Table of Contents

Package Contents	**1**
Specifications	**1**
Important Safeguards & Warnings	**2**
Getting To Know Your Smart Air Fryer	**8**
Before First Use	**9**
Using Your Smart Air Fryer	**10**
Care & Maintenance	**16**
Accessories	**16**
Troubleshooting	**17**
Limited Warranty Information	**19**
Customer Support	**21**

Package Contents

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

Specifications

Model	CAF-TF101S-AEUR
Power Supply	AC 220–240V, 50Hz
Rated Power	2,800W
Capacity	10 L
Temperature Range	35°–240°C / 95°–465°F
Time Range	1 min–48 hr
Dimensions (including handle)	33.8D x 51.8W x 31.3H cm / 13.3D x 20.4W x 12.3H in
Weight	9.2 kg / 20 lb
Wi-Fi® Frequency Range	2412–2472 MHz <20dBm (E.I.R.P.)
Bluetooth® Frequency Range	2402–2480 MHz <10dBm (E.I.R.P.)
Networked Standby Mode Power Consumption	<2.0W
Off mode power consumption	<0.3W

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS & WARNINGS

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

Key Safety Points

- **Do not** touch hot surfaces. Use handle.
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- Firmly insert the crisper plate into the basket to reduce the chance of it falling out.
- **Do not** block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- **Always** use tongs to carefully remove hot food.

General Safety

- To protect against electric shock, **do not immerse the air fryer** housing, cord, or plug in water or liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Unplug when not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **Do not** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment. Contact **Customer Support** (see page 21).
- **Do not** use your air fryer if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact **Customer Support** (see page 21).
- The use of accessory attachments are not recommended by Cosori and may cause injuries.
- **Do not** use outdoors.
- **Do not** place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- Use extreme caution when removing the basket and crisper plate or disposing of hot grease.

- **Always** place the crisper plate or inner basket on a heat-resistant surface after removing it from the basket.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- **Do not** place anything on top of your air fryer. **Do not** store anything inside your air fryer.
- This air fryer can be used by children 8 years and older as well as persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the air fryer in a safe way and understand the hazards involved.
- **Do not** allow children to clean or perform maintenance on the air fryer unless they are older than 8 and supervised.
- Children shall be supervised to ensure that they do not play with the air fryer.
- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- **Do not** use the air fryer for other than intended use.
- Any servicing should be performed by an authorized service representative, contact **Customer Support** (see page 21).
- For instructions on cleaning the accessories, see **Care & Maintenance** (see page 16)
- Not for commercial use. Household use **only**.

While Air Frying

- An air fryer works with hot air **only**. **Never** fill the basket with oil or fat.
- **Never** use your air fryer without the basket(s) in place.
- **Do not** place oversized foods or metal utensils into your air fryer as they may create a fire or risk of electric shock.
- **Do not** overfill the basket. Heaping amounts of food may touch the heating coils and cause a fire hazard.
- **Do not** touch accessories (including the crisper plate) during or immediately after air frying.
- **Do not** place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials into your air fryer.
- **Never** put baking or parchment paper into the air fryer without food on

top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.
- If lining the basket with foil, make sure it did not contact the heating elements, that can cause overheating and risk of fire.
- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- To reduce the risk of fire, keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloths, etc.). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- Immediately turn off and unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. White smoke is normal, caused by heating fat or food splashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for the smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (see page 21).
- To turn the air fryer off, press ⏻ once. The air fryer will beep, and all buttons will shut off except the ⏻ button, which will turn orange.
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

Power & Cord

- Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
- To unplug, grab the plug and pull from the outlet. **Never** pull from the power cord.
- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- Remove and discard the protective cover fitted over the power plug of the air fryer to prevent a choking hazard.
- **Never** use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.
- Always plug in to a grounded electrical outlet. **Do not** modify the plug in any way.
- Your air fryer should **only** be used with **220–240V, 50Hz** electrical systems. **Do not** plug into another type of outlet.
- Keep the air fryer and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- If the power-supply cord is damaged, it must be replaced by Arovast or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (see page 21).

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 authorized service representative.

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



CAUTION: Hot surface.



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

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

This product is RoHS compliant.

This product is in compliance with Directive 2011/65/EU, the Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 and its amendments, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

VeSync App Setup

Note:

- *The VeSync app is continually being improved and may change over time. If there are any differences, follow the in-app instructions.*
- *Requires device to run app, Wi-Fi or mobile data, and iOS version 12 or Android version 7 (or above). Standard data and messaging rates may apply. Registration is required.*

1. To download the VeSync app, scan the QR code or search "VeSync" in the Apple App Store® or Google Play Store.

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



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

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

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

Note:

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

Disconnecting From Wi-Fi®

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

VeSync App Features

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

Remote Control

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

In-App Recipes

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

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

GETTING TO KNOW YOUR SMART AIR FRYER

Note:

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

Air Fryer Diagram [Figure 1.1]

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

Display Diagram [Figure 1.2]

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

Control Panel

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

Display

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

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

Display Messages [Figure 1.3]

Cooking *[**Figure a**] & [**Figure b**]*

Paused [***Figure c**] & [**Figure d**]*

Basket is Removed/ Cooking Paused *[**Figure e**]*

Cooking Finished *[**Figure f**]*

Cooling *[**Figure g**]*

BEFORE FIRST USE

Setting Up

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

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

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

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

Test Run

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

1. Make sure the air fryer baskets are empty and plug in the air fryer.
2. Tap ⏻.
3. Tap **GRANDZONE.** The display will show "**200°C**" and "**20 MIN**".
4. Tap ﹀ to change the time to 10 minutes.
5. Tap ▶‖ to begin heating. When the test run is done, the air fryer will beep.
6. Remove the basket. Let the basket cool completely for 10–30 minutes.

Note:

- *Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. If the plastic smell does not decrease after a test run, contact **Customer Support** (see page 21).*
- *Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plates may fall out and create a safety hazard.*

Silicone Stoppers

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

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

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

USING YOUR SMART AIR FRYER

You can use the VeSync app to monitor cooking, follow in-app recipes, and access additional features. For a list of smart features, see **VeSync App Features** (Page 7).

Air Frying

Note:

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

Cooking Chart

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

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

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

Cooking in the Grandzone

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

Note:

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

2. Tap ⏻.
3. Select (GRANDZONE).
4. Select a cooking function.

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

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

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

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

9. Allow to cool before cleaning.

Cooking in a Single Zone

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

Note:

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

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

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

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

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

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

9. Allow to cool before cleaning.

Cooking in Dual Zones

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

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

Note:

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

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

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

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

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

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

Pausing Cooking

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

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

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

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

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

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

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

Sync Cooking

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

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

Note:

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

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

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

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

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

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

a. Make sure the basket is resting on a flat surface.

b. Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket. [***Figure 9***]

9. Allow to cool before cleaning.

Match Cooking

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

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

Note:

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

2. Tap ⏻.
3. Select **ZONE 1**. Choose a cooking function then change the temperature and time by tapping ∧ or ∨.
4. Tap **MATCH** to copy **ZONE 1** settings to **ZONE 2**.
5. Tap ▶‖ to begin cooking in both zones.
6. The air fryer will beep when finished. The display will show "End".
7. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove the food from the basket.

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

a. Make sure the basket is resting on a flat surface.

b. Watch for hot oil or fat collected in the basket. To avoid splashing, drain oil before replacing the basket. [***Figure 9***]

8. Allow to cool before cleaning.

Cooking Guide

Divider

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

Overfilling

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

Using Oil

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

Food Tips

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

French Fries

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

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

More Functions

Switching Temperature Units

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

Turn Sound On/Off

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

Pausing

- Tap ⏯ to pause cooking. The air fryer will stop heating, and ⏯ will blink until you tap ⏯ again to resume cooking.
- After 20 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.
- This function allows you to pause cooking without removing the basket from the air fryer.

Cooking Functions' Settings

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

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

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

    - Press and hold the function's button until the air fryer beeps once.

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

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

Automatically Resume Cooking

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

Automatic Shutoff

If the following modes remains inactive for the corresponding duration, the appliance will enter the "off" mode when it is not connected with the network.(mins)		
Device on	All cooking function finished	Preheating or Pausing
19	13	19

Automatic Standby

If the following mode remains inactive for the corresponding duration, the appliance will enter the Networked standby mode when it is connected with the network.(mins)		
Device on	All cooking function finished	Preheating or Pausing
19	13	19

CARE & MAINTENANCE

Note:

- ***Always*** *clean the air fryer basket and crisper plates after every use.*
- *Lining the basket with foil (except the crisper plates) may make cleanup easier.*

1. Turn off and unplug the air fryer. Allow it to cool completely before cleaning. Pull out the basket for faster cooling.
2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth, if necessary.
3. The basket and crisper plates are dishwasher-safe. You can also wash them with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

Note:

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

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

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

ACCESSORIES

Additional and replacement accessories are available for your air fryer. For more information, contact **Customer Support** (see page 21).

DECLARATION OF CONFORMITY

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

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
How do I pause one Zone when using both Zones?	To pause one **Zone**, first press the **Zone** button then press ⏯.To pause both Zones simply press the ⏯.
How do I stop one Zone when using both Zones?	To stop one **Zone,**Press and hold that zone's button for 3 seconds.
Is the basket safe to put on my worktop?	The basket will heat up during cooking.Use caution when handling,and place on heat resistant surfaces only.
Food is not completely cooked.	Place smaller batches of food items into the basket. If the basket is overstuffed, then foods 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 foods can increase crispiness (see **Cooking Guide**, page 13).
French fries are not cooked correctly.	See **French Fries**, page 14.
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 plates. This oil will produce white smoke, and the basket may be hotter than usual. This is normal and should not affect cooking. Handle the basket with care.
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 **Customer Support** (see page 21).
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 **Test Run** (page 9) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact **Customer Support** (see page 21).
Cooking time is longer when using Grandzone or Match cooking.	This is normal. Large quantities of food may take longer to cook.

TROUBLESHOOTING (CONT.)

Problem	Possible Solution
How do I adjust the temperature or time while using a single zone?	Select the active **Zone**, then use the **TEMP** arrows to adjust the temperature **TIME** arrows to adjust the time.
Does the unit need to pre-heat?	The unit does not need to be pre-heated.
Can I cook different foods in each Zone and not worry about cross contamination?	Yes, both **Zones** are self-contained with separate heating elements and fans.
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the upper temperature monitor of ZONE 1. Contact **Customer Support** (see page 21).
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the upper temperature monitor of ZONE 1. Contact **Customer Support** (see page 21).
Display shows Error Code "E21".	There is an open circuit in the lower temperature monitor of ZONE 1. Contact **Customer Support** (see page 21).
Display shows Error Code "E22".	There is a short circuit in the lower temperature monitor of ZONE 1. Contact **Customer Support** (see page 21).
Display shows Error Code "E3".	The air fryer's ZONE 1 overheat protection has activated. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "E3", contact **Customer Support** (see page 21).
Display shows Error Code "E24".	There is an open circuit in the upper temperature monitor of ZONE 2. Contact **Customer Support** (see page 21).
Display shows Error Code "E25".	There is a short circuit in the upper temperature monitor of ZONE 2. Contact **Customer Support** (see page 21).
Display shows Error Code "E26".	There is an open circuit in the lower temperature monitor of ZONE 2. Contact **Customer Support** (see page 21).
Display shows Error Code "E27".	There is a short circuit in the lower temperature monitor of ZONE 2. Contact **Customer Support** (see page 21).
Display shows Error Code "E28".	The air fryer's ZONE 2 overheat protection has activated. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "**E28**", contact **Customer Support** (see page 21).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 21).

LIMITED WARRANTY INFORMATION

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

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, such as dust bin, filter, roller brush, battery, and power cord, or carpet or floor damage due to misuse.
- If the proof-of-purchase has been altered in any way or is made illegible.
- If the model number, serial number or production date code on the product has been altered, removed or made illegible.
- If the product has been modified from its original condition.
- If the product has not been used in accordance with directions and instructions in the user manual.
- Damages caused by connecting peripherals, additional equipment or accessories other than those recommended in the user manual.
- Damages or defects caused by accident, abuse, misuse, or improper or inadequate maintenance.
- Damages or defects caused by service or repair of the product performed by an unauthorized service provider or by anyone other than 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'S EXCLUSIVE LIABILITY, AND YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY, FOR ANY BREACH OF ANY WARRANTY OR OTHER NONCONFORMITY OF THE PRODUCT COVERED BY THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT. THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE, AND IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES. NO EMPLOYEE OF 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 helpful Customer Support Team.

Email:
support.europe@cosori.com

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

Attributions

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

App Store® is a trademark of Apple Inc.

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

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

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

SHOW US WHAT YOU'RE MAKING

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

@CosoriCooks

@Cosori

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

DE

Inhaltsverzeichnis

Verpackungsinhalt	**1**
Technische Daten	**1**
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen und Warnhinweise	**2**
Ihre intelligente Heißluft-Fritteuse	**9**
Vor dem ersten Gebrauch	**10**
Verwendung Ihrer intelligenten Heißluft-Fritteuse	**11**
Pflege und Wartung	**17**
Zubehör	**17**
Problemlösung	**18**
Informationen zur eingeschränkten Gewährleistung	**20**
Kundendienst	**22**

Verpackungsinhalt

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

Technische Daten

Modell	CAF-TF101S-AEUR
Stromversorgung	AC 220–240 V, 50 Hz
Nennleistung	2800 W
Fassungsvermögen	10 Liter
Temperaturbereich	35–240°C/ 95–465°F
Betriebszeitbereich	1 min–48 h
Abmessungen (einschließlich Griff)	T x B x H 33,8 x 51,8 x 31,3 cm/ 13,3 x 20,4 x 12,3 Zoll
Gewicht	9,2 kg/20 lb
Wi-Fi® Frequenzbereich	2412–2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
Bluetooth® Frequenzbereich	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
Stromverbrauch im vernetzten Stand-by-Modus	<2.0 W
Stromverbrauch im Aus-Zustand	<0.3 W

DIESE ANLEITUNG DURCHLESEN UND AUFBEWAHREN

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN UND WARNHINWEISE

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

Wesentliche Sicherheitshinweise

- **Keine** heißen Oberflächen berühren. Benutzen Sie den Griff.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Kochen umdrehen, da die heiße Röstplatte herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.
- Setzen Sie die Röstplatte fest in den Korb ein, damit sie nicht herausfallen kann.
- **Keine** der Lüftungsöffnungen blockieren. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- **Immer** eine Zange verwenden, um heiße Speisen vorsichtig zu entfernen.

Allgemeine Sicherheit

- Zum Schutz vor Stromschlägen das Gehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker der **Heißluft-Fritteuse nicht** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Falls ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich. Vor der Reinigung und wenn das Gerät nicht benutzt wird den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene

autorisierte Serviceeinrichtung. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 22).
- Die Heißluft-Fritteuse **nicht** verwenden, wenn sie beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert, oder wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 22).
- Die Verwendung von Zubehörteilen wird von Cosori nicht empfohlen und kann zu Verletzungen führen.
- **Nicht** im Freien verwenden.
- **Weder** die Heißluft-Fritteuse noch einzelne Geräteteile auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen stellen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Korb und die Röstplatte entfernen oder heißes Fett entsorgen.
- **Immer** die Röstplatte oder den inneren Korb auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen, wenn Sie sie aus dem Korb herausgenommen haben.
- **Nicht** mit Metallschwämmen reinigen. Metallfragmente können vom Schwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- **Keine** Gegenstände auf die Heißluft-Fritteuse legen. **Keine** Gegenstände in der Heißluft-Fritteuse aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen über die sichere Verwendung der Heißluft-Fritteuse erhalten haben.
- Erlauben Sie Kindern **nicht**, die Heißluft-Fritteuse zu reinigen oder zu warten, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie **nicht** mit der Heißluft-Fritteuse spielen.

- Diese Heißluft-Fritteuse ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Drehen Sie einen beliebigen Regler auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.
- Verwenden Sie die Heißluft-Fritteuse **nicht** für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Alle Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 22).
- Anweisungen zur Reinigung des Zubehörs finden Sie unter **Pflege & Wartung** (siehe Seite 17).
- Nicht für den kommerziellen Gebrauch. **Nur** für den privaten Gebrauch.

Beim Frittieren mit Heißluft

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

- **Immer** hitzebeständige Behälter verwenden. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas bestehen.
- Um die Brandgefahr zu verringern, die Heißluft-Fritteuse von brennbaren Materialien (Vorhänge, Tischdecken usw.) fernhalten. Verwenden Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Flüssigkeiten befindet.
- Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse umgehend aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung, wenn dunkler Rauch austritt. Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett oder spritzendem Kochgut verursacht und ist normal, dunkler Rauch deutet hingegen auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn der Rauch nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den **Kundendienst** (siehe Seite 22).
- Drücken Sie zum Ausschalten der Heißluft-Fritteuse einmal auf die ⏻. Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Signalton ab, und alle Tasten werden deaktiviert, mit Ausnahme der ⏻, die orange leuchtet.
- Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt.

Stromversorgung und Netzkabel

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

- Verwenden Sie **niemals** eine Netzsteckdose unter der Arbeitsplatte für den Stromanschluss der Heißluft-Fritteuse.
- Schließen Sie den Stecker immer an eine geerdete Steckdose an. Verändern Sie den Stecker in keiner Weise.
- Die Heißluft-Fritteuse darf **nur** an Stromnetzen mit **220–240 V**, **50Hz** betrieben werden. Die Heißluft-Fritteuse darf **nicht** an andere Netzsteckdosentypen angeschlossen werden.
- Die Heißluft-Fritteuse und ihr Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Arovast oder einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefahren durch Stromschlag oder Brand zu vermeiden. Bitte kontaktieren Sie den **Kundendienst** (siehe Seite 22).

Verlängerungskabel

- Längere Verlängerungskabel sind erhältlich und können verwendet werden, wenn sie mit sachgemäßer Sorgfalt eingesetzt werden. Wenn ein längeres Verlängerungskabel verwendet wird:
  - Die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch sein wie die elektrische Leistung der Heißluft-Fritteuse.
  - Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass es nicht über eine Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.

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

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



VORSICHT: Heiße Oberfläche.

DE



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf und zum Recycling an eine geeignete Sammelstelle geliefert werden muss. Die ordnungsgemäße Entsorgung und das Recycling tragen zum Schutz der natürlichen Ressourcen, der menschlichen Gesundheit und der Umwelt bei.
Weitere Informationen zur Entsorgung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Gemeinde, dem Entsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

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

DIESE ANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN

Einrichtung der VeSync-App

Hinweis:

- *Die VeSync-App wird ständig verbessert und kann im Laufe der Zeit modifiziert werden. Wenn es Unterschiede gibt, folgen Sie den Anweisungen in der App.*
- *Erfordert ein Gerät zur Nutzung der App, WLAN oder mobile Daten und iOS Version 12 oder Android Version 7 (oder höher). Es können die üblichen Daten- und Messaging-Tarife gelten. Eine Anmeldung ist erforderlich.*

1. Scannen Sie den QR-Code oder suchen Sie „VeSync" im Apple App Store® oder Google Play Store, um die VeSync-App herunterzuladen.

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



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

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

3. Schließen Sie Ihre intelligente Heißluftfritteuse an und tippen Sie auf den ⏻.
4. Tippen Sie auf **+** und wählen Sie Ihre intelligente Heißluft-Fritteuse aus.
5. Folgen Sie den Anweisungen in der App, um die intelligente Heißluft-Fritteuse einzurichten.

Hinweis:

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

Verbindung mit dem WLAN® trennen

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

Merkmale der VeSync-App

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

Fernbedienung

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

In-App-Rezepte

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

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

DE

IHRE INTELLIGENTE HEISSLUFT-FRITTEUSE

Hinweis:

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

Diagramm der Heißluft-Fritteuse [Abb. 1.1]

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

Display-Diagramm [Abb. 1.2]

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

Bedienfeld

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

Display

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

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

Display-Meldungen [Abb. 1.3]

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

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

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

Cooking Finished (Kochen beendet) *[**Abb. f**]*

Cooling (Abkühlen) *[**Abb. g**]*

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Einstellung

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

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

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

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

Testvorgang

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

1. Vergewissern Sie sich, dass die Frittierkörbe leer sind, und schließen Sie die Heißluft-Fritteuse an das Stromnetz an.
2. Tippen Sie auf ⏻.
3. Tippen Sie auf **GRANDZONE (GROSS-ZONE).** Auf dem Display erscheint „**200 °C**“ und „**20 MIN**“.
4. Tippen Sie auf ﹀, um die Zeit auf 10 Minuten zu ändern.
5. Tippen Sie auf ⏯, um das Vorheizen zu starten. Wenn der Testvorgang beendet ist, ertönt ein Signalton.
6. Den Korb entfernen Lassen Sie den Korb 10–30 Minuten lang vollständig abkühlen.

Hinweis:

- *Eine Heißluft-Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Wenn der Kunststoffgeruch nach einem Testvorgang nicht nachlässt, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 22).*
- *Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Kochen umdrehen, da die heißen Röstplatten herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen können.*

Silikonstopfen

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

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

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

DE

VERWENDUNG IHRER INTELLIGENTEN HEISSLUFT-FRITTEUSE

Sie können die VeSync-App verwenden, um den Kochvorgang zu überwachen, In-App-Rezepte zu befolgen und auf zusätzliche Funktionen zuzugreifen. Eine Liste der intelligenten Funktionen finden Sie unter **Merkmale der VeSync-App** (Seite 8).

Heißluft-Frittieren

Hinweis:

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

Kochtabelle

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

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

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

Kochen in der Gross-Zone

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

Hinweis:

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

2. Tippen Sie auf ⏻.
3. Wählen Sie (GRANDZONE).
4. Wählen Sie eine Kochfunktion.

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

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

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

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

9. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Kochen in einer einzigen Zone

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

Hinweis:

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

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

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

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

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

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

9. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

DE

Kochen in zwei Zonen

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

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

Hinweis:

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

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

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

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

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

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

Kochen pausieren

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

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

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

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

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

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

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

Kochen synchronisieren

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

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

Hinweis:

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

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

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

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

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

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

a. Sicherstellen, dass der Korb auf einer ebenen Fläche steht.

b. Achten Sie darauf, dass sich kein heißes Öl oder Fett im Korb sammelt. Um Spritzer zu vermeiden, gießen Sie das Öl ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen. [***Abb. 8***]

9. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Kochen mit gleichen Einstellungen auf beiden Seiten

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

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

Hinweis:

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

2. Tippen Sie auf ⏻.
3. Wählen Sie **ZONE 1**. Wählen Sie eine Kochfunktion und ändern Sie dann die Temperatur und die Zeit, indem Sie auf ∧ oder ∨ tippen.
4. Tippen Sie auf **MATCH**, um die Einstellungen von **ZONE 1** in **ZONE 2** zu kopieren.
5. Tippen Sie auf ▶‖, um den Kochvorgang in beiden Zonen zu starten.
6. Die Heißluft-Fritteuse gibt Signaltöne ab, wenn die Zeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird „End (Ende)" angezeigt.
7. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder hitzebeständiges Kochbesteck, um das Kochgut aus dem Korb zu nehmen.

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

a. Sicherstellen, dass der Korb auf einer ebenen Fläche steht.

b. Achten Sie darauf, dass sich kein heißes Öl oder Fett im Korb sammelt. Um Spritzer zu vermeiden, gießen Sie das Öl ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen. [***Abb. 8***]

8. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Kochanleitung

Korb-Teiler

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

Überfüllen

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

Verwendung von Öl

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

Hinweise zum Kochgut

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

Pommes frites

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

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

Weitere Funktionen

Umschalten von Temperatureinheiten

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

Signalton ein/ausschalten

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

Pausieren

- Tippen Sie auf ▶‖, um den Kochvorgang zu unterbrechen. Die Heißluft-Fritteuse wärmt sich nicht weiter auf und ▶‖ blinkt auf, bis Sie auf ▶‖ tippen, um den Kochvorgang fortzusetzen.
- Nach einer Inaktivität von 20 Minuten schaltet sich die Heißluft-Fritteuse aus.
- Diese Funktion bietet Ihnen die Möglichkeit, das Kochen zu unterbrechen, ohne den Korb aus der Fritteuse zu nehmen.

Einstellungen für die Kochfunktionen

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

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

Hinweis: *Um die Zeit oder Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern, die Taste ^ oder v gedrückt halten.*

    - Halten Sie die Funktionstaste gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt.

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

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

Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

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

Automatisches Abschalten

Wenn die folgenden Modi für die entsprechende Dauer inaktiv bleiben, schaltet das Gerät in den "Aus"-Modus, wenn es nicht mit dem Netzwerk verbunden ist. (Minuten)		
Eingeschaltet	Alle Kochfunktionen beendet	Vorheizen oder Pausieren
19	13	19

Automatischer Standby

Wenn der folgende Modus für die entsprechende Dauer inaktiv bleibt, schaltet das Gerät in den Netzwerk-Standby-Modus, wenn es mit dem Netzwerk verbunden ist. (Minuten)		
Eingeschaltet	Alle Kochfunktionen beendet	Vorheizen oder Pausieren
19	13	19

PFLEGE UND WARTUNG

Hinweis:

- ***Immer*** *den Korb und die Röstplatte der Heißluft-Fritteuse nach jedem einzelnen Gebrauch reinigen.*
- *Das Auslegen des Korbs mit Folie (außer der Röstplatte) kann die Reinigung erleichtern.*

1. Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus und ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Wenn Sie den Korb herausnehmen, kühlt sich das Gerät schneller ab.
2. Wischen Sie die Außenseite der Heißluft-Fritteuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.
3. Der Korb und die Röstplatten sind spülmaschinengeeignet. Sie können sie auch mit heißer Seifenlauge und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.

Hinweis:

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

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

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

ZUBEHÖR

Für Ihre Heißluft-Fritteuse sind Zubehörteile und Ersatzteile erhältlich. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst** (siehe Seite 22).

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

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

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
Die Heißluft-Fritteuse lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob die Heißluft-Fritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Setzen Sie den Korb fest in die Heißluft-Fritteuse ein.
Wie kann ich eine Zone pausieren, wenn ich beide Zonen verwende?	Wenn Sie eine **Zone** pausieren möchten, zuerst die Taste für die **Zone** drücken und dann auf ▶‖ drücken. Um beide Zonen zu pausieren, drücken Sie einfach ▶‖.
Wie kann ich eine Zone stoppen, wenn ich beide Zonen verwende?	Wenn Sie eine **Zone** stoppen möchten, die Taste dieser Zone 3 Sekunden lang gedrückt halten.
Kann ich den Korb sicher auf meine Arbeitsplatte stellen?	Der Korb erhitzt sich beim Kochvorgang. Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung und stellen Sie ihn nur auf hitzebeständige Oberflächen.
Die Speisen sind nicht vollständig gekocht.	Füllen Sie kleinere Kochgutmengen in den Korb. Wenn ein Korb überfüllt ist, wird das Kochgut darin nicht vollständig gekocht.
	Erhöhen Sie die Kochtemperatur oder -zeit.
Die Speisen sind ungleichmäßig gekocht.	Lebensmittel, die übereinander oder nahe beieinander liegen, müssen während des Kochvorgangs geschüttelt oder gewendet werden.
Das Kochgut ist nicht kross.	Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe **Kochanleitung**, Seite 14).
Die Pommes frites sind nicht richtig durchgegart.	Siehe **Pommes frites**, Seite 15.
Der Korb lässt sich nicht fest in die Heißluft-Fritteuse schieben.	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Korb befindet.
	Vergewissern Sie sich, dass die Röstplatte, fest im Korb sitzen.
Weißer Rauch oder Dampf tritt aus der Heißluft-Fritteuse aus.	Die Heißluft-Fritteuse kann beim ersten Gebrauch weißen Rauch oder Dampf erzeugen. Dies ist normal.
	Achten Sie darauf, dass der Korb und die Innenseite der Heißluft-Fritteuse ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind.
	Beim Kochen von fettigem Kochgut sammelt sich Fett unter den Röstplatten an. Dadurch entsteht weißer Rauch. Außerdem könnte der Korb heißer sein als gewöhnlich. Das ist normal und dürfte keine Auswirkung auf den Kochvorgang haben. Handhaben Sie den Korb mit Vorsicht.
Dunkler Rauch tritt aus der Heißluft-Fritteuse aus.	Trennen Sie die Heißluft-Fritteuse unverzüglich von der Stromversorgung. Dunkler Rauch deutet auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn der Rauch nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie **Kundendienst** (siehe Seite 22).
Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Kunststoffgeruch ab.	Eine Heißluft-Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen für einen **Testvorgang** (Seite 10), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Falls der Kunststoffgeruch weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst** (siehe Seite 22).
Bei Verwendung der Modi Grandzone (Gross-Zone) oder Match (Kochen mit gleichen Einstellungen auf beiden Seiten) ist die Kochzeit länger.	Dies ist normal. Bei großen Mengen an Kochgut kann sich die Kochzeit verlängern.

FEHLERSUCHE (FORTS.)

Problem	Mögliche Abhilfe
Wie kann ich die Temperatur oder die Zeit einstellen, wenn ich eine einzelne Zone verwende?	Wählen Sie die aktive **Zone** und verwenden Sie dann die Pfeile **TEMP**, um die Temperatur einzustellen und die Pfeile **ZEIT**, um die Zeit einzustellen.
Muss das Gerät vorgeheizt werden?	Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden.
Kann ich in jeder Zone unterschiedliche Lebensmittel zubereiten, ohne mir Sorgen über eine Kreuzkontamination zu machen?	Ja, beide **Zonen** sind in sich geschlossen und verfügen über separate Heizelemente und Lüfter.
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E1".	Es besteht ein offener Stromkreis in der oberen Temperaturüberwachung von ZONE 1. Kontaktieren Sie **Kundendienst** (siehe Seite 22).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E2".	Es besteht ein Kurzschluss in der oberen Temperaturüberwachung von ZONE 1. Kontaktieren Sie **Kundendienst** (siehe Seite 22).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E21".	Es besteht ein offener Stromkreis in der unteren Temperaturüberwachung von ZONE 1. Kontaktieren Sie **Kundendienst** (siehe Seite 22).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E22".	Es besteht ein Kurzschluss in der unteren Temperaturüberwachung von ZONE 1. Kontaktieren Sie **Kundendienst** (siehe Seite 22).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E3".	Der Überhitzungsschutz der Heißluft-Fritteuse für ZONE 1 hat sich aktiviert. Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Wird auf dem Display weiterhin „E3" angezeigt, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 22).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E24".	Es besteht ein offener Stromkreis in der oberen Temperaturüberwachung von ZONE 2. Kontaktieren Sie **Kundendienst** (siehe Seite 22).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E25".	Es besteht ein Kurzschluss in der oberen Temperaturüberwachung von ZONE 2. Kontaktieren Sie **Kundendienst** (siehe Seite 22).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E26".	Es besteht ein offener Stromkreis in der unteren Temperaturüberwachung von ZONE 2. Kontaktieren Sie **Kundendienst** (siehe Seite 22).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E27".	Es besteht ein Kurzschluss in der unteren Temperaturüberwachung von ZONE 2. Kontaktieren Sie **Kundendienst** (siehe Seite 22).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E28".	Der Überhitzungsschutz der Heißluft-Fritteuse für ZONE 2 hat sich aktiviert. Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Wird auf dem Display weiterhin „**E28**" angezeigt, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 22).

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 22).

INFORMATIONEN ZUR EINGESCHRÄNKTEN GEWÄHRLEISTUNG

DE

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

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 Teileverschleiß, z. B. Staubbehälter, Filter, Rollenbürste, Batterie und Netzkabel bzw. Teppich- und Fußbodenschäden aufgrund von unsachgemäßem Gebrauch.
- Wenn der Kaufbeleg in irgendeiner Weise verändert oder unleserlich gemacht wurde.
- Wenn die Modellnummer, die Seriennummer oder der Code des Produktionsdatums auf dem Produkt verändert, entfernt oder unleserlich gemacht wurde.
- Wenn das Produkt gegenüber seinem Originalzustand verändert wurde.
- Wenn das Produkt nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen und Hinweisen in der Bedienungsanleitung verwendet wurde.
- Schäden, die durch den Anschluss von Peripheriegeräten, Zusatzgeräten oder Zubehör verursacht werden, die/das nicht in der Bedienungsanleitung empfohlen werden/wird.
- Schäden oder Defekte, die durch Unfall, Missbrauch, unsachgemäße oder unzureichende Wartung verursacht wurden.
- Schäden oder Defekte, die durch eine Wartung oder Reparatur des Produkts verursacht wurden, die von einem nicht autorisierten Dienstleister oder von einer dritten Partei, die nicht 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.

DE

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 JEGLICHE VERLETZUNG DER GEWÄHRLEISTUNG ODER ANDERE NICHTKONFORMITÄT DES PRODUKTS DAR, DIE DURCH DIESE EINGESCHRÄNKTE PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG ABGEDECKT IST. DIESE EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG GILT EXKLUSIV UND ANSTELLE ALLER ANDEREN GEWÄHRLEISTUNGEN. KEIN MITARBEITER DER 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 JEGLICHER ART AB, OB AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, GESETZLICH ODER ANDERWEITIG, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF GEWÄHRLEISTUNGEN DER MARKTGÄNGIGKEIT, DER NICHTVERLETZUNG VON RECHTEN UND DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK.

Haftungsbeschränkungen

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

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

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

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

Änderungen dieser Richtlinie

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

Diese Gewährleistung wird gewährt durch:

Vesync Germany GmbH
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Deutschland

KUNDENDIENST

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

E-Mail:
support.europe@cosori.com

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

Angaben zu Markenrechten

Google und Google Play sind Marken von Google LLC.

App Store® ist eine Marke von Apple Inc.

WLAN® ist eine eingetragene Marke der WLAN Alliance®.

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

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

ZEIGEN SIE UNS, WAS SIE GEZAUBERT HABEN

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

@CosoriCooks

@Cosori

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

ES

Índice

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

Contenido de la caja

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

Especificaciones

Modelo	CAF-TF101S-AEUR
Fuente de alimentación	CA 220–240 V, 50 Hz
Potencia nominal	2800 W
Capacidad	10 l
Rango de temperaturas	De 35°a 240 °C/ De 95°a 465 °F
Rango de tiempo	De 1 min a 48 h
Dimensiones (con el mango incluido)	33,8 D x 51,8 An x 31,3 Al cm/ 13,3 D x 20,4 An x 12,3 Al pulg.
Peso	9,2 kg/20 lb
Rango de frecuencia del Wi-Fi®	2412–2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
Rango de frecuencia del Bluetooth®	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
Consumo de energía en modo de espera con conexión de red	<2.0 W
Consumo de energía en modo apagado	<0.3 W

LEE Y GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES IMPORTANTES

ES

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

Aspectos clave de seguridad

- **No** toque las superficies calientes. Utilice el mango.
- Tenga cuidado al dar vuelta la cesta después de la cocción, ya que la placa de cocción caliente podría caerse y generar un riesgo de seguridad.
- Inserta firmemente la placa de cocción en la cesta para reducir la posibilidad de que se caiga.
- **No** bloquee ninguna rejilla de ventilación. El vapor caliente sale por las rejillas. Mantenga las manos y la cara alejadas de las rejillas.
- **Siempre** utilice pinzas para retirar con cuidado la comida caliente.

Seguridad general

- Para protegerse contra descargas eléctricas, **no sumerja la carcasa, el cable ni el enchufe de la freidora de aire** en agua u otros líquidos.
- Supervise atentamente a los niños cuando utilicen el aparato o estén cerca de él. Desenchufe la freidora cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de poner o quitar los componentes.
- **No** utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o haya sufrido algún tipo de daño. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 21).
- **No** utilice la freidora de aire si está dañada o no funciona, o si el cable o el enchufe están dañados. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 21).
- El uso de accesorios no está recomendado por Cosori y puede causar lesiones.
- **No** la utilice en exteriores.
- **No** coloque la freidora de aire ni ninguno de sus componentes sobre la cocina, cerca de quemadores de gas o eléctricos ni dentro de un horno caliente.
- Tenga mucho cuidado al retirar

- la cesta y la placa de cocción para verduras o al desechar la grasa caliente..
- **Siempre** coloque la placa de cocción o la cesta interior sobre una superficie resistente al calor, después de sacarla de la cesta.
- **No** la limpie con estropajos abrasivos metálicos. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse del estropajo y hacer contacto con los componentes eléctricos con el consiguiente riesgo de descargas eléctricas.
- **No** coloque nada encima de la freidora de aire. No almacene nada dentro de la freidora de aire.
- Esta freidora de aire puede ser utilizada por niños de 8 años en adelante, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si están bajo supervisión o han recibido formación sobre el uso de la freidora de aire de forma segura y comprenden los peligros que entraña.
- No permita que los niños limpien ni realicen el mantenimiento de la freidora de aire a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con la freidora de aire.
- Esta freidora de aire no está pensada para usarse con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.
- Para desconectarla, gire cualquier mando a la posición "off" y, a continuación, desenchúfela de la toma de corriente.
- **No** utilice la freidora de aire para un fin distinto al previsto.
- Cualquier reparación debe ser realizada por un representante de servicio autorizado. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 21).
- Para obtener instrucciones sobre cómo limpiar los accesorios, consulte la sección **Cuidado y mantenimiento** (consulte la página 16).
- No está diseñada para uso comercial. **Solo** para uso doméstico.

