használat után tisztítsa meg a forrólevegős sütő kosarát sütőtálcáját.
- A kosár kibélelése fóliával (a sütőtálcákon kívül) megkönyítheti a tisztítást.

1. Kapcsolja ki és húzza ki a forrólevegős sütőt. Tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni. A gyorsabb lehűlés érdekében húzza ki a sütőkosarat.
2. Szükség esetén nedves ruhával törölje át a forrólevegős sütő külsejét.

3. A kosár és a sütőtálcák mosogatógépben moshatók. Forró, szappanos vízzel és karmentes szivaccsal is tisztíthatja őket. Szükség esetén áztassa be.

### Megjegyzés:

- A kosárnak és a sütőtálcáknak tapadásmentes bevonata van. Kerülje a fémeszközök és a súroló hatású tisztítószer használátát.
- **Makacs zsiradékhoz:**
  - a. Egy kis tálban keverjen össze 30 g / 2 US tbsp szódaikarbónát és 15 ml / 1 US tbsp vizet, hogy kenhető pasztát kapjon.
  - b. Szivaccsal kenje a pasztát a kosárra és a sütőtálcákra, majd dörzsölje le. Öblítsen előtt hagyja a kosarat és a sütőtálcákat 15 percig állni.
  - c. Használat előtt szappannal és vízzel mossa le a kosarat és a sütőtálcákat.

4. Tisztítsa meg a forrólevegős sütő belsejét enyhén nedves, karmentes szivaccsal vagy törölruhával. **Ne** merítse vízbe. Szükség esetén tisztítsa meg a fűtőtekerccset az ételmaradékok eltávolításához. [9. ábra]

5. Használat előtt szárítsa meg.

**Megjegyzés:** A forrólevegős sütő bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy a fűtőtekerccs teljesen száraz.

## Tartozékok

A forrólevegős sütőhöz kiegészítő és csere tartozékok is kaphatók. További információért forduljon az **Ügyfélszolgálat**hoz (20. oldal).

# Hibaelhárítás

Hiba	Lehetséges megoldás
A forrólevegős sütő nem kapcsol be.	Ellenőrizze, hogy a forrólevegős sütő be van-e dugva.
	Helyezze vissza a kosarat biztonságosan a forrólevegős sütőbe.
Az étel nem sült meg teljesen.	Helyezze a kisebb adagokat a sütőkosárba. Ha a kosarat túlságosan tele rakja, az étel nem sül meg eléggé.
	Növelje a sütési hőmérsékletet vagy időt.
Az étel egyenetlenül főtt.	Az egymásra vagy egymáshoz közel egymásra rakott ételeket főzés közben meg kell rázni vagy meg kell fordítani.
Forrólevegős sütés után az étel nem ropogós.	Ahhoz, hogy az étel ropogósabb legyen, permetezzen vagy kenjen rá kis mennyiségű olajat. Lásd: <b>Főzési útmutató</b> (13. oldal).
A sült krumpli nem sült meg megfelelően.	Lásd: <b>Sült krumpli</b> (14. oldal).
A sütőkosár nem csúszik biztonságosan a forrólevegős sütőbe.	Győződjön meg arról, hogy a sütőkosár nincs túltöltve ételismiszerrel.
	Győződjön meg arról, hogy a sütőtálcák biztonságosan vannak a kosárban.
Fehér füst vagy gőz jön ki a forrólevegős sütőből.	A forrólevegős sütőből az első használatkor vagy sütés közben fehér füst vagy gőz távozik. Ez normális jelenség.
	Győződjön meg arról, hogy a sütőkosár és a forrólevegős sütő belsejét megfelelően megtisztították és az nem zsíros.
	Zsíros ételek sütésénél az olaj összegyűlik a sütőtálca alatt. Ilyenkor az olaj lecsepegése miatt fehér füst keletkezik és a kosár a szokásosnál forróbb lehet. Ez normális jelenség, és nem befolyásolja a sütést. Óvatosan kezelje a kosarat.
Sötét füst jön ki a forrólevegős sütőből.	Azonnal húzza ki a forrólevegős sütőt a csatlakozóaljzatból. A sötét füst azt jelenti, hogy az ételismiszer ég, vagy áramkörti probléma áll fenn. Várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt kihúzza a sütőkosarat. Ha nem az odaégett étel okozta, lépjen kapcsolatba az <b>Ügyfélszolgálattal</b> (20. oldal).
A forrólevegős sütőnek műanyag szaga van.	Bármely forrólevegős sütőnek lehet műanyag szaga a gyártási folyamatból adódóan. Ez normális jelenség. Kövesse a <b>Próbasütésre</b> vonatkozó utasításokat (9. oldal), hogy megszabaduljon a műanyagszagtól. Ha továbbra is érezhető műanyag szag, kérjük, forduljon az <b>Ügyfélszolgálathoz</b> (20. oldal).

Hiba	Lehetséges megoldás
A főzési idő hosszabb, ha a Grandzone vagy az Egységes főzési módot használja.	Ez normális jelenség. A nagy mennyiségű ételek elkészítése hosszabb időt vehet igénybe.
A kijelzőn „E1” hibakód látható	Nyitott áramkör van az <b>1. ZÓNA</b> felső hőmérséklet-ellenőrzőjén. Lépjen kapcsolatba az <b>Ügyfélszolgálat</b> tal (20. oldal).
A kijelzőn „E2” hibakód látható	Rövidre zárt áramkör van az <b>1. ZÓNA</b> felső hőmérséklet-ellenőrzőjén. Lépjen kapcsolatba az <b>Ügyfélszolgálat</b> tal (20. oldal).
A kijelzőn „E3” hibakód látható	A forrólevegős sütő <b>1. ZÓNÁJÁNAK</b> túlmelegedés elleni védelme aktiválódott. Kapcsolja ki és húzza ki a forrólevegős sütőt, és hagyja teljesen kihűlni. Ha a kijelzőn továbbra is látható az „E3” hibakód, forduljon az <b>Ügyfélszolgálathoz</b> (20. oldal).
A kijelzőn „E21” hibakód látható	Nyitott áramkör van az <b>1. ZÓNA</b> alsó hőmérséklet-ellenőrzőjén. Lépjen kapcsolatba az <b>Ügyfélszolgálat</b> tal (20. oldal).
A kijelzőn „E22” hibakód látható	Rövidre zárt áramkör van az <b>1. ZÓNA</b> alsó hőmérséklet-ellenőrzőjén. Lépjen kapcsolatba az <b>Ügyfélszolgálat</b> tal (20. oldal).
A kijelzőn „E24” hibakód látható	Nyitott áramkör van a <b>2. ZÓNA</b> felső hőmérséklet-ellenőrzőjén. Lépjen kapcsolatba az <b>Ügyfélszolgálat</b> tal (20. oldal).
A kijelzőn „E25” hibakód látható	Rövidre zárt áramkör van a <b>2. ZÓNA</b> felső hőmérséklet-ellenőrzőjén. Lépjen kapcsolatba az <b>Ügyfélszolgálat</b> tal (20. oldal).
A kijelzőn „E26” hibakód látható	Nyitott áramkör van a <b>2. ZÓNA</b> alsó hőmérséklet-ellenőrzőjén. Forduljon az <b>Ügyfélszolgálathoz</b> (lásd a(z) 20. oldalt).
A kijelzőn „E27” hibakód látható	Rövidre zárt áramkör van a <b>2. ZÓNA</b> alsó hőmérséklet-ellenőrzőjén. Lépjen kapcsolatba az <b>Ügyfélszolgálat</b> tal (20. oldal).
A kijelzőn „E28” hibakód látható	A forrólevegős sütő <b>2. ZÓNÁJÁNAK</b> túlmelegedés elleni védelme aktiválódott. Kapcsolja ki és húzza ki a forrólevegős sütőt, és hagyja teljesen kihűlni. Ha a kijelzőn továbbra is látható az „E28” hibakód, forduljon az <b>Ügyfélszolgálathoz</b> (20. oldal).

**Ha az ön problémája nem szerepel a listán, kérjük, forduljon az Ügyfélszolgálathoz (20. oldal).**

# Megfelelőségi nyilatkozat

Az Vesyinc Germany GmbH ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel a 2014-es irányelv alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek, valamint az összes többi alkalmazandó EU-s és Egyesült Királyságbeli irányelv követelményeinek. A teljes megfelelőségi nyilatkozat a következő címen érhető el: <https://cosori.com/euro/compliance>.

## Korlátozott jótállási tájékoztatás

<b>Termék neve</b>	Dual Blaze TwinFry™ 8,6 literes forrólevegős sütő
<b>Modell</b>	CAF-TF801-CEUR
<i>A saját referenciája érdekében javasoljuk, hogy rögzítse a megrendelés azonosítóját és a vásárlás dátumát..</i>	
<b>A vásárlás dátuma</b>	
<b>Rendelés azonosítója</b>	

### Cosori termékjótállás

#### Két (2) év\* fogyasztói termékjótállás

A VESYNC GERMANY GMBHKft. garantálja, hogy a termék az eredeti vásárlástól számított 2 évig (jótállási időszak\*) mentes az anyag- és gyártási hibáktól, feltéve, hogy a terméket a használati és karbantartási utasításoknak megfelelően használták (pl. a tervezett környezetben és normál körülmények között). **\* Ez a garancia nem korlátozza az Ön jogait, amelyeket az Ön régiójában alkalmazandó nemzeti vagy regionális fogyasztóvédelmi törvények előírhatnak vagy biztosíthatnak, amely esetekben a jótállási idő az alkalmazandó követelményeknek megfelelően meghosszabbodik.**

#### Az Ön jótállási előnyei

A jótállási időszak alatt és a jelen jótállási szabályzatra is figyelemmel a VESYNC GERMANY GMBHKft. 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 bolti jóváírást nyújt.

#### Kire terjed ki a jótállás?

Ez a jótállás csak a termék eredeti fogyasztói

vásárlójára vonatkozik, és nem ruházható át a termék későbbi tulajdonosára, függetlenül attól, hogy a termék tulajdonjogát a jótállás meghatározott időtartama alatt átruházták-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 kereskedőktől vagy eladóktól vásárolt termékekre. A VESYNC GERMANY GMBHKft. jótállása csak az azoknál a hivatalos viszonteladónál és kereskedéseknél vásárolt termékekre terjed ki, amelyek alávetik magukat a VESYNC GERMANY GMBHKft. minőség-ellenőrzésének, valamint vállalják a VESYNC GERMANY GMBHKft. minőség-ellenőrzésének betartását. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a nem hivatalos webhelyről vagy kereskedőtől vásárolt termékek hamisítottak, használtak, hibások lehetnek, vagy előfordulhat, hogy nem az Ön országában való használatra készültek. Megvédheti magát és termékeit, ha ügyel rá, hogy csak a VESYNC GERMANY GMBHKft-től, illetve annak hivatalos viszonteladótól vásároljon. 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, vagy a helytelen használatból eredő károkat.
- Ha a vásárlást igazoló bizonylatot bármilyen módon megváltoztatták vagy olvashatatlanná tették.
- Ha a terméken szereplő típusszámot, sorozatszámot vagy gyártási dátumot megváltoztatták, eltávolították vagy olvashatatlanná tették.
- Ha a terméket az eredeti állapotához képest módosították.
- Ha a terméket nem a használati útmutató utasításainak megfelelően használták.

HU

- A felhasználói kézikönyvben javasoltaktól eltérő perifériák, kiegészítő berendezések vagy tartozékok csatlakoztatása által okozott károk.
- Baleset, visszaélés, helytelen használat, illetve nem megfelelő vagy nem megfelelő karbantartás által okozott károk vagy hibák.
- A termék jogosulatlan szolgáltató vagy a VESYNC GERMANY GMBHKft-től eltérő személy által végzett szervizelése vagy javítása által okozott károk vagy hibák.
- A kereskedelmi használat, a bérbeadás vagy bármely olyan használat során bekövetkező károk vagy hibák, amelyre a termék nem szánták.
- Ha az egység megsérült, beleértve, de nem kizárólagosan az állapotok által okozott károkat, a villámlást, a rendellenes feszültséget, a tüzet, a természeti katasztrófákat, a szállítást, a mosogatógépet vagy a vizet (kivéve, ha a felhasználói kézikönyv kifejezetten kimondja, hogy a termék mosogatógépben mosható).
- Véletlen és következményes károk.
- A termék árát meghaladó károk vagy hibák. jótállási szolgáltatás igénybevétele 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. NE dobja ki a terméket, mielőtt kapcsolatba lép velünk.
4. Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálatunkkal.
5. Miután Ügyfélszolgálatunk jóváhagyta kérését, kérjük, küldje vissza a terméket a számla és a rendelési azonosító másolatával együtt.

## Egyedüli és kizárólagos jogorvoslat

A JELEN JÓTÁLLÁS KÉPEZI AZ VESYNC GERMANY GMBHKFT. KIZÁRÓLAGOS FELELŐSSÉGÉT, VALAMINT AZ ÖN EGYETLEN ÉS KIZÁRÓLAGOS JOGORVOSLATI LEHETŐSÉGÉT A TERMÉK BÁRMELY JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGÉNEK MEGSZEGÉSE VAGY A TERMÉK EGYÉB, EZEN TERMÉKJÓTÁLLÁSI NYILATKOZAT HATÁLYA ALÁ TARTOZÓ HIBÁJA ESETÉN. A JELEN JÓTÁLLÁS KIZÁRÓLAGOS, ÉS MINDEN MÁS JÓTÁLLÁS HELYÉBE LÉP. A VESYNC GERMANY GMBHKFT. EGYETLEN ALKALMAZOTTJA ÉS SEMMILYEN MÁS FÉL SEM JOGOSULT A JELEN JÓTÁLLÁSI NYILATKOZATBAN FOGLALT JÓTÁLLÁSON TÚL GARANCIÁT VÁLLALNI.

## Jótállásról való lemondás

AZ ALKALMAZANDÓ JOGSZABÁLYOK ÁLTAL BIZTOSÍTOTT LEGTELJESEBB MÉRTÉKBEN, KIVÉVE

A JELEN KORLÁTOZOTT TERMÉKSZAVATOSSÁGI SZABÁLYZATBAN GARANTÁLTAKAT, A VESYNC GERMANY GMBHKFT-TŐL VÁSÁROLHATÓ TERMÉKEKET „ADOTT ÁLLAPOTUKBAN” BIZTOSÍTTA, ÉS A VESYNC GERMANY GMBHKFT. EZENNEL KIZÁR MINDENFAJTA GARANCIÁT, LEGYEN AZ KIFEJEZETT VAGY VÉLELMEZETT, TÖRVÉNYES VAGY EGYÉB, BELEÉRTVE, DE NEM KIZÁRÓLAGOSAN AZ ELADHATÓSÁGRA, A JOGTSZTASÁGRA ÉS A MEGHATÁROZOTT CÉLRA VALÓ ALKALMASSÁGRA VONATKOZÓ GARANCIÁKAT.

## A felelősség korlátozása

AZ ALKALMAZANDÓ JOGSZABÁLYOK ÁLTAL BIZTOSÍTOTT LEGTELJESEBB MÉRTÉKBEN A VESYNC GERMANY GMBHKFT, LEÁNYVÁLLALATAI, ILLETVE LICENCADÓI, SZOLGÁLTATÓI, ALKALMAZOTTJAI, ÜGYNÖKEI, TISZTSEGVISELŐI ÉS IGAZGATÓI SEMMILYEN KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT NEM FELELŐSEK:

- (a) A VESYNC GERMANY GMBHKFT-TŐLL VÁSÁROLT TERMÉKEKBŐL EREDŐ VAGY AZOKKAL KAPCSOLATBAN KELETKEZETT BÁRMILYEN JELLEGŰ KÁRÉRT, AMELY MEGHALADJA A VÁSÁRLÓ ÁLTAL A TERMÉKEKÉRT FIZETETT VÉTELÁRAT, VAGY
  - (b) KÖZVETETT, KÜLÖNLÉGES, VÉLETLEN, KÖVETKEZMÉNYES VAGY BÜNTETŐJOGI KÁROKÉRT, MÉG AKKOR IS, HA A VESYNC GERMANY GMBHKFT. VAGY VALAMELYIK BESZÁLLÍTÓJA TUDOTT AZ ILYEN KÁROK LEHETŐSÉGÉRŐL VAGY VALÓSZÍNŰSÉGÉRŐL.
- ÉS FÜGGTLENŰL ATTÓL, HOGY A 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, KÜLÖNLÉGES VAGY BÜNTETŐ JELLEGŰ KÁRÉRT VAGY VESZTESEGÉRT.

AZ EBBEN A KORLÁTOZOTT TERMÉKSZAVATOSSÁGI NYILATKOZATBAN FOGLALT KIVÉTELÉVEL A VESYNC GERMANY GMBHKFT. NEM VÁLLAL FELELŐSÉGET A NÁLA VÁSÁROLT TERMÉKEK CSERÉJÉVEL VAGY JAVÍTÁSÁVAL KAPCSOLATOS KÖLTSÉGEKÉRT, BELEÉRTVE, DE NEM KIZÁRÓLAGOSAN A FELHASZNÁLÓRA RÖTT 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 ELŐIRT VÉLELMEZETT  
JÓTÁLLÁSSAL RENDELKEZIK. A JÓTÁLLÁS,  
A FELELŐSSÉG ÉS A JOGORVOSLATOK  
KORLÁTOZÁSAI A TÖRVÉNY ÁLTAL  
MEGEGEDETT LEGNAGYOBB MÉRTÉKBEN  
ÉRVÉNYESEK.  
BÁR EZ A JÓTÁLLÁS MEGHATÁROZOTT  
TÖRVÉNYES JOGOKAT BIZTOSÍT ÖNNEK, AZ  
ÖN JOGHATÓSÁGA SZERINT MÁS JOGAI IS  
LEHETNEK. A JELEN KORLÁTOZOTT 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.

Ezt a jótállást az alábbi vállalat biztosítja:  
Vesync Germany GmbH  
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

## **Ügyfélszolgálat**

Ha bármilyen kérdése vagy aggálya van az új termékkel kapcsolatban, kérjük, forduljon segítőkész Ügyfélszolgálatunkhoz.

**E-mail:** support.europe@cosori.com

*\*Kérjük, mielőtt kapcsolatba lép az ügyfélszolgálattal, készítse elő a számláját és a rendelésazonosítóját*

**VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD**

6 Raffles Quay, #14-06,  
048580 Singapore

## Obsah

Obsah balení	1
Technické parametry	1
Důležitá bezpečnostní opatření a varování	2
Seznámení s horkovzdušnou fritézou	7
Před prvním použitím	7
Používání horkovzdušné fritézy	8
Péče a údržba	14
Řešení problémů	15
Informace o omezené záruce	17
Zákaznická podpora	19

## Obsah balení

1 × 8,6 litrová horkovzdušná fritéza Dual Blaze TwinFry™
2 × fritovací talíř
1 × rozdělovač koše
1 × stručná příručka
1 × kniha s recepty
1 × návod k obsluze

## Technické parametry

Model	CAF-TF801-CEUR
Napájecí zdroj	220–240 V AC, 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	2 700 W
Objem	8,6 L
Rozsah teploty	35 až 240 °C / 95 až 465 °F
Časový rozsah	1 min až 4 h
Rozměry (včetně rukojeti)	33,9×48,2×28,1 cm (D×Š×V) / 13,3×19,0×11,1 palce (D×Š×V)
Spotřeba energie v režimu vypnuto	≤ 0,3 W
Hmotnost	17,6 lb / 8 kg

# 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 horké fritovací talíře mohou vypadnout a vytvořit bezpečnostní riziko.
- Fritovací talíře pevně vložte do koše, tím snížíte riziko jeho vypadnutí.
- **Nezakrývejte** žádné ventilační otvory. Otvory odchází horká pára. Mějte ruce a obličej daleko od otvorů.
- Horké jídlo **vždy** opatrně vyjímejte pomocí kleští.

### OBEČNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, **neponořujte** kryt, kabel ani zástrčku horkovzdušné fritézy do vody ani jiných kapalin.
- 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.

- **Neobsluhujte** spotřebič, 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** (strana 19).
- **Nepoužívejte** horkovzdušnou fritézu, pokud je poškozená, nefunguje nebo pokud je poškozen kabel nebo zástrčka. Kontaktujte **Zákaznickou podporu** (strana 19).
- 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 ani do rozehráté trouby.
- Při vyjímání koše a fritovacích talířů nebo likvidaci horkého tuku postupujte velmi opatrně.
- Fritovací talíře nebo koš **vždy** po vyjmutí z horkovzdušné fritézy položte na žáruvzdorný povrch.
- **Nečistěte** kovovými drátěnkami. Kovové části drátěnky 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. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- **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.
- **Nepoužívejte** horkovzdušnou fritézu k jinému než zamýšlenému účelu.
- Veškerý servis by měl provádět autorizovaný zástupce servisu, kontaktujte **zákaznickou podporu** (strana 19).
- Pokyny k čištění příslušenství naleznete v části **Péče a údržba** (strana 14).
- 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.
- **Nikdy** horkovzdušnou fritézu nepoužívejte bez vloženého koše.
- 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 fritovacích talířů).
- Do horkovzdušné fritézy **nedávejte** papír, karton, nežáruvzdorný plast a podobné materiály.
- Do horkovzdušné fritézy **nikdy** nedávejte pečící nebo pergamenový papír, aniž byste na něj dali potraviny. Cirkulace vzduchu může způsobit, že papír zvedne a dotkne topných spirál.
- Pokud vyložíte koš alobalem, ujistěte se, že se nedotýká topných těles. Mohlo by dojít k 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** (strana 19).
- Horkovzdušnou fritézu vypnete jedním klepnutím na tlačítko . Horkovzdušná fritéza vydá zvukový signál a všechna tlačítka se

vypnou.

- Během používání **nenechávejte** horkovzdušnou fritézu bez dozoru.

## NAPÁJENÍ A KABEL

- 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.
- Horkovzdušná fritéza je vybavena tříkolíkovou uzemňovací zástrčkou. **Vždy** ji zapojte do uzemněné elektrické zásuvky. Zástrčku **nijak** neupravujte.
- Horkovzdušná fritéza by

měla být používána **pouze** s elektrickými systémy **220–240 V, 50/60 Hz**. **Nezapojte** do jiného typu zásuvky.

- Horkovzdušnou fritézu a její kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn společností VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí úrazu elektrickým proudem nebo požáru. Kontaktujte **zákaznickou podporu** (strana 19).

## 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 uzemněn, sada kabelů nebo prodlužovací kabel by měl být 3žilový kabel s uzemněním.

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

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



**UPOZORNĚNÍ:**  
Horký povrch.



Tento symbol znamená, že výrobek nesmí být zlikvidován jako domácí odpad a měl by být donesen do příslušného sběrného dvora 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**

# Seznámení s horkovzdušnou fritézou



## SCHEMA HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY [OBRÁZEK 1]

- A. Rozdělovač koše
- B. Fritovací talíře
- C. Rukojeť koše
- D. Koš
- E. Rukojeti na pouzdru
- F. Napájecí kabel
- G. Ovládací panel
- H. Přívod vzduchu
- I. Výstup vzduchu

## Schéma displeje

### OVLÁDACÍ PANEL [OBRÁZEK 2]

- a. Funkce přípravy
- b. Zvýšení/snížení teploty
- c. Vypínač
- d. ZÓNA 1
- e. SHODA
- f. VELKÁ ZÓNA
- g. SYNCHRONIZOVAT
- h. ZÓNA 2
- i. Spustit/pozastavit
- j. Zvýšení/snížení času
- k. Zobrazení teploty
- l. Zobrazení času

**Poznámka:** Stiskněte tlačítka **TEPLOTA**  a   
a podržte je stisknutá po dobu 3 sekund, aby se přepnula jednotka teploty (°C / °F).

## ZPRÁVY NA DISPLEJI [OBRÁZEK 3]

Vaření [Obrázek a]  
Pozastaveno [Obrázek b]  
Koš je vyjmut [Obrázek c]  
Vaření dokončeno [Obrázek d]

## 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 fritézu a nad ní nechte 13 cm volného prostoru. Před horkovzdušnou fritézou ponechte dostatek místa pro vyjmutí koše. [Obrázek 4]

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.

## 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. Ujistěte se, že je koš horkovzdušné fritézy prázdný, a poté horkovzdušnou fritézu zapojte.
2. Klepněte na možnost .
3. Klepněte na možnost **VELKÁ ZÓNA**. Na displeji se zobrazí hlášení „200 °C“ a „20 MIN“.
4. Klepnutím na tlačítko **ČAS**  změňte čas na 5 minut.
5. Klepnutím na tlačítko  zahájíte ohřev. Po dokončení zkušebního provozu horkovzdušná fritéza zapípá.
6. Vyměte 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 několika zkušebních provezech nezmenší, kontaktujte **zákaznickou podporu** (strana 19).*
- *Při otáčení koše po přípravě pokrmů buďte opatrní, protože horké fritovací talíře mohou vypadnout a vytvořit bezpečnostní riziko.*

## SILIKONOVÉ ZARÁŽKY

- Každý fritovací talíř obsahuje 4 silikonové zářezky vyrobené z potravinářského materiálu. Tyto zářezky 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 6]*

**Poznámka:** Nesprávné a násilné vkládání fritovacích talířů do koše může způsobit poškození.

- Dbejte na to, aby si děti se silikonovými zářezkami **nehrály** a nespolkly je.

## Používání horkovzdušné fritézy

### HORKOVZDUŠNÉ FRITOVÁNÍ

#### Poznámka:

- *Na horkovzdušnou fritézu **nic nepokládávejte**. To by narušilo proudění vzduchu a způsobilo špatné výsledky horkovzdušného fritování. **[Obrázek 7]***
- *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

Funkce	Výchozí teplota	Výchozí doba	Rozsah teploty	Časový rozsah	Horní topná tělesa	Dolní topná tělesa
AIR FRY (Fritování)	200 °C / 390°F	20 min	120 až 205 °C / 250 až 400 °F	1 až 60 min		
ROAST (Restování)	190 °C / 375 °F	30 min	120 až 205 °C / 250 až 400 °F	1 až 240 min		
BAKE (Sladké pečení)	160 °C / 320 °F	25 min	80 až 205 °C / 175 až 400 °F	1 až 240 min		
GRILL (Grilování)	240 °C / 465 °F	10 min	180 až 240 °C / 355 až 465 °F	1 až 60 min		NEUPLATŇUJE SE
REHEAT (Ohřívání)	165 °C / 330°F	15 min	35 až 205 °C / 95 až 400 °F	1 až 60 min		

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

### Poznámka:

- *Ikony plamene představují teplotu, nikoli skutečný výkon vaření.*
- *Skutečná teplota horních a dolních topných těles se může lišit. Teplotní rozsah zobrazený ve schématu ukazuje **pouze** hrubě maximální teplotu, které může každé topné těleso dosáhnout.*

CZ

## VAŘENÍ VE VELKÉ ZÓNĚ

1. Umístěte fritovací talíře do koše.  
*[Obrázek 5]*

### 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 **VELKÁ ZÓNA**.
4. Vyberte funkci vaření.

**Poznámka:** *Funkce přípravy jídla jsou naprogramovány s ideální dobou a teplotou pro přípravu daných potravin. Jejich čas a teplotu můžete také upravit.*

5. Pro upravení času (1 min až 4 h) a teploty (35 až 240 °C) klepněte na tlačítka času a/nebo teploty nebo . Můžete to provést kdykoliv během vaření. Chcete-li se vrátit k výchozímu nastavení funkce ihned po jeho změně, znovu klepněte na tlačítko funkce.
6. Klepnutím na tlačítko zahájíte horkovzdušné fritování.
7. Horkovzdušná fritéza po dokončení zapípá a na displeji se hlášení „Konec“.

8. Vyměte koš z horkovzdušné fritézy a dávejte pozor na horkou páru. K vyjmutí potravin z koše použijte kleště nebo žáruvzdorné nůžky.
  - Dbejte na to, aby koš spočíval na rovném povrchu.
  - Dávejte pozor na horký olej nebo tuk nashromážděný v koši. Abyste zabránili postříkání, před výměnou koše vypusťte olej. **[Obrázek 8]**

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


9. Před čištěním nechte zcela vychladnout.

## VAŘENÍ S JEDNOU ZÓNOU




1. Umístěte do koše fritovací talíře a rozdělovač. **[Obrázek 5]**

### 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 zónu, kterou chcete používat.
4. Vyberte funkci vaření.

**Poznámka:** Funkce přípravy jídla jsou naprogramovány s ideální dobou a teplotou pro přípravu daných potravin. Jejich čas a teplotu můžete také upravit.

5. Volitelně můžete upravit teplotu a čas klepnutím na tlačítko  nebo .
6. Klepnutím na tlačítko  zahájíte horkovzdušné fritování.

7. Horkovzdušná fritéza po dokončení zapíjí. Na displeji se zobrazí hlášení „Konec“.

8. Vyměte koš z horkovzdušné fritézy a dávejte pozor na horkou páru. K vyjmutí potravin z koše použijte kleště nebo žáruvzdorné nůžky.
  - Dbejte na to, aby koš spočíval na rovném povrchu.
  - Dávejte pozor na horký olej nebo tuk nashromážděný v koši. Abyste zabránili postříkání, před výměnou koše vypusťte olej. **[Obrázek 8]**
9. Před čištěním nechte zcela vychladnout.

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




## VAŘENÍ VE DVOU ZÓNÁCH

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

1. Umístěte do koše fritovací talíře a rozdělovač. **[Obrázek 5]**

### 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 **ZÓNA 1**.
4. Vyberte funkci vaření.
5. Pro upravení času (1 min až 4 h) a teploty (35 až 240 °C) klepněte na tlačítka času a teploty  nebo . Můžete to provést kdykoliv během vaření. Chcete-li se vrátit k výchozímu

nastavení funkce ihned po jeho změně, znovu stiskněte tlačítko funkce.

6. Vyberte **ZÓNA 2** a opakujte kroky 4 a 5.
7. Klepnutím na tlačítko ►|| 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 následným klepnutím na tlačítko ►|| pozastavit.

8. Horkovzdušná fritéza po dokončení zapípá a na displeji se hlášení „Konec“.
9. Vyjměte koš z horkovzdušné fritézy a dávejte pozor na horkou páru. K vyjmutí potravin z koše použijte kleště nebo žáruvzdorné náčiní.
  - Dbejte na to, aby koš spočíval na rovném povrchu.
  - Dávejte pozor na horký olej nebo tuk nashromážděný v koši. Abyste zabránili postříkání, před výměnou koše vypusťte olej. [Obrázek 8]

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

10. 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 ►|| pozastavit vaření v obou zónách. Dalším klepnutím na tlačítko ►|| obnovíte vaření.

### Pozastavení doby vaření v 1 zóně (při použití obou zón)

1. Vyberte zónu, kterou chcete pozastavit.
2. Klepnutím na tlačítko ►|| pozastavíte vaření.

3. Chcete-li pozastavenou zónu obnovit, znovu klepněte na tlačítko ►||.

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

### Ukončení doby vaření v 1 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 5]

**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 **ZÓNA 1**. Vyberte funkci vaření a poté změňte teplotu a/nebo čas klepnutím na tlačítko ^ nebo v.
  4. Vyberte **ZÓNA 2**. Vyberte funkci vaření a poté změňte teplotu a/nebo čas klepnutím na tlačítko ^ nebo v.
  5. Klepněte na **SYNCHRONIZOVAT**.
  6. Klepněte na možnost ►||. Začne vařit zóna s nejdelší dobou. V druhé zóně se zobrazí hlášení „Podržet“. Přístroj zapípá a spustí druhou zónu, když oběma zónám zbývá stejná doba.

**Poznámka:** Pokud se rozhodnete, že je jídlo v některé ze zón hotové před uplynutím doby

vaření, můžete tuto **zónu zastavit**. Stiskněte a podržte tlačítko dané zóny po dobu 3 sekund.

7. Horkovzdušná fritéza po dokončení zapípá. Na displeji se zobrazí hlášení „Konec“.
8. Vyměte koš z horkovzdušné fritézy a dávejte pozor na horkou páru. K vyjmutí potravin z koše použijte kleště nebo žáruvzdorné nůžky.
  - Dbejte na to, aby koš spočíval na rovném povrchu.
  - Dávejte pozor na horký olej nebo tuk nashromážděný v koši. Abyste zabránili postříkání, před výměnou koše vypusťte olej. **[Obrázek 8]**

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

9. Před čištěním nechte zcela vychladnout.

## SHODA VAŘENÍ

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

1. Umístěte do koše fritovací talíře a rozdělovač. **[Obrázek 5]**

### 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 **ZÓNA 1**. Vyberte funkci vaření a poté změňte teplotu a/nebo čas klepnutím na tlačítko  $\wedge$  nebo  $\vee$ .
  4. Vyberte **ZÓNA 2**. Vyberte funkci vaření a poté změňte teplotu a/nebo čas klepnutím na tlačítko  $\wedge$  nebo  $\vee$ .

5. Klepnutím na tlačítko **SHODA** zkopírujete nastavení **ZÓNA 1** do **ZÓNA 2**.
6. Klepnutím na tlačítko  $\blacktriangleright$  zahájíte vaření v obou zónách.
7. Horkovzdušná fritéza po dokončení zapípá. Na displeji se zobrazí hlášení „Konec“.
8. Vyměte koš z horkovzdušné fritézy a dávejte pozor na horkou páru. K vyjmutí potravin z koše použijte kleště nebo žáruvzdorné nůžky.
  - Dbejte na to, aby koš spočíval na rovném povrchu.
  - Dávejte pozor na horký olej nebo tuk nashromážděný v koši. Abyste zabránili postříkání, před výměnou koše vypusťte olej. **[Obrázek 8]**

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

9. Před čištěním nechte zcela vychladnout.

## Průvodce vařením

### PŘEPLŇOVÁNÍ

- Pokud je koš přeplněn, potraviny se budou vařit nerovnoměrně.

**UPOZORNĚNÍ:** **Nebalte** potraviny.

Nahromaděné množství potravin se může dotknout topných těles a způsobit nebezpečí požáru.

### POUŽÍVÁNÍ OLEJE

- Díky přidání malého množství oleje budou potraviny křupavější. Nepoužívejte více než 30 ml / 2 polévkové lžíce 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 fritovacím talířem. Abyste během vaření předešli nadměrnému kouři, vylévejte po uvaření kapky tuku.
- Potraviny v kapalné marinádě vytvářejí rozstříkovaní 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 / ¼×3 palce.

**Poznámka:** Další tipy a recepty najdete v aplikaci VeSync a na webových stránkách společnosti Cosori.



## Další funkce

### NASTAVENÍ FUNKCÍ VAŘENÍ

Nejjednodušší způsob horkovzdušného fritování je použití funkce vaření. Funkce přípravy jídla jsou naprogramovány



s ideální dobou a teplotou pro přípravu daných potravin.

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



**Poznámka:** *Chcete-li rychle zvýšit nebo snížit dobu nebo teplotu, stiskněte a podržte tlačítko  nebo .*

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

### PŘEPÍNÁNÍ JEDNOTEK TEPLoty

- Stiskněte tlačítka **TEPLOTA**  a  a podržte je stisknutá po dobu 3 sekund.
- Jednotka teploty se změní ze stupňů Celsia na stupně Fahrenheita.
- Opakováním přepnete zpět na stupně Celsia.

### ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ ZVUKU

- Stiskněte a podržte tlačítko **TEPLOTA**  a **ČAS**  současně na 3 sekundy, dokud horkovzdušná fritéza jednou nepípne.
- Opakováním zvuk znovu zapnete.

## POZASTAVENÍ

- Klepnutím na tlačítko ►|| pozastavíte vaření. Horkovzdušná fritéza zastaví ohřev a bude blikat ►||, dokud znovu neklepnete na tlačítko ►||, čímž vaření obnovíte.
- Po 30 minutách nečinnosti se horkovzdušná fritéza vypne.
- Tato funkce umožňuje pozastavit vaření, aniž by bylo třeba z horkovzdušné fritézy vyjmout koš.

## 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 horkovzdušná fritéza nemá žádné aktivní funkce, po 9 minutách nečinnosti vymaže všechna nastavení a vypne se.

Pokud následující režimy zůstanou po odpovídající dobu neaktivní, horkovzdušná fritéza se vypne.		
Přístroj zapnut	Všechny funkce vaření dokončeny	Předejdí nebo pozastavení
9 min	9 min	9 min

## Péče a údržba

### Poznámka:

- **Vždy** po každém použití vyčistěte koš a fritovací talíř horkovzdušné fritézy.
- 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 ho namočte.

### Poznámka:

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

4. Vnitřní část horkovzdušné fritézy očistěte mírně navlhčenou a neabrazivní houbičkou nebo hadříkem. **Neponořujte** do vody. V případě potřeby vyčistěte topnou spirálu, abyste odstranili zbytek potravin. **[Obrázek 9]**
5. 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. Chcete-li získat další informace, kontaktujte **zákaznickou podporu** (strana 19).

# Řešení problémů

Problém	Možné řešení
Horkovzdušná fritéza se nezapne.	Dbejte na to, aby byla horkovzdušná fritéza zapojena.
	Zatlačte koš bezpečně do horkovzdušné fritézy.
Jídlo není zcela uvařené.	Dávejte do koše menší dávky potravin. Pokud je koš přeplněn, potraviny nebudou dostatečně tepelně zpracovány.
	Zvyšte teplotu nebo dobu vaření.
Jídlo je uvařené nerovnoměrně.	Potraviny, které jsou naskládány na sebe nebo blízko sebe, je třeba během vaření protřepat nebo otočit.
Po horkovzdušném fritování není jídlo křupavé.	Postříkání nebo nanesení malého množství oleje na potraviny pomocí kartáčku může zvýšit křupavost. Viz <b>Průvodce vařením</b> (strana 12).
Hranolky nejsou správně udělané.	Viz část <b>Hranolky</b> (strana 13).
Do horkovzdušné fritézy koš bezpečně nezajede.	Dbejte na to, aby koš nebyl přeplněn jídlem.
	Dbejte na to, aby byly fritovací talíře bezpečně uvnitř koše.
Z horkovzdušné fritézy vychází bílý kouř nebo pára.	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.
Z horkovzdušné fritézy vychází tmavý kouř.	Horkovzdušnou fritézu okamžitě odpojte. Tmavý kouř znamená, že jídlo hoří nebo je problém s obvodem. Před vytažením koše počkejte, až kouř zmizí. Pokud příčinou nebylo spálené jídlo, kontaktujte <b>zákaznickou podporu</b> (strana 19).
Horkovzdušná fritéza je cítit plastem.	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 8). Pokud je plastový zápach stále přítomen, kontaktujte <b>zákaznickou podporu</b> (strana 19).

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.
Na displeji se zobrazí kód chyby „E1“	V horním teplotním monitoru <b>ZÓNA 1</b> je rozpojený obvod. Kontaktujte <b>Zákaznickou podporu</b> (strana 19).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E2“	V horním teplotním monitoru <b>ZÓNA 1</b> je zkrat. Kontaktujte <b>Zákaznickou podporu</b> (strana 19).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E3“	Byla aktivována ochrana proti přehřátí <b>ZÓNA 1</b> horkovzdušné fritézy. Horkovzdušnou fritézu vypněte a odpojte a nechte ji zcela vychladnout. Pokud se na displeji nadále zobrazuje kód „E3“, kontaktujte <b>zákaznickou podporu</b> (strana 19).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E21“	V dolním teplotním monitoru <b>ZÓNA 1</b> je rozpojený obvod. Kontaktujte <b>Zákaznickou podporu</b> (strana 19).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E22“	V dolním teplotním monitoru <b>ZÓNA 1</b> je zkrat. Kontaktujte <b>Zákaznickou podporu</b> (strana 19).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E24“	V horním teplotním monitoru <b>ZÓNA 2</b> je rozpojený obvod. Kontaktujte <b>Zákaznickou podporu</b> (strana 19).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E25“	V horním teplotním monitoru <b>ZÓNA 2</b> je zkrat. Kontaktujte <b>Zákaznickou podporu</b> (strana 19).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E26“	V dolním teplotním monitoru <b>ZÓNA 2</b> je rozpojený obvod. Kontaktujte <b>zákaznickou podporu</b> (viz strana 19).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E27“	V dolním teplotním monitoru <b>ZÓNA 2</b> je zkrat. Kontaktujte <b>Zákaznickou podporu</b> (strana 19).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E28“	Byla aktivována ochrana proti přehřátí <b>ZÓNA 2</b> horkovzdušné fritézy. Horkovzdušnou fritézu vypněte a odpojte a nechte ji zcela vychladnout. Pokud se na displeji nadále zobrazuje kód „E28“, kontaktujte <b>zákaznickou podporu</b> (strana 19).

Pokud váš problém není uveden, kontaktujte **zákaznickou podporu** (strana 19).