Mientras se fríe con aire

- La freidora de aire funciona **únicamente** con aire caliente. **Nunca** llene las cestas con aceite ni con grasa.
- **Nunca** use la freidora de aire sin la cesta colocada en su lugar.
- **No** introduzca alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en la freidora de aire, ya que podrían provocar un incendio o un riesgo de descarga eléctrica.

- **No** llene demasiado la cesta. Las cantidades excesivas de alimentos pueden tocar los serpentines calentadores y provocar un riesgo de incendio.
- **No** toque los accesorios (incluida la placa de cocción)durante la cocción o inmediatamente después de freír por aire.
- **No** coloque papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares en la freidora de aire.
- **Nunca** coloque papel pergamino o de hornear dentro de la freidora de aire sin alimentos encima. La circulación de aire puede ocasionar que el papel se eleve y entre en contacto con los serpentines calentadores.
- Si cubre la cesta con papel de aluminio, asegúrese de que no entre en contacto con los elementos calentadores, ya que puede provocar un sobrecalentamiento y riesgo de incendio.
- **Siempre** utilice recipientes resistentes al calor. Tenga especial cuidado si utiliza recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
- Para reducir el riesgo de incendio, mantenga la freidora alejada de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Utilice la freidora sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos.
- Apague la freidora de aire y desenchúfela de inmediato si ve que emite humo oscuro. El humo blanco es normal y se debe al calentamiento de la grasa o a las salpicaduras de los alimentos, pero el humo oscuro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espere a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 21).
- Para apagar la freidora de aire, pulse el ⏻ una vez. La freidora de aire emitirá un pitido y todos los botones se apagarán excepto el ⏻, que se volverá naranja.
- **No** deje la freidora de aire desatendida mientras la utiliza.

Alimentación y cable

- Apaga la freidora de aire antes de desconectarla del enchufe.
- Para desenchufar, sujete el enchufe y tire de la toma de corriente. **Nunca** tire del cable de alimentación.
- **No** deje colgando el cable de alimentación (ni cualquier cable alargador) por el borde de la mesa o la encimera, ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
- Retire y deseche la cubierta protectora colocada sobre el enchufe de alimentación de la

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

Cables de extensión

- Existen cables de extensión de mayor longitud que pueden utilizarse siempre que se tomen medidas de precaución. Si se utiliza un cable de extensión más largo:
  - La capacidad eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la capacidad eléctrica de la freidora de aire.
  - El cable debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar del cable o puedan tropezarse con este involuntariamente.
  - Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el juego de cables o el alargador deben ser de 3 hilos con tipo de conexión a tierra.

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

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



PRECAUCIÓN:
Superficie caliente.

ES



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

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

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

Este producto cumple con la Directiva 2011/65/UE, la normativa sobre restricciones al uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos de 2012 y sus modificaciones, sobre restricciones relativas al uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

ES

Configuración de la aplicación VeSync

Nota:

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

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

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

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

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

3. Conecte su freidora de aire inteligente y presione el ⏻.

4. Toque **+** y elija su freidora de aire.

5. Para configurar su freidora de aire inteligente, siga las instrucciones de la aplicación.

Nota:

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

Desconexión de Wi-Fi®

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

Funciones de la aplicación VeSync

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

Mando a distancia

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

Recetas incluidas en la aplicación

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

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

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE

Nota:

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

Diagrama de la freidora de aire [Figura 1.1]

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

Diagrama de la pantalla [Figura 1.2]

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

Panel de control

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

Pantalla

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

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

Mensajes de la pantalla [Figura 1.3]

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

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

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

Cooking Finished *(Cocción finalizada)* [***Figura f***]

Cooling (Enfriamiento) [***Figura g***]

ANTES DEL PRIMER USO

ES

Preparación

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

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

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

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

Prueba de funcionamiento

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

1. Asegúrese de que la freidora de aire esté vacía y enchúfela.
2. Toque el botón ⏻.
3. Toque el botón **GRANDZONE** (GRAN ZONA DE COCCIÓN). La pantalla mostrará "**200 °C**" y "**20 MIN**".
4. Toque el botón ﹀ para cambiar el tiempo a 10 minutos.
5. Toque el botón ⏯ para comenzar a calentar. Cuando termine la prueba de funcionamiento, la freidora de aire emitirá un pitido.
6. Retire la cesta. Deje enfriar la cesta completamente entre1o y 30 minutos.

Nota:

- *Todas las freidoras de aire pueden tener olor a plástico, debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Si el olor a plástico no disminuye después de una prueba de funcionamiento, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 21).*
- *Tenga cuidado al dar la vuelta a la cesta después de la cocción, ya que la placa de cocción caliente podría caerse y crear un riesgo de seguridad.*

Topes de silicona

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

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

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

USO DE LA FREIDORA DE AIRE INTELIGENTE

Puede usar la aplicación VeSync para supervisar la cocción, seguir las recetas incluidas en la aplicación y acceder a funciones adicionales. Para ver una lista de las funciones inteligentes, consulte **Funciones de la aplicación VeSync** (Página 7).

Freír por aire

Nota:

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

Tabla de cocción

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

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

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

ES

Cocinar en la Gran zona de cocción

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

Nota:

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

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

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

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

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

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

9. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

Cocinar en una sola zona

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

Nota:

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

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

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

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

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

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

9. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

Cocinar en dos zonas

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

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

Nota:

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

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

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

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

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

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

Pausar la cocción

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

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

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

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

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

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

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

Sincronización de cocción

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

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

Nota:

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

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

5. Toque el botón **SYNC** (SINCRONIZACIÓN).
6. Toque el botón ▶‖. La zona que tenga el tiempo más extenso comenzará la cocción. La otra zona mostrará "HoLd" (En espera). La unidad comenzará la cocción en la segunda zona cuando ambas zonas tengan el mismo tiempo restante.
7. La freidora de aire emitirá un pitido cuando finalice. La pantalla mostrará "End" (Fin).

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

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

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

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

9. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

Cocción emparejada

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

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

Nota:

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

2. Toque el botón ⏻.
3. Elija el botón **ZONE 1** (ZONA 1). Elija una función de cocción y a continuación puede cambiar la temperatura y el tiempo si toca el botón ∧ o ∨.
4. Toque el botón **MATCH** (EMPAREJAR) para copiar las configuraciones de la **ZONE 1** (ZONA 1) en la **ZONE 2** (ZONA 2).
5. Toque el botón ▶‖ para comenzar la cocción en ambas zonas.
6. La freidora de aire emitirá un pitido cuando finalice. La pantalla mostrará "End" (Fin).
7. Extraiga la cesta de la freidora de aire, y tenga cuidado con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar la comida de la cesta.

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

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

8. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

Guía de cocción

Divisor

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

Llenado en exceso

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

Uso del aceite

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

Consejos sobre los alimentos

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

Patatas fritas

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

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

Más funciones

Cambio de unidades de temperatura

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

Activar/desactivar el sonido

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

Pausar

- Toque el botón ▶‖ para pausar la cocción. La freidora de aire dejará de calentar y el símbolo ▶‖ parpadeará hasta que pulse ▶‖ para continuar con la cocción.
- Después de 20 minutos de inactividad, la freidora de aire se apagará.
- Esta función le permite pausar la cocción, sin retirar la cesta de la freidora de aire.

Ajustes de las funciones de cocción

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

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

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

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

Continuar cocinando automáticamente

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

ES

Apagado Automático

Si los siguientes modos permanecen inactivos durante el tiempo correspondiente, el aparato entrará en modo “apagado” cuando no esté conectado a la red. (minutos)		
Encendido	Todas las funciones de cocción finalizadas	Precalentamiento o Pausa
19	13	19

Standby Automático

Wenn der folgende Modus für die entsprechende Dauer inaktiv bleibt, schaltet das Gerät in den Netzwerk-Standby-Modus, wenn es mit dem Netzwerk verbunden ist. (Minuten)		
Encendido	Todas las funciones de cocción finalizadas	Precalentamiento o Pausa
19	13	19

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Nota:

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

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

Nota:

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

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

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

ACCESORIOS

Disponemos de accesorios adicionales y de repuesto para su freidora de aire. Para obtener más información, póngase en contacto con **Atención al cliente** (vea la página 21).

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ES

Problema	Posible solución
La freidora de aire no se enciende.	Asegúrese de que la freidora de aire esté enchufada.
	Introduzca la cesta en la freidora de aire de manera segura.
¿Cómo puedo pausar una zona cuando estoy usando las dos zonas?	Para pausar una **zona**, primero pulse el botón **Zone** (Zona) y a continuación pulse el botón ▶‖. Para pausar ambas zonas, simplemente, pulse el botón ▶‖.
¿Cómo puedo detener una zona cuando estoy usando las dos zonas?	Para detener una **zona,**mantenga pulsado el botón de esa zona durante 3 segundos.
¿Es seguro colocar la cesta sobre la encimera?	Durante la cocción, la cesta se calentará. Tenga cuidado al manipularla, y solo apóyela sobre superficies resistentes al calor.
Los alimentos no se cocinan por completo.	Coloque menos cantidad de alimentos en la cesta. Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán del todo.
	Aumente el tiempo o la temperatura de cocción.
Los alimentos no se cocinan de manera uniforme.	Se deben remover o voltear los alimentos que se amontonan unos encima de otros o se colocan muy cercan entre sí mientras los cocina.
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos por aire.	Rociar o esparcir una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos puede hacer que queden más crujientes (consulte **Guía de cocción**, página 13).
Las patatas fritas no se cocinan correctamente.	Consulte **Patatas fritas**, página 14.
La cesta no se desliza ni queda bien colocada en la freidora de aire.	Asegúrese de que la cesta no esté demasiado llena de alimentos.
	Asegúrese de que las placas de cocción queden bien colocadas dentro de la cesta.
Sale humo blanco o vapor de la freidora de aire.	La freidora de aire puede echar algo de humo blanco o vapor la primera vez que se use o durante la cocción. Esto es normal.
	Asegúrese de que la cesta y el interior de la freidora de aire se limpien correctamente y no tengan restos de grasa.
	Si cocina alimentos grasosos, se acumulará aceite debajo de la placa de cocción. Este aceite provocará humo blanco, y puede que la cesta esté más caliente de lo habitual. Esto es normal y no debe afectar al proceso de cocción. Maneje la cesta con cuidado.
Sale humo negro de la freidora de aire.	Desenchufe de inmediato la freidora de aire. El humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espere a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 21).
La freidora de aire desprende olor a plástico.	Todas las freidoras de aire pueden tener olor a plástico, debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Siga las instrucciones de la **Prueba de funcionamiento** (página 9) para eliminar el olor a plástico. Si sigue habiendo olor a plástico, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 21).
El tiempo de cocción se extiende al usar Grandzone (Gran zona de cocción) o al cocinar con la función Match (Emparejar).	Esto es normal. Es posible que la cocción de grandes cantidades de alimentos demore más.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

Problema	Posible solución
¿Cómo ajusto la temperatura o el tiempo al usar una sola zona?	Elija la **zona** activa, a continuación, use las flechas **TEMPERATURA** para ajustar la temperatura y las flechas **TIEMPO** para ajustar el tiempo.
¿Es necesario precalentar la unidad?	No es necesario precalentar la unidad.
¿Puedo cocinar diferentes alimentos en cada zona y no preocuparme por la contaminación cruzada?	Sí, ambas **zonas** son independientes y tienen elementos calefactores y ventiladores separados.
La pantalla muestra el código de error "E1".	Hay un circuito abierto en el monitor superior de temperatura de la ZONE 1 (ZONA 1). Póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 21).
La pantalla muestra el código de error "E2".	Hay un cortocircuito en el monitor superior de temperatura de la ZONE 1 (ZONA 1). Póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 21).
La pantalla muestra el código de error "E21".	Hay un circuito abierto en el monitor inferior de temperatura de la ZONE 1 (ZONA 1). Póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 21).
La pantalla muestra el código de error "E22".	Hay un cortocircuito en el monitor inferior de temperatura de la ZONE 1 (ZONA 1). Póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 21).
La pantalla muestra el código de error "E3".	La protección contra el recalentamiento de la ZONE 1 (ZONA 1) de la freidora de aire se ha activado. Apague y desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe por completo. Si la pantalla continúa mostrando "E3", póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 21).
La pantalla muestra el código de error "E24".	Hay un circuito abierto en el monitor superior de temperatura de la ZONE 2 (ZONA 2). Póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 21).
La pantalla muestra el código de error "E25".	Hay un cortocircuito en el monitor superior de temperatura de la ZONE 2 (ZONA 2). Póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 21).
La pantalla muestra el código de error "E26".	Hay un circuito abierto en el monitor inferior de temperatura de la ZONE 2 (ZONA 2). Póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 21).
La pantalla muestra el código de error "E27".	Hay un cortocircuito en el monitor inferior de temperatura de la ZONE 2 (ZONA 2). Póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 21).
La pantalla muestra el código de error "E28".	La protección contra el recalentamiento de la ZONE 2 (ZONA 2) de la freidora de aire se ha activado. Apague y desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe por completo. Si la pantalla continúa mostrando "**E28**", póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 21).

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

INFORMACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA

ES

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

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?

- El uso y desgaste normal, incluidas las piezas con desgaste normal, como el recipiente para polvo, el filtro, la escobilla del rodillo, la batería y el cable de alimentación, o los daños en el suelo o alfombra debido al uso incorrecto.
- Si el comprobante de compra ha sido alterado de alguna manera o se ha vuelto ilegible.
- Si el número de modelo, el número de serie o el código de la fecha de producción ha sido alterado, eliminado o se ha vuelto ilegible.
- Si se ha modificado el producto respecto de su condición original.
- Si el producto no se ha utilizado de conformidad con las indicaciones y las instrucciones del manual del usuario.
- Los daños causados por la conexión de periféricos, equipos adicionales o accesorios distintos a los recomendados en el manual del usuario.
- Los daños o defectos causados por accidentes, abuso, mal uso o mantenimiento inapropiado o inadecuado.
- Los daños o defectos causados por el mantenimiento o la reparación del producto realizada por un proveedor de servicios no autorizado o por cualquier otro que no sea 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 el número de pedido o el comprobante de compra.
3. Asegúrese de tener el producto. **NO** deseche

su producto antes de ponerse en contacto con nosotros.

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

Vía de recurso único y exclusivo

LA GARANTÍA LIMITADA ANTERIOR CONSTITUYE LA RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DE 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 APLICABLE, 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 APLICABLE, 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 INDEPENDIENTEMENTE 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, Alemania

ATENCIÓN AL CLIENTE

ES

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

Correo electrónico:
soporte@cosori.site

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

Atribuciones

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

App Store® es una marca comercial de Apple Inc.

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

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

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

ENSÉÑENOS SUS PROPIAS RECETAS

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

@cosori.es

@Cosori España

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

Table des matières

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

Contenu de l'emballage

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

Spécifications du produit

Modèle	CAF-TF101S-AEUR
Alimentation électrique	220 à 240 VCA, 50 Hz
Puissance nominale	2 800 W
Capacité	10 l
Plage de température	35 à 240 °C/ 95° à 465 °F
Minuterie	1 min à 48 h
Dimensions (poignée comprise)	33,8 x 51,8 x 31,3 cm/ 13,3 x 20,4 x 12,3 po. (P x l x H)
Poids	9,2 kg/ 20 lb
Gamme de fréquences Wi-Fi®	2412–2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
Gamme de fréquences Bluetooth®	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
Consommation électrique en mode veille en réseau	<2.0 W
Consumo de energía en modo apagado	<0.3 W

FR

INSTRUCTIONS À LIRE ET À CONSERVER

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

FR

Respectez les précautions de sécurité de base lors de l'utilisation de la friteuse sans huile. Lisez attentivement toutes les instructions.

Principaux points de sécurité

- **Ne touchez pas** les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
- Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque à croustiller chaude peut tomber et constituer un risque pour la sécurité.
- Insérez fermement la plaque à croustiller dans le panier pour éviter qu'elle ne tombe.
- **Ne touchez pas** les ouvertures de ventilation. De la vapeur chaude est libérée par les ouvertures. Éloignez vos mains et votre visage des ouvertures.
- Utilisez **toujours** des pinces pour retirer avec précaution les aliments chauds.

Sécurité générale

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, **n'immergez pas** le cordon, les prises ou le châssis de **la friteuse à air** dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Débranchez-la lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant tout nettoyage. Laissez-la refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.
- **Ne faites pas** fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou un dommage quelconque. Renvoyez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage. Contactez le **Service client** (voir page 21).
- **Ne pas** utiliser votre friteuse à air si elle est endommagée ou ne fonctionne pas correctement, ou si le cordon ou la fiche sont endommagés. Contactez le **Service client** (voir page 21).
- L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par Cosori et peut entraîner des blessures.
- **Ne pas** utiliser en extérieur.
- **Ne pas** placer la friteuse à air ou l'une de ses pièces sur une cuisinière, près de brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chauffé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le panier et la plaque à croustiller ou lorsque

vous vous débarrassez de la graisse chaude.
- **Toujours** placer la plaque à croustiller ou le panier interne sur une surface résistant à la chaleur après l'avoir retirée du panier.
- **Ne pas** nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des fragments de métal peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- **Ne pas** placez quoi que ce soit sur le dessus de votre friteuse à air. Ne rien stocker à l'intérieur de votre friteuse à air.
- Cette friteuse à air peut être utilisée par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités sensorielles, physiques ou mentales sont réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou formés à l'utilisation de la friteuse à air d'une manière sûre et s'ils comprennent les dangers encourus.
- **Ne pas** laisser les enfants nettoyer ou effectuer l'entretien de la friteuse à air, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils **ne jouent pas** avec la friteuse à air.
- Cette friteuse à air n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Pour débrancher, mettez n'importe quelle commande sur « off » (arrêt), puis débranchez la fiche de la prise murale.
- **Ne pas** utiliser la friteuse à air à des fins autres que celles pour lesquelles elle a été conçue.
- Tout entretien doit être effectué par un technicien agréé, contactez le **Service client** (voir page 21).
- Pour les instructions relatives au nettoyage des accessoires, voir **Entretien et Maintenance** (voir page 16).
- Ne convient pas à un usage commercial. Uniquement pour usage domestique.

En cours de friture à l'air

- Une friteuse à air ne fonctionne **qu'avec** de l'air chaud. Ne jamais remplir le panier d'huile ou de graisse.
- **Ne jamais** utiliser votre friteuse à air sans que le(s) panier(s) ne soit/soient en place.
- **Ne pas** placer d'aliments trop volumineux ou d'ustensiles en métal dans votre friteuse à air car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.
- **Ne pas** trop remplir le panier. La quantité excessive d'aliments peut toucher les serpentins de chauffage et présenter un risque d'incendie.

- **Ne pas** toucher les accessoires (dont la plaque à croustiller) pendant ou immédiatement après la friture à air.
- **Ne pas** placer de papier, carton, plastique non résistant à la chaleur ou tout autre matériau similaire dans votre friteuse à air.
- Ne **jamais** poser de papier sulfurisé ou de cuisson dans la friteuse sans aliments dessus. La circulation d'air peut entraîner le soulèvement du papier cuisson et son contact avec les serpentins de chauffage.
- Si vous recouvrez le panier d'une feuille d'aluminium, assurez-vous qu'elle n'entre pas en contact avec les éléments chauffants, ce qui pourrait entraîner une surchauffe et un risque d'incendie.
- **Toujours** utiliser des récipients résistant à la chaleur. Soyez extrêmement prudent si vous utilisez des récipients qui ne sont pas en métal ou en verre.
- Pour réduire le risque d'incendie, éliognez votre friteuse à air de tout matériau inflammable (rideaux, nappes, etc.). Utilisez sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source de chaleur ou de tout liquide.
- Éteignez et débranchez immédiatement votre friteuse à air si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Une fumée blanche est normale, due à la graisse chauffée ou à des éclaboussures d'aliments, mais une fumée foncée signifie que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si un aliment brûlé n'est pas en cause, contactez le **Service client** (voir page 21).
- Pour éteindre la friteuse à air, appuyez une fois sur le ⏻. La friteuse à air émet un signal sonore et tous les boutons s'éteignent, à l'exception du ⏻, qui devient orange.
- **Ne pas** laisser votre friteuse à air sans surveillance lors de son utilisation.

Alimentation et cordon

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

brancher votre friteuse à air.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise de courant avec mise à la terre. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit.
- Votre friteuse à air ne doit être utilisée **qu'avec** des systèmes électriques de **220 à 240 V, 50Hz. Ne pas** brancher sur un autre type de prise.
- Conserver la friteuse à air et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Arovast ou par des personnes ayant une qualification similaire afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Veuillez contacter le **Service client** (voir page 21).

Rallonges électriques

- Des rallonges électriques plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées à condition de faire attention à leur utilisation. Si une rallonge électrique plus longue est utilisée :
  - La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de la friteuse à air.
  - Le cordon doit être disposé de manière à ne pas déborder du plan de travail ou de la table, pour éviter que les enfants ne le tirent ou ne trébuchent dessus par inadvertance.
  - ISi l'appareil est du type à être mis à la terre, le jeu de cordons ou la rallonge doivent être des cordons à 3 fils du type avec mise à la terre.

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

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



ATTENTION :
Surface chaude.



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

FR

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

Ce produit est conforme à la directive RoHS.
Ce produit est conforme à la directive 2011/65/UE, au règlement de 2012 sur la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à ses amendements, relatifs à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Configuration de l'application VeSync

Remarque :

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

1. Pour télécharger l'application VeSync, scannez le QR code ou recherchez « VeSync » dans l'App Store® d'Apple ou le Google Play Store.

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

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

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

3. Branchez votre friteuse à air intelligente et appuyez sur le ⏻

4. Appuyez sur **+** et sélectionnez votre friteuse à air intelligente.

5. Suivez les instructions de l'application pour configurer votre friteuse à air intelligente.

Remarque :

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

Déconnexion du Wi-Fi®

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

FR

Caractéristiques de l'application VeSync

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

Télécommande

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

Recettes intégrées à l'application

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

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

DÉCOUVERTE DE VOTRE AIRFRYER - FRITEUSE À AIR

FR

Remarque :

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

Schéma de la Friteuse à air [Figure 1.1]

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

Schéma de l'affichage [Figure 1.2]

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

Panneau de commande

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

Affichage

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

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

Messages s'affichant [Figure 1.3]

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

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

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

Cooking Finished (fin de cuisson) *[**Figure f**]*

Cooling (refroidissement) *[**Figure g**]*

PRÉPARATION À LA PREMIÈRE UTILISATION

Configuration

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

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

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

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

Test de fonctionnement

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

1. Assurez-vous que les paniers de la friteuse à air sont vides et branchez celle-ci.
2. Cliquez sur ⏻.
3. Appuyez sur **GRANDE ZONE.** L'écran va indiquer « **200 °C** » et « **20 MIN** ».
4. Appuyez sur ﹀ pour modifier la durée sur 10 minutes.
5. Cliquez sur ⏯ pour commencer à chauffer. Une fois le test de fonctionnement terminé, la friteuse à air va émettre un bip.
6. Retirez le panier. Laissez le panier refroidir totalement pendant 10 à 30 minutes.

Remarque :

- *Toute friteuse à air peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Si l'odeur de plastique ne diminue pas après un test de fonctionnement, contactez le **Service client** (voir page 21).*
- *Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car les plaques à croustiller chaudes peuvent tomber et constituer un risque pour la sécurité.*

Butées en silicone

- Les plaques à croustiller sont dotées de 4 butées en silicone fabriquées dans un matériau alimentaire. Ces butées maintiennent la plaque au fond du panier.
- Pour insérer une plaque à croustiller dans le panier, commencez par incliner légèrement un côté en premier, puis pressez doucement sur le côté opposé. Les plaques à croustiller doivent être positionnées dans le panier selon une orientation spécifique. Un seul sens d'insertion. [***Figure 5***]

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

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

GUIDE D'UTILISATION DE VOTRE AIRFRYER

FR

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

Friture à l'air

Remarque :

- ***Ne pas*** *placer des objets sur le dessus de votre friteuse à air. Cela perturberait la circulation de l'air et entraînerait de mauvais résultats en termes de friture à l'air. [**Figure 6**]*
- *Une friteuse à air n'est pas une friteuse traditionnelle.* ***Ne pas*** *remplir le panier d'huile, de matières grasses ou de tout autre liquide.*
- *Soyez vigilant avec la vapeur chaude lorsque vous retirez le panier de la friteuse à air.*

Tableau des cuissons

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

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

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

Cuisson zone XXL - «grandzone»

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

Remarque :

- *Les plaques à croustiller permettent à l'excédent d'huile de s'égoutter au fond du panier.*
- *Pour insérer une plaque à croustiller dans le panier, commencez par incliner légèrement un côté en premier, puis pressez doucement sur le côté opposé.*
- *Les plaques à croustiller ne doivent pas être utilisées pour certaines recettes, comme pour les muffins et les pains.*

2. Appuyez sur ⏻.
3. Sélectionnez (GRANDZONE).
4. Sélectionnez une fonction de cuisson.

Remarque : *les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée et une température idéales pour la cuisson de certains aliments. Vous pouvez également personnaliser leur durée et leur température.*

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

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

a. Assurez-vous que le panier repose sur une surface plane.

b. Veillez à ce que de l'huile ou de la graisse chaude ne se dépose pas dans le panier. Pour prévenir les projections, assurez-vous de vider l'huile avant de remettre le panier en place. [***Figure 9***]

9. Laissez refroidir avant de nettoyer.

Cuisson 1 seule zone

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

Remarque :

- *Les plaques à croustiller permettent à l'excédent d'huile de s'égoutter au fond du panier.*
- *Pour insérer une plaque à croustiller dans le panier, commencez par incliner légèrement un côté en premier, puis pressez doucement sur le côté opposé.*
- *Les plaques à croustiller ne doivent pas être utilisées pour certaines recettes, comme pour les muffins et les pains.*

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

Remarque : *les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée et une température idéales pour la cuisson de certains aliments. Vous pouvez également personnaliser leur durée et leur température.*

5. Pour personnaliser la température et la durée appuyez sur ∧ ou sur ∨. *[**Figure 8**]*
6. Appuyez sur ▶‖ pour lancer le mode Air Fry friture à air.
7. La friteuse à air émet des bips lorsqu'elle a terminé. L'écran va indiquer « End » (fin).
8. Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistant à la chaleur pour retirer les aliments du panier.

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

a. Assurez-vous que le panier repose sur une surface plane.

b. Veillez à ce que de l'huile ou de la graisse chaude ne se dépose pas dans le panier. Pour prévenir les projections, assurez-vous de vider l'huile avant de remettre le panier en place. [***Figure 9***]

9. Laissez refroidir avant de nettoyer.

Cuisson en zone double

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

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

FR

Remarque :

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

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

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

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

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

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

Mise en pause de la cuisson

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

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

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

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

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

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

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

Cuisson synchronisée

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

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

Remarque :

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

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

5. Appuyez sur **SYNC** (synchroniser).
6. Appuyez sur ▶‖. La zone dont le temps de cuisson est le plus long lance la cuisson. L'autre zone affiche « HoLd » (maintenir). L'appareil démarre la deuxième zone lorsque le temps restant pour les deux zones est identique.
7. La friteuse à air émet des bips lorsqu'elle a terminé. L'afficheur va indiquer « End » (fin).

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

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

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

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

9. Laissez refroidir avant de nettoyer.

Dupliquer des cuissons

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

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

Remarque :

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

2. Appuyez sur ⏻.
3. Sélectionnez **ZONE 1**. Choisissez une fonction de cuisson, puis modifiez la température et la durée en appuyant sur ∧ ou sur ∨.
4. Appuyez sur **MATCH** (dupliquer) pour copier les paramètres de la **ZONE 1** sur la **ZONE 2**.
5. Appuyez sur ▶‖ pour lancer la cuisson dans les deux zones.
6. La friteuse à air émet des bips lorsqu'elle a terminé. L'afficheur va indiquer « End » (fin).
7. Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistant à la chaleur pour retirer les aliments du panier.

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

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

8. Laissez refroidir avant de nettoyer.

Guide de cuisson

Séparateur

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

Remplissage excessif

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

Utiliser de l'huile

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

Conseils alimentaires

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

Pommes de terre frites

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

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

Plus de fonctions

Changement des unités de température

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

Activez/désactivez le son

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

Mise en pause

- Appuyez sur ▶‖ pour mettre en pause la cuisson. La friteuse à air cesse de chauffer et ▶‖ clignote jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau sur ▶‖ pour reprendre la cuisson.
- Après 20 minutes d'inactivité, la friteuse à air s'éteint.
- Cette fonction vous permet de mettre en pause la cuisson sans retirer le panier de la friteuse à air.

Paramètres des fonctions de cuisson

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

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

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

    - Maintenez appuyé le bouton de la fonction jusqu'à ce que la friteuse à air émette un bip.
- Pour réinitialiser une fonction :
    - Sans effectuer de modifications, maintenez enfoncé simultanément le bouton de fonction et **GRANDZONE** (Grande zone) pendant 3 secondes jusqu'à ce que le friteuse à air émette un bip.
- Pour réinitialiser toutes les fonctions :
    - Maintenez **ZONE 1** et **ZONE 2** enfoncés simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que le friteuse à air émette un bip.

Reprendre automatiquement la cuisson

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

Arrêt Automatique

Si les modes suivants restent inactifs pendant la durée correspondante, l'appareil passera en mode "arrêt" lorsqu'il n'est pas connecté au réseau. (min)		
Appareil allumé	Toutes les fonctions de cuisson terminées	Préchauffage ou Mise en pause
19	13	19

FR

Veille Automatique

Si le mode suivant reste inactif pendant la durée correspondante, l'appareil passera en mode veille connectée lorsqu'il est connecté au réseau. (min)		
Appareil allumé	Toutes les fonctions de cuisson terminées	Préchauffage ou Mise en pause
19	13	19

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Remarque :

- ***Toujours*** *nettoyer le panier de la friteuse à air et les plaques à croustiller après chaque utilisation.*
- *Pour en faciliter le nettoyage, recouvrez le panier de papier d'aluminium (à l'exception des plaques à croustiller).*

FR

1. Éteignez et débranchez la friteuse à air. Laissez-la refroidir totalement avant de la nettoyer. Pour un refroidissement plus rapide, retirez le panier.
2. Essuyez l'extérieur de l'autocuiseur avec un chiffon humide, si nécessaire.
3. Le panier et les plaques à croustiller sont adaptés au lave-vaisselle. Vous pouvez également les laver avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. Faites tremper si nécessaire.

Remarque :

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

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

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

ACCESSOIRES

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

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

DÉPANNAGE

Problème	Solution possible
La friteuse à air ne s'allume pas.	Vérifiez que la friteuse à air est branchée.
	Poussez fermement le panier dans la friteuse à air.
Comment mettre une seule Zone en pause lorsque les deux Zones sont utilisées ?	Pour mettre en pause une seule **Zone**, appuyez d'abord sur le bouton de la **Zone** puis appuyez sur ▶‖ .Pour mettre en pause les deux Zones, il suffit d'appuyer sur le bouton ▶‖ .
Comment arrêter une seule Zone lorsque les deux Zones sont utilisées ?	Pour arrêter une seule **Zone,** maintenez enfoncé le bouton de cette zone pendant 3 secondes.
Le panier peut-il être posé sur mon plan de travail en toute sécurité ?	Le panier chauffe durant la cuisson, il faut donc le manipuler avec précaution et ne le placer que sur des surfaces résistantes à la chaleur.
Les aliments ne sont pas totalement cuits.	Placez de plus petits volumes d'aliments dans le panier. Si le panier est trop rempli, les aliments ne seront pas assez cuits.
	Augmentez la température ou la durée de cuisson.
La cuisson des aliments est inégale.	Les aliments superposés ou proches les uns des autres doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants une fois finie la friture à l'air.	Pulvériser ou badigeonner une petite quantité d'huile sur les aliments peut les rendre plus croustillants (voir **Guide de cuisson**, page 13).
Les pommes de terre frites ne sont pas correctement cuites.	Consultez **Pommes de terre frites**, page 14.
Le panier ne glisse pas correctement dans la friteuse à air.	Veillez à ce qu'il n'y ait pas trop d'aliments dans le panier.
	Assurez-vous que les plaques à croustiller sont bien insérées dans le panier.
Une vapeur blanche s'échappe de la friteuse à air.	La friteuse à air peut produire de la fumée blanche ou de la vapeur lorsque vous l'utilisez pour la première fois ou lors de la cuisson. Cela est normal.
	Assurez-vous que le panier et l'intérieur de la friteuse à air sont correctement nettoyés et non graisseux.
	La cuisson d'aliments gras provoque l'accumulation d'huile sous les plaques à croustiller. Cette huile va dégager une fumée blanche, et le panier peut être plus chaud que d'habitude. Ceci est normal et ne devrait affecter en rien la cuisson. Manipulez le panier avec précaution.
Une fumée sombre s'échappe de la friteuse à air.	Débranchez immédiatement votre friteuse à air. Une fumée sombre implique que des aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si le problème n'est pas dû à un aliment brûlé, contactez **Service client** (voir page 21).
La friteuse à air dégage une odeur de plastique.	Toute friteuse à air peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Suivez les instructions concernant un **Test de fonctionnement** (page 9) pour éliminer l'odeur de plastique. Si une odeur de plastique persiste, veuillez contacter le **Service client** (voir page 21).
Le temps de cuisson est plus long lors d'une cuisson avec Grandzone (grande zone) ou Match (dupliquer).	Cela est normal. La cuisson de grandes quantités d'aliments peut prendre plus de temps.

DÉPANNAGE (SUITE)

FR

Problème	Solution possible
Comment ajuster la température ou la durée lors de l'utilisation d'une seule zone ?	Sélectionnez la **Zone** active, puis utilisez les flèches **TEMP** pour régler la température et les flèches **TIME** (durée) pour régler la durée.
L'appareil doit-il être préchauffé ?	L'appareil n'a pas besoin d'être préchauffé.
Puis-je cuisiner des aliments différents dans chaque Zone sans craindre de contamination croisée ?	Oui, les deux **Zones** sont autonomes, avec des éléments chauffants et des ventilateurs séparés.
Le code d'erreur « E1 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température supérieure de la ZONE 1. Contactez **Service client** (voir page 21).
Le code d'erreur « E2 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température supérieure de la ZONE 1. Contactez **Service client** (voir page 21).
Le code d'erreur « E21 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température inférieure de la ZONE 1. Contactez **Service client** (voir page 21).
Le code d'erreur « E22 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température inférieure de la ZONE 1. Contactez **Service client** (voir page 21).
Le code d'erreur « E3 » s'affiche.	La protection contre la surchauffe de la ZONE 1 de la friteuse à air a été activée. Éteignez et débranchez la friteuse à air et laissez-la totalement refroidir. Si l'écran continue d'afficher « E3 », contactez le **Service client** (voir page 21).
Le code d'erreur « E24 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température supérieure de la ZONE 2. Contactez **Service client** (voir page 21).
Le code d'erreur « E25 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température supérieure de la ZONE 2. Contactez **Service client** (voir page 21).
Le code d'erreur « E26 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température inférieure de la ZONE 2. Contactez **Service client** (voir page 21).
Le code d'erreur « E27 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température inférieure de la ZONE 2. Contactez **Service client** (voir page 21).
Le code d'erreur « E28 » s'affiche.	La protection contre la surchauffe de la ZONE 2 de la friteuse à air a été activée. Éteignez et débranchez la friteuse à air et laissez-la totalement refroidir. Si l'écran continue d'afficher « **E28** », contactez le **Service client** (voir page 21).

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

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE LIMITÉE

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

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

Avantages de votre garantie limitée

Au cours de la Période de garantie limitée et sous réserve de la présente Politique de garantie limitée, 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 matériau ou de fabrication, (iii) remplacera le produit par un autre produit de valeur égale ou supérieure, ou (iv) fournira un crédit de magasin du montant du prix d'achat.

Qui peut bénéficier de la couverture ?

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

Méfiez-vous des revendeurs ou des vendeurs non autorisés

Cette garantie limitée ne s'applique pas aux produits achetés auprès de revendeurs ou de vendeurs non autorisés. La garantie limitée d'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 Service client.

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

- L'usure normale, y compris les pièces d'usure normales, telles que le bac à poussière, le filtre, la brosse à rouleau, la batterie et le cordon d'alimentation, ou les dommages au tapis ou au sol dus à une mauvaise utilisation.
- Si la preuve d'achat a été modifiée de quelque manière que ce soit ou rendue illisible.
- Si le numéro du modèle, le numéro de série ou le code de la date de production figurant sur le produit ont été modifiés, enlevés ou rendus illisibles.
- Si le produit a été modifié par rapport à son état d'origine.
- Si le produit n'a pas été utilisé conformément aux instructions du manuel de l'utilisateur.
- Les dommages causés par la connexion de périphériques, d'équipements supplémentaires ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans le manuel de l'utilisateur.
- Les dommages ou défauts causés par un accident, un abus, une mauvaise utilisation ou un entretien inapproprié ou inadéquat.
- Les dommages ou défauts causés par un service ou une réparation du produit effectué par un fournisseur de service non autorisé ou par toute autre entité qu'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 Service client.
5. Une fois que notre équipe du Service client a approuvé votre demande, veuillez renvoyer le produit avec une copie de la facture et de l'identifiant de la commande.