# prohlášení o shodě

Společnost Vesync Germany GmbH tímto prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními směrnice 2014 a všemi dalšími platnými požadavky směrnice EU a Spojeného království. Úplné prohlášení o shodě lze nalézt na adrese: <https://cosori.com/euro/compliance>

## Informace o omezené záruce

<b>Název výrobku</b>	8,6 litrová horkovzdušná fritéza Dual Blaze TwinFry™
<b>Model</b>	CAF-TF801-CEUR
<i>Pro případné pozdější použití důrazně doporučujeme, abyste si zapsali číslo objednávky a datum nákupu.</i>	
<b>Datum nákupu</b>	
<b>Číslo objednávky</b>	

### Omezená záruka na produkt společnosti Cosori

#### Omezená záruka na spotřební produkt v délce trvání dvou (2) let\*

Společnost Vesync Germany GmbH (dále jen „Vesync“) ručí za to, že produkt bude bez vad materiálu a zpracování po dobu 2 let od data původního nákupu („Doba omezené záruky“), pokud bude používán v souladu s pokyny pro použití a údržbu (např. v určeném prostředí a za normálních podmínek). **\*Tato záruka neomezuje vaše práva, která mohou být stanovena nebo určena příslušnými národními nebo regionálními zákony na ochranu spotřebitele ve vašem regionu, přičemž v takových případech je Doba omezené záruky prodloužena v souladu s příslušnými požadavky.**

#### Výhody z vaší omezené záruky

Během Doby omezené záruky a v souladu s těmito zásadami omezené záruky společnost Vesync podle svého výlučného a výhradního uvážení buď (i) vrátí částku kupní ceny, pokud byl produkt koupen přímo z online obchodu společnosti COSORI, (ii) opraví jakékoli vady materiálu nebo zpracování, (iii) nahradí produkt jiným produktem stejné nebo vyšší hodnoty, nebo (iv) poskytne kredit na nákup ve výši kupní ceny.

### Na koho se záruka vztahuje?

Tato omezená záruka se vztahuje pouze na původního spotřebitele, který produkt zakoupil, a není přenosná na žádného následného vlastníka produktu, bez ohledu na to, zda bylo vlastnictví produktu během stanovené doby omezené záruky převedeno. Pro uplatnění výhod z omezené záruky musí původní kupující předložit ověření závady nebo poruchy a doklad o datu nákupu. Dávejte pozor na neautorizované dodavatele nebo prodejce

Tato omezená záruka se nevztahuje na produkty zakoupené od neautorizovaných dodavatelů nebo prodejců. Omezená záruka společnosti Vesync se vztahuje pouze na produkty zakoupené od autorizovaných dodavatelů nebo prodejců, kteří podléhají kontrole kvality společnosti Vesync a zavázali se dodržovat její kontrolu kvality. Mějte prosím na paměti, že produkty zakoupené na neautorizovaných webových stránkách nebo u neautorizovaných prodejců mohou být padělané, použité, vadné nebo nemusí být navrženy pro použití ve vaší zemi. Můžete chránit sebe a své produkty tak, že budete nakupovat pouze u společnosti Vesync nebo u jejich autorizovaných prodejců. Máte-li jakékoli dotazy týkající se konkrétního prodejce nebo se domníváte, že jste svůj produkt zakoupili od neautorizovaného prodejce, kontaktujte náš tým zákaznické podpory.

### Na co se záruka nevztahuje?

- Běžné opotřebení, včetně běžných dílů podléhajících opotřebení, nebo poškození v důsledku nesprávného použití.
- Pokud byl doklad o koupi jakkoli změněn nebo je nečitelný.
- Pokud bylo číslo modelu, sériové číslo nebo kód data výroby na produktu změněno, odstraněno nebo je nečitelné.
- Pokud byl produkt oproti původnímu stavu upraven.
- Pokud produkt nebyl používán v souladu s pokyny v návodu k použití.
- Poškození způsobená připojením periferních zařízení, přídatných zařízení nebo příslušenství, které není doporučeno v návodu k použití.

- Poškození nebo závady způsobené nehodou, zneužitím, nesprávným použitím nebo nesprávnou či nedostatečnou údržbou.
- Škody nebo závady způsobené servisem nebo opravou produktu provedenou neautorizovaným poskytovatelem servisu nebo kýmkoli jiným než společností Vesync.
- Poškození nebo závady vzniklé při komerčního používání, pronájmu nebo jakémkoli použití, pro které není produkt určen.
- Pokud byl přístroj poškozen, mimo jiné včetně poškození způsobeného zvířaty, bleskem, nestandardním napětím, požárem, přírodní katastrofou, přepravou, myčkou nádobí nebo vodou (pokud návod k použití výslovně neuvádí, že je produkt vhodný do myčky nádobí).
- Náhodné a následné škody.
- Poškození nebo závady přesahující cenu produktu.

Uplatnění servisu v rámci omezené záruky v 5 jednoduchých krocích:

1. Ujistěte se, že běží stanovená doba omezené záruky na váš produkt.
2. Ujistěte se, že máte kopii faktury a číslo objednávky nebo doklad o nákupu.
3. Ujistěte se, že máte svůj produkt. Než nás kontaktujete, svůj produkt NELIKVIDUJTE.
4. Kontaktujte náš tým zákaznické podpory.
5. Jakmile náš tým zákaznické podpory schválí vaši žádost, vraťte produkt s kopií faktury a číslem objednávky.

### **Jediný a výlučný opravný prostředek**

VÝŠE UVEDENÁ OMEZENÁ ZÁRUKA PŘEDSTAVUJE VÝHRADNÍ ODPOVĚDNOST SPOLEČNOSTI VESYNC GERMANY GMBH A VÁŠ VÝLUČNÝ A VÝHRADNÍ OPRAVNÝ PROSTŘEDEK PŘI JAKÉMKOLI PORUŠENÍ ZÁRUKY NEBO JINÉ NESHODE POKYTOVATELE NEBO V ZÁRUKU NEBUDE V ZÁRUKU. TATO OMEZENÁ ZÁRUKA JE VÝHRADNÍ A NAHAZUJE VŠECHNY OSTATNÍ ZÁRUKY. ŽÁDNÝ ZAMĚSTNANEC SPOLEČNOSTI VESYNC GERMANY GMBH ANI ŽÁDNÁ DALŠÍ STRANA NENÍ OPRAVNĚNA POSKYTOVAT ŽÁDNÉ ZÁRUKY NAD RÁMEC OMEZENÉ ZÁRUKY STANOVENÉ TÍMTO PROHLÁŠENÍM O OMEZENÉ ZÁRUKU NA PRODUKT.

### **Odmítnutí omezených záruk**

V MAXIMÁLNÍM ROZSAHU POVOLENÉM PŘÍSLUŠNÝM ZÁKONEM, S VÝJIMKOU ZÁRUKY PODLE TĚCHTO ZÁSAD OMEZENÉ ZÁRUKY NA PRODUKT, POSKYTUJE SPOLEČNOST VESYNC GERMANY GMBH PRODUKTY KUPOVANÉ OD SPOLEČNOSTI VESYNC GERMANY GMBH VE STAVU PLATNÉM PŘI NÁKUPU A SPOLEČNOST VESYNC GERMANY

GMBH TÍMTO ODMÍTÁ VŠECHNY ZÁRUKY, VÝSLOVNĚ NEBO PŘEDPOKLÁDANÉ, ZÁKONNÉ NEBO JINÉ, VČETNĚ MIMO JINÉ JAKÝCHKOLI ZÁRUK OBCHODOVATELNOSTI, NEPORUŠENÍ PRÁV A VHODNOSTI PRO KONKRÉTNÍ ÚČEL.

### **Omezení odpovědnosti**

V MAXIMÁLNÍM ROZSAHU STANOVENÉM PLATNÝMI ZÁKONY NEBUDE V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ SPOLEČNOST VESYNC GERMANY GMBH, JEJÍ PŘIDRUŽENÉ SPOLEČNOSTI ANI JEJICH POSKYTOVATELÉ LICENCE, POSKYTOVATELÉ SLUŽEB, ZAMĚSTNANCI, ZÁSTUPCI, VÝKONNÍ PRACOVNÍCI ANI ŘEDITELÉ ODPOVĚDNÍ ZA:

(a) JAKÉKOLI ŠKODY VZNIKLÉ Z PRODUKTŮ ZAKOUPENÝCH OD SPOLEČNOSTI VESYNC GERMANY GMBH NEBO V SOUVISLOSTI S NIMI PŘESAHUJÍCÍ KUPNÍ CENU ZAPLACENOU KUPUJÍCÍM ZA TAKOVÉ PRODUKTY, NEBO (b) NEPŘÍMÉ, ZVLÁŠTNÍ, NÁHODNÉ, NÁSLEDNÉ NEBO SANKČNÍ ŠKODY, ANI V PŘÍPADĚ, ŽE SPOLEČNOST VESYNC GERMANY GMBH NEBO JEDEN Z JEJÍCH DODAVATELŮ BYL UPOZORNĚN NA MOŽNOST NEBO PRAVDĚPODOBNOST TAKOVÝCH ŠKOD.

A BEZ OHLEDU NA TO, ZDA JSOU ZPŮSOBENY DELIKTEM (VČETNĚ NEDBALOSTI), PORUŠENÍM SMLOUVY NEBO JINAK, NAŠE ODPOVĚDNOST ZA ŽÁDNÝCH OKOLNOSTÍ NEPŘESAHUJE SKUTEČNOU ČÁSTKU, KTEROU ZA VADNÝ PRODUKT ZAPLATÍTE, ANI ZA ŽÁDNÝCH OKOLNOSTÍ NEBUDEME ODPOVĚDNÍ ZA JAKÉKOLI NÁSLEDNÉ, NÁHODNÉ, ZVLÁŠTNÍ NEBO SANKČNÍ ŠKODY ČI ZTRÁTY, AŽ UŽ PŘÍMÉ NEBO NEPŘÍMÉ.

S VÝJIMKOU TOHOTO PROHLÁŠENÍ O OMEZENÉ ZÁRUKU NA PRODUKT NENESE SPOLEČNOST VESYNC GERMANY GMBH ODPOVĚDNOST ZA NÁKLADY SPOJENÉ S VÝMĚNOU NEBO OPRAVOU PRODUKTŮ, KTERÉ BYLY OD NÍ ZAKOUPENY, VČETNĚ MIMO JINÉ NÁKLADŮ NA PRÁCI, INSTALACI ČI DALŠÍ NÁKLADY VYNALOŽENÉ UŽIVATELEM, ZEJMÉNA JAKÉKOLI NÁKLADY SOUVISEJÍCÍ S ODVOZEM NEBO VÝMĚNOU JAKÉHOKOLI PRODUKTU.

### **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 SE NA VÁS NEMUSÍ ODMÍTNUTÍ ODPOVĚDNOSTI UVEDENÉ V TĚCHTO ZÁSADÁCH VZTAHOVAT. V TĚCHTO JURISDIKČÍCH MÁTE POUZE PŘEDPOKLÁDANÉ ZÁRUKY, KTERÉ JSOU VÝSLOVNĚ POŽADOVANÉ V SOULADU S PLATNÝMI ZÁKONY. OMEZENÍ ZÁRUK, ODPOVĚDNOSTI A OPRAVNÝCH PROSTŘEDKŮ



PLATÍ V MAXIMÁLNÍM ROZSAHU POVOLENÉM ZÁKONEM.

PŘESTOŽE VÁM TATO OMEZENÁ ZÁRUKA DÁVÁ KONKRÉTNÍ ZÁKONNÁ PRÁVA, MŮŽETE MÍT VE SVÉ JURISDIKCI JINÁ PRÁVA. TOTO PROHLÁŠENÍ O OMEZENÉ ZÁRUCI PODLÉHÁ PLATNÝM ZÁKONŮM, KTERÉ SE VZTAHUJÍ NA VÁS A NA PRODUKT. PŘEČTĚTE SI ZÁKONY VE SVÉ JURISDIKCI, ABYSTE SVÁ PRÁVA PLNĚ POCHOPILI.

### **Změny těchto zásad**

Dle vlastního uvážení můžeme měnit podmínky a dostupnost této omezené záruky, ale žádné změny nebudou mít zpětnou platnost.

Tuto záruku poskytuje:  
Vesync Germany GmbH  
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

## **Zákaznická podpora**

Máte-li jakékoli dotazy nebo obavy týkající se vašeho nového výrobku, kontaktujte náš tým zákaznické podpory, který vám bude nápomocen.

**E-mail:** support.europe@cosori.com

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

**VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD**  
6 Raffles Quay, #14-06,  
048580 Singapore

## Cuprins

Conținutul pachetului	1
Specificații	1
Măsuri de protecție și avertizări importante	2
Prezentarea friteuzei cu aer	8
Înainte de prima utilizare	8
Utilizarea friteuzei cu aer	9
Îngrijire și întreținere	15
Depanare	16
Informații privind garanția limitată	18
Serviciul de asistență pentru clienți	20

## Conținutul pachetului

1 × Friteuză cu aer Dual Blaze TwinFry™ de 8,6 litri
2 × Placă crisper
1 × Compartiment pentru coș
1 × Ghid de referință rapidă
1 × Carte de rețete
1 × Manual de utilizare

## Specificații

Model	CAF-TF801-CEUR
Sursă de alimentare	Curent alternativ de 220–240 V, 50/60 Hz
Putere nominală	2700 W
Capacitate	8,6 L
Interval de temperatură	35–240°C / 95–465°F
Interval de timp	1 minute–4 ore
Dimensiuni (inclusiv mânerul)	33,9A × 48,2L × 28,1Î cm / 13,3A × 19,0L × 11,1Î în
Consum de energie în modul oprit	≤ 0,3 W
Greutate	17,6 lb / 8 kg

RO

# CITIȚI ȘI PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

## Măsurile de protecție și avertizări importante

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

### PUNCTE CHEIE DE SIGURANȚĂ

- **Nu** atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerul.
- Aveți grijă când întoarceți coșul după gătit, deoarece plăcile fierbinți pot cădea și pot crea un pericol pentru siguranță.
- Introduceți ferm placa crisper în coș pentru a reduce șansa de a cădea.
- **Nu** blocați orificiile de ventilație. Aburul fierbinte este eliberat prin orificii. Țineți mâinile și fața departe de orificii.
- **Întotdeauna** folosiți clești pentru a îndepărta cu grijă alimentele fierbinți.

### SIGURANȚA GENERALĂ

- Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, **nu scufundați carcasa friteuzei**, cablul sau ștecărul în apă sau în

alte lichide.

- Este necesară supravegherea atentă atunci când orice aparat este folosit de copii sau în apropierea acestora. Deconectați-l atunci când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați să se răcească înainte de a monta sau a scoate piesele.
- **Nu** utilizați nici un aparat cu un cablu sau un ștecher deteriorat sau dacă aparatul funcționează defectuos sau a fost deteriorat în orice fel. Returnați aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare. Contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (pagina 20).
- **Nu** utilizați friteuza

cu aer dacă este deteriorată, nu funcționează sau dacă cablul sau ștecherul sunt deteriorate. Contactați

**Serviciul de asistență pentru clienți** (pagina 20).

- Utilizarea componentelor accesorii nu este recomandată de Cosori și poate provoca leziuni.
- **Nu** utilizați în aer liber.
- **Nu** așezați friteuza cu aer sau oricare dintre piesele sale pe aragaz, lângă arzătoare cu gaz sau electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Fiți extrem de precauți când scoateți coșul și placa crisper sau când eliminați grăsimea fierbinte.
- Așezați **întotdeauna** placa sau coșul interior pe o suprafață rezistentă la căldură după ce ați scos-o din coș.
- **Nu** curățați cu bureți metalici pentru curățare. Fragmentele de metal se pot desprinde de burete și pot atinge componentele electrice, creând un risc de șoc

electric.

- **Nu** așezați nimic deasupra friteuzei cu aer. **Nu** depozitați orice în interiorul friteuzei cu aer.
- Această friteuză cu aer poate fi utilizată de copiii cu vârsta de peste 8 ani, precum și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, doar sub supraveghere sau dacă au primit instrucțiuni privind utilizarea în siguranță a friteuzei cu aer și înțeleg pericolele implicate. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii fără supraveghere.
- **Nu** permiteți copiilor să curețe sau să efectueze întreținerea friteuzei cu aer, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii vor fi supravegheați pentru a se asigura că **nu** se joacă cu friteuza cu aer.
- Această friteuză cu

aer nu este concepută pentru a fi utilizată prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de telecomandă.

- Pentru a deconecta, rotiți orice control pe „oprit”, apoi scoateți ștecherul din priza de perete.
- **Nu** utilizați friteuza cu aer decât în scopul destinației sale.
- Orice întreținere trebuie efectuată de un reprezentant de service autorizat, contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (pagina 20).
- Pentru instrucțiuni privind curățarea accesoriilor, consultați **Îngrijire și întreținere** (pagina 15).
- Nu este pentru uz comercial. Numai pentru uz casnic.

## ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII APARATULUI

- O friteuza cu aer funcționează cu aer cald **numai**. Nu umpleți **niciodată** coșul cu ulei


sau grăsime.

- Nu folosiți **niciodată** friteuza cu aer fără coșul în poziție.
- **Nu** puneți alimente de mari dimensiuni sau ustensile metalice în friteuza cu aer deoarece acestea pot crea un incendiu sau riscul de electrocutare.
- **Nu** umpleți excesiv coșul. Cantitățile îngrămădite de alimente pot atinge spiralele de încălzire și pot cauza pericol de incendiu.
- **Nu** atingeți accesoriile (inclusiv placa crisper) în timpul sau imediat după prăjirea cu aer.
- **Nu** puneți hârtie, carton, plastic nerezistent la căldură sau materiale similare în friteuza cu aer.
- Nu puneți **niciodată** hârtie de copt sau hârtie pergament în friteuza cu aer fără alimente deasupra. Circulația aerului poate face ca hârtia să se ridice și să atingă bobinele de încălzire.
- Dacă căptușiți coșul cu folie, asigurați-vă

că aceasta nu intră în contact cu elementele de încălzire. Acest lucru poate cauza supraîncălzirea și riscul de incendiu.

- Utilizați **întotdeauna** recipiente sigure pentru căldură. Fiți extrem de precauți dacă utilizați recipiente care nu sunt din metal sau sticlă.
- Pentru a reduce riscul de incendiu, țineți friteuza cu aer departe de materiale inflamabile (draperii, fețe de masă etc.). Utilizați pe o suprafață plană, stabilă, rezistentă la căldură, departe de surse de căldură sau lichide.
- Opriți și deconectați imediat friteuza cu aer dacă vedeți că iese fum negru. Fumul alb este normal, cauzat de încălzirea grăsimii sau stropirea alimentelor, dar fumul negru înseamnă că alimentele se ard sau există o problemă de circuit. Așteptați ca fumul să dispară înainte de a scoate coșul. Dacă cauza nu

a fost alimentele arse, contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (pagina 20).

- Pentru a opri friteuza cu aer, apăsați  o dată. Friteuza cu aer va emite un semnal sonor și toate butoanele se vor opri.
- **Nu** lăsați friteuza cu aer nesupravegheată în timpul utilizării.

## CABLU DE ALIMENTARE

- Opriți friteuza cu aer înainte de a scoate ștecherul din priză.
- Pentru a deconecta ștecherul, apucați ștecherul și trageți din priză. **Niciodată** nu trageți de cablul de alimentare.
- **Nu** lăsați cablul de alimentare (sau orice prelungitor) să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat sau să atingă suprafețele fierbinți.
- Scoateți și aruncați capacul de protecție montat peste ștecherul de alimentare al friteuzei cu aer pentru a preveni pericolul de sufocare.

- **Niciodată** nu utilizați o priză de sub tejghea când conectați friteuza cu aer.
- Friteuza dvs. cu aer are un ștecher de împământare cu trei fire. **Întotdeauna** conectați la o priză cu împământare. **Nu** modificați mufa în orice fel.
- Frigiderul dvs. cu aer ar trebui **numai** să fie utilizată cu sisteme electrice de **220-240 V, 50/60 Hz. Nu** conectați la un alt tip de priză.
- Nu lăsați friteuza cu aer și cablul acesteia la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. sau de persoane cu calificare similară, pentru a evita un eventual pericol de natură electrică sau de incendiu. Vă rugăm să contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (pagina 20).

## PRELUNGITOARE

- Sunt disponibile prelungitoare mai lungi și pot fi folosite dacă se acordă atenție utilizării lor. Dacă se folosește un prelungitor mai lung:
  - Valoarea electrică marcată a prelungitorului ar trebui să fie cel puțin la fel de mare ca valoarea electrică a friteuzei cu aer.
  - Cablul trebuie aranjat astfel încât să nu se întindă deasupra blatului sau a mesei de unde poate fi tras de copii sau de care se pot împiedica în mod neintenționat.
  - Dacă aparatul este de tip împământat, setul de cablu sau prelungitor ar trebui să fie un cablu cu 3 fire de tip împământare.

**AVERTIZARE:** Orice altă întreținere trebuie efectuată de un reprezentant de service autorizat.

**AVERTIZARE:** Articolele marcate cu următorul simbol pot atinge temperaturi ridicate și trebuie manipulate cu atenție.



**PRUDENȚĂ:**  
Suprafață  
fierbinte.



Acest simbol înseamnă că produsul nu trebuie aruncat ca deșeu menajer și trebuie livrat la un centru de colectare adecvat pentru reciclare.

Eliminarea și reciclarea corespunzătoare contribuie la protejarea resurselor naturale, a sănătății umane și a mediului.

Pentru mai multe informații privind eliminarea și reciclarea acestui produs, contactați municipalitatea locală, serviciul de eliminare sau magazinul de unde ați cumpărat acest produs.