Recours unique et exclusif

LA GARANTIE LIMITÉE QUI PRÉCÈDE CONSTITUE LA RESPONSABILITÉ EXCLUSIVE D'VESYNC GERMANY GMBH, ET VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS, EN CAS DE VIOLATION D'UNE GARANTIE OU DE NON CONFORMITÉ DU PRODUIT COUVERT PAR LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE. AUCUN EMPLOYÉ D'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 PRESENTE 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, Allemagne

SERVICE CLIENT

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

Courriel :
soporte@cosori.site

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

FR

Attributions

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

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

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

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

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

PRÉSENTEZ-NOUS CE QUE VOUS RÉALISEZ

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

@cosori.fr

@Cosori France

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

Indice dei contenuti

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

IT

Contenuto della confezione

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

Specifiche tecniche

Modello	CAF-TF101S-AEUR
Alimentazione	CA 220–240V, 50Hz
Potenza nominale	2800W
Capacità	10 L
Intervallo di temperatura	35°-240°C / 95°-465°F
Intervallo di tempo	1 min-48 ore
Dimensioni (manico incluso)	33,8 (profondità) x 51,8 (larghezza) x 31,3 (altezza) cm / 13,3 (profondità) x 20,4 (larghezza) x 12,3 (altezza) pollici
Peso	9,2 kg / 20 lb
Banda di frequenza Wi-Fi®	2412–2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
Banda di frequenza Bluetooth®	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
Consumo di energia in modalità standby in rete	<2.0 W
Consumo energetico in modalità off	<0.3 W

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Durante l'uso della friggitrice ad aria, adottare sempre le precauzioni di sicurezza fondamentali. Leggere tutte le istruzioni.

Punti chiave per la sicurezza

- **Non** toccare le superfici calde. Utilizzare la maniglia.
- Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto il piatto crisper caldo potrebbe cadere e costituire un pericolo per la sicurezza.
- Inserire saldamente il piatto crisper nel cestello per ridurre la possibilità che cada.
- **Non** bloccare le aperture di ventilazione. Il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture. Tenere le mani e il viso lontano dalle aperture.
- Usare **sempre** delle pinze per rimuovere con cura gli alimenti caldi.

Sicurezza generale

- Al fine di garantire protezione dalle scosse elettriche, **non immergere la** scocca, il cavo o la presa della **friggitrice ad aria** in acqua o in altri liquidi.
- È necessaria un'attenta supervisione quando l'elettrodomestico viene utilizzato da o in prossimità di bambini. Scollegare il dispositivo quando non è in uso oltre che prima di eseguire le operazioni di pulizia. Lasciare raffreddare prima di indossare o togliere le parti.
- **Non** mettere in funzione l'elettrodomestico con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'elettrodomestico stesso ha subito un malfunzionamento o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'elettrodomestico al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o la regolazione. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 21).
- **Non** usare la friggitrice ad aria se è danneggiata, se non funziona oppure se il cavo o la presa sono danneggiati. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 21).
- L'uso di accessori non è consigliato da Cosori e può provocare lesioni.
- **Non** usare all'aperto.
- **Non** posizionare la friggitrice ad aria o le sue parti su un fornello, vicino a bruciatori a gas o elettrici, o all'interno di

un forno riscaldato.
- Prestare la massima attenzione quando si rimuovono il cestelloe il piatto crisper o si smaltisce il grasso caldo.
- Posizionare **sempre** il piatto crisper o il cestello interno su una superficie resistente al calore dopo averlo rimosso dal cestello.
- **Non** pulire con pagliette abrasive in metallo. I frammenti di metallo potrebbero staccarsi dalle spugnette e toccare le parti elettriche, creando così il rischio di scosse elettriche.
- **Non** mettere nessun oggetto sopra alla friggitrice ad aria. Non conservare nessun oggetto all'interno della friggitrice ad aria.
- Questa friggitrice ad aria può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni oltre che da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che le stesse abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso della friggitrice ad aria in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi al suo utilizzo.
- **Non** permettere ai bambini di pulire o eseguire interventi di manutenzione sulla friggitrice ad aria, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Sarà necessario sorvegliarei bambini per verificare che non giochino con la friggitrice ad aria.
- Questa friggitrice ad aria non è stata progettata per funzionare con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Per scollegarla, ruotare qualsiasi controllo su "off", e poi togliere la presa di corrente.
- **Non** utilizzare la friggitrice ad aria per finalità diverse rispetto a quelle per cui è stata progettata.
- Qualsiasi intervento di manutenzione dovrà essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato; contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 21).
- Per istruzioni su come pulire gli accessori cfr. **Cura e manutenzione** (cfr. pagina 16).
- Non per uso commerciale. **Solo** per uso domestico.

Mentre si usa la friggitrice ad aria

- Una friggitrice ad aria funziona **unicamente** con aria calda. Non riempire mai il cestello con olio o grasso.
- Non utilizzare **mai** la friggitrice ad aria senza il(i) cestello(i) in posizione.
- **Non** inserire nella friggitrice ad aria alimenti di dimensioni eccessive o utensili di metallo,

poiché potrebbero provocare incendi o rischi di scosse elettriche.
- **Non** riempire eccessivamente il cestello. Una quantità abbondante di cibo potrebbe toccare le bobine riscaldanti e causare un rischio di incendio.
- **Non** toccare gli accessor (compreso il piatto crisper) durante o subito dopo la frittura ad aria.
- **Non** mettere all'interno della friggitrice ad aria carta, cartone, plastica non resistenti al calore o materiali simili.
- **Non** mettere mai nella friggitrice ad aria carta da forno o carta forno senza il cibo sopra. La circolazione dell'aria può causare il sollevamento della carta che potrebbe entrare in contatto con le bobine riscaldanti.
- Se il cestello viene rivestito con della pellicola, accertarsi che quest'ultima non entri in contatto con gli elementi riscaldanti che possono causare surriscaldamento e rischio di incendio.
- Utilizzare **sempre** contenitori a prova di calore. Prestare molta attenzione se vengono usati contenitori che non siano in metallo o in vetro.
- Per ridurre il rischio di incendio, tenere la friggitrice ad aria lontano da materiali infiammabili (tende, tovaglie, ecc.). Utilizzare su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da fonti di calore o liquidi.
- Se si nota la fuoriuscita di fumo scuro, spegnere e scollegare immediatamente la friggitrice ad aria. L'emissione di fumo bianco è normale, è causata dal riscaldamento del grasso o dagli schizzi di cibo. La fuoriuscita di fumo scuro, invece, significa che il cibo sta bruciando o che c'è un problema a livello di circuito. Prima di estrarre il cestello, attendere che il fumo si sia diradato. Se la causa non è il cibo bruciato, contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 21).
- Per spegnere la friggitrice ad aria, premere una volta il ⏻ . La friggitrice ad aria emette un segnale acustico e tutti i pulsanti si spengono, tranne il ⏻ che diventa arancione.
- **Non** lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in funzione.

IT

Cavo di alimentazione

- Spegnere la friggitrice ad aria prima di togliere la spina dalla presa.
- Per staccare la spina, afferrare la spina e tirarla dalla presa. Non tirare mai dal cavo di alimentazione.
- **Non** lasciare che il cavo di alimentazione (o una prolunga) penda sul bordo di

un tavolo o di un bancone né che tocchi superfici calde.
- Togliere e smaltire il coperchio di protezione montato sulla spina di alimentazione della friggitrice ad aria per evitare il rischio di soffocamento.
- **Non** usare mai una presa di corrente sotto al bancone per collegare una friggitrice ad aria.
- Collegare sempre la spina a una presa di corrente con messa a terra. Non modificare in alcun modo la spina.
- La friggitrice ad aria deve essere utilizzata **solo** con impianti elettrici con i seguenti requisiti **220–240V, 50Hz. Non** inserire la spina in un altro tipo di presa.
- Tenere la friggitrice ad aria e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito da Arovast o da persone analogamente qualificate per evitare un rischio elettrico o di incendio. Invitiamo a contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 21).

Prolunghe

- Sarà possibile ricorrere all'uso di una prolunga, prestando molta attenzione. Se si utilizza una prolunga più lunga:
  - La potenza elettrica indicata del cavo-prolunga deve essere quanto meno pari a quella della friggitrice ad aria.
  - Il cavo deve essere disposto in modo da non ricadere sul piano di lavoro o sul tavolo, dove può essere tirato dai bambini o dove qualcuno potrebbe inciampare involontariamente.
  - Se l'elettrodomestico è dotato di messa a terra, il cavo o la prolunga devono essere del tipo a 3 fili con messa a terra.

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

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



ATTENZIONE:
superficie calda.

IT



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto domestico e deve essere consegnato presso un centro di raccolta adeguato per il riciclaggio. Lo smaltimento e il riciclaggio corretti contribuiscono a proteggere le risorse naturali, la salute umana e l'ambiente.
Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il proprio municipio, il servizio di smaltimento rifiuti o ancora il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva RoHS.
Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2011/65/UE, Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations del 2012 e relativi emendamenti, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Impostazione dell'app VeSync

Nota:

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

IT

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

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



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

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

3. Collega la tua friggitrice ad aria intelligente e tocca il ⏻.
4. Toccare **+** e selezionare la friggitrice ad aria smart.
5. Seguire le istruzioni all'interno dell'app per impostare la friggitrice ad aria smart.

Nota:

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

Scollegamento dalla rete Wi-Fi®

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

Funzionalità dell'app VeSync

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

Telecomando

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

Ricette nell'app

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

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

ACQUISIRE FAMILIARITÀ CON LA FRIGGITRICE AD ARIA SMART

Nota:

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

Schema della friggitrice ad aria [Figura 1.1]

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

Schema del display [Figura 1.2]

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

Pannello di controllo

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

Display

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

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

Messaggi sul display [Figura 1.3]

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

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

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

Cooking Finished (Cottura terminata) *[**Figura f**]*

Cooling (Raffreddamento) *[**Figura g**]*

PRIMA DI INIZIARE A USARE L'ELETTRODOMESTICO

IT

Configurazione

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

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

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

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

Prova di funzionamento

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

1. Accertarsi che i cestelli della friggitrice siano vuoti e inserire la spina della friggitrice.
2. Toccare ⏻.
3. Toccare **GRANDZONE (Zona grande)**. Il display visualizza "**200°C**" e "**20 MIN**".
4. Toccare ﹀ per modificare il tempo su 10 minuti.
5. Toccare ▶‖ per avviare il riscaldamento. Quando la prova di funzionamento è fatta, la friggitrice ad aria emette un bip.
6. Rimuovere il cestello. Lasciare raffreddare completamente il cestello per 10-30 minuti.

Nota:

- *Qualsiasi friggitrice ad aria può emettere un odore di plastica in seguito al processo di produzione. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Se l'odore di plastica non diminuisce dopo una prova, contattare **Assistenza Clienti** (cfr. pagina 21).*
- *Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto i piatti crisper caldi potrebbero cadere e creare un pericolo per la sicurezza.*

Tappi in silicone

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

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

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

UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA SMART

Sarà possibile utilizzare l'app VeSync per monitorare la cottura, seguire le ricette nell'app e accedere a funzioni aggiuntive. Per un elenco delle funzioni smart, cfr. **Funzionalità dell'app VeSync** (Pagina 7).

Frittura ad aria

Nota:

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

Tabella di cottura

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

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

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

Cucinare nella Grandzone (Zona grande)

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

Nota:

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

IT

2. Toccare ⏻.
3. Selezionare (GRANDZONE).
4. Selezionare una funzione di cottura.

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

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

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

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

9. Lasciare raffreddare prima di pulire.

Cucinare in una singola zona

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

Nota:

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

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

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

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

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

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

9. Lasciare raffreddare prima di pulire.

Cucinare nelle zone doppie

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

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

Nota:

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

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

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

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

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

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

Mettere in pausa la cottura

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

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

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

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

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

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

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

Sincronizza Cottura

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

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

Nota:

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

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

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

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

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

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

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

9. Lasciare raffreddare prima di pulire.

Match Cooking (Abbina cottura)

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

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

Nota:

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

2. Toccare ⏻ .
3. Selezionare **ZONA 1**. Scegliere una funzione di cottura e poi modificare la temperatura e il tempo toccando ﹀ oppure ﹀ .
4. Toccare **MATCH** (Abbina) per copiare le impostazioni della **ZONA 1** nella **ZONA 2**.
5. Toccare ▶‖ per avviare la cottura in entrambe le zone.
6. Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico (bip). Il display visualizza "End".
7. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo. Per rimuovere il cibo dal cestello, servirsi di una pinza o di un utensile a prova di calore.

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

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

8. Lasciare raffreddare prima di pulire.

Guida alla cottura

Divisorio

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

Riempimento eccessivo

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

Utilizzo dell'olio

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

Suggerimenti alimentari

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

Patatine fritte

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

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

Altre funzioni

Commutazione delle unità di temperatura

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

Attivazione/Disattivazione dell'audio

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

Pausa

- Toccare ▶‖ per mettere in pausa il processo di cottura. La friggitrice ad aria smetterà di riscaldarsi e ▶‖ lampeggerà fino a quando non si toccherà di nuovo ▶‖ per riprendere la cottura.
- Dopo 20 minuti di inattività, la friggitrice ad aria si spegne.
- Questa funzione consente di mettere in pausa la cottura senza rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria.

Impostazioni delle funzioni di cottura

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

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

Nota: *Per aumentare o diminuire rapidamente il tempo o la temperatura, premere e tenere premuti i pulsanti ^ oppure ˇ.*

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

Riprendere automaticamente la cottura

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

Spegnimento Automatico

Se le seguenti modalità rimangono inattive per la durata corrispondente, l'apparecchio entrerà in modalità "off" quando non è connesso alla rete. (min)		
Apparecchio acceso	Tutte le funzioni di cottura terminate	Preriscaldamento o Pausa
19	13	19

Standby Automatico

IT

Se la seguente modalità rimane inattiva per la durata corrispondente, l'apparecchio entrerà in modalità standby collegata quando è connesso alla rete. (min)		
Apparecchio acceso	Tutte le funzioni di cottura terminate	Preriscaldamento o Pausa
19	13	19

CURA E MANUTENZIONE

Nota:

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

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

Nota:

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

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

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

IT

ACCESSORI

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

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

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

IT

Problema	Possibile soluzione
La friggitrice ad aria non si accende.	Accertarsi che la friggitrice ad aria sia collegata alla presa di corrente.
	Spingere saldamente il cestello nella friggitrice ad aria.
Come faccio a mettere in pausa una zona quando si utilizzano entrambe le zone?	Per mettere in pausa una **Zona**, premere prima il pulsante della **Zona** e poi premere ▶‖. Per mettere in pausa entrambe le zone sarà sufficiente premere il pulsante ▶‖.
Come faccio a fermare una zona quando si utilizzano entrambe le zone?	Per fermare una **Zona**, premere e tenere premuto il pulsante di quella zona per 3 secondi.
È sicuro mettere il cestello sul mio piano di lavoro?	Il cestello si riscalda durante la cottura. Fare attenzione quando lo si maneggia e posizionarlo solo su superfici resistenti al calore.
Il cibo non è completamente cotto.	Collocare nel cestello piccole quantità di cibo. Se il cestello è troppo pieno, il cibo sarà poco cotto.
	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
Il cibo viene cucinato in modo non uniforme.	Gli alimenti impilati l'uno sull'altro o vicini devono essere scossi o girati durante la cottura.
Il cibo non è croccante dopo la frittura ad aria.	Spruzzare o spennellare una piccola quantità di olio sugli alimenti può aumentarne la croccantezza (cfr. **Guida alla cottura**, pagina 13).
Le patatine fritte non sono cotte correttamente.	Cfr. **Patatine fritte**, pagina 14.
Il cestello non scivola saldamente nella friggitrice ad aria.	Verificare che non ci sia troppo cibo all'interno del cestello.
	Accertarsi che i piatti crisper siano ben saldi all'interno del cestello.
Dalla friggitrice ad aria fuoriescono fumo bianco o vapore.	La friggitrice ad aria può produrre un po' di fumo bianco o vapore quando la si usa per la prima volta o durante la cottura. Questa non è un'anomalia di funzionamento.
	Accertarsi che il cestello e l'interno della friggitrice ad aria siano puliti correttamente e non siano unti.
	La cottura di cibi grassi provoca l'accumulo di olio sotto i piatti crisper. Questo olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe essere più caldo del solito. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento, e ciò non dovrebbe influire sulla cottura. Maneggiare il cestello con cura.
Dalla friggitrice ad aria fuoriesce del fumo scuro.	Scollegare immediatamente la spina della friggitrice ad aria. Il fumo scuro significa che il cibo sta bruciando o che c'è un problema di circuito. Prima di estrarre il cestello, attendere che il fumo si sia diradato. Se la causa non è il cibo bruciato, contattare **Assistenza Clienti** (cfr. pagina 21).
La friggitrice ad aria emette un odore di plastica.	Qualsiasi friggitrice ad aria può emettere un odore di plastica in seguito al processo di produzione. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Seguire le istruzioni per una **Prova di funzionamento** (pagina 9) per eliminare l'odore di plastica. Se l'odore di plastica è ancora presente, contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 21).
Il tempo di cottura è più lungo quando si utilizza la cottura Grandzone (Zona grande) o Match (Abbina).	Questa non è un'anomalia di funzionamento. La cottura di grandi quantità di alimenti può richiedere più tempo.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (CONTINUAZIONE)

Problema	Possibile soluzione
Come faccio a regolare la temperatura o il tempo quando utilizzo una singola zona?	Selezionare la **Zona** attiva, poi usare le frecce **TEMP** per regolare la temperatura e le frecce **TIME** per regolare l'ora.
L'apparecchio deve essere pre-riscaldato?	Non è necessario pre-riscaldare l'apparecchio.
Posso cucinare cibi diversi in ogni zona senza preoccuparmi della contaminazione incrociata?	Sì, entrambe le **Zone** sono indipendenti con elementi di riscaldamento e ventole separate.
Il display visualizza il codice di errore "E1".	Il monitor della temperatura superiore della ZONA 1 presenta un circuito aperto. Contattare **Assistenza Clienti** (cfr. pagina 21).
Il display visualizza il codice di errore "E2".	Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura superiore della ZONA 1. Contattare **Assistenza Clienti** (cfr. pagina 21).
Il display visualizza il codice di errore "E21".	Il monitor della temperatura inferiore della ZONA 1 presenta un circuito aperto. Contattare **Assistenza Clienti** (cfr. pagina 21).
Il display visualizza il codice di errore "E22".	Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura inferiore della ZONA 1. Contattare **Assistenza Clienti** (cfr. pagina 21).
Il display visualizza il codice di errore "E3".	Si è attivata la protezione contro il surriscaldamento della ZONA 1 della friggitrice ad aria. Spegnere e scollegare la friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare completamente. Se il display continua a visualizzare "E3", contattare **Assistenza Clienti** (cfr. pagina 21).
Il display visualizza il codice di errore "E24".	Il monitor della temperatura superiore della ZONA 2 presenta un circuito aperto. Contattare **Assistenza Clienti** (cfr. pagina 21).
Il display visualizza il codice di errore "E25".	Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura superiore della ZONA 2. Contattare **Assistenza Clienti** (cfr. pagina 21).
Il display visualizza il codice di errore "E26".	Il monitor della temperatura inferiore della ZONA 2 presenta un circuito aperto. Contattare **Assistenza Clienti** (cfr. pagina 21).
Il display visualizza il codice di errore "E27".	Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura inferiore della ZONA 2. Contattare **Assistenza Clienti** (cfr. pagina 21).
Il display visualizza il codice di errore "E28".	Si è attivata la protezione contro il surriscaldamento della ZONA 2 della friggitrice ad aria. Spegnere e scollegare la friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare completamente. Se il display continua a visualizzare "**E28**", contattare **Assistenza Clienti** (cfr. pagina 21).

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

INFORMAZIONI SULLA GARANZIA LIMITATA

IT

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

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

Richiedere il servizio di garanzia limitata in 5 semplici passi:

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

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

Rimedio unico ed esclusivo

LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA COSTITUISCE L'ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ DI VESYNC 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 VESYNC 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, VESYNC GERMANY GMBH FORNISCE I PRODOTTI ACQUISTATI DA VESYNC GERMANY GMBH "COSÌ COME SONO" ED VESYNC GERMANY GMBH DECLINA OGNI GARANZIA DI QUALSIASI TIPO, ESPRESSA O IMPLICITA, DI LEGGE O DI ALTRO TIPO, COMPRESE, MA NON SOLO, LE GARANZIE DI COMMERCIABILITÀ, NON VIOLAZIONE E IDONEITÀ A SCOPI PARTICOLARI.

Limitazioni di responsabilità

NELLA MISURA MASSIMA PREVISTA DALLA LEGGE APPLICABILE, IN NESSUN CASO VESYNC 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 VESYNC GERMANY GMBH IN ECCESSO AL PREZZO DI ACQUISTO PAGATO DALL'ACQUIRENTE PER TALI PRODOTTI, O

(B) DANNI INDIRETTI, SPECIALI, INCIDENTALI, CONSEQUENZIALI O PUNITIVI, ANCHE SE VESYNC 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 SAREMO 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, VESYNC 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, Germania

ASSISTENZA CLIENTI

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

E-mail:
soporte@cosori.site

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

Attribuzioni

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

App Store® è un marchio registrato di Apple Inc.

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

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

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

FACCI VEDERE LE TUE CREAZIONI

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

@cosori.it

@Cosori Italy

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

Índice

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

Conteúdos da Embalagem

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

Especificações

Modelo	CAF-TF101S-AEUR
Alimentação Elétrica	CA 220–240V, 50Hz
Potência nominal	2.800W
Capacidade	10 L
Intervalo de temperaturas	35°-240°C / 95°-465°F
Intervalo de Duração	1 min–48 hr
Dimensões (incluindo o manípulo)	33,8 P x 51,8 L x 31,3 A cm / 13,3 P x 20,4 L x 12,3 A polegadas
Peso	9,2 kg / 20 lb
Faixa de frequência Wi-Fi®	2412–2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
Faixa de frequência Bluetooth®	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
Consumo Energético do Modo de Espera Ligado à Rede	<2.0W
Consumo de energia no modo desligado	<0.3W

PT

LEIA CUIDADOSAMENTE E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

NORMAS DE SEGURANÇA ESSENCIAIS E AVISOS

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

PT

Principais Normas de Segurança

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

Medidas Gerais de Segurança

- Para minimizar os riscos de choque elétrico, n**ão mergulhe o corpo da fritadeira de ar quente**, ou o respetivo cabo e fica em água ou outros líquidos.
- É necessário que mantenha uma supervisão atenta e cuidada na presença de crianças perto de qualquer aparelho. Desligue o equipamento da tomada sempre que este não estiver a ser utilizado e antes de qualquer limpeza. Permita que o equipamento arrefeça adequadamente, antes de acoplar ou remover quaisquer constituintes.
- **Não** utilize o aparelho se notar que este possui um cabo ou ficha danificados, ou caso revele algum tipo de avarias ou danos. Nestas situações, devolva o equipamento às instalações autorizadas de serviços de assistência mais próximas para que seja submetido à sua avaliação, reparação e ajustes. Entre em contacto com o serviço de **Assistência ao cliente** (consultar página 21).
- **Não** utilize a sua fritadeira de ar quente se esta se encontrar danificada, se o

equipamento não estiver a funcionar devidamente, ou se atentar na presença de danos no cabo de alimentação ou na ficha. Entre em contacto com o serviço de **Assistência ao cliente** (consulte a página 21).

- A Cosori não recomenda a utilização de acessórios suplementares, sob o risco de lesões.
- **Não** utilize o equipamento no exterior.
- **Não** posicione a sua fritadeira de ar quente ou quaisquer dos seus componentes junto a um fogão, perto de fontes de gás, placas elétricas, ou fornos.
- Tenha atenção e cuidados redobrados durante a remoção do cesto e da placa de escoamento, ou sempre que proceder ao descarte e limpeza de gordura quente.
- Coloque **sempre** a placa de escoamento ou o cesto interior numa superfície resistente a altas temperaturas após a sua remoção.
- **Não** limpe o equipamento com esfregões de aço. Durante a limpeza, podem libertar-se fragmentos metálicos que, ao tocarem nos componentes elétricos do equipamento, são capazes de desencadear choques elétricos.
- **Não** coloque nada em cima da sua fritadeira de ar quente. Não guarde nada dentro da sua fritadeira de ar quente.
- A fritadeira de ar quente pode ser utilizada por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, bem como indivíduos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, desde que sob a devida supervisão ou instrução quanto ao uso da fritadeira de ar quente de forma segura e com plena consciência dos riscos envolvidos.
- **Não** deixe as crianças encarregues das tarefas de limpeza e manutenção da fritadeira de ar quente, a menos que tenham uma idade superior a 8 anos e permaneçam sob supervisão durante estes processos.
- Supervisione atentamente as crianças para garantir que **não** brincam com a fritadeira de ar quente.
- Esta fritadeira de ar quente **não** se destina a ser utilizada com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto independente.

- Para desconectar o equipamento, desative todos os controlos, permutando-os para "off", e de seguida, desacople a ficha da tomada.
- **Não** utilize a fritadeira de ar quente para qualquer outro fim que não o propósito a que se destina.
- Quaisquer outros serviços de manutenção deve ser desempenhados por um representante de assistência autorizado; entre em contacto com o serviço de **Assistência ao cliente** (consultar página 21).
- Para mais instruções sobre como proceder à limpeza dos acessórios, consulte a secção **Cuidados e Manutenção** (página 17).
- Este equipamento não se destina a utilização comercial. Para utilização doméstica **apenas**.

PT

Quando fritar a ar quente

- A fritadeira de ar quente cozinha os alimentos com ar quente, **apenas**. **Nunca** encha os cestos com óleo ou gordura.
- **Nunca** utilize a sua fritadeira de ar quente sem o(s) cesto(s) acoplado(s) devidamente no equipamento.
- **Não** coloque na sua fritadeira de ar quente alimentos com dimensões superiores ao permitido ou utensílios de metal, uma vez que podem desencadear um incêndio ou choques elétricos.
- **Não** encha o cesto para lá das suas capacidades. Se amontoar grandes quantidades de alimentos, estes podem acabar por entrar em contacto com as serpentinas de aquecimento, traduzindo-se num risco de incêndio.
- **Não** toque nos acessórios (includindo a placa de escoamento) durante o processo de preparação de alimentos ou imediatamente após a sua conclusão.
- **Não** coloque papel, cartão, plástico não-resistente a temperaturas elevadas ou materiais semelhantes dentro da sua fritadeira de ar quente.
- **Nunca** coloque papel vegetal dentro da fritadeira de ar quente sem alimentos. A circulação de ar pode levantar o papel e fazer com que toque nas serpentinas de aquecimento.
- Se optar por forrar o cesto com folha de alumínio, certifique-se que esta não entra em contacto com os componentes de

aquecimento, evitando assim o risco de sobreaquecimento ou incêndios.

- Utilize **sempre** recipientes resistentes às temperaturas elevadas. Tenha atenção e cuidados redobrados se utilizar recipientes que não sejam de metal ou vidro.
- Para minimizar os riscos de incêndios, mantenha a sua fritadeira de ar quente afastada de materiais inflamáveis (cortinas, panos, etc.). Certifique-se que apoia e usa o equipamento numa superfície nivelada, estável e resistente às temperaturas elevadas, mantendo-o sempre afastado de fontes de calor ou líquidos.
- Desligue imediatamente a fritadeira de ar quente e desacople-a da tomada se reparar na saída de fumo escuro. A saída de fumo branco é normal, resultante do aquecimento de gordura ou salpicos e respingos de comida, porém, fumo de cor escura sugere que os alimentos estão a queimar ou está perante um problema no circuito. Espere pelo cessar da saída de fumo antes de remover o cesto. Se a causa não for alimentos queimados, entre em contacto com o serviço de **Assistência ao cliente** (consultar página 21).
- Para desligar a fritadeira de ar quente, prima o botão ⏻ uma vez. A sua fritadeira de ar quente apitará e deverá observar todos os botões do equipamento a apagar-se, à exceção do botão ⏻, que por sua vez se iluminará a laranja.
- **Não** deixe a sua fritadeira de ar quente sem supervisão, enquanto permanecer em funcionamento.

PT

Cabo de Alimentação

- Desligue a fritadeira de ar quente, antes de desacoplar a ficha da tomada.
- Para desconectar o equipamento, agarre pela proteção da ficha e desacople-a da tomada. **Nunca** puxe pelo cabo de alimentação.
- **Não** deixe o cabo elétrico (ou qualquer outro cabo de extensão) pendurado sobre a orla da mesa ou bancada ou em contacto com superfícies quentes.
- Remova e descarte a película de proteção da ficha de alimentação da fritadeira de ar quente, para reduzir os perigos de asfixia.
- **Nunca** use uma tomada que se encontre encrustada na superfície ou bancada em que apoia a sua fritadeira de ar quente.

- Ligue sempre a ficha a uma tomada eléctrica com ligação à terra. Não modifique a ficha de forma alguma.
- A sua fritadeira de ar quente deve **somente** ser utilizada com sistemas elétricos de **220–240 V e 50Hz**. **Não** ligue o equipamento a outro tipo de tomada. (Figura 2)
- Mantenha a sua fritadeira de ar quente e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos de idade.
- Caso o cabo de alimentação se revele danificado, a Arovast ou outras entidades igualmente qualificadas devem proceder à sua substituição, para mitigar quaisquer riscos de incêndio ou choques elétricos. Por favor, entre em contacto com o serviço de **Assistência ao cliente** (consultar página 21).

PT

Cabos de Extensão

- Estão disponíveis cabos de extensão mais longos, e podem ser utilizados, desde que exerça um cuidado redobrado. Se utilizar um cabo de extensão longo:
  - O valor nominal elétrico do cabo de extensão deve ser pelo menos equivalente ao da fritadeira de ar quente.
  - Disponha o cabo de forma a que não fique pendurado ou suspenso sobre a bancada ou superfície, evitando assim que as crianças o puxem ou tropecem no mesmo, inadvertidamente.
  - Se o aparelho possuir uma ligação à terra, certifique-se que o cabo ou cabo de extensão é um cabo de ligação à terra com 3 condutores.

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

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



ADVERTÊNCIA:
Superfície quente.



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

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

Este produto está em conformidade com as normas RoHS.

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

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Configuração da Aplicação VeSync

Nota:

- *A aplicação VeSync é continuamente alvo de melhorias e pode vir a sofrer alterações com o tempo. Perante alguma diferença mais significativa, siga sempre as instruções indicadas na aplicação.*
- *É necessário um dispositivo para executar a aplicação, uma ligação a rede Wi-Fi ou dados móveis, bem como o iOS versão 12 ou Android versão 7 (ou mais recente). Poderão ser aplicadas as taxas habituais de utilização de dados ou envio de mensagens. É necessário efetuar o registo.*

PT

1. Para transferir a aplicação VeSync, leia o código QR ou procure por "VeSync" nas lojas Apple App Store® ou na Google Play Store.

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

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

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

3. Ligue a sua fritadeira de ar inteligente e toque no ⏻.

4. Prima **+** e selecione a sua fritadeira de ar quente inteligente.

5. Siga as instruções cedidas pela aplicação para configurar a sua fritadeira de ar quente inteligente.

Nota:

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

Desconectar da Ligação Wi-Fi®

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

Funcionalidades da Aplicação VeSync

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

Telecomando

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

Receitas na Aplicação

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

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

FICAR A CONHECER A SUA FRITADEIRA DE AR QUENTE INTELIGENTE

Nota:

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

Diagrama da Fritadeira de Ar Quente [Figura 1.1]

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

PT

Diagrama do Ecrã [Figura 1.2]

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

Painel de Controlo

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

Ecrã

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

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

Mensagens exibidas no Ecrã [Figura 1.3]

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

Paused (Em Pausa) [***Figura c**] & [**Figura d**]*

Basket is Removed/Cooking Paused (Cesto Removido/Preparação em Pausa) *[**Figura e**]*

Cooking Finished (Fim da Preparação) *[**Figura f**]*

Cooling (A Arrefecer) *[**Figura g**]*

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Processo de Configuração

1. Remova todos os materiais de embalagem, aqueles no interior da fritadeira de ar quente e no exterior, incluindo os autocolantes provisórios e quaisquer películas de plástico.
2. Coloque a fritadeira de ar quente numa superfície nivelada, estável e resistente a altas temperaturas. Mantenha o equipamento longe de áreas suscetíveis a sofrer danos por vapor ou ar quente (tal é o caso de paredes ou armários).

PT

Nota: *Deixe livre uma distância de 13 cm / 5 polegadas atrás e acima do equipamento. [**Figura 3**] Deixe espaço suficiente na parte frontal da fritadeira de ar quente para conseguir remover o cesto.*

3. Lave abundantemente o cesto, a divisória de cestos e as placas de escoamento na máquina de lavar louça ou fazendo uso de uma esponja não-abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior da fritadeira de ar quente com um pano ligeiramente húmido. Seque bem com uma toalha.
5. Insira novamente as placas de escoamento e a divisória dentro do cesto, e torne a colocá-lo na fritadeira de ar quente. [***Figura 5***]

Nota: *Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto. As placas de escoamento podem apenas ser acopladas ao cesto de uma única forma. [**Figura 4**]*

Teste de Funcionamento

Um teste de utilização ajudá-lo-á a familiarizar-se com a sua fritadeira de ar quente, sendo ainda uma ótima forma de se certificar que está a funcionar corretamente e limpa de possíveis resíduos que tenham permanecido acumulados.

1. Certifique-se que os cestos da fritadeira de ar quente estão vazios e acople-a à tomada.
2. Prima ⏻.
3. Prima GRANDZONE (zona de preparação). Será exibido no ecrã **"200°C"** e **"20 MIN"**.
4. Prima ﹀ para alterar a duração para 10 minutos.
5. Prima ▶‖ para dar início ao processo de aquecimento. Terminado o teste, a fritadeira de ar quente avisá-lo-á com um bipe.
6. Retire o cesto. Deixe o cesto arrefecer completamente, por 10–30 minutos.

Nota:

- *Qualquer fritadeira pode emitir um odor plástico, resultante do processo de fabricação. É uma ocorrência normal e esperada. Se o cheiro a plástico não se atenuar ou desaparecer após uma utilização de teste, entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (consultar a página 22).*
- *Tenha cuidado ao virar o cesto após dar por concluída a preparação de alimentos, para evitar a queda das placas de escoamento, não coloque a sua segurança e bem-estar em risco.*

Peças de Silicone

- As placas de escoamento contêm 4 peças de silicone, feitas de um material adequado para alimentos. Estas peças são responsáveis por manter a placa de escoamento firmemente acoplada ao fundo do cesto.
- Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto. As placas de escoamento podem apenas ser acopladas ao cesto de uma única forma. [***Figura 5***]

Nota: *Forçar incorretamente a colocação da placa de escoamento novamente no cesto pode provocar danos no equipamento.*

- Certifique-se que as crianças **não** brincam com as peças de silicone, para mitigar o risco de serem engolidas.

UTILIZAÇÃO DA SUA FRITADEIRA DE AR QUENTE INTELIGENTE

Pode utilizar a aplicação VeSync para ir monitorizando o processo de preparação de alimentos, seguir receitas incluídas na aplicação e ter acesso a funcionalidades adicionais. Para uma lista de funcionalidades inteligentes, consulte **Funcionalidades da Aplicação VeSync** (Página 8).

Fritar a ar quente

Nota:

- ***Não*** *coloque nada em cima da sua fritadeira de ar quente. Se o fizer, estará a interferir com o fluxo de ar e os seus resultados com a fritadeira serão bastante insatisfatórios. [**Figura 6**]*
- *Relembre-se que uma fritadeira de ar quente não é uma fritadeira convencional a óleo.* ***Não*** *encha o cesto com óleo, gordura para fritar, ou qualquer outro líquido.*
- *Tenha cuidado com a libertação de vapor de ar quente, ao retirar o cesto da fritadeira de ar quente.*

PT

Tabela de Preparação de Alimentos

Os resultados podem variar. Se está em busca de receitas e inspiração para cozinhar, consulte a aplicação VeSync.

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

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

Cozinhar Alimentos em Duas Zonas

Prepare alimentos diferentes, utilizando duas zonas individuais, simultaneamente. Pode controlar as duas zonas, **ZONE 1** e **ZONE 2**, separadamente uma da outra.

1. Acople as placas de escoamento e a divisória no cesto.

Nota:

- *As placas de escoamento permitem que o óleo em excesso escorra da comida para o fundo do cesto.*
- *Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto.*
- *Certas receitas excluem a utilização de placas de escoamento, como por exemplo, na preparação de queques e pães.*

2. Prima ⏻.
3. Selecione **ZONE 1** (zona 1).
4. Selecione uma funcionalidade de preparação de alimentos.
5. Para personalizar valores, prima ∧ ou ∨ para alterar a duração e temperatura. Pode fazê-lo a qualquer momento, enquanto estiver a cozinhar. Para regressar às configurações originais após a sua alteração, prima novamente o botão da funcionalidade.
6. Selecione **ZONE 2** (zona 2) e repita os passos **4** e **5**.
7. Prima ▶‖ para começar a fritar a ar quente.