### **Acest produs este conform RoHS.**

Acest produs este în conformitate cu Directiva 2011/65/UE, Regulamentul privind restricționarea utilizării anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice din 2012 și modificările sale, privind restricționarea utilizării anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice.

# **PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI**

# Prezentarea friteuzei cu aer

## DIAGRAMA FRITEUZEI CU AER [FIGURA 1]

- A. Compartiment pentru coș
- B. Plăci crisper
- C. Mâner coș
- D. Coș
- E. Mânere de carcasă
- F. Cablu de alimentare
- G. Panou de control
- H. Admisia aerului
- I. Leșire de aer

## Diagrama afișajului

### PANOUL DE CONTROL [FIGURA 2]

- a. Funcții de gătit
- b. Creștere/diminuare temperatură
- c. Pornit/Oprit
- d. ZONA 1
- e. POTRIVIRE
- f. GRANDZONE
- g. SYNC
- h. ZONA 2
- i. Pornire/Pauză
- j. Creștere/Scădere timp
- k. Afișajul temperaturii
- l. Afișarea timpului

**Notă:** Apăsăți și mențineți apăsat **TEMP** și  $\sim$  timp de 3 secunde pentru a comuta unitatea de temperatură (°C / °F).

### MESAJE DE AFIȘARE [FIGURA 3]

Gătit [Figura a]  
Pauză [Figura b]  
Coșul este îndepărtat [Figura c]  
Gătire finalizată [Figura d]

## Înainte de prima utilizare

### CONFIGURARE

1. Îndepărtați toate ambalajele din interiorul și exteriorul friteuzei cu aer, inclusiv orice autocolante temporare și folii de plastic.
2. Așezați friteuza cu aer pe o suprafață stabilă, plană, rezistentă la căldură. Țineți departe de zonele care pot fi deteriorate de aer fierbinte sau abur (cum ar fi pereții sau dulapurile).




**Notă:** Lăsați 13 cm/5 inchi de spațiu în spatele și deasupra friteuzei cu aer. Lăsați suficient spațiu în fața friteuzei cu aer pentru a scoate coșul. [Figura 4]

3. Spălați bine coșul, separatorul pentru coș și plăcile crisper, folosind fie mașina de spălat vase, fie un burete neabraziv.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul friteuzei cu aer cu o cârpă ușor umedă. Uscați cu un prosop.
5. Introduceți ferm plăcile crisper și separatorul în coș, apoi așezați coșul în friteuza cu aer. [Figura 5]

**Notă:** La introducerea plăcilor crisper, înclinați mai întâi placa crisper într-o parte, apoi apăsați în jos pe cealaltă parte. Plăcile crisper se pot potrivi într-un singur fel în coș.

## TEST DE FUNCȚIONARE

Un test vă va ajuta să vă familiarizați cu friteuza cu aer, să vă asigurați că funcționează corect și să o curățați de eventualele reziduuri în acest proces.

1. Asigurați-vă că coșul friteuzei cu aer cald este gol și introduceți friteuza cu aer cald în priză.
2. Atingeți .
3. Atingeți **GRANDZONE**. Afișajul va indica „200 °C” și „20 MIN”.
4. Atingeți **TIME**  pentru a schimba timpul la 5 minute.
5. Atingeți  pentru a începe gătitul. Când testul se termină, friteuza cu aer va emite un semnal sonor.
6. Scoateți coșul. Lăsați coșul să se răcească complet timp de 10-30 de minute.

### Notă:

- Orice friteuză cu aer poate avea un miros de plastic din procesul de fabricație. Acest lucru este normal. Dacă mirosul de plastic nu scade după câteva testări, contactați **Asistența pentru clienți** (pagina 20).
- Aveți grijă când întoarceți coșul după gătit, deoarece plăcile fierbinți pot cădea și pot crea un pericol pentru siguranță.

## DOPURI DIN SILICON

- Placa crisper conține 4 dopuri de silicon fabricate din material sigur pentru alimente. Aceste dopuri mențin placa montată pe fundul coșului.
- Atunci când introduceți plăcile crisper în coș, înclinați pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați în jos pe cealaltă parte. Plăcile crisper se pot potrivi într-un singur fel în coș. *[Figura 6]*

**Notă:** Forțarea incorectă a plăcii crisper în coș poate provoca deteriorări.

- Asigurați-vă că copiii **nu** se joacă cu dopurile de silicon sau și nu le înghit.

## Utilizarea friteuzei cu aer

### PRĂJIREA CU AER

#### Notă:

- **Nu** așezați nimic deasupra friteuzei cu aer. Acest lucru va perturba fluxul de aer și va cauza rezultate slabe la prăjirea cu aer. *[Figura 7]*
- O friteuză cu aer nu este o friteuză deep fryer. **Nu** umpleți coșul cu ulei, grăsime de prăjit sau orice lichid.
- Aveți grijă la aburul fierbinte atunci când scoateți coșul din friteuza cu aer.

## GRAFICUL DE GĂTIT

Funcția	Temperatura implicită	Ora implicită	Interval de temperatură	Interval de timp	Elemente de încălzire superioare	Elemente de încălzire inferioare
AIR FRY (Air Fry)	200°C / 390°F	20 minute	120°-205 °C / 250°-400 °F	1-60 minute		
ROAST (Prăjire)	190°C / 375°F	30 minute	120°-205°C / 250°-400 °F	1-240 minute		
BAKE (Coacere)	160°C / 320°F	25 minute	80°-205°C / 175°-400°F	1-240 minute		
GRILL (Grill)	240°C / 465°F	10 min	180°-240°C / 355°-465°F	1-60 minute		N/A
REHEAT (Reîncălzire)	165°C / 330°F	15 min	35°-205°C / 95°-400°F	1-60 minute		

Rezultatele pot varia. Pentru rețete și inspirație culinară, consultați aplicația VeSync.

### Notă:

- Pictogramele cu flacără sunt reprezentări ale căldurii, nu ale puterii reale de gătit.
- Temperatura reală a elementelor de încălzire superioare și inferioare poate varia. Intervalul de temperatură indicat în diagramă arată **doar** aproximativ temperatura maximă pe care o poate atinge fiecare element de încălzire.

RO

## GĂTIREA ÎN GRANDZONE

### 1. Așezați placa crisper în coș. [Figura 5]

#### Notă:

- Plăcile crisper permit uleiului în exces să se scurgă pe fundul coșului.
- Atunci când introduceți plăcile crisper în coș, înclinați pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați în jos pe cealaltă parte.
- Placa pentru prăjitor nu poate fi folosită pentru anumite rețete, cum ar fi brișele și pâinea.

### 2. Atingeți

### 3. Selectați **GRANDZONE**.

### 4. Selectați o funcție de gătit.

**Notă:** Funcțiile de gătit sunt programate cu un timp și o temperatură ideale pentru gătitul anumitor alimente. De asemenea, puteți personaliza timpul și temperatura.

5. Pentru a personaliza timpul (1 minut - 4 de ore) și temperatura (35° - 240°C), atingeți sau pentru timp și/ sau temperatură. Puteți face acest lucru oricând în timpul gătitului. Pentru a reveni la setările implicite ale unei funcții imediat după ce le-ați schimbat, apăsați din nou butonul funcției.
6. Atingeți pentru a începe prăjirea cu aer.
7. Friteuza cu aer va emite un bip când a finalizat, iar afișajul va afișa "Sfârșit".
8. Scoateți coșul din friteuza cu aer, având grijă la aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile rezistente la căldură pentru a scoate alimentele din coș.

- Asigurați-vă că coșul este așezat pe o suprafață plană.
- Aveți grijă să nu se colecteze ulei fierbinte sau grăsime în coș. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a reintroduce coșul. **[Figura 8]**

**PRUDENȚĂ:** Plăcile crisper fierbinți pot cădea atunci când întoarceți coșul.


9. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

## GĂTIREA CU O SINGURĂ ZONĂ




1. Așezați din nou plăcile crisper pentru în coș. **[Figura 5]**

### Notă:

- Plăcile crisper permit uleiului în exces să se scurgă pe fundul coșului.
- Atunci când introduceți plăcile crisper în coș, înclinați pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați în jos pe cealaltă parte.
- Placa pentru prăjitor nu poate fi folosită pentru anumite rețete, cum ar fi brișele și pâinea.

2. Atingeți .
3. Selectați zona pe care doriți să o utilizați.
4. Selectați o funcție de gătit.

**Notă:** Funcțiile de gătit sunt programate cu un timp și o temperatură ideale pentru gătitul anumitor alimente. De asemenea, puteți personaliza timpul și temperatura.

5. Opțional, ajustați temperatura și timpul atingând  sau .
6. Atingeți  pentru a începe prăjirea cu aer.
7. Friteuza cu aer va emite un bip când este pregătită. Afișajul va arăta „Sfârșit”.
8. Scoateți coșul din friteuza cu aer, având grijă la aburul fierbinte. Folosiți

clești sau ustensile rezistente la căldură pentru a scoate alimentele din coș.

- Asigurați-vă că coșul este așezat pe o suprafață plană.
- Aveți grijă să nu se colecteze ulei fierbinte sau grăsime în coș. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a reintroduce coșul. **[Figura 8]**

9. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

**PRUDENȚĂ:** Plăcile crisper fierbinți pot cădea atunci când întoarceți coșul.




## GĂTIREA CU 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 din nou plăcile crisper pentru în coș. **[Figura 5]**

### Notă:

- Plăcile crisper permit uleiului în exces să se scurgă pe fundul coșului.
- Atunci când introduceți plăcile crisper în coș, înclinați pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați în jos pe cealaltă parte.
- Placa pentru prăjitor nu poate fi folosită pentru anumite rețete, cum ar fi brișele și pâinea.

2. Atingeți .
3. Selectați **ZONA 1**.
4. Selectați o funcție de gătit.
5. Pentru a personaliza timpul (1 min-4 hr) și temperatura (35°-240°C) atingeți  sau  pentru timp și temperatură. Puteți face acest lucru oricând în timpul gătitului. Pentru a reveni la setările implicite ale unei funcții imediat după modificarea acestora, apăsați din nou butonul funcției.

6. Selectați **ZONA 2** și repetați pașii 4 și 5.
7. Atingeți ►|| pentru a începe prăjirea cu aer.

**Notă:** Dacă decideți că mâncarea din una dintre zone este gata înainte de expirarea timpului de gătire, puteți întrerupe o zonă selectând zona respectivă, apoi atingând ►||.

8. Friteuza cu aer va emite un bip când a finalizat, iar afișajul va afișa "Sfârșit".
9. Scoateți coșul din friteuza cu aer, având grijă la aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile rezistente la căldură pentru a scoate alimentele din coș.
  - Asigurați-vă că coșul este așezat pe o suprafață plană.
  - Aveți grijă să nu se colecteze ulei fierbinte sau grăsime în coș. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a reintroduce coșul. [Figura 8]

**PRUDENȚĂ:** Plăcile crisper fierbinți pot cădea atunci când întoarceți coșul.

10. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

## ÎNTRERUPEREA GĂTIRII

Gătirea se va întrerupe automat atunci când coșul este scos. Reintroduceți coșul pentru a relua gătitul.

Opțional, atingeți ►|| pentru a întrerupe gătitul ambelor zone. Atingeți ►|| din nou pentru a relua gătitul.

**Întreruperea timpului de gătire într-o singură zonă (în timp ce utilizați ambele zone)**

1. Selectați zona pe care doriți să o întrerupeți.

2. Atingeți ►|| pentru a întrerupe gătitul.
3. Pentru a relua zona întreruptă, atingeți ►|| din nou.

**Notă:** Puteți ajusta setările (funcția de gătit, timpul și temperatura) atunci când o zonă este în pauză.

**Încheierea timpului de gătire într-o zonă (în timp ce utilizați ambele zone)**

Dacă decideți că mâncarea din una dintre zone este gata înainte de expirarea timpului de gătire, puteți **opri o zonă**. Apăsati și mențineți apăsat butonul acelei zone timp de 3 secunde.

## GĂTIRE SINCRONIZATĂ

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

1. Așezați din nou plăcile crisper pentru în coș. [Figura 5]

**Notă:**

- Plăcile crisper permit uleiului în exces să se scurgă pe fundul coșului.
- Atunci când introduceți plăcile crisper în coș, înclinați pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați în jos pe cealaltă parte.
- Placa pentru prăjitor nu poate fi folosită pentru anumite rețete, cum ar fi briosele și pâinea.

2. Atingeți (U).
3. Selectați **ZONA 1**. Alegeți o funcție de gătit, apoi modificați temperatura și/ sau timpul atingând ^ sau v.
4. Selectați **ZONA 2**. Alegeți o funcție de gătit, apoi modificați temperatura și/ sau timpul atingând ^ sau v.
5. Atingeți **SYNC**(Sincronizare).
6. Atingeți ►||. Zona cu timpul cel mai lung va începe gătitul. Cealaltă zonă va afișa "Hold". Aparatul va emite un bip și va începe a doua zonă atunci când ambele zone au același timp rămas.

**Notă:** Dacă decideți că mâncarea dintr-una dintre zone este gata înainte de expirarea timpului de gătire, puteți **opri zona respectivă**. Ține apăsat și ține apăsat butonul acelei zone timp de 3 secunde

7. Friteuza cu aer va emite un bip când este pregătită. Afișajul va arăta „**Sfârșit**”.
8. Scoateți coșul din friteuza cu aer, având grijă la aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile rezistente la căldură pentru a scoate alimentele din coș.
  - Asigurați-vă că coșul este așezat pe o suprafață plană.
  - Aveți grijă să nu se colecteze ulei fierbinte sau grăsime în coș. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a reintroduce coșul. **[Figura 8]**

**PRUDENȚĂ:** Plăcile crisper fierbinți pot cădea atunci când întoarceți coșul.




9. Lăsați să se răcească înainte de curățare.




## GĂTIRE CU SETĂRI POTRIVITE

Oglindiți setările în **ZONA 1** și **ZONA 2** pentru a găti cu aceeași funcție, temperatură și timp. Acest lucru vă permite să gătiți cantități mari în același timp sau alimente diferite folosind aceleași setări.

1. Așezați din nou plăcile crisper pentru în coș. **[Figura 5]**

**Notă:**

- Plăcile crisper permit uleiului în exces să se scurgă pe fundul coșului.
  - Atunci când introduceți plăcile crisper în coș, înclinați pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați în jos pe cealaltă parte.
  - Placa pentru prăjitor nu poate fi folosită pentru anumite rețete, cum ar fi brișele și pâinea.
2. Atingeți .
  3. Selectați **ZONA 1**. Alegeți o funcție de gătit, apoi modificați temperatura și/ sau timpul atingând  sau .

4. Selectați **ZONA 2**. Alegeți o funcție de gătit, apoi modificați temperatura și/ sau timpul atingând  sau .
5. Atingeți **POTRIVITE** pentru a copia setările din **ZONA 1** în **ZONA 2**.
6. Atingeți  pentru a începe gătitul cu ambele zone.
7. Friteuza cu aer va emite un bip când este pregătită. Afișajul va arăta „**Sfârșit**”.
8. Scoateți coșul din friteuza cu aer, având grijă la aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile rezistente la căldură pentru a scoate alimentele din coș.
  - Asigurați-vă că coșul este așezat pe o suprafață plană.
  - Aveți grijă să nu se colecteze ulei fierbinte sau grăsime în coș. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a reintroduce coșul. **[Figura 8]**

**PRUDENȚĂ:** Plăcile crisper fierbinți pot cădea atunci când întoarceți coșul.

9. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

## Ghid de gătit

### UMPLEREA EXCESIVĂ

- Dacă coșul este prea plin, alimentele se vor găti neuniform.

**PRUDENȚĂ:** Nu împachetați alimente.

Cantitățile îngrămădite de alimente pot atinge spiralele de încălzire și pot cauza pericol de incendiu.

### UTILIZAREA ULEIULUI

- Adăugarea unei cantități mici de ulei la mâncare o va face mai crocantă. Nu utilizați mai mult de 30 ml/2 linguri US de ulei.
- Spray-urile cu ulei sunt excelente pentru aplicarea uniformă a unor cantități mici de ulei pe toate produsele alimentare.
- **Nu** utilizați spray-uri de gătit cu agenți de propulsie. Propulsorii pot deteriora stratul antiaderent al coșului.

## SFATURI ALIMENTARE

- Puteți prăji cu aer orice alimente congelate sau produse care pot fi coapte în cuptor.
- Pentru a face prăjituri, plăcinte artisanale sau orice aliment cu umplutură sau aluat, puneți alimentele într-un recipient termorezistent înainte de a le pune în coș.
- Prăjirea cu aer a alimentelor bogate în grăsimi va face ca grăsimea să picure sub placa crisper. Pentru a evita excesul de fum în timpul gătitului, după gătire eliminați grăsimea acumulată.
- Alimentele marinate lichide creează stropire și exces de fum. Uscați aceste alimente înainte de a le prăji.

## CARTOFI PAI

- Adăugați 8–15 ml/½–1 lingură de ulei pentru a fi crocant.
- Atunci când preparați cartofii prăjiți din cartofi cruzi, înmuați cartofii cruzi în apă timp de 15 minute pentru a elimina amidonul înainte de prăjire. Uscați cu un prosop înainte de a adăuga ulei.
- Taiati cartofii cruzi mai mici pentru rezultate mai crocante. În română: Încercați să tăiați cartofii prăjiți în fâșii de 0,6 × 7,6 cm / ¼ × 3 inci.

**Notă:** Pentru mai multe sfaturi și rețete, consultați aplicația VeSync și site-ul Cosori.

## Mai multe funcții

### SETĂRILE FUNCȚIEI DE GĂTIT

Utilizarea unei funcții de gătit este cel mai simplu mod de a prăji cu aer. Funcțiile de gătit sunt programate cu un timp și o temperatură ideale pentru gătitul anumitor alimente.

- Pentru a personaliza o funcție:
- Alegeți o funcție și reglați timpul și/sau temperatura.

**Notă:** Pentru a mări sau micșora rapid timpul sau temperatura, apăsați și mențineți apăsat butoanele  $\wedge$  sau  $\vee$ .

- Apăsați și mențineți apăsat butonul funcției până când friteuza cu aer emite un bip.
- Pentru a reseta o funcție:
- Fără a face modificări, apăsați și mențineți apăsat butonul funcției și **GRANDZONE** în același timp de 3 secunde, până când friteuza cu aer emite un semnal sonor.

- Pentru a reseta toate funcțiile:

- Apăsați și mențineți apăsat **ZONA 1** și **ZONA 2** Apăsați simultan timp de 3 secunde, până când friteuza cu aer emite un semnal sonor.

## COMUTAREA UNITĂȚILOR DE TEMPERATURĂ

- Apăsați și mențineți apăsat **TEMP**  $\wedge$  și  $\vee$  timp de 3 secunde.
- Unitatea de temperatură se va schimba de la Celsius la Fahrenheit.
- Repetați pentru a reveni la Celsius.

## ACTIVAREA/DEZACTIVAREA SUNETULUI

- Apăsați și mențineți apăsat **TEMP**  $\wedge$  și **TIMP**  $\vee$  Apăsați simultan timp de 3 secunde, până când friteuza cu aer emite un semnal sonor.
- Repetați pentru a activa din nou sunetul.

## ÎNTRERUPERE

- Apăsati ►► pentru a întrerupe gătitul. Friteuza cu aer se va opri din încălzire și ►► va clipi până când atingeți din nou ►► pentru a relua gătitul.
- După 30 de minute de inactivitate, friteuza cu aer se va opri.
- Această funcție vă permite să întrerupeți programul de gătit fără a scoate coșul din friteuza cu aer.

## RELUAȚI AUTOMAT GĂTITUL

- Dacă scoateți coșul, friteuza va întrerupe automat gătitul.
- Când reintroduceți coșul, friteuza va relua automat gătitul pe baza setărilor dumneavoastră anterioare.

## OPRIRE AUTOMATĂ

- Dacă friteuza cu aer nu are programe de gătit active, friteuza cu aer va șterge toate setările și se va opri după 9 minute de inactivitate.

Dacă următoarele moduri rămân inactice pentru durata corespunzătoare, friteuza cu aer se va opri.		
Dispozitiv pornit	Toate funcțiile de gătit finalizate	Preîncălzire sau întrerupere
9 min	9 min	9 min

## Îngrijire și întreținere

### Notă:

- **Întotdeauna** curățați coșul friteuzei cu aer și placa pentru prăjitor după fiecare utilizare.
- Căptușirea coșurilor cu folie (cu excepția plăcilor crisper) poate facilita curățarea.

1. Opriți și deconectați friteuza cu aer. Lăsați-l să se răcească complet înainte de curățare. Trageți coșul pentru o răcire mai rapidă.
2. Ștergeți exteriorul friteuzei cu o cârpă umedă, dacă este necesar.
3. Coșul și plăcile crisper pot fi spălate în mașina de spălat vase. De asemenea, le puteți spăla cu apă fierbinte, săpun și un burete neabraziv. Înmuiați dacă este necesar.

### Notă:

- Coșul și plăcile crisper au o acoperire antiaderentă. Evitați utilizarea ustensilelor metalice și a materialelor de curățare abrazive.
- Pentru petele de grăsime rezistente:
  - a. Într-un bol mic, amestecați 30 g/2 linguri de bicarbonat de sodiu și 15 ml/1 lingură de apă pentru a forma o pastă pentru ungere.
  - b. Folosiți un burete pentru a întinde pasta pe coș și plăcile crisper și frecați. Lăsați coșul și plăcile crisper să stea timp de 15 minute înainte de clătire.
  - c. Spălați coșul și plăcile crisper cu apă și săpun înainte de utilizare.

4. Curățați interiorul friteuzei cu aer cu un burete sau o cârpă ușor umedă, neabrazivă. **Nu** scufundați în apă. Dacă este necesar, curățați bobina de încălzire pentru a îndepărta resturile alimentare. [Figura 9]
5. Uscați înainte de utilizare.

**Notă:** Asigurați-vă că serpentina de încălzire este complet uscată înainte de a porni friteuza cu aer.

## Accesorii

Sunt disponibile accesoriile suplimentare și de înlocuire pentru friteuza dvs. cu aer. Pentru mai multe informații, contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (pagina 20).

# Depanare

Problemă	Soluție posibilă
Friteuza cu aer nu pornește.	Asigurați-vă că friteuza cu aer este conectată la priză.
	Împingeți bine coșul în friteuza cu aer.
Alimentele nu sunt gătite complet.	Introduceți cantități mai mici de produse alimentare în coș. Dacă coșul este prea plin, atunci alimentul va fi gătit insuficient.
	Creșteți temperatura sau timpul de gătit.
Alimentele sunt gătite inegal.	Alimentele care sunt stivuite una peste alta sau aproape unele de altele trebuie agitate sau răsturnate în timpul gătirii.
Alimentele nu sunt crocante după prăjirea cu aer.	Pulverizarea sau ungerea cu o cantitate mică de ulei pe alimente poate crește gradul de crocanță. Consultați <b>Sfaturi de gătit</b> (pagina 13).
Cartofii pai nu sunt gătiți corect.	Consultați <b>Cartofii pai</b> (pagina 14).
Coșul nu alunecă în siguranță în friteuza cu aer.	Asigurați-vă că coșul nu este umplut excesiv cu alimente.
	Asigurați-vă că plăcile crisper sunt bine fixate în interiorul coșului.
Din friteuza cu aer iese fum alb sau abur.	Friteuza cu aer cald poate produce puțin fum alb sau abur atunci când este utilizată pentru prima dată sau în timpul gătitului. Acest lucru este normal.
	Asigurați-vă că coșul și interiorul friteuzei cu aer sunt curățate corespunzător și nu sunt acoperite cu grăsime.
	Gătirea alimentelor grase va duce la scurgerea uleiului sub placa crisper. Acest ulei va produce fum alb, iar coșul poate fi mai fierbinte decât de obicei. Acest lucru este normal și nu ar trebui să afecteze gătitul. Manevrați coșul cu grijă.
Din friteuza cu aer iese fum negru.	Deconectați imediat friteuza cu aer. Fumul negru înseamnă că mâncarea arde sau există o problemă de circuit. Așteptați ca fumul să dispară înainte de a scoate coșul. Dacă cauza nu a fost alimentele arse, contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (pagina 20).
Friteuza cu aer are un miros de plastic.	Orice friteuză cu aer poate avea un miros de plastic din procesul de fabricație. Acest lucru este normal. Urmați instrucțiunile pentru un <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> (a se vedea pagina 20).

Problemă	Soluție posibilă
<p>Tempul de gătit este mai lung atunci când se utilizează gătitul Grandzone sau Potrivire.</p>	<p>Acest lucru este normal. Cantitățile mari de alimente pot necesita mai mult timp pentru a fi gătit.</p>
<p>Afișajul arată codul de eroare „E1”.</p>	<p>Există un circuit deschis în monitorul de temperatură superior al <b>ZONEI 1</b>. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (pagina 20).</p>
<p>Afișajul arată codul de eroare „E2”.</p>	<p>Există un scurtcircuit la monitorul de temperatură superior al <b>ZONEI 1</b>. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (pagina 20).</p>
<p>Afișajul arată codul de eroare „E3”.</p>	<p>Protecția la supraîncălzire a <b>ZONEI 1</b> a friteuzei cu aer s-a activat. Oprți și scoateți din priză friteuza cu aer cald și lăsați-o să se răcească complet. Dacă afișajul arată în continuare „E3”, contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (pagina 20).</p>
<p>Afișajul arată codul de eroare „E21”.</p>	<p>Există un circuit deschis în monitorul de temperatură inferior al <b>ZONEI 1</b>. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (pagina 20).</p>
<p>Afișajul arată codul de eroare „E22”.</p>	<p>Există un scurtcircuit în monitorul de temperatură inferior al <b>ZONEI 1</b>. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (pagina 20).</p>
<p>Afișajul arată codul de eroare „E24”.</p>	<p>Există un circuit deschis în monitorul de temperatură superior al <b>ZONEI 2</b>. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (pagina 20).</p>
<p>Afișajul arată codul de eroare „E25”.</p>	<p>Există un scurtcircuit la monitorul de temperatură superior al <b>ZONEI 2</b>. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (pagina 20).</p>
<p>Afișajul arată codul de eroare „E26”.</p>	<p>Există un circuit deschis în monitorul de temperatură inferior al <b>ZONEI 2</b>. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (a se vedea pagina 20).</p>
<p>Afișajul arată codul de eroare „E27”.</p>	<p>Există un scurtcircuit la monitorul de temperatură inferior al <b>ZONEI 2</b>. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (pagina 20).</p>
<p>Afișajul arată codul de eroare „E28”.</p>	<p>Protecția la supraîncălzire a <b>ZONEI 2</b> a friteuzei cu aer s-a activat. Oprți și scoateți din priză friteuza cu aer cald și lăsați-o să se răcească complet. Dacă afișajul arată în continuare „E28”, contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (pagina 20).</p>

Dacă problema dvs. nu este menționată, vă rugăm să contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (pagina 20).

# Declarație de conformitate

Vesync Germany GmbH declară prin prezenta că acest produs este conform cu cerințele esențiale și celelalte prevederi relevante ale Directivei 2014, precum și cu toate celelalte cerințe aplicabile din directivele UE și Regatul Unit. Declarația completă de conformitate poate fi găsită la adresa: <https://cosori.com/euro/compliance>

## Informații privind garanția limitată

<b>Denumirea produsului</b>	Friteuză cu aer Dual Blaze TwinFry™ de 8,6 litri
<b>Model</b>	CAF-TF801-CEUR
<i>Pentru referință, vă recomandăm să notați ID-ul comenzii și data achiziției.</i>	
<b>Data achiziției</b>	
<b>ID comandă</b>	

## Garanție pentru produse Cosori Garanție de doi (2) ani\* pentru produse de larg consum

VESYNC GERMANY GMBHKft. garantează că produsul nu va prezenta defecte de materiale și de manoperă pentru o perioadă de 2 ani de la data achiziției inițiale („Perioadă de garanție”), cu condiția ca produsul să fi fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile de utilizare și îngrijire aferente (de exemplu, în mediul prevăzut și în circumstanțe normale). **\*Prezența garanției nu vă limitează drepturile care pot fi impuse sau acordate de legislația națională sau regională de protecție a consumatorilor în vigoare în regiunea dvs., 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, VESYNC GERMANY GMBHKft. 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?

Prezența garanției se extinde numai la cumpărătorul consumator inițial al produsului și nu este transferabilă niciunei proprietari ulterior al

produsului, indiferent dacă dreptul de proprietate asupra produsului a fost transferat sau nu în perioada specificată a garanției. 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! Prezența garanției nu se extinde asupra produselor achiziționate de la distribuitorii sau vânzătorii neautorizați. Garanția oferită de VESYNC GERMANY GMBHKft. se extinde exclusiv la produsele achiziționate de la distribuitorii sau vânzătorii autorizați, care fac obiectul controalelor de calitate desfășurate de VESYNC GERMANY GMBHKft. și care au fost de acord să se supună acestor controale de calitate. Rețineți că produsele achiziționate de pe o pagină de internet sau de la un distribuitor neautorizat pot fi contrafăcute, uzate, defecte sau pot să nu fie concepute pentru a fi utilizate în țara dvs. Vă puteți proteja propria persoană și produsele asigurându-vă că achiziționați doar de la VESYNC GERMANY GMBHKft. sau de la distribuitorii autorizați. 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 sau daunele apărute în urma utilizării necorespunzătoare.
- Dacă dovada achiziției a fost modificată în vreun fel sau este ilizibilă.
- Dacă numărul modelului, numărul de serie sau codul datei de fabricație de pe produs a fost modificat, înlăturat sau nu este lizibil.
- Dacă produsul a fost modificat comparativ cu starea sa inițială.
- Dacă produsul nu a fost utilizat în conformitate cu îndrumările și instrucțiunile din manualul de utilizare.
- Daunele provocate prin conectarea unor echipamente periferice, echipamente suplimentare sau accesorii diferite de cele recomandate în manualul de utilizare.
- Daunele sau defectele provocate prin accidente, abuz, utilizare necorespunzătoare, întreținere improprie sau inadecvată.

- Daunele sau defectele provocate prin lucrări de service sau reparații la produs, efectuate de un prestator de servicii neautorizat sau de oricine altcineva în afară de VESYNC GERMANY GMBHKft.
- Daunele sau defectele care apar în timpul utilizării comerciale, închirierii sau al utilizărilor care nu fac 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 conexe.
- Daune sau defecte care depășesc costul produsului. Revendicarea serviciului de garanție limitată în 5 pași simpli:
  1. Asigurați-vă că produsul se află în perioada de garanție limitată specificată.
  2. Asigurați-vă că aveți o copie a facturii și a codului de identificare a comenzii sau o dovadă de cumpărare.
  3. Asigurați-vă că aveți produsul. NU eliminați produsul înainte să ne contactați.
  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 SPECIFICATĂ ANTERIOR CONSTITUE RĂSPUNDEREA EXCLUSIVĂ A VESYNC GERMANY GMBHKft. ȘI DESPĂGUBIREA UNICĂ ȘI EXCLUSIVĂ DE CARE VEȚI BENEFICIA PENTRU ORICE ÎNCĂLCARE A ORICĂREI GARANȚII SAU PENTRU ALTE NECONFORMITĂȚI ALE PRODUSULUI, ACOPERITE DE PREZENTA DECLARAȚIE PRIVIND GARANȚIA PENTRU PRODUSE. PREZENTA GARANȚIE ESTE EXCLUSIVĂ ȘI ÎNLOCUIEȘTE TOATE CELELALTE GARANȚII. NICIUN ANGAJAT AL VESYNC GERMANY GMBHKft. ȘI NICIO ALTĂ PARTE NU ESTE AUTORIZATĂ SĂ ACORDE GARANȚII ÎN PLUS FAȚĂ DE GARANȚIA STIPULATĂ ÎN PREZENTA DECLARAȚIE PRIVIND GARANȚIA PENTRU PRODUSE.

## Declinarea garanțiilor

ÎN MĂSURA MAXIMĂ PREVĂZUTĂ DE LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE, CU EXCEȚIA ASPECTELOR GARANTATE ÎN PREZENTA POLITICĂ DE GARANȚIE PENTRU PRODUSE, VESYNC GERMANY GMBHKft. VA FURNIZA PRODUSELE PE CARE LE-AȚI ACHIZIȚIONAT DE LA VESYNC GERMANY GMBHKft. „CA ATĂRE”, IAR VESYNC GERMANY GMBHKft. DECLINĂ PRIN PREZENTA ORICE GARANȚIE DE ORICE NATURĂ, EXPLICITĂ SAU IMPLICITĂ, LEGALĂ SAU DE ALTĂ NATURĂ, INCLUZÂND, FĂRĂ LIMITARE, ORICE GARANȚIE DE VANDABILITATE, NEÎNCĂLCARE ȘI

GRAD DE ADECVARE PENTRU UN ANUMIT SCOP.

## Limitări de răspundere

ÎN MĂSURA MAXIMĂ PREVĂZUTĂ DE LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE, VESYNC GERMANY GMBHKft., AFILIAȚII SAU LICENȚIATORII, PRESTATORII DE SERVICII, ANGAJAȚII, AGENTII, FUNCȚIONARII SAU DIRECTORII ACESTEIA NU VOR FI RĂSPUNZĂTORI PENTRU:

- (a) DAUNE DE ORICE NATURĂ CE DECURG DIN SAU ÎN LEGĂTURĂ CU PRODUSE ACHIZIȚIONATE DE LA VESYNC GERMANY GMBHKft, DAUNE CARE DEPĂȘESC PREȚUL DE ACHIZIȚIE PLĂTIT DE CUMPĂRĂTOR PENTRU PRODUSELE RESPECTIVE SAU
- (b) DAUNE INDIRECTE, SPECIALE, INCIDENTALE, CONEXE SAU PUNITIVE, CHIAR ȘI ÎN CAZURILE ÎN CARE VESYNC GERMANY GMBHKft. GMBH SAU UNUL DINTRE FURNIZORII ACESTEIA AU FOST INFORMAȚI CU PRIVIRE LA POSIBILITATEA SAU PROBABILITATEA UNOR ASTFEL DE DAUNE. ȘI INDIFERENT DACĂ ACESTEIA 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 EXCEȚIA CELOR ACOPERITE DE PREZENTA DECLARAȚIE DE GARANȚIE PENTRU PRODUSE, VESYNC GERMANY GMBHKft. 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 SUPORTATE 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 LIMITATĂ FACE OBIECTUL LEGISLAȚIEI ÎN VIGOARE, CARE SE APLICĂ PERSOANEI ȘI PRODUSULUI DVS. CONSULTAȚI LEGISLAȚIA DIN JURISDICȚIA DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A VĂ ÎNȚELEGE PE DEPLIN DREPTURILE.

### **Modificări ale prezentei politici**

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

Prezenta garanție este oferită de:  
Vesync Germany GmbH  
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

## **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.

**E-mail:** [support.europe@cosori.com](mailto:support.europe@cosori.com)

*\* Vă rugăm pregătiți factura comenzii și ID-ul comenzii înainte de a contacta serviciul de asistență pentru clienți*

**VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD**

6 Raffles Quay, #14-06,  
048580 Singapore

## Съдържание

Съдържание на пакета	1
Спецификации	1
Важни предпазни мерки и предупреждения	2
Описание на уреда за готвене с горещ въздух	9
Преди първата употреба	9
Начин на работа с уреда за готвене с горещ въздух	10
Грижа и поддръжка	17
Отстраняване на проблеми	18
Информация за ограничена гаранция	20
Екипа за обслужване на клиенти	22

## Съдържание на пакета

- 1 × 8,6-литров уред за готвене с горещ въздух Dual Blaze TwinFry™
- 2 × Решетка
- 1 × Разделител за кошница
- 1 × Кратко начално ръководство
- 1 × Книга с рецепти
- 1 × Ръководство за употреба

## Спецификации

Модел	CAF-TF801-CEUR
Захранване	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Номинална мощност	2700 W
Капацитет	8,6 L
Диапазон на температурата	35–240°C / 95–465°F
Диапазон на времето за готвене	1 мин. – 4 часа
Размери (включително дръжката)	33,9 Д × 48,2 Ш × 28,1 В cm / 13,3 Д × 19,0 Ш × 11,1 В in
Консумация в изключено състояние	≤ 0,3 W
Тегло	17,6 lb / 8 kg

# ПРОЧЕТЕТЕ И ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

## Важни предпазни мерки и предупреждения

Когато използвате фритюрника с горещ въздух, спазвайте основните мерки за безопасност. Моля, прочетете всички инструкции.

### ОСНОВНИ ПРИНЦИПИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- **Не** докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжката.
- Бъдете внимателни, когато обръщате кошницата след готвене, тъй като горещите решетки може да изпадат и да причинят наранявания.
- Поставете стабилно решетките 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 захранващият 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** (стр. 22).

- **Не** използвайте фритюрника с горещ въздух, ако е повреден, не работи или ако кабелът или щепселът са повредени. Свържете се с **Екипа за обслужване на клиенти** (стр. 22).
- Поставянето на допълнителни приставки в уреда не се препоръчва от Cosori и може да причини наранявания.
- **Не** използвайте на открито.
- **Не** поставяйте фритюрника 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 решетките или когато изхвърляте горещата мазнина.
- **Винаги** поставяйте решетките или кошницата върху термоустойчива повърхност, след като ги извадите от уреда.
- **Не** почиствайте с метални гъби или телчета. Възможно е от телчетата 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 фритюрника с горещ въздух. **Не** съхранявайте никакви предмети в уреда за готвене с горещ въздух.
- Този фритюрник 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. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.
- **Не** позволявайте на децата да почистват

или да извършват поддръжка на фритюрника 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.
- 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 други цели, различни от неговото предназначение.
- Обслужването трябва да се извършва от упълномощен сервизен представител. Свържете се с **Екипа за обслужване на клиенти** (стр. 22).
- Инструкции за почистване на аксесоарите са дадени

в раздел **Грижа и поддръжка** (стр. 17).

- 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 решетките) по време на или веднага след готвене.
- **Не** поставяйте в

фритюрника с горещ въздух хартия, картон, пластмаса или подобни материали, които не са термоустойчиви.

- **Никогa** 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 покривате кошницата с фолио, то не трябва да влиза в контакт с нагревателните елементи. Това може да предизвика прегряване и опасност 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 фритюрника с горещ въздух далеч от запалими материали

(пергета, покривки и др. подобни). Използвайте на равна, стабилна, термоустойчива повърхност, далеч от източници на топлина или течности.

- Ако от фритюрника 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** (стр. 22).
- За да изключите уреда, натиснете еднократно бутона  $\odot$ . Уредът ще издаде звуков сигнал и всички бутони ще изгаснат.
- **Не** оставяйте фритюрника с горещ въздух без надзор, докато работи.

## ЗАХРАНВАНЕ И ЗАХРАНВАЩ КАБЕЛ

- Изключете фритюрника 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** допускайте 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 задувяне.
- **Никога** не включвайте фритюрника с горещ въздух в контакт, който се намира под кухненския плот.
- Уредът за готвене с горещ въздух има щепсел за заземяване с 3 извода. **Винаги** включвайте в заземен електрически контакт. **Не** модифицирайте щепсела по никакъв начин.

- Уредът за готвене с горещ въздух трябва да бъде включван **само** в инсталация на **220–240 V, 50/60 Hz**. **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 VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. или техник с подобна квалификация, за да се предотврати риск от токов удар или пожар. Свържете се с **Екипа за обслужване на клиенти** (стр. 22).

## 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 фритюрника 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 със заземяване, захранващият или удължителният кабел трябва да бъде от типа за заземяване с 3 проводника.

**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 спомага 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**

# Описание на уреда за готвене с горещ въздух



## СХЕМА НА УРЕДА ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ [ФИГУРА 1]

- A. Разделител за кошница
- B. Решетки
- C. Дръжка на кошницата
- D. Кошница
- E. Дръжки на корпуса
- F. Захранващ кабел
- G. Панел за управление
- H. Отвор за входящ за въздух
- I. Отвор за изходящ въздух

## Схема на дисплея

### ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ [ФИГУРА 2]

- a. Функции за готвене
- b. Увеличаване/Намаляване на температурата
- c. Включване/Изключване
- d. ЗОНА 1
- e. ДУБЛИРАНЕ
- f. КОМБИНИРАНА ЗОНА
- g. СИНХРОНИЗАЦИЯ
- h. ЗОНА 2
- i. Старт/Пауза
- j. Увеличаване/Намаляване на времето
- k. Индикатор за температура
- l. Индикатор за време

**Забележка:** Натиснете едновременно и задръжте за 3 секунди бутоните **ТЕМПЕРАТУРА**  и , за да превключите единицата за температура (°C / °F).

## СЪОБЩЕНИЯ НА ДИСПЛЕЯ [ФИГУРА 3]

Готвене [Фигура a]

Пауза [Фигура b]

Кошницата е извадена [Фигура c]

Готвенето е приключило [Фигура d]

## 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 фритюрника 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 cm / 5 инча разстояние зад и над уреда за готвене с горещ въздух. Осигурете достатъчно пространство от предната страна на уреда с цел изваждане на кошницата. [Фигура 4]

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.

## 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 кошницата е празна и след това включете уреда.
2. Натиснете .
3. Натиснете **КОМБИНИРАНА ЗОНА**. На дисплея се показва индикация „200°C“ и „20 МИН“.
4. Натиснете **ВРЕМЕ** , за да промените времето на 5 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 няколко пробни цикъла, тогава се свържете с **Екипа за обслужване на клиенти** (стр. 22).
- Бъдете внимателни, когато обръщате кошницата след готвене, тъй като горещите решетки може да изпадат и да причинят наранявания.