Nota: *Se decidir que os alimentos numa das zonas de preparação já estão prontos, ainda que a duração ainda não tenha chegado ao fim, pode sempre optar por pausar a zona em questão, selecionando-a, ao premir* ▶‖.

8. Uma vez terminado o processo, a fritadeira de ar quente apitará. No ecrã, será exibido "End" (Fim).
9. Retire o cesto da fritadeira de ar quente, tendo cuidado com a fuga de vapor quente. Utilize pinças ou outros utensílios resistentes às temperaturas mais elevadas para remover os alimentos do cesto.

ADVERTÊNCIA: Tenha cuidado ao virar o cesto, para evitar a queda das placas de escoamento quentes.

10. Certifique-se que o cesto está apoiado numa superfície plana e nivelada.
11. Tenha cuidado com a possível acumulação de gordura ou óleo quente no cesto. Para evitar salpicos, escorra o óleo conforme necessário, antes de tornar a acoplar o cesto. *[**Figura 9**]*
12. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.

Pausar a Preparação de Alimentos

A preparação de alimentos é automaticamente interrompida quando remove o cesto. Torne a inseri-lo para retomar a preparação.

Se preferir, prima ▶‖ para pausar o processo de preparação em ambas as zonas. Prima ▶‖ novamente para retomar.

Pausar a duração de preparação numa só zona (ao cozinhar com ambas)

1. Selecione a zona que pretende colocar em pausa.
2. Prima ▶‖ para pausar o processo de preparação de alimentos.
3. Para retomar a preparação na zona colocada em pausa, prima ▶‖ novamente.

Nota: *Pode ajustar as configurações (funcionalidades de preparação de alimentos, duração e temperatura) durante este período de pausa.*

Pôr fim à duração de preparação numa só zona (ao cozinhar com ambas)

Se decidir que os alimentos numa das zonas de preparação já estão prontos, mesmo que a duração ainda não tenha chegado ao fim, pode sempre optar por **parar esta zona**. Prima continuamente o botão da zona correspondente por 3 segundos.

Sincronização das Preparações

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

1. Acople as placas de escoamento e a divisória no cesto. *[**Figura 10**]*

Nota:

- *As placas de escoamento permitem que o óleo em excesso escorra da comida para o fundo do cesto.*
- *Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto.*
- *Certas receitas excluem a utilização de placas de escoamento, como por exemplo, na preparação de queques e pães.*

2. Prima ⏻.
3. Selecione **ZONE 1** (zona 1). Escolha uma funcionalidade de preparação de alimentos e, de seguida, altere os valores de temperatura e duração ao premir ∧ or ∨.
4. Selecione **ZONE 2** (zona 2). Escolha uma funcionalidade de preparação de alimentos e, de seguida, altere os valores de temperatura e duração ao premir ∧ or ∨.

Cozinhar Alimentos na Zona de Preparação

1. Coloque as placas de escoamento no cesto. *[**Figura 7**]*

Nota:

- *As placas de escoamento permitem que o óleo em excesso escorra da comida para o fundo do cesto.*
- *Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto.*
- *Certas receitas excluem a utilização de placas de escoamento, como por exemplo, na preparação de queques e pães.*

2. Prima ⏻.
3. Selecione (GRANDZONE).
4. Selecione uma funcionalidade de preparação de alimentos.

Nota: *Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração e temperatura ideais para cozinhar certos alimentos específicos. Se o desejar, pode também personalizar os valores de duração e temperatura.*

5. Para personalizar os valores de duração e temperatura, prima ∧ ou ∨ para duração e temperatura. Pode fazê-lo a qualquer momento, enquanto estiver a cozinhar. Para regressar às configurações originais após a sua alteração, prima novamente o botão da funcionalidade. *[**Figura 8**]*
6. Prima ▶‖ para começar a fritar a ar quente.
7. Uma vez terminado o processo, a fritadeira de ar quente apitará. No ecrã, será exibido "End" (Fim).
8. Retire o cesto da fritadeira de ar quente, tendo cuidado com a fuga de vapor quente. Utilize pinças ou outros utensílios resistentes às temperaturas mais elevadas para remover os alimentos do cesto.

ADVERTÊNCIA: Tenha cuidado ao virar o cesto, para evitar a queda das placas de escoamento quentes.

   a. Certifique-se que o cesto está apoiado numa superfície plana e nivelada.
   b. Tenha cuidado com a possível acumulação de gordura ou óleo quente no cesto. Para evitar salpicos, escorra o óleo conforme necessário, antes de tornar a acoplar o cesto. [***Figura 9***]

9. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.

Cozinhar Alimentos numa Zona Individual

1. Acople as placas de escoamento e a divisória no cesto. *[**Figura 10**]*

Nota:

- *As placas de escoamento permitem que o óleo em excesso escorra da comida para o fundo do cesto.*
- *Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto.*
- *Certas receitas excluem a utilização de placas de escoamento, como por exemplo, na preparação de queques e pães.*

2. Prima ⏻.
3. Selecione o botão da zona que pretende utilizar.
4. Selecione uma funcionalidade de preparação de alimentos.

Nota: *Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração e temperatura ideais para cozinhar certos alimentos específicos. Se o desejar, pode também personalizar os valores de duração e temperatura.*

5. Se preferir, altere os valores de temperatura e duração ao premir ∧ ou ∨. *[**Figura 8**]*
6. Prima ▶‖ para começar a fritar a ar quente.
7. Uma vez terminado o processo, a fritadeira de ar quente apitará. No ecrã, será exibido "End" (Fim).
8. Retire o cesto da fritadeira de ar quente, tendo cuidado com a fuga de vapor quente. Utilize pinças ou outros utensílios resistentes às temperaturas mais elevadas para remover os alimentos do cesto.

ADVERTÊNCIA: Tenha cuidado ao virar o cesto, para evitar a queda das placas de escoamento quentes.

   a. Certifique-se que o cesto está apoiado numa superfície plana e nivelada.
   b. Tenha cuidado com a possível acumulação de gordura ou óleo quente no cesto. Para evitar salpicos, escorra o óleo conforme necessário, antes de tornar a acoplar o cesto. [***Figura 9***]

9. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.

PT

5. Prima **SYNC** (sincronizar).
6. Prima ▶‖ . A zona com a duração mais longa iniciará a preparação de alimentos. Na outra zona, deverá poder observar a mensagem "HoLd" (a aguardar). O aparelho iniciará o processo de cozedura na segunda zona assim que restar em ambas a mesma duração de preparação até ao final.
7. Uma vez terminado o processo, a fritadeira de ar quente apitará. No ecrã, será exibido "End" (Fim).

Nota: *Se decidir que os alimentos numa das zonas de preparação já estão prontos, mesmo que a duração ainda não tenha chegado ao fim, pode sempre optar por* ***parar esta zona****. Prima continuamente o botão da zona correspondente por 3 segundos.*

8. Retire o cesto da fritadeira de ar quente, tendo cuidado com a fuga de vapor quente. Utilize pinças ou outros utensílios resistentes às temperaturas mais elevadas para remover os alimentos do cesto.

ADVERTÊNCIA: Tenha cuidado ao virar o cesto, para evitar a queda das placas de escoamento quentes.

a. Certifique-se que o cesto está apoiado numa superfície plana e nivelada.
b. Tenha cuidado com a possível acumulação de gordura ou óleo quente no cesto. Para evitar salpicos, escorra o óleo conforme necessário, antes de tornar a acoplar o cesto. [***Figura 9***]

9. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.

Igualar a Preparação de Alimentos

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

1. Acople as placas de escoamento e a divisória no cesto. *[**Figura 10**]*

Nota:

- *As placas de escoamento permitem que o óleo em excesso escorra da comida para o fundo do cesto.*
- *Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto.*
- *Certas receitas excluem a utilização de placas de escoamento, como por exemplo, na preparação de queques e pães.*

2. Prima ⏻ .
3. Selecione **ZONE 1** (zona 1). Escolha uma funcionalidade de preparação de alimentos e, de seguida, altere os valores de temperatura e duração ao premir ∧ or ∨ .
4. Prima **MATCH** (igualar) de forma a copiar as configurações na **ZONE 1** (zona 1) para a **ZONE 2** (zona 2).
5. Prima ▶‖ para iniciar o processo de preparação em ambas as zonas.
6. Uma vez terminado o processo, a fritadeira de ar quente apitará. No ecrã, será exibido "End" (Fim).
7. Retire o cesto da fritadeira de ar quente, tendo cuidado com a fuga de vapor quente. Utilize pinças ou outros utensílios resistentes às temperaturas mais elevadas para remover os alimentos do cesto.

ADVERTÊNCIA: Tenha cuidado ao virar o cesto, para evitar a queda das placas de escoamento quentes.

a. Certifique-se que o cesto está apoiado numa superfície plana e nivelada.
b. Tenha cuidado com a possível acumulação de gordura ou óleo quente no cesto. Para evitar salpicos, escorra o óleo conforme necessário, antes de tornar a acoplar o cesto. [***Figura 9***]

8. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.

Guia de Preparação de Comida

Divisória

- A divisória não isola completamente a transferência de calor e os possíveis salpicos de comida entre ambos os cestos durante o processo de preparação. É uma ocorrência normal e esperada.

Encher em demasia

- Se encher o cesto em demasia, a comida não será cozinhada uniformemente.
- **ADVERTÊNCIA: Não** amontoe os alimentos. Se amontoar grandes quantidades de alimentos, estes podem acabar por entrar em contacto com as serpentinas de aquecimento, traduzindo-se num risco de incêndio.

Usar óleo

- Se optar por adicionar um pequeno fio de óleo aos alimentos, estes ficarão com uma textura mais crocante. Não utilize mais do que 30 mL / 2 colheres de óleo.
- Os sprays de óleo alimentar são excelentes para aplicar pequenas porções uniformemente em todos os alimentos.
- **Não** use óleos alimentares em spray com gás propulsor. O gás propulsor poderá danificar o revestimento antiaderente do cesto.

Dicas para a Preparação de Comida

- Pode fritar a ar quente quaisquer congelados ou alimentos que não possam ser preparados num forno.
- Para fazer bolos, empadas, ou outros alimentos com recheios ou massa, coloque a comida num recipiente resistente às altas temperaturas antes de a colocar dentro do cesto.
- Fritar a ar quente alimentos com alto teor de gordura poderá fazer com que esta escorra e se acumule debaixo das placas de escoamento. Para evitar a formação excessiva de fumo durante a preparação de alimentos, remova e descarte estes vestígios de gordura, quando terminar de cozinhar.
- Alimentos marinados em líquidos podem criar salpicos e fumo em excesso. Seque-os levemente com papel absorvente antes de os cozinhar.

Batatas Fritas

- Adicione 8–15 mL / meia colher a 1 colher de óleo para uma textura crocante.
- Se fizer batatas fritas utilizando batatas cruas, submerja as batatas por cozinhar em água por um período de 15 minutos para remover o amido em excesso antes de as fritar. Enxugue-as com uma toalha antes de juntar o óleo.
- Corte as batatas por cozinhar em pedaços mais pequenos para uma textura ainda mais crocante. Experimente cortar as batatas em tiras de 0,6 por 7,6-cm / 1 quarto de polegada por 3 polegadas.

Nota: *Para mais dicas e receitas, consulte a aplicação VeSync e o Guia Prático de Referência.*

Outras Funcionalidades

Alteração das Unidades de Temperatura

- Prima continuamente os botões de temperatura ^ e v por 3 segundos.
- A fritadeira de ar quente apitará uma vez, sinalizando a alteração da unidade de temperatura de Celsius para Fahrenheit.
- Repita o processo para mudar novamente para Celsius.

Ligar/Desligar os Sons

- Prima continuamente os botões de temperatura ^ e de duração ^ , ao mesmo tempo por 3 segundos, até ouvir a fritadeira de ar quente a apitar uma vez.
- Repita para tornar a ligar os sons.

Pausa

- Prima ▶‖ para pausar o processo de preparação de alimentos. A fritadeira de ar quente cessará o aquecimento, e o símbolo ▶‖ ficará a piscar até que prima ▶‖ novamente para retomar a preparação de alimentos.
- Após 20 minutos de inatividade, a fritadeira de ar quente desliga-se automaticamente.
- Esta funcionalidade permite-lhe pausar a preparação de alimentos sem remover o cesto da fritadeira de ar quente.

Configurações das Funcionalidades de Preparação de Alimentos

Optar por um programa de preparação de alimentos é a forma mais fácil de cozinhar com a sua fritadeira de ar quente. Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração e temperatura ideais para cozinhar certos alimentos específicos.

- Se deseja personalizar uma funcionalidade:
    - Escolha uma dada funcionalidade e ajuste os valores de duração e temperatura.

Nota: *Para aumentar ou diminuir rapidamente os valores de duração ou temperatura, prima continuamente os botões ^ ou v .*

    - Prima continuamente o botão da funcionalidade até ouvir a fritadeira de ar quente a apitar uma vez.
- Se deseja repor os valores originais de uma funcionalidade:
    - Sem fazer alterações, prima continuamente o botão da funcionalidade e **GRANDZONE** (zona de preparação) simultaneamente por 3 segundos, até ouvir a fritadeira de ar quente a apitar uma vez.
- Para repor os valores originais de todas as funcionalidades:
    - Prima continuamente **ZONE 1** (zona 1) e **ZONE 2** (zona 2) ao mesmo tempo durante 3 segundos, até que a fritadeira de ar quente apite uma vez.

Retomar automaticamente o processo de cozedura

- Sempre que retirar o cesto, a fritadeira de ar quente interromperá o processo de cozedura automaticamente.
- Quando volta a colocar o cesto na fritadeira, o processo de cozedura é retomado de imediato com base nas configurações previamente selecionadas.

PT

Desligamento Automático

Se os seguintes modos permanecerem inativos durante o tempo correspondente, o aparelho entrará no modo "desligado" quando não estiver conectado à rede. (min)		
Ligado	Todas as funções de cozimento terminadas	Pré-aquecimento ou Pausa
19	13	19

Standby Automático

Se o seguinte modo permanecer inativo durante o tempo correspondente, o aparelho entrará em modo de standby em rede quando estiver conectado à rede. (min)		
Ligado	Todas as funções de cozimento terminadas	Pré-aquecimento ou Pausa
19	13	19

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Nota:

- ***Certifique-se*** *que limpa o cesto da fritadeira de ar quente e as placas de escoamento após cada utilização.*
- *Forrar o cesto com papel de alumínio (com exceção das placas de escoamento), facilitará imenso o processo de limpeza.*

1. Desligue a fritadeira de ar quente e desacople-a da tomada. Aguarde para que arrefeça na totalidade, antes de proceder à limpeza. Remova o cesto para acelerar o processo de arrefecimento.
2. Limpe o exterior da fritadeira de ar quente com um pano húmido, se necessário.
3. Tanto o cesto como as placas de escoamento da sua fritadeira podem ser lavados na máquina de lavar louça. Ou, se preferir, pode também lavá-los com água quente e detergente para a louça, e esfregá-los com uma esponja não-abrasiva. Deixe-os de molho na água, se necessário.

Nota:

- *O cesto e as placas de escoamento da sua fritadeira possuem um revestimento antiaderente. Evite usar utensílios de metal e materiais de limpeza abrasivos.*

4. Para nódoas de gordura difíceis:
   a. Numa pequena tigela, misture 30 g / 2 colheres de bicarbonato de sódio e 15 mL / 1 colher de água para formar uma pasta fácil de aplicar.
   b. Use uma esponja para espalhar a pasta no cesto e placas de escoamento e esfregue os componentes. Aguarde 15 minutos antes de passar o cesto e as placas de escoamento por água.
   c. Lave bem o cesto e as placas de escoamento com água e sabão antes da sua utilização.
5. Limpe o interior da fritadeira de ar quente com uma esponja não-abrasiva ligeiramente húmida ou um pano. **Não** mergulhe o equipamento em água. Se necessário, limpe as serpentinas de aquecimento para retirar quaisquer vestígios de comida. [***Figura 11***]
6. Seque antes de utilizar.

Nota: *Certifique-se que a serpentina de aquecimento está completamente seca antes de ligar a fritadeira de ar quente.*

PT

ACESSÓRIOS

Estão disponíveis acessórios adicionais e sobresselentes para a sua fritadeira de ar quente. Para mais informações, entre em contacto com o serviço de **Atenção ao Cliente** (consultar a página 22).

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

A VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation declara pelo presente meio que o produto permanece em plena conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições pertinentes da Diretiva 2014/53/EU, com os Regulamentos de Equipamento de Rádio de 2017 (Reino Unido) e todos os requisitos de outras diretivas aplicáveis da UE e Reino Unido. Pode encontrar a versão completa da declaração de conformidade em: https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc

Este equipamento deve ser instalado e operado com uma distância mínima de 20 cm entre o radiador e o corpo. Este transmissor não deve ser colocado ou operado em conjunto com qualquer outra antena ou transmissor.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível Solução
A fritadeira de ar quente não liga.	Certifique-se que acoplou a ficha da fritadeira de ar quente à tomada.
	Empurre firmemente o cesto para a fritadeira de ar quente, para garantir que fica bem acoplado.
Como posso pausar o processo de preparação numa zona quando estiver a cozinhar com duas zonas?	Para colocar uma **zona** em pausa, primeiro prima o botão correspondente a essa **zona** e, de seguida, prima ▶‖ .Para pausar ambas as zonas em simultâneo, basta premir ▶‖ .
Como posso parar o processo de preparação numa zona quando estiver a cozinhar com duas zonas?	Para parar por completo o processo de preparação numa **zona,** prima continuamente o botão da zona em questão durante 3 segundos.
É seguro colocar o cesto em cima da bancada de cozinha?	O cesto aquece durante o processo de cozedura. Tenha cuidado ao manuseá-lo e coloque-o apenas sobre superfícies resistentes às altas temperaturas.
Os alimentos não estão cozinhados na totalidade.	Opte por colocar porções mais pequenas de alimentos dentro do cesto. Se o cesto estiver demasiado cheio, os alimentos não cozinharão por completo.
	Aumente a temperatura ou duração da cozedura.
A comida não foi cozinhada de forma uniforme.	Necessita de agitar ou virar quaisquer alimentos que fiquem empilhados e amontoados durante a preparação.
Os alimentos não adquirem uma textura crocante após fritar a ar quente.	Pincelar uma pequena porção de óleo nos alimentos, ou aplicar um pouco óleo alimentar em spray, pode ajudar a obter a textura crocante que procura (consultar **Guia de Preparação de Comida**, página 14).
As batatas fritas não foram cozinhadas devidamente.	Consultar **Batatas Fritas**, página 15.
O cesto não desliza para o interior da fritadeira de ar quente com facilidade e segurança.	Certifique-se que o cesto não contém mais alimentos do que a sua capacidade.
	Certifique-se que as placas de escoamento estão firmemente acopladas dentro do cesto.
A fritadeira de ar quente está a libertar fumo de cor branca ou vapor.	A fritadeira de ar quente pode libertar algum fumo de cor branca ou vapor, quando a utilizar pela primeira vez ou simplesmente devido à preparação de alimentos. É uma ocorrência normal e esperada.
	Certifique-se que o cesto e o interior da fritadeira de ar quente são limpos devidamente e não ficam vestígios de gordura nos componentes.
	Cozinhar alimentos com um alto teor de gordura pode levar à acumulação de gordura por debaixo das placas de escoamento. Este óleo produzirá fumo de cor branca, e o cesto ficará mais quente do que o normal. Trata-se de uma ocorrência normal e esperada e não deve afetar o processo de preparação de comida. Manuseie o cesto com cuidado.
A fritadeira de ar quente está a libertar fumo de cor escura.	Desligue a sua fritadeira de ar quente imediatamente. Fumo de cor escura normalmente indica que os alimentos estão a queimar ou que está perante um problema no circuito. Espere pelo cessar da saída de fumo antes de remover o cesto. Se a causa não for alimentos queimados, entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (consultar a página 22).
A fritadeira de ar quente emite um odor plástico.	Qualquer fritadeira pode emitir um odor plástico, resultante do processo de fabricação. É uma ocorrência normal e esperada. Siga as instruções para levar a cabo um **Teste de Funcionamento** (página 10) e assim ver-se livre do odor plástico característico. Se ainda assim o odor plástico persistir, por favor, entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (consultar a página 22).
O tempo de preparação pode ser mais longo, a utilizar a Zona de Preparação ou com a funcionalidade de Igualar as Preparações.	É uma ocorrência normal e esperada. Grandes quantidades de alimentos levam mais tempo a preparar.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS (CONT.)

Problema	Possível Solução
Como posso ajustar os valores de temperatura ou duração durante a utilização de uma única zona?	Comece por selecionar a **Zona**ativa, e de seguida use as setas de **TEMP** (temperatura) para ajustar os valores de temperatura e as setas de **TIME** (duração) para ajustar a duração.
O aparelho exige uma etapa de pré-aquecimento?	O aparelho não necessita de uma etapa de pré-aquecimento.
Posso cozinhar diferentes alimentos em cada zona, sem preocupações quanto a uma possível contaminação cruzada?	Sim, ambas as **zonas** são independentes e isoladas uma da outra, com elementos de aquecimento e ventilação distintos.
O ecrã exibe o Código de Erro "E1".	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura superior da ZONE 1 (zona 1). Entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (consultar a página 22).
O ecrã exibe o Código de Erro "E2".	Existe um curto-circuito no monitor de temperatura superior da ZONE 1 (zona 1). Entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (consultar a página 22).
O ecrã exibe o Código de Erro "E21".	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura inferior da ZONE 1 (zona 1). Entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (consultar a página 22).
O ecrã exibe o Código de Erro "E22".	Existe um curto-circuito no monitor de temperatura inferior da ZONE 1 (zona 1). Entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (consultar a página 22).
O ecrã exibe o Código de Erro "E3".	Foi ativada a proteção contra sobreaquecimento da ZONE 1 (zona 1) da fritadeira de ar quente. Desligue a fritadeira de ar quente e desacople-a da tomada, para que possa arrefecer por completo. Se o ecrã continuar a exibir "E3", entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (consultar a página 22).
O ecrã exibe o Código de Erro "E24".	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura superior da ZONE 2 (zona 2). Entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (consultar a página 22).
O ecrã exibe o Código de Erro "E25".	Existe um curto-circuito no monitor de temperatura superior da ZONE 2 (zona 2). Entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (consultar a página 22).
O ecrã exibe o Código de Erro "E26".	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura inferior da ZONE 2 (zona 2). Entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (consultar a página 22).
O ecrã exibe o Código de Erro "E27".	Existe um curto-circuito no monitor de temperatura inferior da ZONE 2 (zona 2). Entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (consultar a página 22).
O ecrã exibe o Código de Erro "E28".	Foi ativada a proteção contra sobreaquecimento da ZONE 2 (zona 2) da fritadeira de ar quente. Desligue a fritadeira de ar quente e desacople-a da tomada, para que possa arrefecer por completo. Se o ecrã continuar a exibir "**E28**", entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (consultar a página 22).

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

INFORMAÇÕES SOBRE A GARANTIA LIMITADA

Designação do produto	Fritadeira de ar quente Dual Blaze TwinFry™ de 10 L
Modelo	CAF-TF101S-AEUR
Para sua própria referência, recomendamos vivamente que registe e conserve o ID do seu pedido e a data de aquisição do produto.	
Data de Aquisição do Produto	
ID do Pedido	

PT

Garantia Limitada do Produto Cosori

Garantia de Produto de Consumidor Limitada a Dois (2) Anos*

A Vesync Germany GmbH ("Etekcitty") garante e assegura que o produto se encontra isento de defeitos, tanto a nível de materiais como processo de fabrico, por um período de **2 anos desde a data de aquisição original** ("Período de Garantia Limitada"), sob condição que o produto seja utilizado em conformidade com as suas instruções de uso e manutenção (isto é, no ambiente a ele destinado e segundo condições normais e esperadas). ***Esta garantia não lhe limita os direitos cedidos ou conferidos pelas legislações nacionais ou regionais respeitantes à defesa do consumidor em vigor na sua região, sendo o Período de Garantia Limitada alargado por força dos requisitos aplicáveis, nestes casos.***

Os Benefícios Conferidos pela sua Garantia Limitada

Durante o Período de Garantia Limitada e no âmbito desta Apólice de Garantia limitada, a Vesync, a seu único e exclusivo critério, fica responsável por (i) reembolsar o valor da compra, caso esta tenha sido efetuada diretamente a partir da loja online Cosori, (ii) reparar quaisquer defeitos de material ou fabrico, (iii) substituir o produto com outro de valor igual ou superior, ou ainda, (iv) conceder crédito de loja de um montante equivalente ao valor da compra.

Quem Fica Abrangido pelas Condições?

A garantia limitada abrange unicamente o consumidor do produto responsável por efetuar a compra originalmente, não sendo por isso transmissível a quaisquer proprietários subsequentes do produto, independentemente da sua transferência de propriedade durante o período especificado da garantia limitada. O consumidor responsável pela aquisição original deve disponibilizar uma apuração do defeito ou avaria e prova da data de aquisição do produto, para ter acesso aos benefícios conferidos pela sua Garantia Limitada.

Tenha Cautela com Distribuidores e Vendedores Não-Autorizados

Esta garantia limitada não abrange produtos adquiridos através de distribuidores e vendedores não-autorizados. A garantia limitada da Vesync abrange unicamente produtos adquiridos a partir de distribuidores e vendedores autorizados, sujeitos ao controlo de qualidade da Vesync e que estejam comprometidos à sua implementação. Por favor, tenha em consideração que os produtos adquiridos através de páginas ou distribuidores não-autorizados podem ser contrafeitos, já usados, defeituosos, ou inadequados para uso no seu país. Pode zelar pela sua segurança e a dos seus produtos, ao certificar-se que adquire somente produtos diretamente a partir da Vesync ou dos seus distribuidores autorizados.

Se possui questões sobre um vendedor em particular, ou acredita que pode ter adquirido um produto a partir de um vendedor não-autorizado, por favor, entre em contacto com a nossa equipa de Atenção ao Cliente.

Que Situações Não se Encontram Abrangidas pela Garantia?

- Desgaste natural e esperado, incluindo dos componentes que se possam deteriorar com o tempo, tais como o balde coletor, filtro, escova de rolo, bateria, e cabo de alimentação, ou danos de carpete ou piso resultantes de uso indevido.
- Se a prova de aquisição do produto sofreu alterações ou caso esta se encontre ilegível.
- Se o número do modelo, número de série ou código de data de produção no produto sofreram alterações, foram removidos ou caso se encontrem ilegíveis.
- Se o produto foi modificado, já não apresentando a sua condição original.
- Se o produto não foi utilizado em conformidade com as direções e instruções expressas no manual de utilizador.
- Danos resultantes da ligação de periféricos, equipamento adicional ou acessórios além daqueles recomendados no manual de utilizador.
- Danos ou defeitos resultantes de acidentes, uso indevido e má utilização, ou manutenção imprópria ou inadequada.
- Danos ou defeitos resultantes de serviços ou reparações no equipamento por parte de prestadores de serviços não-autorizados ou qualquer entidade que não a Vesync.
- Danos ou defeitos que decorram do uso comercial, aluguer, ou qualquer uso do produto que não o destinado originalmente.
- Se a unidade sofreu danos, incluindo, sem limitação, a danos causados por animais, raios, valores de tensão anormais, incêndios, desastres de causa natural, transporte, máquina de lavar louça, ou exposição a água (a menos que expressamente indicado no manual de utilizador que o produto pode ser lavado na máquina de lavar louça).
- Danos acidentais ou subsequentes.
- Danos ou defeitos que excedam o custo do produto.

Como Reclamar os Serviços de Garantia Limitada a que Tem Direito em 5 Passos Simples:

1. Certifique-se que o produto ainda se encontra inserido no período de garantia limitada especificado.

2. Certifique-se que possui uma cópia da fatura e ID do Pedido ou uma prova de aquisição do produto.
3. Certifique-se que tem consigo o produto. **NÃO** descarte do seu produto antes de entrar em contacto connosco.
4. Entre em contacto com a nossa Equipa de Atenção ao Cliente .
5. Uma vez que o seu pedido receba a aprovação da Equipa de Atenção ao Cliente, por favor, avance com a devolução do produto com uma cópia da fatura e do ID do pedido.

Recurso Único e Exclusivo

A GARANTIA LIMITADA ACIMA MENCIONADA CONSTITUI A RESPONSABILIDADE EXCLUSIVA DA VESYNC GERMANY GMBH BEM COMO O SEU RECURSO ÚNICO E EXCLUSIVO, DERIVADOS DE INFRAÇÕES DE QUAISQUER GARANTIAS OU OUTRAS INCONFORMIDADES DO PRODUTO, ABRANGIDOS PELA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO. ESTA GARANTIA LIMITADA É EXCLUSIVA, PREVALECENDO EM LUGAR DE QUAISQUER OUTRAS GARANTIAS. NENHUM FUNCIONÁRIO OU COLABORADOR DA VESYNC 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 DO QUE É PERMITIDO POR LEI E REGULAMENTOS LEGAIS EM VIGOR, EXCETO CONFORME GARANTIDO NESTA APÓLICE DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO, A VESYNC GERMANY GMBH FICA ENCARREGUE DE DISPONIBILIZAR OS PRODUTOS ADQUIRIDOS A PARTIR DA VESYNC GERMANY GMBH NO ESTADO EM QUE ESTES SE ENCONTRAM (“AS IS”), REJEITANDO DESTA FORMA QUAISQUER GARANTIAS, TANTO EXPRESSAS COMO IMPLÍCITAS, LEGAIS OU DE QUALQUER OUTRO TIPO, INCLUINDO SEM LIMITAÇÃO A QUAISQUER GARANTIAS DE COMERCIALIZAÇÃO, DE NÃO-INFRAÇÃO, E DE APTIDÃO PARA UMA UTILIZAÇÃO EM PARTICULAR.

Limitações de Responsabilidade

NA MEDIDA MÁXIMA DO QUE É PERMITIDO POR LEI E REGULAMENTOS LEGAIS EM VIGOR, EM NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA OU SITUAÇÃO DEVERÁ A VESYNC GERMANY GMBH, AS SUAS FILIAIS OU LICENCIANTES, PRESTADORES DE SERVIÇOS, FUNCIONÁRIOS, AGENTES, DIRIGENTES OU DIRETORES SER RESPONSABILIZADOS POR:

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

(b) DANOS INDIRETOS, ESPECIAIS, INCIDENTAIS, SUBSEQUENTES OU PUNITIVOS, AINDA QUE A VESYNC GERMANY GMBH OU QUALQUER UM DOS SEUS DISTRIBUIDORES TENHAM SIDO ACONSELHADOS QUANTO À POSSIBILIDADE OU PROBABILIDADES DA OCORRÊNCIA DESTES DANOS.

E ISTO INDEPENDENTEMENTE DA CAUSA INERENTE, SEJA POR DELITO (INCLUINDO NEGLIGÊNCIA), VIOLAÇÃO DOS TERMOS DE CONTRATO, OU QUALQUER OUTRA SITUAÇÃO. A NOSSA RESPONSABILIDADE NÃO PODERÁ, EM QUALQUER CIRCUNSTÂNCIA, ULTRAPASSAR O MONTANTE EFETIVAMENTE PAGO PELO CONSUMIDOR NA AQUISIÇÃO DO PRODUTO COM DEFEITO, E NÃO SEREMOS RESPONSABILIZADOS, EM QUALQUER CIRCUNSTÂNCIA, POR DANOS OU PERDAS SUBSEQUENTES, INCIDENTAIS, ESPECIAIS OU PUNITIVOS, TANTO DIRETOS COMO INDIRETOS.

EXCETO CONFORME EXPRESSO NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO, A VESYNC GERMANY GMBH NÃO PODERÁ SER RESPONSABILIZADA PELOS CUSTOS ASSOCIADOS À SUBSTITUIÇÃO OU REPARAÇÃO DE PRODUTOS A ELA ADQUIRIDOS, INCLUINDO, SEM LIMITAÇÃO, CUSTOS DE MÃO DE OBRA, INSTALAÇÃO, OU OUTROS CUSTOS INCORRIDOS PELO UTILIZADOR E, PARTICULARMENTE, QUAISQUER CUSTOS ASSOCIADOS À REMOÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE QUALQUER PRODUTO.

Outros Direitos De Que Pode Usufruir

EM CERTAS JURISDIÇÕES, NÃO É PERMITIDO: (1) A EXCLUSÃO DE GARANTIAS IMPLÍCITAS; (2) A LIMITAÇÃO DA DURAÇÃO DE GARANTIAS IMPLÍCITAS; E/ OU (3) A EXCLUSÃO OU LIMITAÇÃO DE DANOS INCIDENTAIS OU SUBSEQUENTES; TENDO ISTO EM CONTA, ALGUNS DOS TERMOS EXPRESSOS NESTA APÓLICE PODERÃO NÃO SE APLICAR AO SEU CASO EM PARTICULAR. NESTAS JURISDIÇÕES TERÁ APENAS ACESSO ÀS GARANTIAS IMPLÍCITAS EXPRESSAMENTE EXIGIDAS DE ACORDO COM OS TERMOS LEGAIS EM VIGOR. AS LIMITAÇÕES DE GARANTIAS, RESPONSABILIDADE E INDEMNIZAÇÕES SÃO APLICÁVEIS NA MEDIDA MÁXIMA DO POSSÍVEL PERMITIDO POR LEI.

AINDA QUE ESTA GARANTIA LIMITADA LHE CONFIRA DIREITOS LEGAIS ESPECÍFICOS, É POSSÍVEL QUE POSSUA OUTROS DIREITOS NA SUA JURISDIÇÃO. ESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA PERMANECE SUJEITA À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL, TANTO À SUA SITUAÇÃO COMO AO PRODUTO. POR FAVOR, ESTUDE A LEGISLAÇÃO EM VIGOR NA SUA JURISDIÇÃO PARA TER UM PLENO CONHECIMENTO DOS SEUS DIREITOS.

Alterações nesta apólice

Reservamo-nos o direito de alterar os termos e disponibilidade desta garantia limitada, a nosso critério, porém, as alterações não serão implementadas de forma retroativa.

A presente garantia é da autoria de:

Vesync Germany GmbH
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Alemanha

ATENÇÃO AO CLIENTE

Caso ainda possua questões ou dúvidas sobre o seu novo produto, por favor, não hesite em entrar em contacto com a nossa equipa de Atenção ao Cliente, sempre disponível a ajudar.

Endereço de e-mail:
soporte@cosori.site

**Por favor tenha consigo a fatura e o ID da sua encomenda antes de entrar em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente.*

Atribuições

PT

A Google, Android, e Google Play são marcas comerciais da Google LLC.

A App Store® é marca comercial da empresa Apple.

A Wi-Fi® é uma marca comercial registada da Wi-Fi Alliance®.

A iOS é marca comercial registada da empresa Cisco Systems, Inc. e/ou dos seus afiliados nos Estados Unidos e diversos outros países.

O nome e logótipos da Bluetooth® são marcas comerciais registadas da propriedade da empresa Bluetooth SIG Inc., e qualquer utilização das mesmas pela VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation ocorre mediante licença. As restantes marcas e nomes comerciais coincidem e pertencem aos seus respetivos proprietários.

PARTILHE CONNOSCO AS SUAS CRIAÇÕES

Esperamos que este manual tenha sido útil e prestável. Mal podemos esperar por ver as suas incríveis criações, e acreditamos que irá querer partilhar as suas melhores fotos connosco! A nossa comunidade aguarda as suas partilhas—escolha a sua plataforma predileta da lista indicada em baixo. Tire fotos, identifique-nos, e inclua os nossos hashtags sem receio, chef Cosori!

@cosori_pt

@Cosori Portugal

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

Innholdsfortegnelse

Pakkeinnhold	**1**
Spesifikasjoner	**1**
Viktige Forholdsregler & Advarsler	**2**
Bli kjent med din smarte airfryer	**8**
Før førstegangsbruk	**9**
Bruk Din Smarte Airfryer	**10**
Stell og vedlikehold	**16**
Tilbehør	**16**
Feilsøking	**17**
Begrenset Garantiinformasjon	**19**
Kundestøtte	**21**

Pakkeinnhold

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

Spesifikasjoner

Modell	CAF-TF101S-AEUR
Strømforsyning	AC 220–240V, 50Hz
Nominell effekt	2800 W
Kapasitet	10 L
Temperaturspenn	35°-240°C / 95°-465°F
Tidsramme	1 min–48 t
Dimensjoner (inkludert håndtak)	33,8D x 51,8W x 31,3H cm / 13,3D x 20,4W x 12,3H in
Vekt	9,2 kg / 20 lb
Wi-Fi® frekvensområde	2412–2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
Bluetooth® frekvensområde	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
Strømforbruk for nettverk i Ventemodus	<2.0 W
Av-modus strømforbruk	<0.3 W

NO

LES GJENNOM OG SPAR PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

VIKTIGE FORHOLDSREGLER & ADVARSLER

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

Viktige forholdsregler

- **Ikke** rør ved de varme overflatene. Bruk håndtaket.
- Vær forsiktig når du vender på kurven etter matlagingen, siden den varme frityrplaten kan falle ut og være en risiko for brannskader.
- Sett frityrplaten godt på plass i kurven, for å redusere sjansen for at den faller ut.
- Ikkeblokker noen av ventilasjonsåpningene. Varm damp slippes ut gjennom åpningene. Hold hender og ansikt borte fra åpningene.
- Bruk **alltid** tenger for å forsiktig ta ut den varme maten.