## СИЛИКОНОВИ СТОПЕРИ

- Всяка решетка има 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 6]

**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 и внимавайте да не ги погълнат.

## Начин на работа с уреда за готвене с горещ въздух

### ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

#### Забележка:

- **Не** поставяйте никакви предмети върху фритюрника с горещ въздух. Те могат да възпрепятстват въздушния поток и да влошат резултата от готвенето с горещ въздух. [Фигура 7]
- 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

Функция	Температура по подразбиране	Време по подразбиране	Диапазон на температурата	Диапазон на времето за готвене	Горни нагревателни елементи	Долни нагревателни елементи
AIR FRY (Еър фрай)	200°C / 390°F	20 мин.	120°–205°C / 250°–400°F	1–60 мин.		
ROAST (Печене)	190°C / 375°F	30 мин.	120°–205°C / 250°–400°F	1–240 мин.		
BAKE (Печива)	160°C / 320°F	25 мин.	80°–205°C / 175°–400°F	1–240 мин.		
GRILL (Грил)	240°C / 465°F	10 мин.	180°–240°C / 355°–465°F	1–60 мин.		Няма
REHEAT (Заопли)	165°C / 330°F	15 мин.	35°–205°C / 95°–400°F	1–60 мин.		

Резултатите може да се различават. Рецепти и вдъхновение за ястия можете да намерите в приложението VeSync.

### Забележка:

- Иконите на пламък представляват топлина, не реална мощност при готвене.
- Реалната температура на горните и долните нагревателни елементи може да варира. Посоченият в таблицата диапазон на температурата показва **само** ориентировъчна максимална температура, която всеки от нагревателните елементи може да постигне.

## ГОТВЕНЕ В КОМБИНИРАНАТА ЗОНА

1. Поставете решетките в кошницата. [Фигура 5]

### 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 **КОМБИНИРАНА ЗОНА**.

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 (1 мин. – 4 часа) и температурата (35°–240°C), натиснете  или  за време и/или 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. Натиснете ►||, за да стартирате готвенето с горещ въздух.
7. Уредът ще издаде звуков сигнал, когато готвенето приключи и 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.
  - Поставете кошницата върху равна повърхност.
  - Внимавайте с горещото олио или мазнина, събрани в кошницата. За да избегнете разпукване, източете мазнината, преди да поставите отново кошницата. [Фигура 8]

**ВНИМАНИЕ:** Горещите решетки може да изпадат, когато обръщате кошницата.

9. Изчакайте уредът да се охлади, преди да го почистите.

## ГОТВЕНЕ С ЕДНА ЗОНА

1. Поставете решетките и разделителя в кошницата. [Фигура 5]

### 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 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 ◣.
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.
  - Поставете кошницата върху равна повърхност.
  - Внимавайте с горещото олио или мазнина, събрани в кошницата. За да избегнете разпукване, източете мазнината, преди да поставите отново кошницата. [Фигура 8]
9. Изчакайте уредът да се охлади, преди да го почистите.

**ВНИМАНИЕ:** Горещите решетки може да изпадат, когато обръщате кошницата.

## ГОТВЕНЕ С 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. [Фигура 5]

### 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 (1 мин. – 4 часа) и температурата (35°–240°C), натиснете  $\wedge$  или  $\vee$  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 и 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.

- Поставяйте кошницата върху равна повърхност.
- Внимавайте с горещото олио или мазнина, събрани в кошницата. За да избегнете разплюскване, източете мазнината, преди да поставите отново кошницата. [Фигура 8]

**ВНИМАНИЕ:** Горещите решетки може да изпадат, когато обръщате кошницата.

10. 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 1 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 зоната е на пауза, можете да регулирате настройките (функция за готвене, време и температура).

### Приключване на времето за готвене в 1 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 5]

### 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  или .
5. Натиснете **СИНХРОНИЗАЦИЯ**.
6. Натиснете . Готвенето в зоната с по-дълго зададено време ще започне. За другата зона ще се покаже индикация „Изчакване“. Втората зона ще издаде звуков сигнал и ще се стартира, когато и оставащото време за готвене в двете зони се изравни.

**Забележка:** Ако решите, че ястието в едната от зоните е готово, преди времето за готвене да е изтекло, можете да **спрете тази зона**. Натиснете и задръжте за 3 секунди бутона на съответната зона.

7. Уредът ще издаде звуков сигнал, когато готвенето приключи. На дисплея ще се покаже индикацията „Край“.
8. Извадете кошницата от уреда, като се пазите от горещата пара. Използвайте щипката или термоустойчиви прибори, за да извадите храната от кошницата.
  - Поставяйте кошницата върху равна повърхност.
  - Внимавайте с горещото олио или мазнина, събрани в кошницата. За да избегнете разплискване, източете мазнината, преди да поставите отново кошницата. [Фигура 8]

**ВНИМАНИЕ:** Горещите решетки може да изпадат, когато обръщате кошницата.

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 5]

### 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 (U).
3. Изберете **ЗОНА 1**. Изберете функции за готвене, след това променете температурата и времето, като натиснете ^ или v.
4. Изберете **ЗОНА 2**. Изберете функции за готвене, след това променете температурата и времето, като натиснете ^ или v.
5. Натиснете **ДУБЛИРАНЕ**, за да копирате настройките на **ЗОНА 1** в **ЗОНА 2**.
6. Натиснете ►||, за да стартирате готвенето и в двете зони.
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.
  - Поставяйте кошницата върху равна повърхност.
  - Внимавайте с горещото олио или мазнина, събрани в кошницата. За да избегнете разплескване, източете мазнината, преди да поставите отново кошницата. [Фигура 8]

**ВНИМАНИЕ:** Горещите решетки може да изпадат, когато обръщате кошницата.

9. Изчакайте уредът да се охлади, преди да го почистите.

## Указания за готвене

### 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.
- Спрейовете 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

- Във фритюрника с горещ въздух можете да готвите всякакви замразени продукти или продукти, които могат да се пекат 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 решетката. За да не се образува много дим, изливайте изтеклата мазнина след всяко готвене.
- При готвене на храни с течна марината 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 или 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.
- Нарезете суровите картофи на по-малки парчета за по-голяма хрупкавост. Опитайте да нарежете картофите на ивици с размер 0,6 на 7,6 cm или ¼ на 3 инча.



**Забележка:** Повече съвети и рецепти ще намерите в приложението *VeSync* и в уебсайта на *Cosori*.

## Други функции

### 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/или 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.




### ПРЕВКЛЮЧВАНЕ НА ЕДИНИЦАТА ЗА ТЕМПЕРАТУРА

- Натиснете едновременно и задръжте за 3 секунди бутоните  и  на **температурата**.
- 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 **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 30 минути не натиснете никои

от бутоните, уредът ще се изключи автоматично.

- Можете да използвате тази функция, за да прекъснете готвенето, без да изваждате кошницата от уреда.

## АВТОМАТИЧНО ВЪЗБНОВЯВАНЕ 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 няма активни функции, и ако в продължение на 9 минути не бъде натиснат никой от бутоните, уредът ще изчисти всички настройки и ще се изключи.

Ако долупосочените режими останат неактивни за съответното време, уредът ще се изключи.		
Включен уред	Всички функции за готвене са приключили	Предварително закриване или пауза
9 мин.	9 мин.	9 мин.

## Грижа и поддръжка

### Забележка:

- **Винаги** почиствайте кошницата и решетката на уреда за готвене с горещ въздух след всяка употреба.
- Ако облицовате кошницата с фолио (с изключение на решетките), може да улесните почистването.

**10.** Изключете уреда от бутона и от контакта. Изчакайте да се охлади напълно, преди да го почистите. Извадете кошницата, за да се охлади по-бързо.

**11.** Почистете вътрешността

на уреда с влажна кърпа, ако е необходимо.

**12.** 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 незалепващо покритие. Избягвайте да използвате метални прибори и абразивни материали за почистване.*
- *За упорити мазнини:*
  - В малка купа смесете 30 г / 2 супени лъжици сода бикарбонат и 15 mL / 1 супена лъжица вода, за да получите паста.*
  - 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.*
  - Измийте кошницата и решетките с препарат за съдове и вода, преди да ги използвате повторно.*

**4.** 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 9]

**5.** Подсушете преди употреба.

**Забележка:** Уверете се, че нагревателните елементи са напълно сухи, преди да включите уреда.

## Акcesoару

За уреда се предлагат допълнителни принадлежности и акcesoари за смяна. За повече информация се свържете с **Екипа за обслужване на клиенти** (стр. 22).

# Отстраняване на проблеми

Проблем	Възможно решение
Уредът не се включва.	Проверете дали уредът е включен в контакта.
	Натиснете стабилно кошницата в уреда.
Храната не е напълно сготвена.	Поставяйте по-малки партици 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>Ръководство за готвене</b> (стр. 15).
Пържените картофи не се готвят правилно.	Вижте <b>Пържени картофи</b> (стр. 16).
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 решетката. 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 не е изгоряла храна, тогава се свържете с <b>Екипа за обслужване на клиенти</b> (стр. 22).

Проблем	Възможно решение
Уредът издава миризма на пластмасата.	Възможно е да усетите миризма на пластмасата от уреда, която се дължи на остатъците от производствения процес. Това е нормално. Следвайте инструкциите за <b>Пробен цикъл</b> (стр. 10), за да елиминирате миризмата на пластмасата. Ако миризмата на пластмасата не изчезне, тогава се свържете с <b>Екипа за обслужване на клиенти</b> (стр. 22).
Времето за готвене е по-дълго, когато използвате Комбинирана зона или Дублиране на готвенето.	Това е нормално. За готвяне на по-големи количества храна е необходимо повече време.
На дисплея е показан код на грешка „E1“	В горния сензор за температура на <b>ЗОНА 1</b> има отворена верига. Свържете се с <b>Екипа за обслужване на клиенти</b> (стр. 22).
На дисплея е показан код на грешка „E2“	В горния сензор за температура на <b>ЗОНА 1</b> има късо съединение. Свържете се с <b>Екипа за обслужване на клиенти</b> (стр. 22).
На дисплея е показан код на грешка „E3“	Задействана е защита от прегряване в <b>ЗОНА 1</b> . Изключете уреда от контакта и го изчакайте да се охлади напълно. Ако на дисплея продължи да се показва код „E3“, тогава се свържете с <b>Екипа за обслужване на клиенти</b> (стр. 22).
На дисплея е показан код на грешка „E21“	В долния сензор за температура на <b>ЗОНА 1</b> има отворена верига. Свържете се с <b>Екипа за обслужване на клиенти</b> (стр. 22).
На дисплея е показан код на грешка „E22“	В долния сензор за температура на <b>ЗОНА 1</b> има късо съединение. Свържете се с <b>Екипа за обслужване на клиенти</b> (стр. 22).
На дисплея е показан код на грешка „E24“	В горния сензор за температура на <b>ЗОНА 2</b> има отворена верига. Свържете се с <b>Екипа за обслужване на клиенти</b> (стр. 22).
На дисплея е показан код на грешка „E25“	В горния сензор за температура на <b>ЗОНА 2</b> има късо съединение. Свържете се с <b>Екипа за обслужване на клиенти</b> (стр. 22).
На дисплея е показан код на грешка „E26“	В долния сензор за температура на <b>ЗОНА 2</b> има отворена верига. Свържете се с <b>Екипа за обслужване на клиенти</b> (вижте стр. 22).
На дисплея е показан код на грешка „E27“	В долния сензор за температура на <b>ЗОНА 2</b> има късо съединение. Свържете се с <b>Екипа за обслужване на клиенти</b> (стр. 22).
На дисплея е показан код на грешка „E28“	Задействана е защита от прегряване в <b>ЗОНА 2</b> . Изключете уреда от контакта и го изчакайте да се охлади напълно. Ако на дисплея продължи да се показва код „E28“, тогава се свържете с <b>Екипа за обслужване на клиенти</b> (стр. 22).

Ако проблемът не е включен в списъка, тогава се свържете с **Екипа за обслужване на клиенти** (стр. 22).

# Декларация за съответствие

Vesync Germany GmbH декларира, че този продукт съответства на съществените изисквания и други приложими разпоредби на Директива 2014 и всички останали приложими изисквания на директивите в ЕС и Обединеното кралство. Пълният текст на декларацията за съответствие е публикуван на адрес: <https://cosori.com/euro/compliance>

## Информация за ограничена гаранция

<b>Наименование на продукта</b>	8,6-литров уред за готвене с горещ въздух Dual Blaze TwinFry™
<b>Модел</b>	CAF-TF801-CEUR
<i>Настоятелно Ви препоръчваме да запишете идентификационния номер на поръчката и датата на покупката за бъдещи справки.</i>	
<b>Дата на покупката</b>	
<b>ИД на поръчката</b>	

## Ограничена гаранция за продукта на Cosori Две (2) години\* ограничена гаранция за потребителски продукт

Vesync Germany GmbH („Vesync“) гарантира, че продуктът няма да има дефекти в материала и изработката за период от 2 години, считано от датата на първоначалната покупка („Срок на ограничената гаранция“), при условие че продуктът е използван в съответствие с инструкциите за употреба и грижи (напр. в предназначенията за целта среда и при нормални обстоятелства).

**\* Настоящата гаранция не ограничава вашите права, които може да са постановени или предоставени от приложимите национални или регионални закони за защита на потребителите във вашия регион, като в тези случаи срокът на ограничената гаранция се удеблява съгласно приложимите изисквания.**

## Полза от вашата ограничена гаранция

По време на срока на ограничената гаранция и при спазване на настоящата Политика за ограничена гаранция, Vesync единствено по

свое усмотрение (i) ще върне стойността на покупката, ако покупката е направена директно от онлайн магазина на COSORI, (ii) ще ремонтира всякакви дефекти в материала или изработката, (iii) ще замени продукта с друг продукт на същата или по-висока стойност, или (iv) ще предостави кредит за магазина в размер на стойността на покупката.

## Кой е обхванат от гаранцията?

Тази ограничена гаранция е валидна само за първоначалния купувач на продукта и не може да се прехвърля на нито един следващ собственик на продукта, независимо дали собствеността върху продукта е прехвърлена по време на посочения срок на ограничената гаранция. За да се възползва от предимствата на ограничената гаранция, първоначалният купувач трябва да предостави потвърждение за дефекта или неизправността и свидетелство за датата на покупката.

Внимавайте за неоторизирани дилъри или продавачи

Тази ограничена гаранция не важи за продукти, закупени от неоторизирани дилъри или продавачи. Ограничената гаранция на Vesync важи само за закупени от оторизирани дилъри или продавачи продукти, които подлежат на контрол на качеството от Vesync и са се съгласили да спазват нейния контрол на качеството. Имайте предвид, че продукти, закупени от неоторизиран уеб сайт или дилър, може да са фалшиви, използвани, дефектни или да не са предназначени за употреба във вашата държава. Можете да защитите себе си и своите продукти, като се уверите, че купувате само от Vesync или от неговите оторизирани дилъри.

Ако имате въпроси относно конкретен продавач или ако смятате, че може да сте закупили продукта си от неоторизиран продавач, се свържете с екипа на нашия отдел за обслужване на клиенти.

## Какво не се обхваща от гаранцията?

- Нормално износване, включително нормално износващи се части, или повреди, дължащи се на неправилна употреба.
  - Ако документът за удостоверяване на покупката е променен по някакъв начин или е станал нечетлив.
  - Ако номерът на модела, серийният номер или кодът на датата на производство на продукта са променени, премахнати или направени нечетливи.
  - Ако е променено първоначалното състояние на продукта.
  - Ако продуктът не е бил използван съгласно указанията и инструкциите в ръководството за потребителя.
  - Повреди, причинени от свързване на периферни устройства, допълнително оборудване или принадлежности, различни от препоръчаните в ръководството за потребителя.
  - Повреди или дефекти, причинени от злоупотреба, злоупотреба, неправилна употреба или неправилно или неподходящо техническо обслужване.
  - Повреди или дефекти, причинени от обслужване или ремонт на продукта, извършени от неоторизиран доставчик на услуги или от субект, различен от Vesync.
  - Повреди или дефекти, възникнали при търговска употреба, отдаване под наем или друга употреба, за която не е предназначен.
  - Ако уредът е бил повреден, включително, но не само, от животни, мълния, необичайно напрежение, пожар, природно бедствие, транспортиране, миене в съдомиялна машина или вода (освен ако в ръководството за потребителя изрично не е посочено, че продуктът може да се мие в съдомиялна машина).
  - Случайни и последващи повреди.
  - Повреди или дефекти, превишаващи стойността на продукта.
- Подаване на заявка за вашето ограничено гаранционно обслужване в 5 прости стъпки:
1. Уверете се, че указаният срок на ограничената гаранция на вашия продукт не е изтекъл.
  2. Уверете се, че имате копие от фактурата и ИД на поръчката или доказателство за покупката.
  3. Уверете се, че разполагате с продукта си. НЕ извърляйте продукта, преди да се свържете с нас.
  4. Свържете се с екипа на нашия отдел за обслужване на клиенти.

5. Щом екипът на нашия отдел за обслужване на клиенти потвърди заявката ви, върнете продукта с копие от фактурата и ИД на поръчката.

## Единствено и изключително средство за правна защита

ГОРЕПОСОЧЕНАТА ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ ПРЕДСТАВЛЯВА ИЗКЛЮЧИТЕЛНАТА ОТГОВОРНОСТ НА VESYNC GERMANY GMBH И Е ВАШЕТО ЕДИНСТВЕНО И ИЗКЛЮЧИТЕЛНО СРЕДСТВО ЗА ПРАВНА ЗАЩИТА ЗА ВСЯКО НАРУШЕНИЕ НА ГАРАНЦИЯТА ИЛИ ДРУГО НЕСЪОТВЕТСТВИЕ НА ПРОДУКТА, КОИТО СЕ ПОКРИВА ОТ НАСТОЯЩАТА ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ НА ПРОДУКТА. ТАЗИ ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ Е ИЗКЛЮЧИТЕЛНА И ЗАМЕСТВА ВСИЧКИ ДРУГИ ГАРАНЦИИ. НИКОЙ ОТ СЛУЖИТЕЛИТЕ НА VESYNC GERMANY GMBH ИЛИ НА КОЯТО И ДА Е ДРУГА СТРАНА НЕ Е УПЪЛНОМОЩЕН ДА ДАВА КАКВИТО И ДА Е ГАРАНЦИИ В ДОПЪЛНЕНИЕ КЪМ ОГРАНИЧЕНАТА ГАРАНЦИЯ В НАСТОЯЩАТА ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ НА ПРОДУКТА.

## Отказ от отговорност за ограничената гаранция

ДО ПРЕДВИДЕНАТА ОТ ПРИЛОЖИМОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО МАКСИМАЛНА СТЕПЕН, С ИЗКЛЮЧЕНИЕ НА ТОВА, КОЕТО Е ГАРАНТИРАНО В НАСТОЯЩАТА ПОЛИТИКА ЗА ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ ЗА ПРОДУКТИТЕ, VESYNC GERMANY GMBH ПРЕДОСТАВЯ ПРОДУКТИТЕ, КОИТО СТЕ ЗАКУПИЛИ ОТ VESYNC GERMANY GMBH, „ТАКИВА, КАКВИТО СА“, И С НАСТОЯЩОТО VESYNC GERMANY GMBH СЕ ОТКАЗВА ОТ ВСИЧКИ ГАРАНЦИИ ОТ КАКЪВТО И ДА Е ВИД, НЕЗАВИСИМО ДАЛИ СА ИЗРИЧНИ, ИЛИ ПОДАРАЗБИРАЩИ СЕ, ЗАКОНОВИ ИЛИ ДРУГИ, ВКЛЮЧИТЕЛНО, НО НЕ САМО, ГАРАНЦИИ ЗА ПРОДАВАЕМОСТ, НЕНАРУШАВАНЕ НА ПРАВА И ПРИГОДНОСТ ЗА ОПРЕДЕЛЕНА ЦЕЛ.