Generell sikkerhet

- For å sikre seg mot elektrisk støt, **ikke senk luftfrityren** apparatet, ledningen eller støpselet i vann eller andre flytende væsker.
- Nøye tilsyn er nødvendig når kjøkkenutstyr brukes av eller i nærheten av barn. Koble fra strømmen når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La den kjøle seg før du setter på eller tar av deler.
- **Ikke** bruk apparatet hvis ledningen eller støpselet er skadet, eller etter at apparatet har sluttet å fungere som det skal, eller det har blitt skadet på noen som helst måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte serviceverksted for gjennomgang, reparasjon eller etterjustering. Kontakt **Kundestøtte** (se side 21).
- **Ikke** bruk luftfrityren hvis den er skadet, ikke fungerer på riktig måte,

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

- Bruk av tilbehør anbefales ikke av Cosori og kan forårsake personskader.
- **Må ikke** brukes utendørs.
- **Ikke** legg luftfrityren eller noen av delene dens ovenpå en varm komfyr, nær gassbrenne eller elektriske plater, eller i en oppvarmet komfyr.
- Vær veldig forsiktig når du tar ut kurven og frityrplaten, eller når du skal fjerne varmt fett.
- Legg **Alltid** frityrplaten på en varmebestandig underlag etter å ha tatt den ut av kurven.
- **Må ikke** rengjøres med skuresvamper av metall. Metallfragmenter kan løsne fra skuresvampen og komme i kontakt med elektriske deler, noe som igjen kan føre til en risiko for elektrisk støt.
- **Ikke** legg noe ovenpå luftfrityren. Ikke oppbevar noe inni luftfrityren.
- Denne luftfrityren kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangler erfaring og kunnskap om bruken av den, dersom de er under tilsyn eller har blitt instruert i bruken av luftfrityren på en sikker og trygg måte og har god forståelse av de farene den kan utgjøre.
- **Ikke** la barn rengjøre eller utføre vedlikehold på luftfrityren med mindre de er eldre enn 8 år og er under tilsyn.
- Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med luftfrityren.
- Denne luftfrityren er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.
- For å koble fra strømmen, sett alle knappene til "av", trekk deretter støpselet ut av stikkontakten.
- **Ikke** bruk luftfrityren til noe andre formål enn den tiltenkte bruken.
- All annen service bør utføres av en autorisert servicerepresentant, kontakt **Kundestøtte** (se side 21).
- For instruksjoner om rengjøring av tilbehør, se **Stell og Vedlikehold** (se side 16).
- **Ikke** ment for kommersiell bruk. **Kun** ment for hjemmebruk.

Mens du frityrsteker

- En luftfrityr bruker **kun** varm luft. **Aldri** fyll kurven med olje eller fett.
- **Aldri** bruk luftfrityren uten at kurven(e) er satt på plass.
- **Ikke** plasser for store matvarer eller metallredskaper i luftfrityren, da de kan føre til brann eller fare for elektrisk støt.
- **Ikke** overfyll kurven. Hvis man plasserer store mengder mat i kurven, kan de komme i kontakt med varmeelementene og forårsake brann.
- **Ikke** rør tilbehøret (inkludert frityrplaten), i løpet av eller umiddelbart etter frityrstekingen.
- **Ikke** plasser papir, papp, ikke-varmebestandig plast, eller lignende materialer i luftfrityren.
- **Aldri** legg bake- eller stekepapir i luftfrityren uten mat ovenpå. Luftsirkulasjon kan få papiret til å løfte seg opp og komme i konntakt med varmelementene.
- Hvis kurven har blitt fôret med folie, pass på at det ikke kommer i kontakt med varmeelementene, noe som kan forårsake overoppheting og brannfare.
- Bruk **alltid** varmebestandige beholdere. Vær ekstremt forsiktig hvis du bruker beholdere som ikke er laget av metall eller glass.
- For å redusree faren for brann, hold luftfrityren din unna brennbart materiale (gardiner, duker, osv.). Brukes på et flatt, stabilt, varmebestandig underlag, vekk fra varmekilder eller væsker.
- Slå umiddelbart av og koble fra luftfrityren hvis du ser mørk røyk komme ut av den. Hvit røyk er normalt, forårsaket av oppvarming av fett- eller matsprut, men mørk røyk betyr at maten brenner eller det er et elektrisk problem. Vent til røyken har forsvunnet helt før du tar ut kurven. Hvis årsaken ikke var brent mat, kontakt **Kundestøtte** (se side 21).
- For å slå luftfrityren av, trykk én gang på ⏻ Luftfrityren vil pipe, og alle knappene vil slå seg av bortsett fra ⏻ -knappen, som vil lyse oransje.
- **Ikke** la luftfrityren din stå

NO

uten tilsyn mens den er i bruk.

Strøm og Ledning

- Slå av luftfrityren før du trekker ut støpselet.
- For å koble fra, ta tak i støpselet og trekk det forsiktig ut av stikkontakten. Ikke trekk i strømledningen.
- **Ikke** la strømledningen (eller noen skjøteledning) henge over kanten på bordet eller benken, eller komme i kontakt med varme overflater.
- Fjern og kast beskyttelsesdekselet som er montert over støpselet til luftfrityren, for å forhindre kvelningsfare.
- **Aldri** bruk et uttak under benken når du kobler til luftfrityren.
- Plugg alltid støpselet inn i et jordet strømuttak. Ikke modifiser støpselet på noen måte.
- Luftfrityren din bør kun brukes med **220–240V, 50Hz** elektriske anlegg. Må ikke kobles til en annen type stikkontakt. (Figur 2)
- Hold luftfrityren og ledningen dens utenfor rekkevidde av barn under 8 år.
- Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av Arovast eller annet kvalifisert personell for å unngå faren for elektrisk støt eller brannfare. Vennligst ta kontakt med **Kundestøtte** (se side 21).

Skjøteledninger

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

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

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



FORSIKTIG:
Varm overflate.

NO



Dette symbolet betyr at produktet ikke må avhendes som husholdningsavfall, og skal leveres inn på et egnet innsamlingssted for resirkulering. Riktig avhending og resirkulering bidrar til å beskytte naturressurser, menneskers helse og miljøet.

For mer informasjon om avhending og resirkulering av dette produktet, kontakt din lokale kommune, renovasjonstjenesten eller butikken der du kjøpte dette produktet.

Dette produktet er RoHS-kompatibelt.
Dette produktet er i samsvar med direktivet 2011/65/EU, Begrensning av Bruken av Visse Farlige Stoffer i Elektrisk og Elektronisk Utstyr, Forskrift 2012 og dets endringer, gjeldende begrensning av bruken av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr.

LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE

VeSync Appkonfigurering

Merk:

- *VeSync-appen blir kontinuerlig forbedret og kan endres over tid. Følg instruksjonene i appen hvis det er forskjeller.*
- *Krever at enheten kjører app, Wi-Fi eller mobildata, og iOS-versjon 12 eller Android-versjon 7 (eller over). Standard data- og meldingspriser kan gjelde. Registrering er påkrevd.*

1. For å laste ned VeSync-appen, skann QR-koden eller søk opp «VeSync» i Apple App Store® eller Google Play Butikk.

Merk: *For brukere av Android™, velg "Allow" («Tillat») for å bruke VeSync.*

2. Åpen VeSync-appen. Hvis du allerede har en konto, trykk på **Log In** (Logg inn). For å opprette ny konto, trykk på **Sign Up** (Registrer deg).

Merk: *Du må opprette din egen VeSync-konto for å bruke tredjepartstjenester og -produkter. Disse vil ikke virke med en gjestekonto. Med en VeSync-konto kan du også tillate at familie og venner kan kontrollere din smarte airfryer.*

3. Koble til den smarte luftfrityrkokeren og trykk på ⏻.
4. Trykk på **+** og velg din smarte airfryer.
5. Følg instruksjonene i appen for å konfigurere den smarte airfryeren.

Merk:

- *Du kan endre navn og ikon når som helst ved å gå til skjermen til smart airfryer og trykke på ⚙.*

Koble fra Wi-Fi®

- For å koble fra Wi-Fi®, trykk og hold ⏻ i 15 sekunder inntil Wi-Fi-indikatoren slås av. Dette vil gjenopprette smart airfryers standardinnstillinger og koble den fra VeSync-appen.
- For å koble til på nytt, følg instruksjonene i VeSync-appen for å legge til en enhet.

VeSync-appfunksjoner

VeSync-appen gir deg tilgang til flere smarte airfryerfunksjoner, inkludert de som er oppført nedenfor.

Fjernkontroll

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

Oppskrifter i appen

- Forhåndsprogrammerte oppskrifter laget av COSORIs interne kokker er tilgjengelig på appen. Disse oppskriftene angir automatisk anbefalt tid og temperatur.
- Opprett og lagre tilpassede oppskrifter.

Merk: *VeSync-appen blir kontinuerlig oppdatert og appfunksjoner vil utvikles.*

NO

BLI KJENT MED DIN SMARTE AIRFRYER

Merk:

- ***Ikke*** *prøv å åpne toppen på airfryeren. Dette er ikke et lokk.*
- *Kurven og frityrplatene er laget av aluminiumsmetall med klebefritt belegg.*

Diagram for Airfryer [Figur 1.1]

1. Luftinntak
2. Luftuttak
3. Apparathåndtak
4. Strømledning
5. Ventiler
6. Kontrollpanel
7. Frityrplater
8. Kurv
9. Kurvhåndtak
10. Kurvdeler
11. Silikontenger

Skjermdiagram [Figur 1.2]

NO

Merk: *Når du trykker på en matlagingsfunksjonsknapp, vil den bli oransje for å vise at den er valgt.*

Kontrollpanel

A. Øk/Reduser Temperatur
B. På/Av
C. Matlagingsfunksjoner
D. SONE 1
E. SYNKRONISER
F. STORSONE
G. MATCH
H. SONE 2
I. Øk/reduser tid
J. Start/Pause

Skjerm

a. Toppvarmeelementer på
b. Topp- og undervarmeelementer på
c. Tilberedningsstatus
d. Wi-Fi-indikator
e. Temperaturvisning
f. Tidsvisning

Merk: *Wi-Fi-indikatoren forteller deg din VeSync-konfigurasjonsstatus. Se instruksjonene for VeSync i appen for mer informasjon.*

Skjerm-meldinger [Figur 1.3]

Cooking (Matlaging) *[**Figur a**] & [**Figur b**]*

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

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

Cooking Finished (Matlaging ferdig)
*[**Figur f**]*

Cooling (Avkjøling) *[**Figur g**]*

FØR FØRSTEGANGSBRUK

Oppsett

1. Fjern all emballasje fra innsiden og utsiden på airfryeren, inkludert eventuelle midlertidige klistremerker og plastfolie.
2. Plasser airfryeren på en stabil, jevn, varmebestandig overflate. Hold den unna områder som kan bli skadet av varm luft eller damp (som vegger eller skap).

Merk: *La det være 13 cm / 5 tommer plass bak og over airfryeren. [**Figur 3**] La det være nok rom foran airfryeren til å fjerne kurven.*

3. Vask kurven, kurvdeleren, og frityrplatene grundig ved å bruke enten en oppvaskmaskin eller en ikke-slipende svamp.
4. Gni innsiden og utsiden av airfryeren med en litt fuktig klut. Tørk med et håndkle.
5. Sett frityrplatene og kurvdeleren godt inn i kurven, og legg kurven inni airfryeren. [***Figur 5***]

Merk: *Når du setter inn frityrplatene, vipp frityrplaten til den ene siden først, og trykk deretter ned på den andre siden. Frityrplatene kan bare passe én vei i kurven. [**Figur 4**]*

Testkjøring

En testkjøring vil hjelpe deg med å bli kjent med airfryeren, sørge for at den fungerer som den skal, og rense den for mulige rester i prosessen.

1. Forsikre deg om at airfryerkurvene er tomme og koble til airfryeren.
2. Trykk på ⏻.
3. Trykk på **GRANDZONE** (STORSONE). Skjermen vil vise «**200°C**» og «**20 MIN**».
4. Trykk på ﹀ for å endre tiden til 10 minutter.
5. Trykk på ⏯ for å starte oppvarmingen. Når testkjøringen er ferdig vil airfryeren pipe.
6. Fjern kurven. La kurven avkjøles helt i 10–30 minutter.

Merk:

- *Enhver airfryer kan ha en plastlukt fra produksjonsprosessen. Dette er normalt. Hvis plastlukten ikke minsker etter en testkjøring, kontakt **Kundestøtte** (se side 21).*
- *Vær forsiktig når du snur kurven etter matlaging, siden de varme frityrplatene kan falle ut og utgjøre en sikkerhetsrisiko.*

NO

Silikonstoppere

- Frityrplatene inneholder 4 silikonstoppere laget av matsikkert materiale. Disse stopperne holder platen montert i bunnen av kurven.
- Når du plasserer frityrplatene i kurven, vipp frityrplaten for å sette inn den ene siden først, og trykk deretter ned på den andre siden. Frityrplatene kan bare passe én vei i kurven. [***Figur 5***]

Merk: *Å tvinge frityrplaten inn i kurven på feil vis kan forårsake skade.*

- Pass på at barn **ikke** leker med silikonstopperne eller svelger dem.

BRUK DIN SMARTE AIRFRYER

Du kan bruke VeSync-appen til å overvåke matlaging, følge oppskrifter i appen, og få tilgang til tilleggsfunksjoner. For en liste med smartfunksjoner, se **VeSync-appfunksjoner** (side 7).

Airfrying

Merk:

- ***Ikke*** *legg noe oppå airfryeren. Dette vil forstyrre luftstrømmen og forårsake dårlige airfryingsresultater. [**Figur 6**]*
- *En airfryer er ikke en frityrkoker. **Ikke** fyll kurven med olje, stekefett, eller annen væske.*
- *Vær forsiktig med varm damp når du tar kurven ut av airfryeren.*

NO

Matlagingsdiagram

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

Funksjon	Temperatur	Tid	Temperaturspenn	Tidsramme	Øvre effekt	Nedre effekt
AIR FRY	200°C	20 min	120°-205°C	1-60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
ROAST (STEKE)	190°C	30 min	120°-205°C	1-240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
BAKE	160°C	25 min	80°-205°C	1-240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILL (GRILLE)	240°C	10 min	205°-240°C	1-30 min	🔥🔥🔥	N/A
REHEAT (GJENOPPVARME)	165°C	15 min	40°-205°C	1-60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
DRY (TØRKE)	55°C	6 t	35°-95°C	30 min-48 T	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

Merk: *Øvre og nedre effekt her er skjematiske, ikke faktisk ildkraft. De øvre og nedre varmeelementenes faktiske temperatur kan variere. Temperaturspennet vist i diagrammet viser kun grovt den maksimale temperaturen hvert varmeelement kan oppnå.*

Matlaging i Grandzone (Storsone)

1. Legg frityrplatene inni kurven. [***Figur 7***]

Merk:

- *Frityrplatene lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.*
- *Når du plasserer frityrplatene i kurven, vipp frityrplaten for å sette inn den ene siden først, og trykk deretter ned på den andre siden.*
- *Frityrplatene behøves kanskje ikke til visse oppskrifter, for eksempel muffins og brød.*

2. Trykk på ⏻.
3. Velg (GRANDZONE).
4. Velg en matlagingsfunksjon.

Merk: *Matlagingsfunksjoner er programmert med en ideell tid og temperatur for å tilberede enkelte mattyper. Du kan også egendefinere tid og temperatur.*

5. For å tilpasse tid og temperatur, trykk på ∧ eller ∨ for tid og temperatur. Du kan gjøre dette når som helt i løpet av matlagingen. For å gå tilbake til en funksjons standardinnstillinger rett etter å ha endret dem, trykk på funksjonsknappen igjen. [***Figur 8***]
6. Trykk på ▶‖ for å starte airfrying.
7. Airfryeren vil pipe når den er ferdig. Skjermen vil vise "End" («Slutt»).
8. Ta kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp. Bruk en tang eller varmesikre redskaper for å fjerne maten fra kurven.

FORSIKTIG: De varme frityrplatene kan falle ut når du snur kurven.

   a. Pass på at kurven ligger på en flat overflate.
   b. Se etter varm olje eller fett samlet i kurven. For å unngå sprut, tøm oljen før du bytter kurven. [***Figur 9***]

9. La avkjøle før rengjøring.

Å lage mat i en enkelt sone

1. Legg frityrplatene og kurvdeleren inni kurven. [***Figur 10***]

Merk:

- *Frityrplatene lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.*
- *Når du plasserer frityrplatene i kurven, vipp frityrplaten for å sette inn den ene siden først, og trykk deretter ned på den andre siden.*
- *Frityrplatene behøves kanskje ikke til visse oppskrifter, for eksempel muffins og brød.*

2. Trykk på ⏻ .
3. Velg sonens knapp du vil bruke.
4. Velg en matlagingsfunksjon.

Merk: *Matlagingsfunksjoner er programmert med en ideell tid og temperatur for å tilberede enkelte mattyper. Du kan også egendefinere tid og temperatur.*

5. Alternativt, endre temperaturen og tiden ved å trykke på ∧ eller ∨ . [***Figur 8***]
6. Trykk på ▶‖ for å starte airfrying.
7. Airfryeren vil pipe når den er ferdig. Skjermen vil vise "End" («Slutt»).
8. Ta kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp. Bruk en tang eller varmesikre redskaper for å fjerne maten fra kurven.

FORSIKTIG: De varme frityrplatene kan falle ut når du snur kurven.

   a. Pass på at kurven ligger på en flat overflate.
   b. Se etter varm olje eller fett samlet i kurven. For å unngå sprut, tøm oljen før du bytter kurven. [***Figur 9***]

9. La avkjøle før rengjøring.

NO

Matlaging i doble soner

Lag mat med to soner for å tilberede forskjellige matvarer samtidig. **ZONE 1** (SONE 1) og **ZONE 2** (SONE 2) kan kontrolleres separat fra hverandre.

1. Legg frityrplatene og kurvdeleren inni kurven.

Merk:

- *Frityrplatene lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.*
- *Når du plasserer frityrplatene i kurven, vipp frityrplaten for å sette inn den ene siden først, og trykk deretter ned på den andre siden.*
- *Frityrplatene behøves kanskje ikke til visse oppskrifter, for eksempel muffins og brød.*

2. Trykk på ⏻.
3. Velg **ZONE 1** (SONE 1).
4. Velg en matlagingsfunksjon.
5. For å tilpasse tid og temperatur, trykk på ∧ eller ∨ for tid og temperatur. Du kan gjøre dette når som helt i løpet av matlagingen. For å gå tilbake til en funksjons standardinnstilligner rett etter å ha endret dem, trykk på funksjonsknappen igjen.
6. Velg **ZONE 2** (SONE 2) og gjenta trinn **4** og **5**.

Merk: *Hvis du bestemmer deg for at maten i en av sonene er ferdig før tiden er ute, kan du sette en sone på pause ved å velge den sonen og trykke på* ⏯.

7. Trykk på ⏯ for å starte airfrying.
8. Airfryeren vil pipe når den er ferdig. Skjermen vil vise "End" («Slutt»).
9. Ta kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp. Bruk en tang eller varmesikre redskaper for å fjerne maten fra kurven.

FORSIKTIG: De varme frityrplatene kan falle ut når du snur kurven.

10. Pass på at kurven ligger på en flat overflate.
11. Se etter varm olje eller fett samlet i kurven. For å unngå sprut, tøm oljen før du bytter kurven. *[**Figur 9**]*
12. La avkjøle før rengjøring.

Matlaging på pause

Matlagingen stopper automatisk når kurven tas ut. Sett inn kurven på nytt for å gjenoppta matlaging.

Alternativt, trykk på ⏯ for å sette matlaging på pause i begge soner. Trykk på ⏯ igjen for å gjenoppta matlaging.

Å sette tilberedningstiden på pause i én sone (mens du bruker begge sonene)

1. Velg sonen du vil sette på pause.
2. Trykk på ⏯ for å sette matlaging på pause.
3. For å gjenoppta matlaging i sonen på pause, trykk på ⏯ igjen.

Merk: *Du kan justere innstillingene (matlagingsfunksjon, tid, og temperatur) under pause.*

Å avslutte tilberedningstiden i én sone (mens du bruker begge sonene)

Hvis du bestemmer deg for at maten i en av sonene er ferdig før tiden er ute, kan du **stanse en sone**. Trykk og hold på den soneknappen i 3 sekunder.

Synkroniser matlaging

Programmer sonene til å fullføre matlagingen samtidig når de bruker forskjellige funksjoner, tilberedningstider og temperaturer.

1. Legg frityrplatene og kurvdeleren inni kurven. *[**Figur 10**]*

Merk:

- *Frityrplatene lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.*
- *Når du plasserer frityrplatene i kurven, vipp frityrplaten for å sette inn den ene siden først, og trykk deretter ned på den andre siden.*
- *Frityrplatene behøves kanskje ikke til visse oppskrifter, for eksempel muffins og brød.*

2. Trykk på ⏻.
3. Velg **ZONE 1** (SONE 1). Velg en matlagingsfunksjon og deretter endre temperaturen og tiden ved å trykke på ∧ eller ∨.
4. Velg **ZONE 2** (SONE 2). Velg en matlagingsfunksjon og deretter endre temperaturen og tiden ved å trykke på ∧ eller ∨.

5. Trykk på **SYNC** (SYNKRONISER).
6. Trykk på ▶‖. Sonen med lengst tid begynner tilberedningen. Den andre sonen vil vise "Hold" («Vent»). Enheten vil starte den andre sonen når begge sonene har samme tid igjen.
7. Airfryeren vil pipe når den er ferdig. Skjermen vil vise "End" («Slutt»).

Merk: *Hvis du bestemmer deg for at maten i en av sonene er ferdig før tiden er ute, kan du* ***stanse en sone****. Trykk og hold på den soneknappen i 3 sekunder.*

8. Ta kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp. Bruk en tang eller varmesikre redskaper for å fjerne maten fra kurven.

FORSIKTIG: De varme frityrplatene kan falle ut når du snur kurven.

a. Pass på at kurven ligger på en flat overflate.

b. Se etter varm olje eller fett samlet i kurven. For å unngå sprut, tøm oljen før du bytter kurven. [***Figur 9***]

9. La avkjøle før rengjøring.

Match matlaging

Speil innstillinger over ZONE 1 (SONE 1) og ZONE 2 (SONE 2) for å lage mat med samme funksjon, temperatur og tid. Dette lar deg tilberede store mengder samtidig eller forskjellige matvarer med de samme innstillingene.

1. Legg frityrplatene og kurvdeleren inni kurven. *[**Figur 10**]*

Merk:

- *Frityrplatene lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.*
- *Når du plasserer frityrplatene i kurven, vipp frityrplaten for å sette inn den ene siden først, og trykk deretter ned på den andre siden.*
- *Frityrplatene behøves kanskje ikke til visse oppskrifter, for eksempel muffins og brød.*

2. Trykk på ⏻.
3. Velg **ZONE 1** (SONE 1). Velg en matlagingsfunksjon og deretter endre temperaturen og tiden ved å trykke på ∧ eller ∨.
4. Trykk på **MATCH** for å kopiere **ZONE 1** (SONE 1) innstillinger til **ZONE 2** (SONE 2).
5. Trykk på ▶‖ for å starte matlaging i begge soner.
6. Airfryeren vil pipe når den er ferdig. Skjermen vil vise "End" («Slutt»).
7. Ta kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp. Bruk en tang eller varmesikre redskaper for å fjerne maten fra kurven.

FORSIKTIG: De varme frityrplatene kan falle ut når du snur kurven.

a. Pass på at kurven ligger på en flat overflate.

b. Se etter varm olje eller fett samlet i kurven. For å unngå sprut, tøm oljen før du bytter kurven. [***Figur 9***]

8. La avkjøle før rengjøring.

NO

Matlagingsveiledning

Kurvdeler

- Kurvdeleren isolerer ikke varmeoverføring og matsprut fullstendig mellom de to kurvene under tilberedning. Dette er normalt.

Overfylling

- Hvis kurven er overfylt, vil maten bli tilberedt ujevnt.
- **FORSIKTIG: Ikke** pakk inn mat. Store mengder mat kan berøre varmespiralene og forårsake brannfare.

Bruk av olje

- Hvis du tilsetter en liten mengde olje til maten din, blir den sprøere. Bruk ikke mer enn 30 ml / 2 amerikanske ss olje.
- Oljespray er utmerket for å påføre små mengder olje jevnt på alle matvarer.
- **Ikke** bruk matlagingsspray med drivmidler. Drivmidler kan skade kurvens klebefrie belegg.

Mattips

- Du kan airfry frossen mat eller varer som kan bakes i ovn.
- For å lage kaker, håndpaier eller annen mat med fyll eller røre, plasser maten i en varmesikker beholder før du legger den i kurven.
- Airfrying av mat med mye fett vil føre til at fett samler seg under frityrplatene. For å unngå overflødig røyk under matlaging, hell ut fettdrypp etter matlaging.
- Væskemarinert mat skaper sprut og overflødig røyk. Tørk disse matvarene før airfrying.

Pommes frites

- Tilsett 8–15 ml / ½–1 amerikansk ss olje for sprøhet.
- Når du lager pommes frites fra rå poteter, bløtlegg ukokte pommes frites i vann i 15 minutter for å fjerne stivelse før steking. Tørk med et håndkle før tilsetning av olje.
- Kutt ukokte pommes frites mindre for sprøere resultater. Prøv å kutte pommes frites i strimler på 0,6 x 7,6 cm / ¼- ganger 3-tommers.

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

Flere funksjoner

Bytte temperaturenheter

- Trykk og hold temperatur ∧ og ∨ i 3 sekunder.
- Airfryeren vil pipe én gang, og temperaturenheten vil endres fra Celsius til Fahrenheit.
- Gjenta for å bytte tilbake til Celsius.

Slå lyd På/Av

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

Pause

- Trykk på ▶‖ for å sette matlaging på pause. Airfryeren vil slutte å varmes opp, og ▶‖ vil blinke inntil du trykker på ▶‖ igjen for å gjenoppta matlaging.
- Etter 20 minutter uten aktivitet, vil airfryeren slå seg av.
- Denne funksjonen lar deg sette matlagingen på pause uten å ta kurven ut av airfryeren.

Innstillinger for matlagingsfunksjoner

Å bruke en matlagingsfunksjon er den enkleste måten å airfry på. Matlagingsfunksjoner er programmert med en ideell tid og temperatur for å tilberede enkelte mattyper.

- For å tilpasse en funksjon:
    - Velg en funksjon og juster tiden og temperaturen.

Merk: *For raskt å øke eller redusere tid eller temperatur, trykk og hold inne ∧ eller ∨ knappene.*

    - Trykk og hold inne funksjonsknappen inntil airfryeren piper én gang.

- For å nullstille en funksjon:
    - Uten å gjøre endringer, trykk og hold inne funksjonsknappen og **GRANDZONE** (STORSONE) samtidig i 3 sekunder inntil airfryeren piper én gang.

- For å nullstille alle funksjoner:
    - Trykk og hold inne **ZONE 1** (SONE 1) og **ZONE 2** (SONE 2) samtidig i 3 sekunder inntil airfryeren piper én gang.

Gjenoppta matlaging automatisk

- Hvis du trekker ut kurven, vil airfryeren pause tilberedningen automatisk.
- Når du setter kurven på plass igjen, vil airfryeren automatisk gjenoppta matlaging basert på dine tidligere innstillinger.

Automatisk Avslåing

Hvis følgende modus forblir inaktiv i den tilsvarende varigheten, vil apparatet gå inn i "av"-modus når det ikke er koblet til nettverket. (min)		
Påskrudd	Alle tilberedningsfunksjoner fullført	Forvarming eller Pause
19	13	19

Automatisk Standby

Hvis følgende modus forblir inaktiv i den tilsvarende varigheten, vil apparatet gå inn i nettverksstandby-modus når det er koblet til nettverket. (min)		
Påskrudd	Alle tilberedningsfunksjoner fullført	Forvarming eller Pause
19	13	19

STELL OG VEDLIKEHOLD

Merk:

- ***Alltid*** *rengjør airfryer-kurven og frityrplatene etter hvert bruk.*
- *Å kle kurven med folie (unntatt frityrplatene) kan gjøre opprydding enklere.*

1. Slå av og koble fra airfryeren. La den avkjøles helt før rengjøring. Trekk ut kurven for raskere avkjøling.
2. Tørk utsiden av airfryeren med en fuktig klut om nødvendig.
3. Kurven og frityrplatene tåler oppvaskmaskin. Du kan også vaske dem med varmt såpevann og en ikke-slipende svamp. Bløtlegg om nødvendig.

NO

Merk:

- *Kurven og frityrplatene har et klebefritt belegg. Unngå bruk av metallredskaper og skurende rengjøringsmidler.*

4. For gjenstridig fett:
   a. I en liten bolle blander du 30 g / 2 amerikanske ss bakepulver og 15 ml / 1 amerikansk ss vann for å danne en smørbar pasta.
   b. Bruk en svamp for å spre pastaen på kurven og frityrplatene og skrubb. La kurven og frityrplatene sitte i 15 minutter før du skyller.
   c. Vask kurven og frityrplatene med såpe og vann før bruk.
5. Rengjør innsiden av airfryeren med en litt fuktig, ikke-slipende svamp eller klut. **Ikke** senk i vann. Om nødvendig, rengjør varmespiralen for å fjerne matrester. [***Figur 11***]
6. Tørk før bruk.

Merk: *Forsikre deg om at varmespiralen er helt tørr før du slår på airfryeren.*

TILBEHØR

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

SAMSVARSERKLÆRING

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation erklærer herved at dette produktet er i samsvar med de grunnleggende kravene og andre relevante bestemmelser i Direktiv 2014/53/EU, UK Radio Equipment Regulations 2017 og alle andre gjeldende EU- og UK-direktivkrav. Den fullstendige samsvarserklæringen kan leses på: https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc

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

FEILSØKING

Problem	Mulig løsning
Airfryeren vil ikke slå seg på.	Pass på at airfryeren er koblet til.
	Skyv kurven godt inn i airfryeren.
Hvordan setter jeg en sone på pause når jeg bruker begge sonene?	For å sette en **Zone** (Sone) på pause, trykk først på **Zone** (Sone) knappen og trykk deretter på ⏯. For å sette begge sonene på pause, trykk på ⏯.
Hvordan stanser jeg en Sone når jeg bruker begge Sonene?	For å stanse en **Zone** (Sone), trykk og hold på den soneknappen i 3 sekunder.
Er kurven trygg å sette på benkeplaten min?	Kurven vil varmes opp under matlaging. Vær forsiktig ved håndtering, og plasser den kun på varmebestandige overflater.
Maten er ikke helt ferdig tilberedt.	Legg mindre partier med matvarer i kurven. Hvis kurven er overfylt, vil maten bli understekt.
	Øk tilberedningstemperaturen eller tiden.
Maten tilberedes ujevnt.	Mat som er stablet oppå hverandre eller nær hverandre, må ristes eller snus under tilberedning.
Maten er ikke sprø etter airfrying.	Spraying eller børsting av en liten mengde olje kan øke sprøheten (se **Matlagingsveiledning**, side 13).
Pommes frites er ikke tilberedt skikkelig.	Se **Pommes frites**, side 14.
Kurven vil ikke gli sikkert inn i airfryeren.	Pass på at kurven ikke er overfylt med mat.
	Sørg for at frityrplatene sitter godt inne i kurven.
Hvit røyk eller damp kommer ut av airfryeren.	Airfryeren kan produsere noe hvit røyk eller damp når du bruker den for første gang eller under matlaging. Dette er normalt.
	Sørg for at kurven og innsiden av airfryeren er ordentlig rengjort og ikke er fettete.
	Tilberedning av fet mat vil føre til at olje samler seg under frityrplatene. Denne oljen vil produsere hvit røyk, og kurven kan være varmere enn vanlig. Dette er normalt og bør ikke påvirke matlagingen. Håndter kurven med varsomhet.
Mørk røyk kommer ut fra airfryeren.	Koble umiddelbart fra airfryeren. Mørk røyk betyr at maten brenner eller det er et kretsproblem. Vent til røyken forsvinner før du trekker ut kurven. Hvis årsaken ikke var brent mat, kontakt **Kundestøtte** (se side 21).
Airfryeren har en plastlukt.	Enhver airfryer kan ha en plastlukt fra produksjonsprosessen. Dette er normalt. Følg instruksjonene for en **Testkjøring** (side 9) for å bli kvitt plastlukten. Hvis plastlukten vedvarer, kontakt **Kundestøtte** (se side 21).
Matlagingstiden varer lengre når du bruker Grandzone (Storsone) eller Match cooking (Match matlaging).	Dette er normalt. Store mengder mat kan ta lengre tid å tilberede.

FEILSØKING (FORTS.)

Problem	Mulig løsning
Hvordan justerer jeg temperaturen eller tiden mens jeg bruker en enkelt sone?	Velg den aktive **Zone** (Sone), og bruk deretter **TEMP** pilene for å justere temperaturen **TIME** pilene for å justeren tiden.
Behøver enheten å forvarmes?	Enheten behøver ikke å forvarmes.
Kan jeg lage forskjellige mat i hver sone og ikke bekymre meg for krysskontaminering?	Ja, begge **Sonene** er selvforsynte med separate varmeelementer og vifter.
Skjermen viser feilkode «E1».	Det er en åpen krets i den øvre temperaturmonitoren på ZONE 1 (SONE 1). Kontakt **Kundestøtte** (se side 21).
Skjermen viser feilkode «E2».	Det er kortslutning i den øvre temperaturmonitoren på ZONE 1 (SONE 1). Kontakt **Kundestøtte** (se side 21).
Skjermen viser feilkode «E21».	Det er en åpen krets i den nedre temperaturmonitoren på ZONE 1 (SONE 1). Kontakt **Kundestøtte** (se side 21).
Skjermen viser feilkode «E22».	Det er kortslutning i den nedre temperaturmonitoren på ZONE 1 (SONE 1). Kontakt **Kundestøtte** (se side 21).
Skjermen viser feilkode «E3».	Airfryerens overopphetingsbeskyttelse for ZONE 1 (SONE 1) er aktivert. Slå av og koble fra airfryeren og la den avkjøles helt. Hvis skjermen fortsetter å vise «E3», kontakt **Kundestøtte** (se side 21).
Skjermen viser feilkode «E24».	Det er en åpen krets i den øvre temperaturmonitoren på ZONE 2 (SONE 2). Kontakt **Kundestøtte** (se side 21).
Skjermen viser feilkode «E25».	Det er kortslutning i den øvre temperaturmonitoren på ZONE 2 (SONE 2). Kontakt **Kundestøtte** (se side 21).
Skjermen viser feilkode «E26».	Det er en åpen krets i den nedre temperaturmonitoren på ZONE 2 (SONE 2). Kontakt **Kundestøtte** (se side 21).
Skjermen viser feilkode «E27».	Det er kortslutning i den nedre temperaturmonitoren på ZONE 2 (SONE 2). Kontakt **Kundestøtte** (se side 21).
Skjermen viser feilkode «E28».	Airfryerens overopphetingsbeskyttelse for ZONE 2 (SONE 2) er aktivert. Slå av og koble fra airfryeren og la den avkjøles helt. Hvis skjermen fortsetter å vise «**E28**», kontakt **Kundestøtte** (se side 21).

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

BEGRENSET GARANTIINFORMASJON

Produktnavn	Dobbel-Blaze TwinFry™ 10-Liter Airfryer
Modell	CAF-TF101S-AEUR
For din egen referanse anbefaler vi på det sterkeste at du registrerer bestillings-ID og kjøpsdato.	
Kjøpsdato	
Bestillings-ID	

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. Vesync. begrensede garanti strekker seg kun til produkter kjøpt fra autoriserte forhandlere eller selgere som er underlagt Vesync. 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 dets autoriserte forhandlere.

Hvis du har spørsmål om en spesifikk selger, eller hvis du tror du kan ha kjøpt produktet fra en uautorisert selger, vennligst kontakt vårt Kundestøtteteam.

Hva blir ikke dekt?