## Ограничения на отговорността

В МАКСИМАЛНАТА СТЕПЕН, ПРЕДВИДЕНА ОТ ПРИЛОЖИМОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО, В НИКАКЪВ СЛУЧАЙ VESYNC GERMANY GMBH, НЕЙНИТЕ ФИЗИАЛИ ИЛИ ТЕХНИТЕ ЛИЦЕНЗОДАТЕЛИ, ДОСТАВЧИЦИ НА УСЛУГИ, СЛУЖИТЕЛИ, АГЕНТИ, ДЛЪЖНОСТНИ ЛИЦА ИЛИ ДИРЕКТОРИ НЯМА ДА НОСЯТ ОТГОВОРНОСТ ЗА:

а) ЩЕТИ ОТ ВСЯКАКЪВ ВИД, ПРОИЗТИЧАЩИ ОТ ИЛИ ВЪВ ВРЪЗКА С ПРОДУКТИ, ЗАКУПЕНИ ОТ VESYNC GERMANY GMBH, ПРЕВИШАВАЩИ ПОКУПНАТА ЦЕНА, ПЛАТЕНА ОТ КУПУВАЧА ЗА ТЕЗИ ПРОДУКТИ, ИЛИ

б) КОСВЕНИ, СПЕЦИАЛНИ, СЛУЧАЙНИ, ПОСЛЕДВАЩИ ИЛИ НАКАЗАТЕЛНИ ЩЕТИ ДОРИ АКО VESYNC GERMANY GMBH ИЛИ НЯКОИ ОТ НЕЙНИТЕ ДОСТАВИЩИ И БИЛ УВЕДОМЕН ЗА ВЪЗМОЖНОСТТА ИЛИ ВЕРОЯТНОСТТА ОТ ТАКИВА ЩЕТИ. И НЕЗАВИСИМО ОТ ТОВА ДАЛИ Е ПРИЧИНЕНА ОТ НАРУШЕНИЯ НА ПРАВИЛАТА ЗА РАБОТА (ВКЛЮЧИТЕЛНО НЕБРЕЖНОСТ), НАРУШЕНИЕ НА ДОГОВОР, ИЛИ ПО ДРУГ НАЧИН. ПРИ НИКАКВИ ОБСТОЯТЕЛСТВА НАШАТА ОТГОВОРНОСТ НЕ МОЖЕ ДА ПРЕВИШАВА ПЛАТЕНАТА ОТ ВАС ДЕЙСТВИТЕЛНАТА СУМА ЗА ДЕФЕКТНИЯ ПРОДУКТ И ПРИ НИКАКВИ ОБСТОЯТЕЛСТВА НЕ НОСИМ ОТГОВОРНОСТ ЗА КАКВИТО И ДА БИЛО ПОСЛЕДВАЩИ, СЛУЧАЙНИ, СПЕЦИАЛНИ ИЛИ НАКАЗАТЕЛНИ ЩЕТИ ИЛИ ЗАГУБИ, НЕЗАВИСИМО ДАЛИ СА ПРЕКИ, ИЛИ КОСВЕНИ.

С ИЗКЛЮЧЕНИЕ НА ОБХВАНАТИТЕ ОТ НАСТОЯЩАТА ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ НА ПРОДУКТА СЛУЧАИ, VESYNC GERMANY GMBH НЕ НОСИ ОТГОВОРНОСТ ЗА РАЗХОДИ, СВЪРЗАНИ СЪС ЗАМЯНАТА ИЛИ РЕМОНТА НА ЗАКУПЕНИ ОТ НЕЯ ПРОДУКТИ, ВКЛЮЧИТЕЛНО, НО НЕ САМО, РАЗХОДИ ЗА ТРУД, МОНТАЖ ИЛИ ДРУГИ РАЗХОДИ, НАПРАВЕНИ ОТ ПОТРЕБИТЕЛЯ, И ПО-СПЕЦИАЛНО ВСЯКАКВИ РАЗХОДИ, СВЪРЗАНИ С ОТСТРАНЯВАНЕТО ИЛИ ЗАМЯНАТА НА КОЙТО И ДА Е ПРОДУКТ.

## **Други права, които може да имате**

НЯКОИ ЮРИСДИКЦИИ НЕ РАЗРЕШАВАТ: (1) ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ПОДРАЗБИРАЩИ СЕ ГАРАНЦИИ; (2) ОГРАНИЧАВАНЕ НА СРОКА НА ПОДРАЗБИРАЩИТЕ СЕ ГАРАНЦИИ; И/ИЛИ (3) ИЗКЛЮЧВАНЕ ИЛИ ОГРАНИЧАВАНЕ НА СЛУЧАЙНИ ИЛИ ПОСЛЕДВАЩИ ЩЕТИ; ТАКА ЧЕ ИЗКЛЮЧЕНИЯТА В ТАЗИ ПОЛИТИКА МОЖЕ ДА НЕ СЕ ПРИЛАГАТ ЗА ВАС. В ТЕЗИ ЮРИСДИКЦИИ ИМАТЕ САМО ПОДРАЗБИРАЩИТЕ СЕ ГАРАНЦИИ, КОИТО ИЗРИЧНО СЕ ИЗИСКВА ДА БЪДАТ ПРЕДОСТАВЕНИ В СЪОТВЕТСТВИЕ С ПРИЛОЖИМОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО. ОГРАНИЧЕНИЯТА НА ГАРАНЦИИТЕ, ОТГОВОРНОСТТА И СРЕДСТВАТА ЗА ПРАВНА ЗАЩИТА СЕ ПРИЛАГАТ В МАКСИМАЛНАТА РАЗРЕШЕНА ОТ ЗАКОНА СТЕПЕН. ВЪПРЕКИ ЧЕ ТАЗИ ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ ВИ ДАВА СПЕЦИФИЧНИ ЗАКОНОУСТАНОВЕНИ ПРАВА, ВЪВ ВАШАТА ЮРИСДИКЦИЯ МОЖЕ ДА ИМАТЕ И ДРУГИ ПРАВА. ТАЗИ ДЕКЛАРАЦИЯ

ЗА ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ Е ПРЕДМЕТ НА ПРИЛОЖИМИТЕ ЗАКОНИ, КОИТО СЕ ОТНАСЯТ ЗА ВАС И ЗА ПРОДУКТА. ПРЕГЛЕДАЙТЕ ЗАКОНИТЕ ВЪВ ВАШАТА ЮРИСДИКЦИЯ, ЗА ДА СЕ ИНФОРМИРАТЕ НАПЪЛНО ЗА ПРАВАТА СИ.

## **Промени в тази политика**

Ние можем да променяме условията и наличността на тази ограничена гаранция по наше усмотрение, но всички промени няма да имат обратен ефект.

Тази гаранция се предоставя от:  
Vesync Germany GmbH  
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

## **Екипа за обслужване на клиенти**

Ако имате въпроси или притеснения относно вашата нов продукт, се свържете с екипа на нашата отдел 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*

**VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD**  
6 Raffles Quay, #14-06,  
048580 Singapore

## Obsah

Obsah balenia	1
Technické údaje	1
Dôležité bezpečnostné pokyny a upozornenia	2
Zoznámenie sa s vašou teplovzdušnou fritézou	8
Pred prvým použitím	8
Používanie teplovzdušnej fritézy	9
Starostlivosť a údržba	15
Riešenie problémov	16
Informácie o obmedzenej záruke	18
Zákaznícka podpora	20

## Obsah balenia

- 1 × fritéza Dual Blaze TwinFry™ s objemom 8,6 litrov
- 2 × zapekacia platňa
- 1 × rozdeľovač koša
- 1 × príručka so stručným návodom
- 1 × kniha s receptami
- 1 × používateľská príručka

## Technické údaje

Model	CAF-TF801-CEUR
Elektrické napájanie	Striedavý prúd AC 220 – 240 V, 50/60 Hz
Menovitý výkon	2 700 W
Objem	8,6 L
Teplotný rozsah	35 – 240 °C
Časový rozsah	1 min – 4 h
Rozmery (vrátane rukoväte)	33,9 D × 48,2 Š × 28,1 V cm
Spotreba energie v režime vypnutia	≤ 0,3 W
Hmotnosť	8 kg

SK

# PREČÍTAJTE A UCHOVAJTE SI TIETO POKYNY

## Dôležité bezpečnostné pokyny a upozornenia

Pri používaní teplovzdušnej fritézy dodržiavajte základné bezpečnostné opatrenia. Prečítajte si všetky pokyny.

### KLÚČOVÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- **Nedotýkajte** sa horúcich povrchov. Používajte rukoväť.
- Pri otáčaní koša po skončení varenia postupujte opatrne, pretože môžu vypadnúť horúce zapekacie platne a spôsobiť ohrozenie bezpečnosti.
- Zapekaciu 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** (stránka 20).

- **Nepoužívajte** teplovzdušnú fritézu, ak je poškodená, nefunguje alebo ak má poškodený kábel alebo zástrčku. Kontaktujte **zákaznícku podporu** (stránka 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 zapekacích platní alebo pri odstraňovaní horúceho oleja postupujte mimoriadne opatrne.
- **Vždy** umiestnite zapekacie platne alebo kôš po vybratí z fritézy na povrch odolný voči vysokým teplotám.
- **Nepoužívajte** na čistenie kovové drôtenky. Kovové častice sa môžu odlomiť z drôtenej podložky a prísť do kontaktu s elektrickými súčastami, 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. Čistenie a používateľskú údržbu by nemali vykonávať deti bez dohľadu.
- **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** (stránka 20).
- Pokyny k čisteniu príslušenstva nájdete v časti **Starostlivosť a údržba** (stránka 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** nenaplňajte 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 zapekacích platní) 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** nekladajte 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.
- Ak vystielate kôš alobalom, uistite sa, že sa nedotýka výhrevných prvkov. Môže to spôsobiť prehriatie a riziko 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

unikat' tmavý dym, okamžite ho vypnite a odpojte od napájania. Prítomnosť bieleho dymu je bežná, pretože je spôsobený ohrievaním tuku alebo prskaním potravín, ale prítomnosť tmavého dymu znamená, že potraviny horia alebo došlo k skratu. Pred vytiahnutím koša počkajte, kým sa dym nerozptýli. Ak príčinou neboli spálené potraviny, kontaktujte **základnícku podporu** (stránka 20).

- Ak chcete vypnúť teplovzdušnú fritézu, ťuknite na ikonu ☺ . Teplovzdušná fritéza zapípa a všetky tlačidlá sa vypnú.
- **Nenechávajte** teplovzdušnú fritézu bez dohľadu, keď sa používa.

## NAPÁJANIE A KÁBEL

- Pred odpojením zástrčky zo sieťovej zásuvky teplovzdušnú fritézu vypnite.
- Pri odpojení uchopte zástrčku a vytiahnite

ju zo zásuvky. **Nikdy** netahajte 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.
- Teplovzdušná fritéza má uzemňovaciu zástrčku s 3 kolíkmi. **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 spoločnosť VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru. Kontaktujte **zákaznícku podporu** (stránka 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/EU, 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**

# Zoznámenie sa s vašou teplovzdušnou fritézou

## SCHEMA TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZY [OBRÁZOK 1]

- A. Rozdeľovač koša
- B. Zapekacie platne
- C. Rukoväť koša
- D. Kôš
- E. Rukoväťe krytu
- F. Napájací kábel
- G. Ovládací panel
- H. Prívod vzduchu
- I. Výdych vzduchu

## Schéma displeja

### OVĽADACÍ PANEL [OBRÁZOK 2]

- a. Funkcie varenia
- b. Zvýšenie/zníženie teploty
- c. Zap./vyp.
- d. ZÓNA 1
- e. SPÁROVAŤ
- f. GRANDZONE
- g. SYNCHRONIZOVAŤ
- h. ZÓNA 2
- i. Štart/pozastavenie
- j. Zvýšenie/zníženie času
- k. Zobrazenie teploty
- l. Zobrazenie času

**Poznámka:** Stlačte a podržte tlačidlá **TEPLOTA**  
∧ a ∨ po dobu 3 sekúnd na prepnutie  
jednotky teploty (°C/°F).

## SPRÁVY NA DISPLEJI [OBRÁZOK 3]

- Pečenie [Obrázok a]
- Pozastavené [Obrázok b]
- Kôš je vybratý [Obrázok c]
- Pečenie dokončené [obrázok d]

## 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. Ponechajte dostatočný priestor pred teplovzdušnou fritézou na vybratie koša. [Obrázok 4]

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 platní 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.

## 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 je teplovzdušná fritéza prázdna a potom ju pripojte k napájaniu.
2. Ťuknite na .
3. Ťuknite na **GRANDZONE**. Na displeji sa zobrazí text „200 °C“ a „20 MIN“.
4. Ťuknutím na položku **ČAS**  môžete zmeniť čas na 5 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 plastový zápach nezniží ani po niekoľkých testovacích spusteniach, kontaktujte **zákaznícku podporu** (pozrite si stránku 20).*
- *Pri otáčaní koša po skončení varenia postupujte opatrne, pretože môžu vypadnúť horúce zapekacie platne a spôsobiť ohrozenie bezpečnosti.*

## SILIKÓNOVÉ ZARÁŽKY

- Každá 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 zapekáciu 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 6]*

**Poznámka:** *Vkladanie zapekacej platne do koša nesprávnym spôsobom silou môže spôsobiť poškodenie.*

- Zabezpečte, aby sa deti **nehrali** so silikónovými zarážkami ani ich neprehltli.

## Používanie teplovzdušnej fritézy

### TEPLOVZDUŠNÉ FRITOVANIE

#### Poznámka:

- **Neumiestňujte** žiadne predmety na hornú časť teplovzdušnej fritézy. Narušila by sa cirkulácia vzduchu a výsledky teplovzdušného fritovania by boli zlé. *[Obrázok 7]*
- Teplovzdušná fritéza nie je klasická fritéza. **Nenapĺňajte** kôš olejom, tukom na vyprážanie ani žiadnou kvapalinou.
- **Dávajte pozor** na horúcu paru pri vyberaní koša z fritézy.

## DIAGRAM VARENIA

Funkcia	Predvolená teplota	Predvolený čas	Teplotný rozsah	Časový rozsah	Horné ohrievacie prvky	Dolné ohrievacie prvky
<b>AIR FRY</b> (Fritovanie)	200 °C/390 °F	20 min	120° – 205 °C/ 250° – 400 °F	1 – 60 min		
<b>ROAST</b> (Restovanie)	190 °C/375 °F	30 min	120° – 205 °C/ 250° – 400 °F	1 – 240 min		
<b>BAKE</b> (Sladké Pečenie)	160 °C/320°F	25 min	80° – 205 °C/ 175° – 400 °F	1 – 240 min		
<b>GRILL</b> (Grilovanie)	240 °C/465 °F	10 min	180° – 240 °C/ 355° – 465 °F	1 – 60 min		NEUPLATŇUJE SA
<b>REHEAT</b> (Ohrievanie)	165 °C/330 °F	15 min	35° – 205 °C/ 95° – 400°F	1 – 60 min		

Výsledky sa môžu líšiť. Recepty a inšpirácie na varenie nájdete v aplikácii VeSync.

### Poznámka:

- Ikony plameňov predstavujú teplo, nie skutočný výkon varenia.
- 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.

## VARENIE V ZÓNE GRANDZONE

- Umiestnite zapekacie platne do koša.  
[Obrázok 5]

### 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 maľinov alebo chleba.

- Ťuknite na

- Vyberte **GRANDZONE**.

- Vyberte funkciu varenia.

**Poznámka:** Funkcie varenia sú naprogramované s ideálnym časom a teplotou na varenie určitých potravín. Môžete si tiež prispôbiť ich čas a teplotu.

- Na prispôbenie času (1 min – 4 hod.) a teploty (35° – 240 °C), ťuknite

na alebo pre čas a/alebo teploty. Môžete to spraviť kedykoľvek počas varenia. Ak sa chcete vrátiť k predvoleným nastaveniam funkcie hneď po ich zmene, znova ťuknite na tlačidlo funkcie.

- Ťuknutím na spustíte teplotovzdušné fritovanie.
- Keď je varenie dokončené, fritéza zapípa a na displeji sa zobrazí „**Koniec**“.
- Vyberte kôš z teplotovzdušnej fritézy a dávajte si pozor na horúcu paru. Na vybratie potravín z koša použite kliešte alebo pomôcky odolné voči vysokým teplotám.

- Zabezpečte, aby bol kôš položený na rovnom povrchu.
- Dajte pozor na horúci olej alebo tuk zachytený v koši. Pred vybratím koša nechajte olej odtiecť, aby ste predišli jeho prskaniu. [Obrázok 8]

**POZOR:** Pri otáčaní koša môže horúca zapekacia platňa vypadnúť.

9. Zariadenie nechajte pred čistením vychladnúť.

## VARENIE V JEDNEJ ZÓNE

1. Umiestnite zapekaciu platňu a rozdeľovač späť do koša. *[Obrázok 5]*

### 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 maľinov alebo chleba.

2. Ťuknite na ☺.
3. Vyberte zónu, 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 v.
6. Ťuknutím na ►|| spustíte teplovzdušné fritovanie.
7. Po dokončení varenia teplovzdušná fritéza zapípa. Na displeji sa zobrazí nápis „Koniec“.
8. Vyberte kôš z teplovzdušnej fritézy a dávajte si pozor na horúci par. Na vybratí potravín z koša použite kliešte alebo pomôcky odolné voči vysokým teplotám.
  - Zabezpečte, aby bol kôš položený na rovnom povrchu.
  - Dajte pozor na horúci olej alebo tuk zachytený v koši. Pred vybratím koša nechajte olej odtiecť, aby ste predišli

jeho prskaniu. *[Obrázok 8]*

9. Zariadenie nechajte pred čistením vychladnúť.

**POZOR:** Pri otáčaní koša môže horúca zapekacia platňa vypadnúť.

## 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. *[Obrázok 5]*

### 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 maľinov alebo chleba.

2. Ťuknite na ☺.
3. Vyberte položku **ZÓNA 1**.
4. Vyberte funkciu varenia.
5. Ak chcete prispôsobiť čas (1 min – 4 hod.) a teplotu (35 – 240 °C), klepnite na ^ alebo v pre čas a teplotu. 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 ►|| 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 ►||.

8. Keď je varenie dokončené, fritéza zapípa a na displeji sa zobrazí „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.

- Zabezpečte, aby bol kôš položený na rovnom povrchu.
- Dajte pozor na horúci olej alebo tuk zachytený v koši. Pred vybratím koša nechajte olej odtiecť, aby ste predišli jeho prskaniu. [Obrázok 8]

**POZOR:** Pri otáčaní koša môže horúca zapekacia platňa vypadnúť.

10. 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 ►|| pozastavíte pečenie oboch zón. Ťuknite opäť na položku ►|| na pokračovanie vo varení.

**Pozastavenie varenie v zóne 1 (pri používaní oboch zón)**

1. Vyberte zónu, ktorú chcete pozastaviť.
2. Ťuknutím na položku ►|| pozastavíte varenie.
3. Ak chcete pokračovať v pozastavenej zóne, ťuknite znova na ►||.

**Poznámka:** Nastavenia (funkciu varenia, čas a teplotu) môžete upraviť aj vtedy, keď je zóna pozastavená.

**Ukončenie času varenia v zóne 1 (pri používaní 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 5]

### 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 klepnutím na alebo upravte teplotu a/alebo ^ alebo v.
  4. Vyberte **ZÓNU 2**. Vyberte funkciu varenia a potom klepnutím na alebo upravte teplotu a/alebo ^ alebo v.
  5. Ťuknite na **SYNCHRONIZOVAŤ**.
  6. Ťuknite na ►||. Zóna s najdlhším časom začne piecť. V druhej zóne sa zobrazí „**Stop**“. Zariadenie zapípa a spustí druhú zónu, keď budú mať obidve zóny rovnaký zostávajúci čas.

**Poznámka:** Ak je jedlo v jednej zo zón hotové skôr, ako uplynie čas varenia, môžete **túto zónu zastaviť**. Podržte tlačidlo danej zóny 3 sekundy.

7. Po dokončení varenia teplovzdušná fritéza zapípa. Na displeji sa zobrazí nápis „**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.
  - Zabezpečte, aby bol kôš položený na rovnom povrchu.

- Dajte pozor na horúci olej alebo tuk zachytený v koši. Pred vybratím koša nechajte olej odtiecť, aby ste predišli jeho prskaniu. **[Obrázok 8]**

**POZOR:** Pri otáčaní koša môže horúca zapekacia platňa vypadnúť.

9. Zariadenie nechajte pred čistením vychladnúť.

## SPÁROVAŤ PEČENIE

Zrkadlenie nastavení medzi **ZÓNA 1** a **ZÓNA 2** a varenie 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 5]**

### 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 maľinov alebo chleba.
2. Ťuknite na ☺.
  3. Vyberte položku **ZÓNA 1**. Vyberte funkciu varenia a potom klepnutím na alebo upravte teplotu a/alebo ^ alebo v.
  4. Vyberte **ZÓNU 2**. Vyberte funkciu varenia a potom klepnutím na alebo upravte teplotu a/alebo ^ alebo v.
  5. Ťuknite na položku **SPÁROVAŤ**, čím skopírujete nastavenia **ZÓNY 1** do **ZÓNY 2**.
  6. Ťuknutím na ▶|| spustíte varenie v oboch zónach.
  7. Po dokončení varenia teplovzdušná fritéza zapípa. Na displeji sa zobrazí nápis „**Koniec**“.
  8. Vyberte kôš z teplovzdušnej fritézy a dávajte si pozor na horúcu paru. Na vybratí potravín z koša použite kliešte

alebo pomôcky odolné voči vysokým teplotám.

- Zabezpečte, aby bol kôš položený na rovnom povrchu.
- Dajte pozor na horúci olej alebo tuk zachytený v koši. Pred vybratím koša nechajte olej odtiecť, aby ste predišli jeho prskaniu. **[Obrázok 8]**

**POZOR:** Pri otáčaní koša môže horúca zapekacia platňa vypadnúť.

9. Zariadenie nechajte pred čistením vychladnúť.

## Príručka k vareniu

### PREPLNENIE

- Ak je kôš preplnený, potraviny sa uvaria nerovnomerne.