- Normal slitasje, inkludert normale slitedeler, som støvbeholder, filter, rullebørste, batteri og strømledning, eller teppe- eller gulvskader på grunn av feil bruk.
- Hvis kjøpsbeviset har blitt endret på noen måte eller er gjort uleselig.
- Hvis modellnummeret, serienummeret eller produksjonsdatokoden på produktet er endret, fjernet eller gjort uleselig.
- Hvis produktet har blitt endret fra den opprinnelige tilstanden.
- Hvis produktet ikke er brukt i henhold til anvisninger og instruksjoner i bruksanvisningen.
- Skader forårsaket av tilkobling av periferiutstyr, tilleggsutstyr eller annet tilbehør enn det som er anbefalt i bruksanvisningen.
- Skader eller defekter forårsaket av uhell, misbruk, misbruk eller feilaktig eller utilstrekkelig vedlikehold.
- Skader eller defekter forårsaket av tjeneste eller reparasjon av produktet utført av en uautorisert tjenesteleverandør eller av andre enn 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, lyn, unormal spenning, brann, naturkatastrofer, transport, oppvaskmaskin eller vann (med mindre bruksanvisningen uttrykkelig sier at produktet tåler oppvaskmaskin).
- Tilfeldige skader og følgeskader.
- Skader eller mangler som overstiger produktets pris.

Gjør krav på din begrensede garantitjeneste i 5 enkle trinn:

1. Sørg for at produktet ditt er innenfor den angitte begrensede garantiperioden.
2. Sørg for at du har en kopi av fakturaen og bestillings-ID eller kjøpsbevis.
3. Sørg for at du har produktet ditt. **IKKE** kast

NO

produktet før du kontakter oss.
4. Kontakt vårt Kundestøtteteam
5. Når vårt Kundestøtteteam har godkjent forespørselen din, vennligst returner produktet med en kopi av fakturaen og bestillings-ID.

Eneste og Eksklusive Rettsmiddel

DEN FOREGÅENDE BEGRENSEDE GARANTIEN UTGJØR Vesync CORPORATION'S EKSKLUSIVE ANSVAR, OG DITT ENESTE OG EKSKLUSIVE RETTSMIDDEL, FOR EVENTUELLE BRUDD PÅ ENHVER GARANTI ELLER ANNEN AVVIKELSE AV PRODUKTET DEKKET AV DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRINGEN. DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN ER EKSKLUSIV OG I STEDET FOR ALLE ANDRE GARANTIER. INGEN ANSATT AV Vesync CORPORAION ELLER ENHVER ANDRE PART ER AUTORISERT TIL Å GJØRE ENHVER GARANTI I TILLEGG TIL DEN BEGRENSEDE GARANTIEN I DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRINGEN.

NO

Ansvarsfraskrivelse for begrensede garantier

I FULLSTENDIG UTSTREKNING AV GJELDENDE LOV, UNNTATT SOM GARANTERT I DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIREGELEN, LEVERER Vesync CORPORATION PRODUKTENE DU KJØPER FRA Vesync CORPORATION «SOM DET ER» OG Vesync CORPORATION FRASKRIVER SEG HERVED ALLE GARANTIER AV NOEN SLAG, ENTEN UTTRYKKELIGE ELLER UNDERFORSTÅTTE, LOVFESTEDE, ELLER PÅ ANNEN MÅTE, INKLUDERT MEN IKKE BEGRENSET TIL NOEN GARANTIER OM SALGBARHET, IKKE-KRENKELSE OG EGNETHET FOR BESTEMT FORMÅL.

Ansvarsbegrensninger

I FULLSTENDIG UTSTREKNING AV GJELDENDE LOV, UNDER INGEN OMSTENDIGHET VIL Vesync CORPORATION, DETS TILKNYTTEDE SELSKAPER ELLER DERES LISENSGIVERE, TJENESTELEVERANDØRER, ANSATTE, AGENTER, OFFISERER ELLER DIREKTØRER VÆRE ANSVARLIGE FOR:

(a) SKADER AV NOE SLAG SOM OPPSTÅR AV ELLER I FORBINDELSE MED PRODUKTER KJØPT FRA Vesync CORPORATION OVER KJØPSPRISEN BETALT AV KJØPER FOR SLIKE PRODUKTER, ELLER

(b) INDIREKTE, SPESIELLE, TILFELDIGE, FØLGESKADER ELLER STRAFFENDE SKADER SELV OM Vesync CORPORATION ELLER EN AV LEVERANDØRENE HAR BLITT INFORMERT OM MULIGHETEN ELLER SYNLIGHETEN FOR SLIKE SKADER.

OG UANSETT OM DET ER FORÅRSAKET AV ORGANISERING (INKLUDERT NEGLISJERING), KONTRAKTSBRUDD ELLER ANNET. VÅRT ANSVAR SKAL UNDER INGEN OMSTENDIGHETER OVERSTEDE DET FAKTISKE BELØPET DU BETALTE FOR DET DEFEKTIVE PRODUKTET, OG VI SKAL UNDER INGEN OMSTENDIGHETER VÆRE ANSVARLIGE FOR NOEN FØLGE-, TILFELDIGE, SPESIELLE ELLER PUNITIVE SKADER ELLER PÅ HELE SKADER ELLER TAP, ENTEN DIREKTE ELLER INDIREKTE.

UNNTATT SOM DEKKES AV DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRINGEN, SKAL Vesync CORPORATION IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR KOSTNADER KNYTTET TIL ERSTATNING ELLER REPARASJON AV PRODUKTER KJØPT HOS DEM, INKLUDERT, MEN IKKE BEGRENSET TIL ARBEIDS-, INSTALLASJON- ELLER ANDRE KOSTNADER SOM BRUKER PÅHOLDES, OG SPESIELT EVENTUELLE KOSTNADER KNYTTET TIL FJERNING ELLER ERSTATTNING 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 UNDERFORSTÅTE GARANTIER SOM ER UTTRYKKELIG PÅKREVD I OVERENSSTEMMELSE MED GJELDENDE LOV. BEGRENSNINGENE AV GARANTIER, ANSVAR OG RETTSMIDLER GJELDER I 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.

Denne garantien er laget av:

Vesync Germany GmbH
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Tyskland

KUNDESTØTTE

Hvis du har spørsmål eller bekymringer angående ditt nye produkt, vennligst kontakt vårt hjelpsomme Kundestøtteteam.

Åpningstider: Man–Fre, 09:00-11:30, 12:30-16:00
Tollfri: +47 23 96 38 32
E-post: Post@cosori.no

**Vennligst ha bestillingsfakturaen og bestillings-ID klar før du kontakter Kundestøtte.*

Attribusjoner

Google, Android og Google Play er varemerker for Google LLC.

App Store® er et varemerke for Apple Inc.

Wi-Fi® er et registrert varemerke for Wi-Fi Alliance®.

iOS er et registrert varemerke for Cisco Systems, Inc. og/eller dets tilknyttede selskaper i USA og visse andre land.

Bluetooth®-ordmerket og -logoer er registrerte varemerker som eies av Bluetooth SIG, Inc. og all bruk av slike merker av VESYNC (SINGAPORE) PTE LTD. Corporation er under lisens. Andre varemerker og handelsnavn tilhører deres respektive eiere.

NO

VIS OSS HVA DU LAGER

Vi håper dette har vært til nytte for deg. Vi venter spent på å se dine vellykkede resultater, og vi tror du får lyst til å dele noen glamorøse bilder! Fellesskapet vårt venter på opplastingene dine – bare velg din plattform nedenfor. Snap, tagg, og hashtag i vei, Cosori-kokk!

@Cosorinorge

@CosoriScandi

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

Innehållsförteckning

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

SV

Förpackningens innehåll

1 10 liters luftfritös med dubbla korgar
2 bottenplattor
1 korgdelare
1 silikontång
1 bruksanvisning
1 snabbstartsguide

Specifikationer

Modell	CAF-TF101S-AEUR
Strömförsörjning	AC 220–240 V, 50 Hz
Nominell effekt	2 800 W
Kapacitet	10 l
Temperaturområde	35–240 °C
Tidsintervall	1 min–48 tim.
Mått (inklusive handtag)	33,8 cm djup x 51,8 cm bredd x 31,3 cm höjd
Vikt	9,2 kg
Wi-Fi® frekvensområde	2412–2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
Bluetooth® frekvensområde	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
Effektförbrukning, vänteläge med nätverk	<2.0W
Avstängt läge strömförbrukning	<0.3W

LÄS OCH SPARA DESSA ANVISNINGAR

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER OCH VARNINGAR

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

Viktiga säkerhetspunkter

- Vidrör **inte** heta ytor. Använd handtaget.
- Var försiktig när du vänder på korgen efter tillagning, eftersom den varma bottenplattan kan falla ut och orsaka en säkerhetsrisk.
- Sätt fast bottenplattan i korgen för att minska risken för att den faller ut.
- Blockera **inga** ventilationsöppningar. Varm ånga släpps ut genom öppningarna. Håll händer och ansikte borta från öppningar.
- Ta **alltid** ut varm mat med tång.

Allmän säkerhetsinformation

- Förhindra elektriska stötar genom att i**nte sänka ned luftfritösens** nätkabel, kontakt eller hölje i vatten eller andra vätskor.
- Noggrann övervakning krävs när barn finns i närheten av eller använder hushållsapparater. Dra ut kontakten när den inte används och före rengöring. Låt delarna svalna innan du sätter dit eller tar bort dem.
- Använd **inte** hushållsapparater med skadad nätkabel eller nätkontakt, efter funktionsfel eller om de på något sätt har skadats. Lämna in apparaten på närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller justering. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 21).
- Använd **inte** luftfritösen om den är skadad, inte fungerar normalt eller om nätkabeln är skadad. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 21).

SV

- Användning av tillbehör rekommenderas inte av Cosori och kan orsaka skador.
- Använd **inte** utomhus.
- Placera **inte** luftfritösen eller någon av dess delar på spisen, nära gas- eller elektriska brännare eller i en uppvärmd ugn.
- Var mycket försiktig när du tar ut korgen och bottenplattan eller tömmer ut varmt fett.
- Placera **alltid** bottenplattan eller den inre korgen på en värmebeständig yta när du har tagit ut den ur korgen.
- Rengör **inte** med skursvampar av metall. Metallfragment kan lossna och vidröra elektriska delar, vilket skapar risk för elektriska stötar.
- Placera **inte** något på luftfritösen. Förvara **inte** något i luftfritösen.
- Barn 8 år eller äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap får använda den här luftfritösen om de övervakas eller har fått anvisningar om att använda luftfritösen på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Tillåt **inte** att barn rengör eller utför underhåll på luftfritösen om de inte är äldre än 8 år och övervakade.
- Barn måste övervakas för att säkerställa att de **inte** leker med luftfritösen.
- Den här luftfritösen är inte avsedd att användas med extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Koppla från genom att vrida strömbrytaren till Off och sedan dra ut nätkabeln ur vägguttaget.
- Använd **inte** luftfritösen till något annat än dess avsedda användning.
- All service måste utföras av auktoriserad servicepersonal. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 21).
- Anvisningar om att rengöra tillbehör finns i **Skötsel och underhåll** (se sidan 16).
- Inte för kommersiellt bruk. **Endast** för hushållsbruk.

Under luftfritering

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

Ström och nätkabel

- Stäng av luftfritösen innan du tar ut kontakten ur nätuttaget.
- Koppla från apparaten genom att fatta tag i kontakten och dra ut den ur uttaget. Dra **aldrig** i kabeln.
- **Undvik** att nätkabeln (eller förlängningskabeln) hänger över kanten på bordet eller bänken eller vidrör varma ytor.
- Förhindra kvävningsrisk genom att ta bort och kassera skyddet som sitter över luftfritösens nätuttag.
- Använd aldrig nätuttag under bänken när du kopplar in luftfritösen.
- Modifiera inte stickkontakten på något sätt.
- Luftfritösen får **endast** användas i elnät med **220–240 V** och **50Hz**. Anslut inte till andra typer av uttag. (figur 2)
- Förvara luftfritösen och dess kabel utom räckhåll för barn under 8 år.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av Arovast eller andra behöriga personer för att undvika elektrisk fara eller brandrisk. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 21).

Förlängningskablar

- Det finns längre förlängningskablar som går att använda med försiktighet. Om du använder en längre förlängningskabel:
  - Nätkabelns eller förlängningskabelns elektriska klassificeringsmarkering måste vara minst lika hög som luftfritösens elektriska klassificering.
  - Kabeln måste placeras så att den inte hänger över en bänk- eller bordsskiva där småbarn kan dra i den eller snubbla över den av misstag.
  - Om apparaten är jordad måste nätkabeln eller förlängningskabeln vara en jordad kabel med tre ledningar.

VARNING! Övrig service måste utföras av auktoriserad servicepersonal.

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



FÖRSIKTIGT!
Mycket varm yta.



Den här symbolen betyder att produkten inte får kasseras som hushållsavfall utan måste lämnas till en lämplig återvinningsanläggning. Korrekt kassering och återvinning hjälper till att skydda naturresurser, människors hälsa och miljön.

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

SV

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

SPARA DESSA ANVISNINGAR

Konfigurera VeSync-appen

Obs!

- *VeSync-appen förbättras kontinuerligt och kan ändras med tiden. Vid eventuella avvikelser, följ anvisningarna i appen.*
- *Det krävs en mobil enhet för att köra appen, Wi-Fi eller mobildata och iOS-version 12 eller Android-version 7 (eller senare). Data- och meddelandeavgifter kan tillkomma. Registrering krävs.*

1. Ladda ned VeSync-appen genom att skanna QR-koden eller sök efter VeSync i Apple App Store® eller Google Play™ Butik.

Obs! *För Android™-användare: Välj Allow (Tillåt) för att använda VeSync.*



2. Öppna VeSync-appen. Tryck på **Log in** (Logga in) om du redan har ett konto. Skapa ett nytt konto genom att trycka på **Sign Up** (Registrera dig).

Obs! *Du måste skapa ett eget VeSync-konto för att använda tjänster och produkter från tredje part. De fungerar inte med ett gästkonto. Ett VeSync-konto gör det även möjligt för familj och vänner styra den smarta luftfritösen.*

3. Anslut din smarta fritös och tryck på ⏻.
4. Tryck på **+** och välj den smarta luftfritösen.
5. Följ anvisningarna i appen för att ställa in den smarta luftfritösen.

Obs!

- *Det går att ändra namnet och ikonen när som helst genom att gå till den smarta luftfritösens skärm och trycka på ⚙.*

Koppla från Wi-Fi®

- Koppla bort Wi-Fi® genom att trycka och hålla ned ⏻ i 15 sekunder tills wifi-indikatorn släcks. Det här återställer den smarta luftfritösens standardinställningar och kopplar bort den från VeSync-appen.
- Återanslut genom att följa anvisningarna i VeSync-appen om att lägga till en enhet.

VeSync-appens funktioner

VeSync-appen ger åtkomst till ytterligare smarta funktioner i luftfritösen, inklusive de som visas nedan.

Fjärrkontroll

- Alla smarta luftfritösfunktioner går att fjärrstyra, utom att starta tillagning (för att följa säkerhetsföreskrifterna i UL).
- Det går att övervaka tillagningen på avstånd.

Recept i appen

- Förprogrammerade recept från COSORI:s egna kockar finns i appen. Dessa recept ställer in rekommenderad tid och temperatur automatiskt.
- Skapa och spara anpassade recept.

Obs! *VeSync-appen uppdateras kontinuerligt och appfunktionerna utökas.*

SV

LÄR KÄNNA DEN SMARTA LUFTFRITÖSEN

Obs!

- ***Öppna inte*** *luftfritösens översida. Det är inte ett lock.*
- *Korgen och bottenplattorna är tillverkade i aluminium och har non-stick-beläggning.*

Bild på luftfritös [Figur 1.1]

1. Luftintag
2. Luftutsläpp
3. Bärhandtag
4. Nätkabel
5. Ventiler
6. Kontrollpanel
7. Bottenplattor
8. Korg
9. Korghandtag
10. Korgdelare
11. Silikontång

Bild på display [Figur 1.2]

Obs! *När du trycker på en knapp för att använda en tillagningsfunktion blir den orange och visar att den är aktiv.*

SV

Kontrollpanel

A. Höj/sänk temperaturen
B. På/av
C. Tillagningsfunktioner
D. ZON 1
E. SYNKA
F. STOR ZON
G. MATCHA
H. ZON 2
I. Öka/minska tiden
J. Starta/pausa

Display

a. Övre värmeelement på
b. Övre och undre värmeelement på
c. Tillagningsstatus
d. Wifi-indikator
e. Temperaturdisplay
f. Tidsvisning

Obs! *Wifi-indikatorn visar VeSyncs konfigurationsstatus. Se anvisningarna i VeSync-appen för mer information.*

Displaymeddelanden [Figur 1.3]

Cooking (Tillagar) *[**figur a**] och [**figur b**]*

Paused (Pausad) [***figur c***] *och [**figur d**]*

Basket is Removed/Cooking Paused (Korg borttagen/tillagning pausad) *[**figur e**]*

Cooking Finished (Tillagning avslutad) *[**figur f**]*

Cooling (Avkylning) *[**figur g**]*

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Installation

1. Ta bort allt emballage från luftfritösen, inklusive tillfälliga klistermärken och plastfolie.
2. Placera luftfritösen på en stabil, jämn och värmebeständig yta. Placera den inte nära områden som kan skadas av varm luft eller ånga (såsom väggar eller skåp).

Obs! *Lämna 13 cm utrymme bakom och över luftfritösen. [**Figur 3**] Lämna tillräckligt utrymme framför luftfritösen för att ta ut korgen.*

3. Diska korgen, korgdelaren och bottenplattorna noggrant antingen i diskmaskin eller med en icke-repande svamp.
4. Torka av luftfritösens insida och utsida med en lätt fuktad trasa. Torka med handduk.
5. Sätt tillbaka bottenplattorna i korgarna och placera korgarna i luftfritösen. [***Figur 5***]

Obs! *Lägg i bottenplattorna genom att luta bottenplattan för att sätta in en sida först och tryck sedan ned den andra sidan. Bottenplattorna passar bara på ett sätt i korgen. [**Figur 4**]*

Testkörning

En testkörning bekantar dig med luftfritösen, kontrollerar att den fungerar korrekt och rensar den från eventuella rester från tillverkningen.

1. Kontrollera att luftfritösens korgar är tomma och koppla in luftfritösen.
2. Tryck på ⏻.
3. Tryck på **GRANDZONE**. Displayen visar **200 °C** och **20 MIN**.
4. Tryck på ﹀ för att ändra tiden till 10 minuter.
5. Tryck på ▶‖ för att börja värma. När testkörningen är klar piper luftfritösen.
6. Ta ut korgen. Låt korgen svalna helt i 10–30 minuter.

Obs!

- *Alla luftfritöser kan lukta plast från tillverkningsprocessen. Det är normalt. Kontakta **Kundtjänst** (se sidan 21) om plastlukten inte minskar efter en testkörning.*
- *Var försiktig när du vänder på korgen efter tillagning, eftersom de varma bottenplattorna kan falla ut och orsaka en säkerhetsrisk.*

Silikoninlägg

- Bottenplattorna har fyra livsmedelssäkra silikoninlägg. Dessa inlägg passar in plattan mot korgens botten.
- Lägg i bottenplattorna i korgen genom att luta bottenplattan för att sätta in en sida först och tryck sedan ned den andra sidan. Bottenplattorna passar bara på ett sätt i korgen. [***Figur 5***]

Obs! *Om du tvingar in bottenplattan i korgen på fel sätt kan skada uppstå.*

- **Låt inte** barn leka med silikoninläggen eller svälja dem.

SV

ANVÄNDA DEN SMARTA LUFTFRITÖSEN

Det går att övervaka tillagningen, följa recept i appen och få åtkomst till ytterligare funktioner i VeSync-appen. En lista med smarta funktioner finns i **VeSync-appens funktioner** (sidan 7).

Luftfritering

Obs!

- ***Placera inte*** *något på luftfritösen. Det stör luftflödet och orsakar dålig luftfritering. [**Figur 6**]*
- *Luftfritösen är ingen oljefritös. Fyll **inte** korgen med olja, stekfett eller annan vätska.*
- *Var uppmärksam på varm ånga när du tar ut korgen ur luftfritösen.*

Tillagningstabell

Resultaten kan variera. Recept och matlagningsinspiration finns i appen VeSync.

SV

Funktion	Temp	Tid	Temp.område	Tidsintervall	Övre värme	Undre värme
AIR FRY	200 °C	20 min.	120–205 °C	1–60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
ROAST (STEK)	190 °C	30 min.	120–205 °C	1–240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
BAKE (UGNSBAKA)	160 °C	25 min.	80–205 °C	1–240 min	🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILL (GRILLA)	240 °C	10 min.	205–240 °C	1–30 min	🔥🔥🔥	Ej tillämpligt
REHEAT (VÄRM UPP)	165 °C	15 min.	40–205 °C	1–60 min	🔥🔥	🔥🔥
DRY (TORKA)	55 °C	6 tim.	35–95 °C	30 min–48 tim	🔥	🔥

Obs! *Övre och undre värme är ungefärlig och inte verklig effekt. Det övre och undre värmeelementets verkliga temperatur kan variera. Temperaturområdet som visas i tabellen visar ungefärlig högsta temperatur som varje värmeelement kan uppnå.*

Tillaga i Grandzone

1. Lägg i bottenplattorna i korgen. *[**Figur 7**]*

Obs!

- *Bottenplattorna gör det möjligt för överflödig olja att droppa ned på korgens botten.*
- *Lägg i bottenplattorna i korgen genom att luta bottenplattan för att sätta in en sida först och tryck sedan ned den andra sidan.*
- *Bottenplattorna får inte användas till vissa recept, såsom muffins och bröd.*

2. Tryck på ⏻.
3. Välj (GRANDZONE).
4. Välj en matlagningsfunktion.

Obs! *Tillagningsfunktioner är förprogrammerade med perfekt tid och temperatur för tillagning av olika maträtter. Det går även att anpassa deras tid och temperatur.*

SV

5. Anpassa tid och temperatur genom att trycka på ∧ eller ∨ för tid och temperatur. Det här går att göra när som helst under tillagningen. Gå tillbaka till funktionens standardinställningar om du har ändrat dem genom att trycka på funktionsknappen igen. *[**Figur 8**]*
6. Tryck på ▶‖ för att börja luftfritera.
7. Luftfritösen piper när den är klar. Displayen visar End (Slut).
8. Ta ut korgen ur luftfritösen och var uppmärksam på varm ånga. Använd en tång eller värmesäkra redskap för att ta ut maten ur korgen.

FÖRSIKTIGT: De varma bottenplattorna kan ramla ut när du vänder på korgen.

a. Säkerställ att korgen står på ett plant underlag.

b. Var uppmärksam på varm olja eller fett som har ansamlats i korgen. Undvik stänk genom att tömma ut oljan innan du sätter tillbaka korgen. [***Figur 9***]

9. Låt svalna före rengöring.

Tillaga i en enkel zon

1. Lägg bottenplattorna och korgdelaren i korgen. *[**Figur 10**]*

Obs!

- *Bottenplattorna gör det möjligt för överflödig olja att droppa ned på korgens botten.*
- *Lägg i bottenplattorna i korgen genom att luta bottenplattan för att sätta in en sida först och tryck sedan ned den andra sidan.*
- *Bottenplattorna får inte användas till vissa recept, såsom muffins och bröd.*

2. Tryck på ⏻.
3. Välj knappen för zonen som du vill använda.
4. Välj en matlagningsfunktion.

Obs! *Tillagningsfunktioner är förprogrammerade med perfekt tid och temperatur för tillagning av olika maträtter. Det går även att anpassa deras tid och temperatur.*

5. Det är valfritt att ställa in temperatur och tid genom att trycka på ∧ eller ∨. *[**Figur 8**]*
6. Tryck på ▶‖ för att börja luftfritera.
7. Luftfritösen piper när den är klar. Displayen visar End (Slut).
8. Ta ut korgen ur luftfritösen och var uppmärksam på varm ånga. Använd en tång eller värmesäkra redskap för att ta ut maten ur korgen.

FÖRSIKTIGT: De varma bottenplattorna kan ramla ut när du vänder på korgen.

a. Säkerställ att korgen står på ett plant underlag.

b. Var uppmärksam på varm olja eller fett som har ansamlats i korgen. Undvik stänk genom att tömma ut oljan innan du sätter tillbaka korgen. [***Figur 9***]

9. Låt svalna före rengöring.

Tillaga i dubbla zoner

Tillaga med två zoner för att laga två olika maträtter samtidigt. **ZONE 1** och **ZONE 2** går att styra oberoende av varandra.

1. Lägg bottenplattorna och korgdelaren i korgen.

Obs!

- *Bottenplattorna gör det möjligt för överflödig olja att droppa ned på korgens botten.*
- *Lägg i bottenplattorna i korgen genom att luta bottenplattan för att sätta in en sida först och tryck sedan ned den andra sidan.*
- *Bottenplattorna får inte användas till vissa recept, såsom muffins och bröd.*

2. Tryck på ⏻.
3. Välj **ZONE 1**.
4. Välj en matlagningsfunktion.
5. Anpassa tid och temperatur genom att trycka på ∧ eller ∨ för tid och temperatur. Det här går att göra när som helst under tillagningen. Gå tillbaka till funktionens standardinställningar om du har ändrat dem genom att trycka på funktionsknappen igen.
6. Välj **ZONE 2** och upprepa steg **4** och **5**.
7. Tryck på ▶‖ för att börja luftfritera.

Obs! *Om du maten du tillagar i en av zonerna blir klar innan tillagningstiden är slut går det att pausa zonen genom att välja den och trycka på* ▶‖.

8. Luftfritösen piper när den är klar. Displayen visar End (Slut).
9. Ta ut korgen ur luftfritösen och var uppmärksam på varm ånga. Använd en tång eller värmesäkra redskap för att ta ut maten ur korgen.

FÖRSIKTIGT: De varma bottenplattorna kan ramla ut när du vänder på korgen.

10. Säkerställ att korgen står på ett plant underlag.
11. Var uppmärksam på varm olja eller fett som har ansamlats i korgen. Undvik stänk genom att tömma ut oljan innan du sätter tillbaka korgen. *[**Figur 9**]*
12. Låt svalna före rengöring.

Pausa tillagning

Tillagning pausas automatiskt när korgen tas ut. Sätt tillbaka korgen för att fortsätta tillagningen.

Det går även att trycka på ▶‖ för att pausa tillagning i båda zonerna. Tryck på ▶‖ igen för att återuppta tillagningen.

Pausa tillagningstiden i en zon (när båda zonerna används)

1. Välj zonen som du vill pausa.
2. Tryck på ▶‖ för att pausa tillagningen.
3. Återuppta den pausade zonen genom att trycka på ▶‖ igen.

Obs! *Det går att justera inställningarna (tillagningsfunktion, tid och temperatur) under pausen.*

Avsluta tillagningstiden i en zon (när båda zonerna används)

Om maten du tillagar i en av zonerna blir klar innan tillagningstiden är slut går det att **stoppa en zon**. Tryck och håll ned zonens knapp i tre sekunder.

Synkronisera tillagning

Programmera zonerna till att avsluta tillagning samtidigt när de använder olika funktioner, tillagningstider och temperaturer.

1. Lägg bottenplattorna och korgdelaren i korgen. *[**Figur 10**]*

Obs!

- *Bottenplattorna gör det möjligt för överflödig olja att droppa ned på korgens botten.*
- *Lägg i bottenplattorna i korgen genom att luta bottenplattan för att sätta in en sida först och tryck sedan ned den andra sidan.*
- *Bottenplattorna får inte användas till vissa recept, såsom muffins och bröd.*

2. Tryck på ⏻.
3. Välj **ZONE 1**. Välj en tillagningsfunktion och ändra sedan temperatur och tid genom att trycka på ∧ eller ∨.
4. Välj **ZONE 2**. Välj en tillagningsfunktion och ändra sedan temperatur och tid genom att trycka på ∧ eller ∨.

5. Tryck på **SYNC** (SYNKA).
6. Tryck på ▶‖. Zonen med längst tillagningstid startar tillagning. Den andra zonen visar HoLd (Väntar). Enheten startar den andra zonen när båda zonerna har samma kvarvarande tid.
7. Luftfritösen piper när den är klar. Displayen visar End (Slut).

Obs! *Om maten du tillagar i en av zonerna blir klar innan tillagningstiden är slut går det att* ***stoppa en zon****. Tryck och håll ned zonens knapp i tre sekunder.*

8. Ta ut korgen ur luftfritösen och var uppmärksam på varm ånga. Använd en tång eller värmesäkra redskap för att ta ut maten ur korgen.

FÖRSIKTIGT: De varma bottenplattorna kan ramla ut när du vänder på korgen.

a. Säkerställ att korgen står på ett plant underlag.
b. Var uppmärksam på varm olja eller fett som har ansamlats i korgen. Undvik stänk genom att tömma ut oljan innan du sätter tillbaka korgen. [***Figur 9***]

9. Låt svalna innan rengöring.

Matcha tillagning

Spegla inställningarna i ZONE 1 och ZONE 2 för att tillaga med samma funktion, temperatur och tid. Det här gör det möjligt att tillaga stora mängder samtidigt eller två olika rätter med samma inställningar.

1. Lägg bottenplattorna och korgdelaren i korgen. *[**Figur 10**]*

Obs!

- *Bottenplattorna gör det möjligt för överflödig olja att droppa ned på korgens botten.*
- *Lägg i bottenplattorna i korgen genom att luta bottenplattan för att sätta in en sida först och tryck sedan ned den andra sidan.*
- *Bottenplattorna får inte användas till vissa recept, såsom muffins och bröd.*

2. Tryck på ⏻.
3. Välj **ZONE 1**. Välj en tillagningsfunktion och ändra sedan temperatur och tid genom att trycka på ∧ eller ∨.
4. Tryck på **MATCH** (MATCHA) för att kopiera inställningarna för **ZONE 1** till **ZONE 2**.
5. Tryck på ▶‖ för att starta tillagning i båda zonerna.
6. Luftfritösen piper när den är klar. Displayen visar End (Slut).
7. Ta ut korgen ur luftfritösen och var uppmärksam på varm ånga. Använd en tång eller värmesäkra redskap för att ta ut maten ur korgen.

FÖRSIKTIGT: De varma bottenplattorna kan ramla ut när du vänder på korgen.

a. Säkerställ att korgen står på ett plant underlag.
b. Var uppmärksam på varm olja eller fett som har ansamlats i korgen. Undvik stänk genom att tömma ut oljan innan du sätter tillbaka korgen. [***Figur 9***]

8. Låt svalna innan rengöring.

Tillagningsguide

Korgdelare

- Korgdelaren förhindrar inte helt värmeöverföring och matstänk mellan korgarna under tillagning. Det är normalt.

Överfyllning

- Om korgen är överfylld tillagas maten ojämnt.
- **FÖRSIKTIGT:** Tvinga **inte** in maten Stora mängder livsmedel kan vidröra värmeslingorna och orsaka brandrisk.

Använda olja

- Om du lägger till en liten mängd olja till maten blir den krispigare. Använd inte mer än 30 ml olja.
- Små mängder olja kan enkelt appliceras jämnt på alla livsmedel med hjälp av oljespray.
- **Använd inte** matlagningssprej som innehåller drivgas. Drivgaser kan förstöra korgens non-stick-beläggning.

Matråd

- Alla frysta måltider eller produkter som går att tillaga i ugn är lämpliga för luftfritering.
- Innan du lägger maten i korgen, placera kakor, pajer, eller andra maträtter som har smet eller fyllning i en värmesäker behållare.
- Produkter med hög fetthalt som luftfriteras gör att fett samlas under bottenplattorna. Häll bort fettdropp efter tillagning för att minska överdriven rök under tillagning.
- Livsmedel i flytande marinering utvecklar rök och orsakar stänk. Torka av sådana livsmedel före luftfritering.

Pommes frites

- Tillsätt 8–15 ml olja för krispighet.
- Blötlägg i vatten 15 minuter när du tillagar pommes frites av rå potatis för att ta bort stärkelsen före luftfritering. Torka av med en handduk innan du tillsätter olja.
- Skär råa pommes frites till mindre bitar för krispigare resultat. Skär dem till bitar i storleken 0,5 x 7,5 cm.

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

Fler funktioner

Byta temperaturenhet

- Tryck och håll ned temperatur ∧ och ∨ i tre sekunder.
- Luftfritösen piper en gång och temperaturenheten ändras från Celsius till Fahrenheit.
- Upprepa för att ändra tillbaka till Celsius.

Slå på/av ljudet

- Tryck och håll ned temperatur ∧ och tid ∧ samtidigt i tre sekunder tills luftfritösen piper en gång.
- Upprepa för att för att slå på ljudet igen.

Pausa

- Tryck på ▶‖ för att pausa tillagningen. Luftfritösen slutar värmas upp och ▶‖ blinkar tills du trycker på ▶‖ igen för att återuppta tillagningen.
- Efter 20 minuters inaktivitet stängs fritösen av.
- Den här funktionen gör det möjligt att pausa tillagningen utan att ta ut korgen ur luftfritösen.

Ställa in tillagningsfunktioner

Det enklaste sättet att luftfritera är att använda en tillagningsfunktion. Tillagningsfunktioner är förprogrammerade med perfekt tid och temperatur för tillagning av olika maträtter.

- Anpassa en funktion:
    - Välj en funktion och justera tid och temperatur.

Obs! *Öka eller minska tid eller temperatur snabbt genom att trycka och hålla ned knapparna ∧ eller ∨.*

    - Tryck och håll ned funktionsknappen tills luftfritösen piper en gång.

- Återställ en funktion:
    - Utan att göra ändringar, tryck och håll ned funktionsknappen och **GRANDZONE** samtidigt i tre sekunder tills luftfritösen piper en gång.

- Återställ alla funktioner:
    - Tryck och håll ned **ZONE 1** och **ZONE 2** samtidigt i tre sekunder tills luftfritösen piper en gång.

Återuppta tillagning automatiskt

- Luftfritösen slutar tillaga automatiskt när du tar ut korgen.
- Luftfritösen börjar automatiskt laga mat igen med befintliga inställningar när du sätter tillbaka korgen.

SV

Automatisk Avstängning

Om följande lägen förblir inaktiva under motsvarande varaktighet, kommer apparaten att gå in i "av"-läget när den inte är ansluten till nätverket. (min)		
Påslagen	Alla matlagningsfunktioner avslutade	Förvärmning eller Paus
19	13	19

Automatisk Viloläge

Om följande läge förblir inaktivt under motsvarande varaktighet, kommer apparaten att gå in i nätverksviloläge när den är ansluten till nätverket. (min)		
Påskrudd	Alla matlagningsfunktioner avslutade	Förvärmning eller Paus
19	13	19

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

Obs!

- *Rengör **alltid** luftfritösens korg och bottenplattor efter varje användning.*
- *Det blir enklare att rengöra korgen om du lägger in aluminiumfolie vid tillagning (inte över bottenplattorna).*

1. Stäng av och koppla från luftfritösen. Låt den svalna helt före rengöring. Ta ut korgen för att påskynda avkylningen.
2. Rengör vid behov luftfritösens utsida med en fuktig trasa.
3. Korgen och bottenplattorna tål maskindisk. Det går även att rengöra dem med en icke-repande svamp och varmt vatten med diskmedel. Blötlägg vid behov.

Obs!

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

4. För svårt fett:
   a. Blanda 30 g bikarbonat med 15 ml vatten till en bredbar pasta i en liten skål.
   b. Sprid pastan i korgen och på bottenplattorna med en svamp och skrubba. Låt den verka i 15 minuter innan du sköljer.
   c. Rengör korg och bottenplattor med diskmedel och vatten före användning.
5. Rengör luftfritösens insida med en lätt fuktig, icke-repande svamp eller trasa. Doppa **inte** ned i vatten. Rengör vid behov värmeslingan för att ta bort matrester. [***Figur 11***]
6. Torka före användning.

Obs! *Kontrollera att värmeslingan är helt torr innan du slår på luftfritösen.*

SV

TILLBEHÖR

Det finns ytterligare tillbehör och utbytesdelar till luftfritösen. Kontakta **kundtjänst** för mer information (se sidan 21).

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. intygar härmed att den här produkten överensstämmer med de väsentliga kraven och andra relevanta bestämmelser i direktivet 2014/53/EU, UK Radio Equipment Regulations 2017 och alla andra tillämpliga direktivkrav i EU och Storbritannien. Den fullständiga försäkran om överensstämmelse finns på: https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc

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

FELSÖKNING

Problem	Möjlig lösning
Luftfritösen startar inte.	Kontrollera att luftfritösen är påslagen.
	Sätt in korgen ordentligt i luftfritösen.
Hur pausar jag en zon om jag använder båda zonerna?	Pausa en **zon** genom att först trycka på knappen **Zone** och sedan på ⏯. Pausa båda zonerna genom att trycka på ⏯.
Hur stoppar jag en zon om jag använder båda zonerna?	Stoppa en **zon** genom att trycka och hålla ned zonens knapp i tre sekunder.
Är det säkert att placera korgen på köksbänken?	Korgen värms upp under tillagning. Var försiktig vid hantering och placera endast korgen på värmebeständiga ytor.
Maten är inte färdiglagad.	Lägg mindre mängd livsmedel i korgen. Livsmedlen blir dåligt tillagade om korgen är överfylld.
	Öka tillagningstiden eller temperaturen.
Maten tillagas ojämnt.	Livsmedel som staplas eller ligger nära varandra måste skakas eller vändas under tillagningen.
Maten är inte krispig efter luftfritering.	Att spraya eller pensla på en liten mängd olja kan öka krispigheten (se **Tillagningsguide** på sidan 13).
Pommes frites tillagas inte rätt.	Se **Pommes frites** på sidan 14.
Korgen glider inte in enkelt i luftfritösen.	Kontrollera att korgen inte är överfylld med mat.
	Kontrollera att bottenplattorna ligger rätt i korgen.
Fritösen avger vit rök eller ånga.	När du använder luftfritösen för första gången kan den avge vit rök eller ånga. Det är normalt.
	Kontrollera att luftfritösens insida och korg är noggrant rengjorda och fria från fett.
	När du tillagar feta livsmedel samlas olja under bottenplattorna. Det här fettet avger vit rök och korgen kan bli varmare än vanligt. Det är normalt och påverkar inte tillagningen. Hantera korgen försiktigt.
Fritösen avger ett mörkt rökmoln.	Dra omedelbart ut luftfritösens elkontakt. Mörk rök betyder att maten brinner eller att det finns ett elektriskt problem. Vänta tills röken försvinner innan du drar ut korgen. Om orsaken inte var vidbränd mat måste du kontakta **Kundtjänst** (se sidan 21).
Luftfritösen luktar plast.	Alla luftfritöser kan lukta plast från tillverkningsprocessen. Det är normalt. Följ anvisningarna för **Testkörning** (sidan 9) för att få bort plastlukten. Kontakta **Kundtjänst** (se sidan 21) om den fortfarande luktar plast.
Tillagningstiden blir längre om du tillagar med Grandzone eller Match cooking (Matcha tillagning).	Det är normalt. Det tar längre tid att tillaga större mängder livsmedel.

FELSÖKNING (FORTS.)

Problem	Möjlig lösning
Hut justerar jag temperatur eller tid när jag endast använder en zon?	Välj den aktiva **zonen**, använd sedan pilarna för **TEMP** för att justera temperaturen och pilarna för **TIME** (TID) för att justera tiden.
Måste enheten förvärmas?	Enheten behöver inte förvärmas.
Går det att tillaga olika livsmedel i varje zon utan att oroa sig för att de påverkar varandras smak?	Ja, båda **zonerna** är självständiga med egna värmeelement och fläktar.
Displayen visar felkoden E1.	Det finns ett avbrott i temperaturövervakningen för ZONE 1. Kontakta **Kundtjänst** (se sidan 21).
Displayen visar felkoden E2.	Det finns en kortslutning i den övre temperaturövervakningen för ZONE 1. Kontakta **Kundtjänst** (se sidan 21).
Displayen visar felkoden E21.	Det finns ett avbrott i den undre temperaturövervakningen för ZONE 1. Kontakta **Kundtjänst** (se sidan 21).
Displayen visar felkoden E22.	Det finns en kortslutning i den undre temperaturövervakningen för ZONE 1. Kontakta **Kundtjänst** (se sidan 21).
Displayen visar felkoden E3.	Luftfritösens överhettningsskydd för ZONE 1 har aktiverats. Stäng av och koppla från luftfritösen och låt den svalna helt. Om displayen fortsätter att visa E3 måste du kontakta **Kundtjänst** (se sidan 21).
Displayen visar felkoden E24.	Det finns ett avbrott i temperaturövervakningen för ZONE 2. Kontakta **Kundtjänst** (se sidan 21).
Displayen visar felkoden E25.	Det finns en kortslutning i den övre temperaturövervakningen för ZONE 2. Kontakta **Kundtjänst** (se sidan 21).
Displayen visar felkoden E26.	Det finns ett avbrott i den undre temperaturövervakningen för ZONE 2. Kontakta **Kundtjänst** (se sidan 21).
Displayen visar felkoden E27.	Det finns en kortslutning i den undre temperaturövervakningen för ZONE 2. Kontakta **Kundtjänst** (se sidan 21).
Displayen visar felkoden E28.	Luftfritösens överhettningsskydd för ZONE 2 har aktiverats. Stäng av och koppla från luftfritösen och låt den svalna helt. Om displayen fortsätter att visa **E28** måste du kontakta **Kundtjänst** (se sidan 21).

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

INFORMATION OM BEGRÄNSAD GARANTI

Produktnamn	10 liters luftfritös med dubbla korgar
Modell	CAF-TF101S-AEUR
Vi rekommenderar starkt att du antecknar beställnings-ID och inköpsdatum och sparar dem.	
Inköpsdatum	
Beställnings-ID	

Cosori begränsad produktgaranti

Två (2) års begränsad garanti för konsumentprodukt

SV

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 konsumentskyddslagar 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 beslut något av följande: (i) återbetalar inköpspriset om köpet gjordes direkt i Cosoris onlinebutik, (ii) reparerar material- och tillverkningsfel, (iii) ersätter produkten med en likvärdig eller bättre produkt, eller (iv) tillhandahåller butikskredit motsvarande inköpspriser.

För vem gäller garantin?

Den här begränsade garantin gäller endast den ursprungliga konsumentens köp och går inte att överföra till efterföljande ägare av produkten, oavsett om produkten bytte ägare under den begränsade garantin giltighetsperiod. Den ursprungliga konsumenten som köpte produkten måste tillhandahålla intyg på felet eller funktionsfelet och bevisa inköpsdatum för att göra anspråk på förmåner i den begränsade garantin.

Var medveten om ej auktoriserade återförsäljare eller handlare

Den här begränsade garantin gäller inte produkter köpta hos ej auktoriserade återförsäljare eller handlare. Vesync:s begränsade garanti gäller endast produkter köpta från auktoriserade återförsäljare eller handlare som är föremål för Vesync:s kvalitetskontroller och har avtalat att följa dessa kvalitetskontroller. Var medveten om att produkter köpta från en ej auktoriserad webbplats eller handlare kan vara förfalskade, använda, defekta eller inte utformade för användning i ditt land. Skydda dig själv och dina produkter genom att säkerställa att du endast köper från Vesync eller dess auktoriserade återförsäljare.

Kontakta vår kundtjänst om du har frågor om en viss återförsäljare eller om du tror att du har köpt produkten från en ej auktoriserad återförsäljare.

Vad täcker inte garantin?

- Normalt slitage inklusive vanliga slitdelar, såsom dammbehållare, filter, rullborste, batteri, nätkabel eller skador på mattor eller golv på grund av olämplig användning.
- Om köpebeviset har ändrats på något sätt eller gjorts oläsbart.
- Om produktens modellnummer, serienummer eller produktionsdatumkod har ändrats, tagits bort eller gjorts oläsbar.
- Om produktens ursprungliga konstruktion har ändrats.
- Om produkten inte har använts enligt anvisningarna i bruksanvisningen.
- Skador orsakade genom att ansluta kringutrustning, ytterligare utrustning eller tillbehör som inte rekommenderas i bruksanvisningen.
- Skador orsakade genom olycka, missbruk, felaktig användning eller felaktigt eller otillräckligt underhåll.
- Skador eller fel orsakade genom service eller reparation av produkten av en obehörig serviceleverantör eller av någon annan än 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 följdskador
- Skador eller fel som överskrider produktens kostnad.

Garantianspråk i fem enkla steg:

1. Säkerställ att produkten ligger inom den angivna begränsade garantiperioden.
2. Säkerställ att du har kopia på fakturan eller beställnings-ID eller köpebevis.
3. Säkerställ att du har produkten. KASSERA **INTE** produkten innan du kontaktar oss.

4. Kontakta vår kundtjänst.
5. När vår kundtjänst har godkänt din begäran måste du returnera produkten med en kopia på fakturan och beställnings-ID.

Den enda och exklusiva gottgörelsen

DEN OVANSTÅENDE BEGRÄNSADE GARANTIN ÄR Vesync:S EXKLUSIVA SKYLDIGHET OCH VÅR ENDA OCH EXKLUSIVA GOTTGÖRELSE FÖR BROTT MOT GARANTIN ELLER ANNAN PRODUKTAVVIKELSE SOM OMFATTAS AV DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN. DEN HÄR BEGRÄNSADE GARANTIN ÄR EXKLUSIV OCH I STÄLLET FÖR ALLA ANDRA GARANTIER. INGEN ANSTÄLLD PÅ Vesync CORPORATION ELLER NÅGON ANNAN PART HAR BEHÖRIGHET ATT GE ANNAN GARANTI UTÖVER DEN BEGRÄNSADE GARANTIN I DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN.

Ansvarsfriskrivning från begränsade garantier

I DEN STÖRSTA UTSTRÄCKNING ENLIGT GÄLLANDE LAG, MED UNDANTAG FÖR DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN, TILLHANDAHÅLLER Vesync CORPORATION PRODUKTERNA DU KÖPER FRÅN Vesync CORPORATION I BEFINTLIGT SKICK OCH Vesync CORPORATION FRISKRIVER SIG HÄRMED FRÅN ALLA GARANTIER, ANTINGEN UTTRYCKLIGA ELLER UNDERFÖRSTÅDDA, LAGSTADGADE ELLER ANDRA, INKLUSIVE, MEN INTE BEGRÄNSADE TILL GARANTIER FÖR SÄLJBARHET, ICKE-INTRÅNG OCH LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST SYFTE.

Ansvarsbegränsning

I DEN STÖRSTA UTSTRÄCKNING ENLIGT GÄLLANDE LAG, ÄR Vesync CORPORATION, DESS DOTTERBOLAG ELLER LICENSGIVARE, SERVICELEVERANTÖRER, ANSTÄLLDA, AGENTER, TJÄNSTEMÄN ELLER LEDNING INTE SKADESTÅNDSSKYLDIGA FÖR:

(A) SKADOR SOM UPPSTÅR AV ELLER I SAMBAND MED PRODUKTER KÖPTA FRÅN Vesync CORPORATION UTÖVER INKÖPSPRISET BETALAT AV KÖPAREN FÖR SÅDANA PRODUKTER ELLER

(B) INDIREKTA, SÄRSKILDA, TILLFÄLLIGA SKADOR, FÖLJDSKADOR ELLER SKADESTÅND ÄVEN OM Vesync CORPORATION ELLER NÅGON AV DESS LEVERANTÖRER HAR MEDDELATS OM MÖJLIGHETEN TILL SÅDANA SKADESTÅND.

OCH OAVSETT ORSAKADE AV SKADESTÅNDSGRUNDANDE HÄNDELSER (INKLUSIVE FÖRSUMLIGHET), AVTALSBROTT ELLER ANNAT. VÅR SKADESTÅNDSSKYLDIGHET FÅR INTE UNDER NÅGRA OMSTÄNDIGHETER ÖVERSTIGA DET AKTUELLA BELOPPET DU BETALADE FÖR DEN DEFEKTA PRODUKTEN, INTE HELLER ÄR VI UNDER NÅGRA OMSTÄNDIGHETER SKADESTÅNDSSKYLDIGA FÖR DIREKTA ELLER INDIREKTA FÖLJDSKADOR, TILLFÄLLIGA, SÄRSKILDA SKADOR ELLER SKADESTÅND ELLER FÖRLUSTER.

FÖRUTOM DET SOM DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN TÄCKER ÄR Vesync CORPORATION INTE ANSVARIGA FÖR KOSTNADER I SAMBAND MED ERSÄTTNING ELLER REPARATION AV PRODUKTER KÖPTA FRÅN DEM, INKLUSIVE MEN INTE BEGRÄNSADE TILL ARBETE, INSTALLATION ELLER ANDRA KOSTNADER ÅDRAGNA AV ANVÄNDAREN OCH I SYNNERHET KOSTNADER RELATERADE TILL BORTTAGNING ELLER ERSÄTTNING AV EN PRODUKT.

Andra rättigheter du kan ha

EN DEL JURISDIKTIONER TILLÅTER INTE: (1) UNDANTAG FÖR UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER, (2) BEGRÄNSNING I VARAKTIGHET FÖR UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER OCH/ELLER (3) UNDANTAG FÖR ELLER BEGRÄNSNING AV TILLFÄLLIGA SKADOR ELLER FÖLJDSKADOR, VILKET INNEBÄR ATT FRISKRIVNINGARNA INTE GÄLLER DIG. I DESSA JURISDIKTIONER HAR DU ENDAST DE UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER SOM UTTRYCKLIGEN MÅSTE TILLHANDAHÅLLAS ENLIGT GÄLLANDE LAG. BEGRÄNSNINGAR I GARANTIER, SKADESTÅNDSSKYLDIGHET OCH GOTTGÖRELSE GÄLLER I HÖGSTA UTSTRÄCKNING TILLÅTEN I LAG.

ÄVEN OM DEN HÄR BEGRÄNSADE GARANTIN GER DIG VISSA RÄTTSLIGA RÄTTIGHETER KAN DU ÄVEN HA ANDRA RÄTTIGHETER I DIN JURISDIKTION. DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN OMFATTAS AV GÄLLANDE LAGAR SOM GÄLLER DIG OCH PRODUKTEN. LÄS LAGARNA I DIN JURISDIKTION FÖR ATT FULLSTÄNDIGT FÖRSTÅ DINA RÄTTIGHETER.

Ändringar i denna policy

Vi kan efter eget tycke ändra villkoren och tillgängligheten för den här begränsade garantin, men ändringarna är inte retroaktiva.

Den här garantin är lämnas av:

Vesync Germany GmbH
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Tyskland

KUNDTJÄNST

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

Öppettider: Mån–Fre, 08:00 - 16:00
Avgiftsfritt nummer: +46 08 917 800
E-post: Info@cosori.se

**Ha din beställningsfaktura och order-ID redo innan du kontaktar kundtjänst.*

TILLSKRIVNINGAR

Google, Android och Google Play är varumärken som tillhör Google LLC.

App Store® är ett varumärke som tillhör Apple Inc.

Wi-FI® är ett registrerat varumärke som tillhör Wi-Fi Alliance®.

iOS är ett registrerat varumärke som tillhör Cisco Systems, Inc. och/eller dess dotterbolag i USA och vissa andra länder.

SV

Ordmärket Bluetooth® och logotyperna är registrerade varumärken som ägs av Bluetooth SIG, Inc. och all användning av sådana märken av VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation sker under licens. Andra varumärken och handelsnamn tillhör respektive ägare.

VISA OSS VAD DU GÖR

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

@Cosorisverige

@CosoriScandi

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

Indholdsfortegnelse

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

Pakkens indhold

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

Specifikationer

Model	CAF-TF101S-AEUR
Strømforsyning	AC 220–240V, 50Hz
Nominel effekt	2800 W
Kapacitet	10 L
Temperaturområde	35°–240 °C / 95°–465 °F
Tidsinterval	1 minut-48 timer
Dimensioner (inkl. håndtag)	37,5 D x 27,0 B x 32,5 H cm / 13.3D x 20.4W x 12.3H in (tommer)
Vægt	9,2 kg/20 lb
Wi-Fi® frekvensområde	2412–2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
Bluetooth® frekvensområde	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
Strømforbrug i standbytilstand i netværk	<2.0W
Strømforbrug i slukket tilstand	<0.3W

LÆS OG GEM DISSE INSTRUKTIONER

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER OG ADVARSLER

Følg de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, når du bruger din airfryer. Læs alle instruktioner.

Vigtige sikkerhedspunkter

- Rør **ikke** ved varme overflader. Brug håndtaget.
- Vær forsigtig, når du vender kurven efter tilberedning, da den varme grillplade kan falde ud og udgøre en sikkerhedsrisiko.
- Sæt grillpladen godt fast i kurven for at mindske risikoen for, at den falder ud.
- Bloker **ikke** nogen ventilationsåbninger. Der kommer varm damp ud af åbningerne. Hold hænder og ansigtet væk fra åbningerne.
- Brug **altid** en tang til forsigtigt at fjerne varm mad.

Generel sikkerhed

- For at undgå risikoen for elektrisk stød må du **ikke nedsænke airfryeren** huset, lysnetledningen eller stikket i vand eller andre væsker.
- Tæt opsyn er nødvendigt, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn. Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før rengøring. Tilladairfryeren at afkøle, før du sætter dele på eller tager dele af.
- Betjen **ikke** et apparat med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller er blevet beskadiget på nogen måde. Returner apparatet til nærmeste autoriserede serviceværksted for undersøgelse, reparation eller justering. Kontakt **Kundesupport** (se side 21).
- Brug **ikke** airfryeren, hvis den er beskadiget eller ikke fungerer korrekt,

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

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

instruktioner om rengøring af tilbehøret.
- **Ikke** til kommercielt brug. Må **kun** anvendes til husholdningsbrug.

Mens du bruger airfryeren

- En airfryer arbejder kun med varm luft. Fyld **aldrig** kurven med olie eller fedt .
- Brug **aldrig** airfryeren uden at kurven(e) er på plads.
- Læg **ikke** for store fødevarer eller metalredskaber i friturегryden, da de kan forårsage brand eller risiko for elektrisk stød.
- Overfyld **ikke** kurven. Overfyldte mængder mad kan berøre varmespolerne og forårsage brandfare.
- Rør **ikke** ved tilbehøret (herunder grillpladen) under, eller umiddelbart efter airfrying.
- Læg **ikke** papir, karton, ikke varmebestandigt plastik eller lignende materialer i airfryeren.
- Læg **aldrig** bagepapir eller pergamentpapir i airfryeren uden madvarer ovenpå. Luftcirkulationen kan få papiret til at løfte sig og røre ved varmespolerne.
- Hvis du beklæder kurven med folie, skal du sørge for, at det ikke kommer i kontakt med varmeelementerne, der kan forårsage overophedning og brandfare.
- Brug **altid** varmebestandige beholdere. Vær ekstremt forsigtig, hvis du bruger beholdere, der ikke er af metal eller glas.
- For at mindske risikoen for brand skal du holde airfryeren væk fra brændbare materialer (gardiner, duge osv.). Brug den på en flad, stabil, varmebestandig overflade, væk fra varmekilder eller væsker.
- Sluk og træk straks stikket på din airfryer ud af stikkontakten, hvis du ser mørk røg komme ud. Hvid røg er normal og skyldes opvarmning af fedt eller madstænk, men mørk røg betyder, at maden brænder, eller at der er et kredsløbsproblem. Vent, til røgen er forsvundet, før du tager kurven ud. Hvis årsagen ikke var mad, der var brændt på, skal du kontakte **Kundesupport** (se side 21).
- Tryk én gang på knappen ⏻ for at slukke for airfryeren. Friturегryden

bipper, og alle knapper slukkes undtagen knappen ⏻ , som bliver orange.
- Efterlad **ikke** airfryeren uden opsyn, mens den er i brug.

Strøm og lysnetledning

- Sluk for airfryeren, før du trækker stikket ud af stikkontakten.
- For at trække stikket ud af stikkontakten skal du tage fat i stikket og trække det ud af stikkontakten. Træk **aldrig** i lysnetledningen.
- Lad **ikke** lysnetledningen (eller en eventuel forlængerledning) hænge over kanten af et bord eller en bordplade, og lad den ikke røre ved varme overflader.
- Fjern og kasser det beskyttelsesdæksel, der er monteret over stikkontakten på airfryeren, for at undgå kvælningsfare.
- Brug **aldrig** en stikkontakt under bordpladen, når du sætter stikket til din airfryer i stikkontakten.
- Sæt altid stikket i en stikkontakt med jordforbindelse. Du må ikke ændre stikket på nogen måde.
- Airfryeren må kun bruges med **220-240 V**, **50Hz** elektriske systemer. Må ikke tilsluttes en anden type stikkontakt. (figur 2)
- Hold airfryeren og dens lysnetledning uden for rækkevidde for børn under 8 år.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal det udskiftes af Arovast eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå elektrisk fare eller brandfare. Kontakt **Kundesupport** (se side 21).

DA

Forlængerledninger

- Der findes længere forlængerledninger, som kan anvendes, hvis de anvendes med forsigtighed. Hvis der anvendes en længere forlængerledning:
  - Forlængerledningens angivne elektriske styrke skal være mindst lige så stor som airfryerens elektriske styrke.
  - Ledningen skal anbringes således, at den ikke hænger over bordpladen eller bordpladen, hvor den

kan blive trukket af børn eller snublet over utilsigtet
- Hvis apparatet er af den jordede type, skal ledningssættet eller forlængerledningen være en jordet 3-leders ledning.

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



FORSIGTIG:
Overfladen er varm

DA



Dette symbol betyder, at produktet ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men skal afleveres på et egnet indsamlingssted til genanvendelse. Korrekt bortskaffelse og genanvendelse er med til at beskytte naturressourcer, menneskers sundhed og miljøet.

For yderligere oplysninger om bortskaffelse og genanvendelse af dette produkt skal du kontakte din lokale kommune, en affaldshåndterings-tjeneste eller butikken, hvor du købte dette produkt.

Dette produkt er RoHS-kompatibelt.
Dette produkt er i overensstemmelse med direktiv 2011/65/EU, Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 og dets ændringer, om begrænsning af brugen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Opsætning af appen VeSync

Bemærk:

- *Appen VeSync bliver løbende forbedret og kan ændre sig med tiden. Hvis der er forskelle, skal du følge instruktionerne i appen.*
- *Kræver en enhed til at køre appen, Wi-Fi eller mobildata og iOS version 12 eller Android version 7 (eller nyere). Standardtakster for data og beskeder kan være gældende. Registrering er påkrævet.*

1. Hvis du vil downloade appen VeSync, skal du scanne QR-koden eller søge efter "VeSync" i Apple App Store® eller Google Play Butik.

Bemærk: *Android™-brugere skal vælge Tillad ("Allow") for at bruge VeSync.*



2. Åbn appen VeSync. Hvis du allerede har en konto, skal du trykke på **Log In**. For at oprette en ny konto, skal du trykke på **Sign Up**.

Bemærk: *Du skal oprette din egen VeSync-konto for at bruge tredjepartstjenester og -produkter. Disse fungerer ikke med en gæstekonto. Med en VeSync-konto kan du også give din familie og venner mulighed for at betjene din smarte airfryer.*

3. Tilslut din smarte airfryer, og tryk på tænd ⏻.
4. Tryk på **+** og vælg din smarte airfryer.
5. Følg instruktionerne i appen for at opsætte din smarte airfryer.

Bemærk:

- *Du kan til enhver tid ændre navn og ikon ved at gå til skærmen for den smarte airfryer og trykke på ⚙.*

Afbryde forbindelsen til Wi-Fi®

- Hvis du vil afbryde Wi-Fi®, skal du trykke på ⏻ og holde den nede i 15 sekunder, indtil Wi-Fi-indikatoren slukker. Dette genopretter airfryerens standardindstillinger og afbryder forbindelsen til appen VeSync.
- For at genoprette forbindelsen skal du følge instruktionerne i appen VeSync for at tilføje en enhed.

Funktioner i appen VeSync

Med appen VeSync kan du få adgang til yderligere funktioner i den smarte airfryer, herunder de funktioner, der er anført nedenfor.

Fjernbetjening

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

Opskrifter i appen

- Forudprogrammerede opskrifter lavet af COSORIS interne kokke er tilgængelige i appen. Disse opskrifter indstiller automatisk den anbefalede tid og temperatur.
- Opret og gem brugerdefinerede opskrifter.

Bemærk: *Appen VeSync opdateres løbende, og funktionerne i appen vil blive udvidet.*

LÆR DIN SMARTE AIRFRYER AT KENDE

Bemærk:

- *Forsøg **ikke** at åbne toppen på airfryeren. Dette er ikke et låg.*
- *Kurven og grillpladerne er fremstillet af aluminium med non-stick-belægning.*

Airfryer-diagram [figur 1.1]

1. Luftindtag
2. Luftudtag
3. Håndtag til huset
4. Lysnetledning
5. Ventilationsåbninger
6. Kontrolpanel
7. Grillplader
8. Kurv
9. Kurvhåndtag
10. Opdeler til kurv
11. Silicone-tænger

Display-diagram [figur 1.2]

Bemærk: *Når du trykker på en knap til en tilberedningsfunktion, bliver den orange for at indikere, at den er valgt.*

Kontrolpanel

A. Forøge/formindske temperatur
B. Til/Fra
C. Tilberedningsfunktioner
D. ZONE 1
E. SYNC
F. GRANDZONE
G. MATCH
H. ZONE 2
I. Forøge/forkorte tiden
J. Start/Pause

DA

Display

a. Øverste varmeelementer tændt
b. Øverste og nederste varmeelementer tændt
c. Tilberedningsstatus
d. Wi-Fi-indikator
e. Temperaturdisplay
f. Tidsdisplay

Bemærk: *Wi-Fi-indikatoren fortæller dig status for din VeSync-indstilling. Se instruktionerne i appen VeSync for flere oplysninger.*

Displaymeddelelser [figur 1.3]

Cooking (Tilberedning) *[**Figur a**] og [**Figur b**]*

Paused (Sat på pause) [***Figur c***] & [***Figur d***]

Basket is Removed/Cooking Paused (Kurv er fjernet/Tilberedning sat på pause) *[**Figur e**]*

Cooking Finished (Tilberedning færdig) *[**Figur f**]*

Cooling (Afkøling) *[**Figur g**]*

INDEN ANVENDELSE

Opsætning

1. Fjern al indvendig og udvendig emballage fra airfryeren, herunder eventuelle midlertidige klistermærker og plastindpakning.
2. Placer airfryeren på en stabil, plan og varmebestandig overflade. Hold airfryeren væk fra områder, der kan blive beskadiget af varm luft eller damp (f.eks. vægge eller skabe).

Bemærk: *Der skal være 13 cm/5 tommer plads bag og over airfryeren. [**Figur 3**] Sørg for, at der er plads nok foran airfryeren til at fjerne kurven.*

3. Vask kurven, opdeleren til kurven og grillpladerne grundigt, enten i opvaskemaskinen eller med en ikke-slibende svamp.
4. Tør airfryeren af indvendigt og udvendigt med en let fugtig klud. Tør med et viskestykke.
5. Sæt grillpladerne og opdeleren til kurven godt ind i kurven, og placer derefter kurven inde i airfryeren. [***Figur 5***]

Bemærk: *Når du indsætter grillpladerne, skal du vippe grillpladen til den ene side først og derefter trykke ned på den anden side. Grillpladerne kan kun passe i kurven på én måde. [**Figur 4**]*

Testkørsel

En testkørsel hjælper dig med at blive fortrolig med din airfryer, sikre dig, at den fungerer korrekt, og rense den for eventuelle rester i processen.

1. Sørg for, at airfryerens kurve er tomme, og tilslut den til stikkontakten.
2. Tryk på ⏻.
3. Tryk på **GRANDZONE** (ALLE ZONER). Displayet vil vide "**200°C**" og "**20 MIN**".
4. Tryk på ﹀ for at ændre tiden til 10 minutter.
5. Tryk på ▶‖ for at starte opvarmning. Når testkørslen er færdig, bipper airfryeren.
6. Fjern kurven. Lad kurven køle af i 10-30 minutter.

Bemærk:

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

Silikonepropper

- Grillpladerne indeholder 4 silikonepropper fremstillet af fødevaresikkert materiale. Disse propper holder pladen på plads i bunden af kurven.
- Når du indsætter grillpladerne i kurven, skal du vippe grillpladen til den ene side først og derefter trykke ned på den anden side. Grillpladerne kan kun passe i kurven på én måde. [***Figur 5***]

Bemærk: *Hvis grillpladen tvinges forkert ind i kurven, kan det forårsage skader.*

- Sørg for at børn **ikke** leger med silikone-propperne eller sluger dem.

DA

BRUG AF DIN SMARTE AIRFRYER

Du kan bruge VeSync-appen til at overvåge tilberedningen, følge opskrifter i appen og få adgang til yderligere funktioner. For en oversigt over smarte funktioner, se **Funktioner i appen VeSync** (side 7).

Airfrying

Bemærk:

- *Placer **ikke** noget i toppen af din airfryer. Dette vil forstyrre luftstrømmen og give dårlige stegeresultater. [**Figur 6**]*
- *En airfryer er ikke en friturestegeer. Fyld **ikke** kurven med olie, frituredt eller anden væske.*
- *Vær forsigtig med den varme damp, når du tager kurven ud af airfryeren.*

Tilberedningstabel

Resultaterne kan variere. Tjek appen VeSync for opskrifter og inspiration til madlavning.

DA

Funktion	Temp	Tid	Temp interval	Tidsinterval	Øvre effekt	Nedre effekt
AIR FRY	200°C	20 min	120 - 205 °C	1- 60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
ROAST (STEGNING)	190°C	30 min	120 - 205 °C	1- 240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
BAKE (BAGNING)	160°C	25 min	80 - 205 °C	1- 240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILL	240°C	10 min	205 - 240 °C	1- 30 min	🔥🔥🔥	N/A
REHEAT (GENOPVARM)	165°C	15 min	40–205 °C	1- 60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
DRY (TØR)	55°C	6 timer	35 - 95 °C	30 min - 48T	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

***Bemærk:** Øvre og nedre effekt her er skematisk, ikke faktisk ildkraft. De øvre og nedre varmeelementers faktiske temperatur kan variere. Det temperaturområde, der er vist i diagrammet, viser kun i grove træk den maksimale temperatur, hvert varmeelement kan opnå.*

Tilberedning i Grandzonen (alle zoner)

1. Placer grillpladerne i kurven. *[**Figur 7**]*

Bemærk:

- *Grillpladerne gør det muligt for overskydende olie at dryppe ned i bunden af kurven.*
- *Når du indsætter grillpladerne i kurven, skal du vippe grillpladen til den ene side først og derefter trykke ned på den anden side.*
- *Grillpladerne er måske ikke nødvendige til visse opskrifter, såsom muffins og brød.*

2. Tryk på ⏻.
3. Vælg (GRANDZONE).
4. Vælg en tilberedningsfunktion:

Bemærk: *Tilberedningsfunktionerne er programmeret med en ideel tid og temperatur til tilberedning af bestemte fødevarer. Du kan også tilpasse tid og temperatur.*

5. For at tilpasse tid og temperatur skal du trykke på ∧ eller ∨ for tid og temperatur. Du kan gøre dette når som helst under tilberedningen. For at vende tilbage til en funktions standardindstillinger lige efter, at du har ændret dem, skal du trykke på funktionens knap igen. *[**Figur 8**]*
6. Tryk på ▶‖ for at starte airfrying.
7. Airfryeren bipper, når den er færdig. Displayet vil vise "End".
8. Tag kurven ud af airfryeren, samtidig med, at du er forsigtig med varm damp. Brug en tang eller varmefast værktøj til at tage maden ud af kurven.

FORSIGTIG: Den varme grillplade kan falde ud, når kurven vendes.

   a. Sørg for at kurven hviler på en plan overflade
   b. Vær opmærksom på varm olie eller fedt, der er opsamlet i kurven. For at undgå sprøjt, skal du hælde olien fra før du sætter kurven på plads igen. [***Figur 9***]

9. Lad den køle af, inden den rengøres.

Tilberedning i en enkelt zone

1. Placer grillpladerne og opdeleren i kurven. *[**Figur 10**]*

Bemærk:

- *Grillpladerne gør det muligt for overskydende olie at dryppe ned i bunden af kurven.*
- *Når du indsætter grillpladerne i kurven, skal du vippe grillpladen til den ene side først og derefter trykke ned på den anden side.*
- *Grillpladerne er måske ikke nødvendige til visse opskrifter, såsom muffins og brød.*

2. Tryk på ⏻.
3. Vælg knappen til den zone du vil anvende.
4. Vælg en tilberedningsfunktion:

Bemærk: *Tilberedningsfunktionerne er programmeret med en ideel tid og temperatur til tilberedning af bestemte fødevarer. Du kan også tilpasse tid og temperatur.*

5. Alternativt kan du ændre temperaturen og tiden ved at trykke på ∧ eller ∨. *[**Figur 8**]*
6. Tryk på ▶‖ for at starte airfrying.
7. Airfryeren bipper, når den er færdig. Displayet vil vise "End".
8. Tag kurven ud af airfryeren, samtidig med, at du er forsigtig med varm damp. Brug en tang eller varmefast værktøj til at tage maden ud af kurven.

FORSIGTIG: Den varme grillplade kan falde ud, når kurven vendes.

   a. Sørg for at kurven hviler på en plan overflade
   b. Vær opmærksom på varm olie eller fedt, der er opsamlet i kurven. For at undgå sprøjt, skal du hælde olien fra før du sætter kurven på plads igen. [***Figur 9***]

9. Lad den køle af, inden den rengøres.

Tilberedning i to zoner

Brug to zoner til at tilberede forskellige fødevarer på samme tid. **ZONE 1** og **ZONE 2** kan styres uafhængigt af hinanden.

1. Placer grillpladerne og opdeleren i kurven.

Bemærk:

- *Grillpladerne gør det muligt for overskydende olie at dryppe ned i bunden af kurven.*
- *Når du indsætter grillpladerne i kurven, skal du vippe grillpladen til den ene side først og derefter trykke ned på den anden side.*
- *Grillpladerne er måske ikke nødvendige til visse opskrifter, såsom muffins og brød.*

2. Tryk på ⏻.
3. Vælg **ZONE 1**.
4. Vælg en tilberedningsfunktion:
5. For at tilpasse tid og temperatur skal du trykke på ∧ eller ∨ for tid og temperatur. Du kan gøre dette når som helst under tilberedningen. For at vende tilbage til en funktions standardindstillinger lige efter, at du har ændret dem, skal du trykke på funktionens knap igen.
6. Vælg **ZONE 2** og gentag trinene **4** og **5**.
7. Tryk på ⏯ for at starte airfrying.

Bemærk: *Hvis du beslutter, at maden i en af zonerne er færdig, før tilberedningstiden er udløbet, kan du sætte en zone på pause ved at vælge den pågældende zone og trykke på* ⏯

8. Airfryeren bipper, når den er færdig. Displayet vil vise "End".
9. Tag kurven ud af airfryeren, samtidig med, at du er forsigtig med varm damp. Brug en tang eller varmefast værktøj til at tage maden ud af kurven.

FORSIGTIG: Den varme grillplade kan falde ud, når kurven vendes.

10. Sørg for at kurven hviler på en plan overflade
11. Vær opmærksom på varm olie eller fedt, der er opsamlet i kurven. For at undgå sprøjt, skal du hælde olien fra før du sætter kurven på plads igen. *[**Figur 9**]*
12. Lad den køle af, inden den rengøres.

Sætte tilberedningen på pause

Tilberedning sættes automatisk på pause, når kurven fjernes. Indsæt kurven igen for at genoptage tilberedningen.

Alternativt kan du trykke på ⏯ for at sætte tilberedningen i begge zoner på pause. Tryk på ⏯ igen for at genoptage tilberedningen.

Sætte tilberedningstiden på pause i én zone (mens begge zoner anvendes)

1. Vælg den zone du ønsker at sætte på pause.
2. Tryk på ⏯ for at sætte tilberedningen på pause.
3. Tryk på ⏯ igen for at genoptage zonen der er sat på pause.

Bemærk: *Du kan justere indstillingerne (tilberedningsfunktion, tid og temperatur) under pausen.*

Stoppe tilberedningstiden i én zone (mens begge zoner anvendes)

Hvis du beslutter, at maden i en af zonerne er færdig, før tilberedningstiden er udløbet, kan du **stoppe en zone**. Tryk på, og hold den pågældende zones knap nede i 3 sekunder.

Synk. tilberedning

Programmer zonerne til at afslutte tilberedningen på samme tid, når de bruger forskellige funktioner, tilberedningstider og temperaturer.

1. Placer grillpladerne og opdeleren i kurven. *[**Figur 10**]*

Bemærk:

- *Grillpladerne gør det muligt for overskydende olie at dryppe ned i bunden af kurven.*
- *Når du indsætter grillpladerne i kurven, skal du vippe grillpladen til den ene side først og derefter trykke ned på den anden side.*
- *Grillpladerne er måske ikke nødvendige til visse opskrifter, såsom muffins og brød.*

2. Tryk på ⏻.
3. Vælg **ZONE 1**. Vælg en tilberedningsfunktion, og skift derefter temperatur og tid ved at trykke på ∧ eller ∨.
4. Vælg **ZONE 2**. Vælg en tilberedningsfunktion, og skift derefter temperatur og tid ved at trykke på ∧ eller ∨.

5. Tryk på **SYNC**.
6. Tryk på ▶‖. Zonen med den længste tid begynder tilberedningen. Den anden zone vil vise "HoLd". Enheden starter den anden zone, når begge zoner har den samme resterende tid.
7. Airfryeren bipper, når den er færdig. Displayet vil vise "End".

Bemærk: *Hvis du beslutter, at maden i en af zonerne er færdig, før tilberedningstiden er udløbet, kan du* ***stoppe en zone****. Tryk på, og hold den pågældende zones knap nede i 3 sekunder.*

8. Tag kurven ud af airfryeren, samtidig med, at du er forsigtig med varm damp. Brug en tang eller varmefast værktøj til at tage maden ud af kurven.

FORSIGTIG: Den varme grillplade kan falde ud, når kurven vendes.

a. Sørg for at kurven hviler på en plan overflade.
b. Vær opmærksom på varm olie eller fedt, der er opsamlet i kurven. For at undgå sprøjt, skal du hælde olien fra før du sætter kurven på plads igen. [***Figur 9***]

9. Lad den køle af, inden den rengøres.

Matche tilberedning

Spejl indstillinger på tværs af ZONE 1 og ZONE 2 for tilberedning med samme funktion, temperatur og tid. Det giver dig mulighed for at tilberede store mængder på samme tid eller forskellige fødevarer med de samme indstillinger.