**POZOR: Nezatláčajte** potraviny dovnútra. Presahujúce časti potravín sa môžu dotknúť ohrevných prvkov 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 naniesť malé množstvo oleja rovnomerne na všetky potraviny.
- **Nepoužívajte** spreje na varenie s hnačacími plynmi. Propelenty môžu poškodiť neprilhavý povrch koša.

### TIPY K POTRAVINÁM

- 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.

- Teplotovzdušné 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 teplotovzdušným fritovaním osušte priložením utierky.

## HRANOLKY

- Na dosiahnutie chrumkavosti pridajte 8 – 15 ml/½ – 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 väčšej chrumkavosti. Hranolky krájajte na kúsky s veľkosťou 0,6 x 7,6 cm/¼ x 3 palce.



**Poznámka:** Ďalšie tipy a recepty nájdete v aplikácii VeSync a na webovej lokalite Cosori.

## Ďalšie funkcie

### NASTAVENIE FUNKCIE PEČENIA



Použití funkciu varenia je najjednoduchší spôsob teplotovzdušného fritovania. Funkcie varenia sú naprogramované s ideálnym časom a teplotou na varenie určitých potravín.

- Ak chcete prispôbiť funkciu:
  - Vyberte funkciu a prispôbte čas a/alebo teplotu.



**Poznámka:** Ak chcete výrazne zvýšiť alebo znížiť čas alebo teplotu, stlačte a podržte tlačidlá  alebo .

- 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.




### PREPNUTIE JEDNOTIEK TEPLoty

- Stlačte a podržte tlačidlo **TEPLota**  a  na 3 s.
- Jednotky teploty sa zmenia zo stupňov Celzia na stupne Fahrenheita.
- Opakovaním postupu prepnete späť na stupne Celzia.

### ZAPNUTIE/VYPNUTIE ZVUKU

- Podržte tlačidlá **TEPLota**  a **ČAS**  súčasne 3 sekundy, kým teplotovzdušná fritéza raz nezapípa.
- Opakujte, ak chcete zvuk znova zapnúť.

### POZASTAVENIE

- Ťuknutím na položku  pozastavíte varenie. Teplotovzdušná fritéza zastaví ohrev a tlačidlo  bude blikať, kým znova netuknete na tlačidlo  na obnovenie varenia.
- Po 30 minútach nečinnosti sa teplotovzdušná fritéza vypne.
- Táto funkcia vám umožní pozastaviť varenie bez vybratia koša z teplotovzdušnej fritézy.

## 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 teplovzdušná fritéza nemá aktívne žiadne funkcie, po 9 minútach nečinnosti sa vymažú všetky nastavenia a teplovzdušná fritéza sa vypne.

Ak zostanú nasledujúce režimy neaktívne počas uvedeného času, fritéza sa vypne.		
Zariadenie zapnuté	Všetky funkcie varenia dokončené	Predhrievanie alebo pozastavenie
9 min	9 min	9 min

## Starostlivosť a údržba

### Poznámka:

- **Vždy** a po každom použití vyčistíte kôš a zapekaciu platňu teplovzdušnej fritézy.
- Ak koše vystieliete fóliou (okrem zapekacích platin), 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 neprilnavý povrch. Nepoužívajte kovové pomôcky ani abrazívne čistiace materiály.*
- *Silné znečistenie masťou:*
  - 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.*

4. Vnútro teplovzdušnej fritézy vyčistíte mierne vlhkou neabrazívnou špongiou alebo handričkou. **Neponárajte** do vody. V prípade potreby vyčistíte ohrevnú špirálu a odstráňte zvyšky potravín. **[Obrázok 9]**
5. 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 **zákaznícku podporu** (stránka 20).

# Riešenie problémov

Problém	Možné riešenie
Teplovzdušná fritéza sa nezapne.	Skontrolujte, či je teplovzdušná fritéza pripojená k napájaniu.
	Zatlačte kôš riadne do teplovzdušnej fritézy.
Jedlo nie je úplne uvarené.	Do koša vkladajte menšie objemy potravín. Ak je kôš preplnený, jedlo bude 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 naniesiete na potraviny malé množstvo oleja, dosiahnete väčšiu chrumkavosť. Pozrite si <b>Návod na varenie</b> (stránka 13).
Hranolky nie sú správne uvarené.	Pozrite si <b>hranolky</b> (stránka 14).
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>zákaznícku podporu</b> (stránka 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 je plastový zápach stále prítomný, kontaktujte <b>zákaznícku podporu</b> (stránka 20).

Problém	Možné riešenie
Čas pečenia je dlhší, ak používate funkciu Grandzone alebo Spárovať pečenie.	Je to normálne. Väčšie množstvo jedla môže vyžadovať dlhší čas prípravy.
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E1“.	V hornom monitore teploty <b>ZÓNA 1</b> je otvorený obvod. Kontaktujte <b>zákaznícku podporu</b> (stránka 20).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E2“.	V hornom monitore teploty <b>ZÓNY 1</b> je otvorený obvod. Kontaktujte <b>zákaznícku podporu</b> (stránka 20).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E3“.	Aktivovala sa ochrana proti prehriatiu <b>ZÓNY 1</b> fritézy. Fritézu vypnite, odpojte zo zásuvky a nechajte ju úplne vychladnúť. Ak sa na displeji stále zobrazuje „E3“, kontaktujte <b>zákaznícku podporu</b> (stránka 20).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E21“.	V dolnom monitore teploty <b>ZÓNY 1</b> je otvorený obvod. Kontaktujte <b>zákaznícku podporu</b> (stránka 20).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E22“.	V dolnom monitore teploty <b>ZÓNA 1</b> je skrat. Kontaktujte <b>zákaznícku podporu</b> (stránka 20).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E24“.	V hornom monitore teploty <b>ZÓNA 2</b> je otvorený obvod. Kontaktujte <b>zákaznícku podporu</b> (stránka 20).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E25“.	V hornom monitore teploty <b>ZÓNA 2</b> je skrat. Kontaktujte <b>zákaznícku podporu</b> (stránka 20).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E26“.	V dolnom monitore teploty <b>ZÓNA 2</b> je otvorený obvod. Kontaktujte <b>zákaznícku podporu</b> (pozrite si stránku 20).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E27“.	V dolnom monitore teploty <b>ZÓNA 2</b> je skrat. Kontaktujte <b>zákaznícku podporu</b> (stránka 20).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E28“.	Aktivovala sa ochrana proti prehriatiu <b>ZÓNA 2</b> fritézy. Fritézu vypnite, odpojte zo zásuvky a nechajte ju úplne vychladnúť. Ak sa na displeji stále zobrazuje „E28“ kontaktujte <b>zákaznícku podporu</b> (pozrite si stránku 20).

**Ak tu váš problém nie je uvedený, kontaktujte zákaznícku podporu (stránka 20).**

# Vyhlasenie o zhode

Vesync Germany GmbH týmto vyhlasuje, že tento výrobok spĺňa základné požiadavky a ďalšie relevantné ustanovenia smernice 2014 a všetky ostatné platné požiadavky smerníc EÚ a Spojeného kráľovstva. Úplné vyhlásenie o zhode nájdete na lokalite: <https://cosori.com/euro/compliance>

## Informácie o obmedzenej záruke

Názov produktu	fritéza Dual Blaze TwinFry™ s objemom 8.6 litrov
Model	CAF-TF801-CEUR
<i>Dôrazne odporúčame, aby ste si pre vlastnú potrebu poznačili ID objednávky a dátum nákupu.</i>	
Dátum nákupu	
ID objednávky	

### Obmedzená záruka na výrobok spoločnosti Cosori Dvojočná\* (2) obmedzená záruka na spotrebný výrobok

Spoločnosť Vesync Germany GmbH (ďalej ako „Vesync“) zaručuje, že výrobok bude bez väd materiálu a spracovania v lehote 2 roky od dátumu pôvodného zakúpenia (ďalej ako „lehota obmedzenej záruky“) za predpokladu, že sa výrobok používa v súlade s pokynmi na jeho používanie a starostlivosť oň (napr. v určenom prostredí a za bežných podmienok). \* Táto záruka neobmedzuje vaše práva, ktoré môžu nariaďovať alebo udeľovať platné vnútroštátne alebo regionálne právne predpisy o ochrane spotrebiteľa vo vašom regióne, pričom v takom prípade sa lehota obmedzenej záruky predlžuje podľa príslušných požiadaviek.

### Výhody obmedzenej záruky

Počas lehoty obmedzenej záruky a v súlade s týmito pravidlami obmedzenej záruky spoločnosť Vesync podľa vlastného uváženia buď i) vráti kúpnu cenu, ak bol nákup uskutočnený priamo v internetovom obchode COSORI, ii) opraví všetky chyby materiálu alebo spracovania, iii) nahradí výrobok iným výrobkom rovnakej alebo vyššej hodnoty, alebo iv) poskytne kredit v predajni vo výške kúpnej ceny.

### Na koho sa vzťahuje?

Táto obmedzená záruka sa vzťahuje len na pôvodného kupujúceho, ktorý je spotrebiteľom výrobku, a neprenáša sa na žiadneho následného vlastníka výrobku bez ohľadu na to, či bolo vlastníctvo výrobku prenesené v uvedenej lehote obmedzenej záruky. Pôvodný kupujúci, ktorý je spotrebiteľom, musí na uplatnenie výhod obmedzenej záruky predložiť dôkaz o chybe alebo poruche, ako aj o dátume nákupu. Dávajte si pozor na neautorizovaných predajcov. Táto obmedzená záruka sa nevzťahuje na výrobky zakúpené od neautorizovaných predajcov. Obmedzená záruka spoločnosti Vesync sa vzťahuje len na výrobky zakúpené od autorizovaných predajcov, ktorí podliehajú kontrole kvality spoločnosti Vesync a súhlasili s doadzňovaním jej kontrol kvality. Upozorňujeme, že výrobky zakúpené z neautorizovanej webovej stránky alebo od neautorizovaného predajcu môžu byť falšované, použité, chybné alebo nemusia byť určené na použitie vo vašej krajine. Seba a svoje výrobky môžete ochrániť tým, že budete nakupovať len od spoločnosti Vesync alebo jej autorizovaných predajcov. Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa konkrétneho predajcu alebo si myslíte, že ste si mohli výrobok zakúpiť od neautorizovaného predajcu, obráťte sa na náš tím zákazníckej podpory.

### Na čo sa nevzťahuje?

- Bežné opotrebovanie vrátane bežne sa opotrebovujúcich dielov alebo poškodenie v dôsledku nesprávneho použitia.
- Ak je doklad o kúpe akokoľvek zmenený alebo je nečitateľný.
- Ak sú číslo modelu, sériové číslo alebo kód dátumu výroby na výrobku zmenené, odstránené alebo nečitateľné.
- Ak bol výrobok upravený oproti jeho pôvodnému stavu.
- Ak sa výrobok nepoužíval v súlade s pokynmi a inštrukciami uvedenými v návode na použitie.
- Poškodenia v dôsledku pripojenia periférnych zariadení, ďalších zariadení alebo príslušenstva iného ako odporúčaného v návode na použitie.
- Poškodenia alebo chyby spôsobené nehodou,

zneužitím, nesprávnym použitím alebo nevhodnou či nedostatočnou údržbou.

- Poškodenia alebo chyby spôsobené servisom alebo opravou výrobku neautorizovaným servisným pracovníkom alebo inou osobou ako spoločnosťou Vesync.
- Poškodenia alebo chyby vzniknuté počas komerčného používania, prenájmu alebo akéhokoľvek používania, na ktoré výrobok nie je určený.
- Ak je poškodená jednotka okrem iného vrátane poškodenia spôsobeného zvieratami, bleskom, nezvyčajným napätím, požiarom, prírodnou katastrofou, prepravou, umývaním v umývačke riadu alebo vodou (pokiaľ nie je v návode na použitie výslovne uvedené, že je výrobok vhodný do umývačky riadu).
- Náhodné a následné poškodenie.
- Poškodenie alebo chyby presahujúce cenu výrobku.

Uplatnenie nároku na obmedzený záručný servis v 5 ľahkých krokoch:

1. Uistite sa, že výrobok spadá do uvedenej lehoty obmedzenej záruky.
2. Uistite sa, že máte kópiu faktúry a ID objednávky alebo doklad o kúpe.
3. Uistite sa, že máte výrobok. Výrobok NEVYHADZUJTE predtým, než sa s nami spojíte.
4. Obráťte sa na náš tím zákazníckej podpory.
5. Keď náš tím zákazníckej podpory schváli vašu žiadosť, výrobok vrátte spolu s kópiou faktúry a ID objednávky.

## Jediný a výlučný opravný prostriedok

UVEDENÁ OBMEDZENÁ ZÁRUKA PREDSTAVUJE VÝHRADNÚ ZODPOVEDNOSŤ SPOLOČNOSTI VESYNC GERMANY GMBH A VAŠ JEDINÝ A VÝLUČNÝ PROSTRIEDOK NÁPRAVY V PRÍPADE AKÉHOKOLVEK PORUŠENIA ZÁRUKY ALEBO INEJ NEZHODY VÝROBKU, NA KTORÚ SA VZŤAHUJE TOTO VYHLÁSENIE O OBMEDZENEJ ZÁRUKU NA VÝROBOK. TÁTO OBMEDZENÁ ZÁRUKA JE VÝLUČNÁ A NAHRÁDZA VŠETKY OSTATNÉ ZÁRUKY. ŽIADNY ZAMESTNANEC SPOLOČNOSTI VESYNC GERMANY GMBH ANI ŽIADNA INÁ STRANA NIE JE OPŔAVNENÁ POSKYTOVAŤ AKÚKOLVEK ZÁRUKU NAD RÁMEC OBMEDZENEJ ZÁRUKY UVEDENEJ V TOMTO VYHLÁSENÍ O OBMEDZENEJ ZÁRUKU NA VÝROBOK.

## Zrieknutie sa obmedzených záruk

V MAXIMÁLNO M ROZSAHU STANOVENOM PLATNÝMI PRÁVNÝMI PREDPISMI A S VÝNIMKOU ZÁRUK UVEDENÝCH V TÝCHTO PRAVIDLÁCH OBMEDZENEJ ZÁRUKY NA VÝROBK POSKYTUJE SPOLOČNOSŤ VESYNC GERMANY GMBH VÝROBK, KTORÉ STE SI ZAKÚPILI OD SPOLOČNOSTI VESYNC GERMANY GMBH, „TAK, AKO SÚ“, A SPOLOČNOSŤ VESYNC

GERMANY GMBH TÝMTO ODMIETA VŠETKY ZÁRUKY AKÉHOKOLVEK DRUHU, ČI UŽ VÝSLOVNE ALEBO IMPLICITNÉ, ZÁKONNÉ ALEBO INÉ OKREM INÉHO VRÁTANE AKÝCHKOLVEK ZÁRUK PREDAJNOSTI, NEPORUŠENIA PRÁV A VHODNOSTI NA KONKRÉTNY ÚČEL.

## Obmedzenia zodpovednosti

V MAXIMÁLNO M ROZSAHU STANOVENOM PLATNÝMI PRÁVNÝMI PREDPISMI SPOLOČNOSŤ VESYNC GERMANY GMBH, JEJ PRIDRUŽENÉ SPOLOČNOSTI ANI ICH POSKYTOVATELIA LICENCIÍ, POSKYTOVATELIA SLUŽIEB, ZAMESTNANCI, ZÁSTUPCOVIA, VEDÚCI PRACOVNÍCI ALEBO RIADITELIA V ŽIADNOM PRÍPADE NENESÚ ZODPOVEDNOSŤ ZA:

(a) AKÉKOLVEK ŠKODY VYPLÝVAJÚCE Z VÝROBKOV ZAKÚPENÝCH OD SPOLOČNOSTI VESYNC GERMANY GMBH ALEBO V SÚVISLÍ S TÝMITO VÝROBKAMI, KTORÉ PŘEVÝŠILI KÚPNŤU CENU ZAPLATENÚ KUPUJÚCIM ZA TAKÉTO VÝROBK, ALEBO

(b) NEPRIAME, OSOBNITÉ, NÁHODNÉ, NÁSLEDNÉ ALEBO REPRESÍVNE ŠKODY, A TO AJ V PRÍPADE, ŽE SPOLOČNOSŤ VESYNC GERMANY GMBH ALEBO JEDEN Z JEJ DODÁVATELOV BOLI NA MOŽNOSŤ ALEBO PRAVDEPODOBNOŠŤ TAKÝCHTO ŠKOD UPOZORNENÉ,

A TO BEZ OHĽADU NA TO, ČI BOLI SPOSOBENÉ PRIESTUPKOM (VRÁTANE NEDBANLIVOSTI), PORUŠENÍM ZMLUVY ALEBO INAK. NAŠA ZODPOVEDNOSŤ ZA ŽIADNYCH OKOLNOSTÍ NEPRIAHE SKUTOČNŤU SUMU, KTORŤU STE ZA CHYBNÝ VÝROBK ZAPLATILI, A ZA ŽIADNYCH OKOLNOSTÍ NENESIEME ZODPOVEDNOSŤ ZA AKÉKOLVEK NÁSLEDNÉ, NÁHODNÉ, OSOBNITÉ ALEBO REPRESÍVNE ŠKODY ALEBO STRATY, ČI UŽ PRIAME ALEBO NEPRIAME.

OKREM PRÍPADOV, NA KTORÉ SA VZŤAHUJE TOTO VYHLÁSENIE O OBMEDZENEJ ZÁRUKU NA VÝROBK, SPOLOČNOSŤ VESYNC GERMANY GMBH NEZODPOVEDÁ ZA NÁKLADY SPOJENÉ S VÝMENOU ALEBO OPRAVOU VÝROBKOV, KTORÉ BOLI OD NEJ ZAKÚPENÉ, OKREM INÉHO VRÁTANE NÁKLADOV NA PRÁCU, INŠTALÁCIU ALEBO INÝCH NÁKLADOV, KTORÉ VZNIKNŤU POUŽÍVATELOVI, NAJMÁ AKÝCHKOLVEK NÁKLADOV SÚVISIACICH S ODSTRÁNENÍM ALEBO VÝMENOU AKÉHOKOLVEK VÝROBKU.

## Ďalšie práva, ktoré môžete mať

NIETORÉ JURISDIKCIE NEUMOŽNŤUJŤ: 1) VYLÚČENIE PREDPOKLADANÝCH ZÁRUK, 2) OBMEDZENIE TRVANIA PREDPOKLADANÝCH ZÁRUK A/ALEBO 3) VYLÚČENIE ALEBO OBMEDZENIE NÁHODNÝCH ALEBO NÁSLEDNÝCH ŠKOD, V DÔSLEDKU ČOHO SA TOTO ODMIETNUTIE ZODPOVEDNOSTI V

SK

TÝCHTO PRAVIDLÁCH NA VÁS NEMUSÍ VZŤAHOVAŤ. V TAKÝCHTO JURISDIKCIÁCH MÁTE LEN IMPLICITNÉ ZÁRUKY, KTORÝCH POSKYTOVANIE SA VÝSLOVNE VYŽADUJE V SÚLADE S PLATNÝMI PRÁVNÝMI PREDPISMI. OBMEDZENIA ZÁRUK, ZODPOVEDNOSTI A OPRÁVNÝCH PROSTRIEDKOV SA UPLATŇUJÚ V MAXIMÁLNOH ROZSAHU POVOLENOH PRÁVNÝMI PREDPISMI. HOCI VÁM TÁTO OBMEDZENÁ ZÁRUKA POSKYTUJE ŠPECIFICKÉ ZÁKONNÉ PRÁVA, VO VAŠEJ JURISDIKCII MÔŽETE MAŤ AJ INÉ PRÁVA. TOTO VYHLÁSENIE O OBMEDZENEJ ZÁRUKE SA RIADI PLATNÝMI PRÁVNÝMI PREDPISMI, KTORÉ SA VZŤAHUJÚ NA VÁS A VÝROBOK. PREČÍTAJTE SI ZÁKONY VO SVOJEJ JURISDIKCII, ABY STE PLNE POROZUMELI SVOJIM PRÁVAM.

### **Zmeny týchto pravidiel**

Podmienky a dostupnosť tejto obmedzenej záruky môžeme podľa vlastného uváženia meniť, zmeny však nebudú mať spätnú platnosť.

Túto záruku poskytuje spoločnosť:  
Vesync Germany GmbH  
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

## **Zákaznícka podpora**

Ak máte akékoľvek otázky alebo obavy týkajúce sa vášho nového produktu, obráťte sa na náš tím oddelenia zákaznickej podpory.

**E-mail:** [support.europe@cosori.com](mailto:support.europe@cosori.com)

*\* Pred kontaktovaním oddelenia zákaznickej podpory si pripravte faktúru a ID objednávky*

**VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD**  
6 Raffles Quay, #14-06,  
048580 Singapore