1. Placer grillpladerne og opdeleren i kurven. *[**Figur 10**]*

Bemærk:

- *Grillpladerne gør det muligt for overskydende olie at dryppe ned i bunden af kurven.*
- *Når du indsætter grillpladerne i kurven, skal du vippe grillpladen til den ene side først og derefter trykke ned på den anden side.*
- *Grillpladerne er måske ikke nødvendige til visse opskrifter, såsom muffins og brød.*

2. Tryk på ⏻.
3. Vælg **ZONE 1**. Vælg en tilberedningsfunktion, og skift derefter temperatur og tid ved at trykke på ∧ eller ∨.
4. Tryk på **MATCH** for at kopiere indstillingerne fra **ZONE 1** til **ZONE 2**.
5. Tryk på ▶‖ for at starte tilberedning i begge zoner.
6. Airfryeren bipper, når den er færdig. Displayet vil vise "End".
7. Tag kurven ud af airfryeren, samtidig med, at du er forsigtig med varm damp. Brug en tang eller varmefast værktøj til at tage maden ud af kurven.

FORSIGTIG: Den varme grillplade kan falde ud, når kurven vendes.

a. Sørg for at kurven hviler på en plan overflade.
b. Vær opmærksom på varm olie eller fedt, der er opsamlet i kurven. For at undgå sprøjt, skal du hælde olien fra før du sætter kurven på plads igen. [***Figur 9***]

8. Lad den køle af, inden den rengøres.

Tilberedningsguide

Opdeler

- Opdeleren isolerer ikke helt varmeoverførslen, og maden sprøjter mellem de to kurve under tilberedningen. Dette er normalt.

Overfyldning

- Hvis kurven er overfyldt, vil tilberedningen blive ujævn.
- **FORSIGTIG:** Pak **ikke** maden ind. Overfyldte mængder mad kan berøre varmespolerne og forårsage brandfare.

Brug af olie

- Hvis du tilføjer en lille smule olie til din mad, vil den blive sprødere. Brug ikke mere end 30 ml/2 spsk olie.
- Oliespray er uovertruffen til at påføre små mængder olie jævnt fordelt i alle typer mad.
- Brug **ikke** madlavningssprays med drivgasser. Drivgasser kan beskadige kurvens nonstick-belægning.

DA

Tips til maden

- Du kan stege alle frosne fødevarer eller varer, der kan bages i en ovn, i airfryeren.
- Hvis du vil lave kager, tærter eller andre fødevarer med fyld eller dej, skal du lægge maden i en varmebestandig beholder, inden du lægger den i kurven.
- Airfrying af fødevarer med højt fedtindhold vil få fedt til at dryppe ned i under grillpladerne. For at undgå overskydende røg under tilberedningen skal du hælde overskydende fedtstof ud efter tilberedning.
- Flydende marinerede fødevarer skaber stænk og overdreven røg. Dup disse fødevarer tørre, inden de steges i airfryeren.

Pommes frites

- Tilsæt 8–15 ml olie for sprødhedens skyld.
- Når du laver pommes frites af rå kartofler, skal du lægge de ukogte pommes frites i blød i vand i 15 minutter for at fjerne stivelsen, før de steges i airfryeren. Dup tør med et viskestykke, før der tilføjes olie.
- Skær utilberedte pommes frites i mindre stykker for et mere sprødt resultat. Prøv at skære pommes frites i stykker på 0,6-cm til 7,6-cm strimler.

DA

Bemærk: *Du kan finde flere tips og opskrifter i appen VeSync og i Hurtigstartsvejledningen.*

Flere funktioner

Ændring af temperaturenheder

- Tryk på og hold temperatur ∧ og ∨ nede i 3 sekunder.
- Airfryeren bipper en enkelt gang, og temperaturenheden vil skifte fra Celsius til Fahrenheit.
- Gentag for at skift tilbage til Celsius.

Slå lyden Til/Fra

- Tryk på, og hold temperatur ∧ og tid ∧ nede samtidig i 3 sekunder indtil airfryeren bipper en enkelt gang.
- Gentag for at slå lyden til igen.

Sæt på pause

- Tryk på ▶‖ for at sætte tilberedningen på pause. Airfryeren stopper med at varme, og ▶‖ vil blinke indtil du trykker på ▶‖ igen for at genoptage tilberedning.
- Efter 20 minutters inaktivitet, vil airfryeren slukke.
- Med denne funktion kan du sætte madlavningen på pause uden at fjerne kurven fra airfryeren.

Indstillinger for tilberedningsfunktioner

Brug af en tilberedningsfunktion er den nemmeste måde at fritere med varm luft. Tilberedningsfunktionerne er programmeret med en ideel tid og temperatur til tilberedning af bestemte fødevarer.

- Sådan tilpasser du en funktion:
    - Vælg en funktion, og juster tid og temperatur.

Bemærk: *For hurtigt at øge eller sænke tiden eller temperaturen, skal du trykke på og holde på knapperne ∧ eller ∨ .*

    - Tryk på knappen Funktionstilberedning og hold den nede, indtil airfryeren bipper en enkelt gang.
- Sådan nulstilles en funktion:
    - Uden at foretage ændringer skal du trykke på funktionsknappen og **GRANDZONE** samtidig i 3 sekunder, indtil airfryeren bipper en enkelt gang.
- Sådan nulstilles alle funktioner:
    - Tryk på og hold **ZONE 1** og **ZONE 2** nede samtidig i 3 sekunder indtil airfryeren bipper en enkelt gang.

Automatisk genoptagelse af tilberedning

- Hvis du tager kurven ud, sætter airfryeren automatisk tilberedningen på pause.
- Når du sætter kurven på plads igen, vil tilberedningen automatisk fortsætte baseret på dine tidligere indstillinger.

Automatisk Slukning

Hvis følgende tilstande forbliver inaktive i den tilsvarende varighed, vil apparatet gå i "slukket"-tilstand, når det ikke er forbundet til netværket. (min)		
Tændt	Alle tilberedningsfunktioner afsluttet	Forvarmning eller Pause
19	13	19

Automatisk Standby

Hvis følgende tilstand forbliver inaktiv i den tilsvarende varighed, vil apparatet gå i netværksstandby-tilstand, når det er forbundet til netværket. (min)		
Tændt	Alle tilberedningsfunktioner afsluttet	Forvarmning eller Pause
19	13	19

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

Bemærk:

- *Rengør **Altid** airfryerens kurv og grillplader efter brug.*
- *Det kan være lettere at gøre kurven ren, hvis du beklæder den med folie (bortset fra grillpladerne).*

1. Sluk og træk stikket til airfryeren ud af stikkontakten. Lad den køle helt af, inden den rengøres. Træk kurven ud for hurtigere afkøling.
2. Tør evt. airfryeren af udvendigt med en fugtig klud.
3. Kurven og grillpladerne tåler opvaskemaskine. Du kan også vaske dem med varmt sæbevand og en ikke-slibende svamp. Læg om nødvendigt i blød.

Bemærk:

- *Kurven og grillpladerne har en non-stick-belægning. Undgå at bruge metalredskaber og slibende rengøringsmaterialer.*

4. Til genstridigt fedt:
   a. I en lille skål blandes 30 g bagepulver og 15 ml vand til en smørbar pasta.
   b. Brug en svamp til at smøre pastaen på kurven og grillpladerne, og skrub. Lad kurven og grillpladerne sidde i blød i15 minutter, inden de skylles.
   c. Vask kurven og grillpladerne med vand og sæbe, inden den tages i brug.
5. Rengør indersiden af airfryeren med en let fugtig, ikke-slibende svamp eller klud. Nedsænk **ikke** i vand. Rengør om nødvendigt varmespolen for at fjerne madrester. [***Figur 11***]
6. Tør den før brug.

Bemærk: *Sørg for, at varmespolen er helt tør, før du tænder for airfryeren.*

DA

TILBEHØR

Der fås ekstra tilbehør og udskiftningstilbehør til din airfryer. Kontakt **Kundeservice** for at få flere oplysninger (se side 21).

ERKLÆRING OM OVERENSSTEMMELSE

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. erklærer hermed, at dette produkt er i overensstemmelse med de væsentlige krav og andre relevante bestemmelser i direktiv 2014/53/EU, UK Radio Equipment Regulations 2017 og alle andre gældende krav i EU- og UK-direktiverne. Erklæring om overensstemmelse kan findes i sin fulde ordlyd på: https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc

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

FEJLFINDING

Problem	Mulig løsning
Airfryeren vil ikke tænde.	Sørg for at sikre, at airfryeren er tilsluttet strøm.
	Skub kurven sikkert ind i airfryeren.
Hvordan sætter jeg en zone på pause, når jeg bruger begge zoner?	For at sætte en **zone**, på pause skal du først trykke på knappen **Zone** og derefter på ⏯. For at sætte begge zoner på pause skal du blot trykke på ⏯.
Hvordan stopper jeg én zone, når jeg bruger begge zoner?	For at stoppe én **zone,**skal du trykke på den pågældende zones knap og holde den nede i 3 sekunder.
Er det sikkert at stille kurven på min bordplade?	Kurven bliver varm under tilberedningen, så vær forsigtig, når du håndterer den, og stil den kun på varmebestandige overflader.
Maden er ikke helt gennemstegt.	Læg mindre portioner mad i kurven. Hvis kurven er overfyldt, bliver maden ikke gennemstegt.
	Forøg tilberedningstemperaturen eller -tiden.
Maden er tilberedt ujævnt.	Fødevarer, der er stablet oven på hinanden eller tæt på hinanden, skal rystes eller vendes under tilberedningen.
Maden er ikke sprød efter tilberedning i air fryer.	Ved at sprøjte eller pensle en lille mængde olie på maden kan du øge sprødheden (se **Tilberedningsguide**, side 13).
Pommes frites er ikke tilberedt korrekt.	Se **Pommes frites**, side 14.
Kurven glider ikke ordentligt ind i airfryeren.	Sørg for, at kurven ikke er overfyldt med mad.
	Sørg for, at grillpladerne sidder godt fast inden i kurven.
Der kommer hvid røg ud af airfryeren.	Airfryeren kan producere lidt hvid røg eller damp, når du bruger den første gang eller under tilberedning. Dette er normalt.
	Sørg for, at kurven og indersiden af airfryeren er ordentligt rengjort og ikke fedtet.
	Tilberedning af fedtede fødevarer vil medføre, at der samles olie under grillpladerne. Denne olie vil producere hvid røg, og kurven kan være varmere end normalt. Dette er normalt og bør ikke påvirke tilberedningen. Håndter kurven med forsigtighed.
Der kommer mørk røg ud af airfryeren.	Tag straks stikket til din airfryer ud af stikkontakten Mørk røg betyder, at maden brænder, eller at der er et kredsløbsproblem. Vent, til røgen er forsvundet, før du tager kurven ud. Hvis årsagen ikke var mad, der var brændt på, skal du kontakte **Kundesupport** (se side 21).
Airfryeren har en lugt af plastik.	Enhver airfryer kan lugte af plastik fra fremstillingsprocessen. Dette er normalt. Følg instruktionerne for en **Testkørsel** (side 9) slippe af med plastiklugten. Hvis plastiklugten stadig er til stede, skal du kontakte **Kundesupport** (se side 21).
Tilberedningstiden er længere, når Grandzone eller Match-tilberedning anvendes.	Dette er normalt. Større mængder fødevarer tager længere tid at tilberede.

FEJLSØGNING (FORTS.)

Problem	Mulig løsning
Hvordan justerer jeg temperaturen eller tiden, mens jeg bruger en enkelt zone?	Vælg den aktive **zone**, og brug derefter pilene **TEMP** til at justere temperaturen og pilene **TIME** til at justere tiden.
Skal enheden forvarmes?	Enheden behøver ikke at blive forvarmet.
Kan jeg tilberede forskellige fødevarer i hver zone uden at skulle bekymre mig om krydskontaminering?	Ja, begge **zoner** er selvstændige med separate varmeelementer og blæsere.
Display viser fejlkode "E1".	Der er et åbent kredsløb i den øvre temperaturovervågning i ZONE 1. Kontakt **Kundesupport** (se side 21).
Display viser fejlkode "E2".	Der er en kortslutning i den øvre temperaturovervågning i ZONE 1. Kontakt **Kundesupport** (se side 21).
Display viser fejlkode "E21".	Der er et åbent kredsløb i den nedre temperaturovervågning i ZONE 1. Kontakt **Kundesupport** (se side 21).
Display viser fejlkode "E22".	Der er en kortslutning i den nedre temperaturovervågning i ZONE 1. Kontakt **Kundesupport** (se side 21).
Display viser fejlkode "E3".	Airfryerens overophednings-beskyttelse for ZONE 1 er aktiveret. Sluk og træk airfryerens stik ud af stikkontakten, og lad den køle helt af. Hvis displayet fortsat viser "E3", skal du kontakte **Kundesupport** (se side 21).
Display viser fejlkode "E24".	Der er et åbent kredsløb i den øvre temperaturovervågning i ZONE 2. Kontakt **Kundesupport** (se side 21).
Display viser fejlkode "E25".	Der er en kortslutning i den øvre temperaturovervågning i ZONE 2. Kontakt **Kundesupport** (se side 21).
Display viser fejlkode "E26".	Der er et åbent kredsløb i den nedre temperaturovervågning i ZONE 2. Kontakt **Kundesupport** (se side 21).
Display viser fejlkode "E27".	Der er en kortslutning i den nedre temperaturovervågning i ZONE 2. Kontakt **Kundesupport** (se side 21).
Display viser fejlkode "E28".	Airfryerens overophednings-beskyttelse for ZONE 2 er aktiveret. Sluk og træk airfryerens stik ud af stikkontakten, og lad den køle helt af. Hvis displayet fortsat viser "**E28**", skal du kontakte **Kundesupport** (se side 21).

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

VILKÅR OM BEGRÆNSET GARANTI

Produktnavn	Dual Blaze TwinFry™ 10-liters airfryer
Model	CAF-TF101S-AEUR
Vi anbefaler på det kraftigste, at du registrerer dit ordrenummer og købsdato for din egen reference.	
Købsdato	
Ordrenummer	

Cosori begrænset produktgaranti

To (2) års* begrænset produktgaranti for forbrugeren

Vesync Germany GmbH ("Vesync") garanterer, at produktet er fri for defekter i materiale og fremstilling i en periode på **2 år fra datoen for det oprindelige køb** ("Begrænset garantiperiode"), forudsat at produktet er blevet anvendt i overensstemmelse med brugs- og plejeanvisningerne (f.eks. i det tilsigtede miljø og under normale omstændigheder). ***Denne garanti begrænser ikke dine rettigheder, som kan være påbudt eller givet i henhold til gældende nationale eller regionale forbrugerbeskyttelseslove i dit område, i hvilke tilfælde den begrænsede garantiperiode forlænges i henhold til de gældende krav.***

Fordele ved din begrænsede garanti

I løbet af den begrænsede garantiperiode og i henhold til denne begrænsede garantipolitik vil Vesync efter eget og eksklusivt skøn enten (i) refundere købsprisen, hvis købet blev foretaget direkte fra Cosoris onlinebutik, (ii) reparere eventuelle defekter i materiale eller udførelse, (iii) erstatte produktet med et andet produkt af samme eller større værdi eller (iv) give en butikskredit på samme beløb som købsprisen.

Hvem er dækket?

Denne begrænsede garanti gælder kun for den oprindelige forbruger/køber af produktet og kan ikke overdrages til en efterfølgende ejer af produktet, uanset om produktet har overgået til en anden ejer i løbet af den angivne periode for den begrænsede garanti. Den oprindelige forbruger/køber skal fremlægge en bekræftelse af defekten eller fejlfunktionen og bevis for købsdatoen for at gøre krav på de begrænsede garantifordele.

Vær opmærksom på uautoriserede forhandlere eller sælgere

Denne begrænsede garanti gælder ikke for produkter, der er købt hos uautoriserede forhandlere eller sælgere. Vesync's begrænsede garanti gælder kun for produkter, der er købt hos autoriserede forhandlere eller sælgere, som er underlagt Vesync's kvalitetskontrol og har indvilliget i at følge denne kvalitetskontrol. Vær opmærksom på, at produkter købt fra et uautoriseret websted eller en uautoriseret forhandler kan være forfalskede, brugte, defekte eller måske ikke er designet til brug i dit land. Du kan beskytte dig selv og dine produkter ved at sørge for, at du kun køber fra 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 kundesupportteam.

Hvad er ikke dækket, og hvornår dækkes der ikke?

- Normal slitage, herunder normale sliddele, såsom støvbeholder, filter, rullebørste, batteri og lysnetledning, eller skader på tæpper eller gulve på grund af forkert brug.
- Hvis købsbeviset er blevet ændret på nogen måde eller er gjort ulæseligt.
- Hvis modelnummeret, serienummeret eller produktionsdatokoden på produktet er blevet ændret, fjernet eller gjort ulæselig.
- Hvis produktet er blevet ændret i forhold til dets oprindelige tilstand.
- Hvis produktet ikke er blevet brugt i overensstemmelse med anvisninger og instruktioner i brugervejledningen
- Skader forårsaget af tilslutning af periferiudstyr, ekstra udstyr eller andet tilbehør end det, der anbefales i brugervejledningen.
- Skader eller defekter forårsaget af uheld, misbrug, forkert brug eller forkert eller utilstrækkelig vedligeholdelse.
- Skader eller defekter forårsaget af service eller reparation af produktet udført af en uautoriseret serviceudbyder eller af nogen anden end 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 begrænsede garantiservice i 5 enkle trin:

1. Sørg for, at dit produkt er inden for den angivne begrænsede garantiperiode.
2. Sørg for, at du har en kopi af fakturaen og ordre-ID eller et købsbevis.
3. Sørg for, at du har dit produkt. Bortskaf **IKKE** dit produkt, før du har kontaktet os.

4. Kontakt vores kundesupportteam.
5. Når vores kundesupportteam har godkendt din anmodning, skal du returnere produktet med en kopi af fakturaen og ordrenummer.

Eneste og eksklusive retsmiddel

DEN FOREGÅENDE BEGRÆNSEDE GARANTI UDGØR Vesync CORPORATION'S EKSKLUSIVE ANSVAR, OG DIT ENESTE OG EKSKLUSIVE RETSMIDDEL, FOR ETHVERT BRUD PÅ ENHVER GARANTI ELLER ANDEN MANGLENDE OVERENSSTEMMELSE MED PRODUKTET, DER ER DÆKKET AF DENNE ERKLÆRING OM BEGRÆNSET PRODUKTGARANTI. DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI ER EKSKLUSIV OG TRÆDER I STEDET FOR ALLE ANDRE GARANTIER. INGEN MEDARBEJDER HOS Vesync CORPORATION ELLER NOGEN ANDEN PART ER BEMYNDIGET TIL AT GIVE NOGEN GARANTI UD OVER DEN BEGRÆNSEDE GARANTI I DENNE ERKLÆRING OM BEGRÆNSET PRODUKTGARANTI.

Ansvarsfraskrivelse for begrænsede garantier

I DET FULDE OMFANG, DER ER FASTSAT I GÆLDENDE LOV, UNDTAGEN SOM GARANTERET I DENNE BEGRÆNSEDE PRODUKTGARANTIPOLITIK, Vesync CORPORATION LEVERER DE PRODUKTER, DU KØBER FRA Vesync CORPORATION "SOM DE ER", OG Vesync CORPORATION FRASKRIVER SIG HERMED ALLE GARANTIER AF ENHVER ART, UANSET OM DE ER UDTRYKKELIGE ELLER UNDERFORSTÅEDE, LOVBESTEMTE ELLER PÅ ANDEN MÅDE, HERUNDER MEN IKKE BEGRÆNSET TIL GARANTIER FOR SALGBARHED, IKKE-KRÆNKELSE OG EGNETHED TIL ET BESTEMT FORMÅL.

Ansvarsbegrænsninger

I DET OMFANG, DET ER MULIGT I HENHOLD TIL GÆLDENDE LOV, VIL Vesync CORPORATION, DETS TILKNYTTEDE SELSKABER ELLER DERES LICENSGIVERE, TJENESTEUDBYDERE, MEDARBEJDERE, AGENTER, LEDERE ELLER DIREKTØRER VÆRE ANSVARLIGE FOR:

(a) SKADER AF NOGEN ART, DER UDSPRINGER AF ELLER I FORBINDELSE MED PRODUKTER, DER ER KØBT FRA Vesync CORPORATION UD OVER DEN KØBSPRIS, SOM KØBEREN HAR BETALT FOR SÅDANNE PRODUKTER, ELLER

(b) INDIREKTE, SÆRLIGE, TILFÆLDIGE, FØLGESKADER ELLER STRAFFESKADER, SELVOM Vesync CORPORATION ELLER EN AF DETS LEVERANDØRER ER BLEVET INFORMERET OM MULIGHEDEN ELLER SANDSYNLIGHEDEN FOR SÅDANNE SKADER.

OG UANSET OM DE ER FORÅRSAGET AF SKADEVOLDENDE HANDLINGER (HERUNDER UAGTSOMHED), KONTRAKTBRUD ELLER PÅ ANDEN MÅDE. VORES ANSVAR VIL UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER OVERSTIGE DET FAKTISKE BELØB, SOM DU HAR BETALT FOR DET DEFEKTE PRODUKT, OG VI VIL UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER VÆRE ANSVARLIGE FOR FØLGESKADER, TILFÆLDIGE, SÆRLIGE ELLER STRAFFERETSLIGE SKADER ELLER TAB, UANSET OM DE ER DIREKTE ELLER INDIREKTE.

UNDTAGET SOM DÆKKET AF DENNE BEGRÆNSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRING, ER Vesync CORPORATION IKKE ANSVARLIG FOR OMKOSTNINGER I FORBINDELSE MED UDSKIFTNING ELLER REPARATION AF PRODUKTER KØBT HOS SELSKABET, HERUNDER, MEN IKKE BEGRÆNSET TIL, ARBEJDSKRAFT, INSTALLATION ELLER ANDRE OMKOSTNINGER AFHOLDT AF BRUGEREN, OG I SÆRDELESHED OMKOSTNINGER I FORBINDELSE MED FJERNELSE ELLER UDSKIFTNING AF ETHVERT PRODUKT..

Andre rettigheder du måtte have

NOGLE JURISDIKTIONER TILLADER IKKE: (1) UDELUKKELSE AF UNDERFORSTÅEDE GARANTIER; (2) BEGRÆNSNING AF VARIGHEDEN AF UNDERFORSTÅEDE GARANTIER; OG/ELLER (3) UDELUKKELSE ELLER BEGRÆNSNING AF TILFÆLDIGE SKADER ELLER FØLGESKADER; SÅ ANSVARSFRASKRIVELSERNE I DENNE POLITIK GÆLDER MULIGVIS IKKE FOR DIG. I DISSE JURISDIKTIONER HAR DU KUN DE UNDERFORSTÅEDE GARANTIER, SOM DET UDTRYKKELIGT KRÆVES, AT DE SKAL GIVES I OVERENSSTEMMELSE MED GÆLDENDE LOVGIVNING. BEGRÆNSNINGERNE AF GARANTIER, ANSVAR OG RETSMIDLER GÆLDER I DET OMFANG, DET ER TILLADT I HENHOLD TIL LOVEN.

SELV OM DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI GIVER DIG SPECIFIKKE JURIDISKE RETTIGHEDER, KAN DU HAVE ANDRE RETTIGHEDER I DIN JURISDIKTION. DENNE ERKLÆRING OM BEGRÆNSET GARANTI ER UNDERLAGT GÆLDENDE LOVE, DER GÆLDER FOR DIG OG PRODUKTET. LÆS VENLIGST LOVENE I DIN JURISDIKTION FOR AT FORSTÅ DINE RETTIGHEDER 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, Tyskland

KUNDESUPPORT

Hvis du har spørgsmål eller betænkeligheder vedrørende dit nye produkt, bedes du kontakte vores hjælpsomme kundesupportteam.

Åbningstider – Support:
Man–Fre, 09:00–18:00 Lørdag, 10:00–16:00 Søndag, 10:00–14:00
E-mail: Kundeservice@cosori.dk

**Sørg for at have din faktura og dit ordre-id klar, inden du kontakter kundeservice.*

Tilskrivninger

Google, Android, og Google Play er varemærker tilhørende Google LLC.

App Store® er et varemærke tilhørende Apple Inc.

Wi-Fi®er et registreret varemærke tilhørende Wi-Fi Alliance®.

iOS er et registreret varemærke tilhørende Cisco Systems, Inc. og/eller dets samarbejdspartnere i USA og visse andre lande.

Bluetooth®-ordmærket og -logoer er registrerede varemærker, der ejes af Bluetooth SIG, Inc., og enhver brug af sådanne mærker af VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation sker under licens. Andre varemærker og handelsnavne tilhører deres respektive ejere.

DEL DINE RETTER MED OS

Vi håber det har været til hjælp for dig. Vi glæder os til at se dine smukke resultater, og vi tror, at du vil dele dine glamourøse billeder med os! Vores fællesskab venter på dine uploads - bare vælg din foretrukne platform nedenfor. Snap, tag og hashtag løs, Cosori-kok!

@Cosoridanmark

@CosoriScandi

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

Sisällysluettelo

Paketin sisältö	**1**
Tekniset tiedot	**1**
Tärkeitä Varotoimia Ja Varoituksia	**2**
Älykkään kiertoilmakypsentimen esittely	**8**
Ennen ensimmäistä käyttöä	**9**
Älykkään kiertoilmakypsentimen käyttö	**10**
Huolto ja ylläpito	**16**
Lisävarusteet	**16**
Vianmääritys	**17**
Rajoitetun takuun tiedot	**19**
Asiakastuki	**21**

Paketin sisältö

1 x Dual Blaze TwinFry™ 10 litran kiertoilmakypsennin
2 x rapeutusalusta
1 x korin jakaja
1 x silikonipihdit
1 x käyttöopas
1 x Pika-aloitusopas

Tekniset tiedot

Malli	CAF-TF101S-AEUR
Virtalähde	AC 220–240 V, 50 Hz
Nimellisteho	2800 W
Kapasiteetti	10 L
Lämpötila-alue	35–240 °C
Aika-alue	1 min – 48 h
Mitat (ml. kahva)	33,8 x 51,8 x 31,3 cm (S x L x K)
Paino	9,2 kg
Wi-Fi®-taajuusalue	2412–2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
Bluetooth®-taajuusalue	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
Valmiustilan virrankulutus verkkoon yhdistettynä	<2.0W
Off-tilan virrankulutus	<0.3W

FI

LUE JA SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA JA VAROITUKSIA

Noudata perusvarotoimia kiertoilmakypsennintä käyttäessäsi. Lue kaikki ohjeet.

Tärkeimmät turvallisuusseikat

- **Älä** kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvaa.
- Ole varovainen kääntäessäsi korin ympäri ruoanlaiton jälkeen, sillä kuuma rapeutusalusta saattaa pudota ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- Laita rapeutusalusta tukevasti koriin pienentääksesi sen putoamismahdollisuutta.
- **Älä** peitä tuuletusaukkoja. Aukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kätesi ja kasvosi etäällä aukoista.
- Käytä **aina** pihtejä ottaaksesi kuuman ruoan varoen ulos.

Turvallisuus yleisesti

- Vältä sähköiskut **välttämällä kiertoilmakypsentimen** kotelon, johdon ja pistokkeen upottamista veteen tai muihin nesteisiin.
- Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun lapset käyttävät mitä tahansa laitetta tai sitä käytetään heidän lähellään. Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta ja kun sitä ei käytetä. Anna jäähtyä ennen osien kiinnittämistä ja irrottamista.
- **Älä** käytä mitään laitetta, jonka johto tai pistoke on vioittunut tai jossa on toimintahäiriö tai minkäänlainen vaurio. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoon tutkittavaksi, korjattavaksi tai säädettäväksi. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).
- **Älä** käytä kiertoilmakypsennintä, jos se on vaurioitunut tai ei toimi kunnolla tai jos johto tai pistoke on vahingoittunut. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).
- Cosori ei suosittele

FI

lisävarusteiden käyttöä, ja ne voivat aiheuttaa vammoja.

- **Älä** käytä ulkona.
- **Älä** aseta kiertoilmakypsennintä tai mitään sen osia liedelle, lähelle kaasu- tai sähkökuumenninta tai kuumaan uuniin.
- Ole erittäin varovainen ottaessasi korin tai rapeutusalustan ulos ja hävittäessäsi kuumaa rasvaa.
- Laita rapeutusalusta ja sisempi kori aina lämmönkestävälle pinnalle otettuasi sen korista.
- **Älä** puhdista metallisella hankaussienellä. Sienestä voi irrota metallinpalasia, jotka voivat joutua kosketuksiin sähköosien kanssa ja aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- **Älä** laita mitään kiertoilmakypsentimen päälle. Älä säilytä mitään kiertoilmakypsentimen sisällä.
- Tätä kiertoilmakypsennintä saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset sekä ihmiset, joiden ruumiin, aistien tai mielen suorituskyky on heikentynyt tai joilta puuttuu kokemusta ja yleistietämystä, jos kiertoilmakypsentimen turvallista käyttöä valvotaan ja heillä on siinä koulutus sekä he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- **Älä** anna lasten puhdistaa tai huoltaa kiertoilmakypsennintä, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Lapsia on valvottava, jotta he **eivät** pääse leikkimään kiertoilmakypsentimellä.
- Tätä kiertoilmakypsennintä ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
- Kun irrotat laitteen pistorasiasta, **kytke kaikki ohjaimet pois päältä** ja irrota sitten pistoke pistorasiasta.
- **Älä** käytä kiertoilmakypsennintä muuhun kuin sille nimettyyn käyttötarkoitukseen.
- Vain valtuutettu huolto saa huoltaa laitetta. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).
- Ohjeet lisävarusteiden puhdistamisesta on kohdassa **Huolto ja ylläpito** (katso sivu 16).

- Ei kaupalliseen käyttöön. **Vain** kotitalouskäyttöön.

Kiertoilmakypsennintä käytettäessä

- Kiertoilmakypsennin toimii **yksinomaan** kuumalla ilmalla. **Älä koskaan** täytä koria öljyllä tai rasvalla.
- **Älä koskaan** käytä kiertoilmakypsennintä ilman koria.
- **Älä** laita liian suuria ruokamääriä tai metallisia keittiövälineitä kiertoilmakypsentimeen, sillä ne voivat aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun vaaran.
- **Älä** ylitäytä koria. Liian suuri määrä ruokaa voi koskettaa kuumennuskäämejä ja aiheuttaa tulipalon vaaran.
- **Älä** kosketa lisävarusteita[if it has a crisper plate] (mukaan lukien rapeutusalustaa) kiertoilmakypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.
- **Älä** laita kiertoilmakypsentimeen paperia, pahvia, lämpöä kestämätöntä muovia tai vastaavaa materiaalia.
- **Älä koskaan** laita leivinpaperia kiertoilmakypsentimeen laittamatta sen päälle ruokaa. Ilmankierto saattaa kohottaa paperia siten, että se koskettaa kuumennuskäämejä.
- Jos vuoraat korin kelmulla, varmista, että se ei kosketa lämmityselementtejä, sillä se voisi aiheuttaa ylikuumenemisen tai tulipalon vaaran.
- Käytä **aina** lämmönkestäviä astioita. Ole erittäin varovainen, jos käytät muita kuin metallisia tai lasisia astioita.
- Pienennä tulipalon vaaraa pitämällä kiertoilmakypsennin etäällä palavista materiaaleista (verhot, pöytäliinat jne.). Käytä tasaista, vakaata, lämmönkestävää pintaa etäällä lämmönlähteistä ja nesteistä.
- Sammuta kiertoilmakypsennin heti tai irrota se pistorasiasta, jos siitä tulee tummaa savua. Valkoinen savu on normaalia ja johtuu rasvan lämpenemisestä tai ruoan roiskumisesta, mutta tumma savu tarkoittaa, että ruoka palaa tai että virtapiireissä on vikaa. Odota, että savu hälvenee, ennen kuin vedät korin ulos. Jos syy ei ole palanut ruoka, ota yhteyttä

Asiakastuki (katso sivu 21).

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

Virta ja johto

- Sammuta kiertoilmakypsennin ennen pistokkeen irrottamista pistorasiasta.
- Kun irrotat laitteen pistorasiasta, ota kiinni pistokkeesta ja vedä se ulos pistorasiasta. **Älä koskaan** vedä virtajohdosta.
- **Älä** anna virtajohdon (tai jatkojohdon) riippua pöydän tai tiskin reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Poista ja hävitä kiertoilmakypsentimen pistokkeen päällä oleva suojus välttääksesi tukehtumisvaaran.
- **Älä koskaan** käytä tiskin alapuolella olevaa pistorasiaa kiertoilmakypsentimen kytkemiseen.
- Kytke pistoke aina maadoitettuun pistorasiaan.**Älä** muokkaa pistoketta millään tavalla.
- Kiertoilmakypsennintä saa käyttää vain **220–240 V:n 50Hz:n** sähköjärjestelmissä. Älä kytke minkään muun tyyppiseen pistorasiaan. (kuva 2)
- Pidä kiertoilmakypsennin ja sen johto alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- Jos virtajohto vioittuu, Arovastin tai vastaavasti pätevän henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään sähköiskun ja tulipalon vaarat. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).

Jatkojohdot

- Tarjolla on pitempiä jatkojohtoja, ja niitä voidaan käyttää, kunhan käyttö tapahtuu huolella. Jos käytetään pitempää jatkojohtoa:
  - Jatkojohtoon merkityn sähköluokituksen on oltava vähintään yhtä korkea kuin kiertoilmakypsentimen luokitus.

FI

- Johto tulee asettaa siten, että se ei jää tiskille tai pöytälevylle siten, että lapset voisivat vetää sitä tai kompastua siihen vahingossa.
- Jos laite on maadoitettu, johdon tai jatkojohdon on oltava maadoitettu kolmejohtiminen johto.

VAROITUS: Vain valtuutettu edustaja saa hoitaa muunlaisen huollon.

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



HUOMIO:
Kuuma pinta.



Tämä symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteenä vaan että se on toimitettava asianmukaiseen keräyslaitokseen kierrätettäväksi. Asianmukainen hävittäminen ja kierrätys auttaa suojelemaan luonnonvaroja, ihmisten terveyttä ja ympäristöä.

Lisätietoja tämän tuotteen hävittämisestä ja kierrättämisestä saa omasta kunnasta, paikallisesta jätehuollosta tai kaupasta, josta tuote ostettiin.

Tämä tuote noudattaa RoHS-standardia.
Tämä tuote noudattaa direktiiviä 2011/65/EU, vuoden 2012 säädöstä tiettyjen vaarallisten aineiden käyttörajoituksista sähkö- ja elektroniikkalaitteissa ja sen muutoksia tiettyjen vaarallisten aineiden käyttörajoituksista sähkö- ja elektroniikkalaitteissa.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

VeSync-sovelluksen asentaminen

Huomautus:

- *VeSync-sovellusta parannellaan jatkuvasti, ja se saattaa muuttua ajan mittaan. Jos eroavuuksia ilmenee, noudata sovelluksen ohjeita.*
- *Vaatii laitteen sovelluksen suorittamiseen, Wi-Fi- tai mobiilidatayhteyden ja iOS-version 12 tai Android-version 7 (tai uudemman). Tavalliset data- ja viestintäkulut saattavat soveltua. Rekisteröinti vaaditaan.*

1. Voit ladata VeSync-sovelluksen skannaamalla QR-koodin tai etsimällä "VeSync" Apple App Storessa® tai Google Play Storessa.

Huomautus: *Jos olet Android™-käyttäjä, valitse Salli voidaksesi käyttää VeSynciä.*



2. Avaa VeSync-sovellus. Jos sinulla on jo tili, napauta **Log In** (Kirjaudu sisään). Voit luoda uuden tilin napauttamalla **Sign Up** (Rekisteröidy).

Huomautus: *Sinun on luotava oma VeSync-tilisi voidaksesi käyttää kolmannen osapuolen palveluita ja tuotteita. Ne eivät toimi vierastililläsi. VeSync-tilillä voit myös sallia perheesi ja ystäviesi ohjata älykästä kiertoilmakypsennintä.*

3. iitä älykeitin ja napauta ⏻. parinmuodostustilaan.
4. Napauta **+** ja valitse älykäs kiertoilmakypsentimesi.
5. Määritä älykkään kiertoilmakypsentimen asetukset noudattamalla sovelluksen ohjeita.

Huomautus:

- *Voit vaihtaa nimen ja kuvakkeen milloin vain siirtymällä älykkään kiertoilmakypsentimen näyttöön ja napauttamalla ⚙.*

Wi-Fi®-yhteyden katkaiseminen

- Pura Wi-Fi® painamalla ⏻ 15 sekuntia, kunnes Wi-Fin merkkivalo sammuu. Tämä palauttaa älykkään kiertoilmakypsentimen oletusasetukset ja kytkee sen irti VeSync-sovelluksesta.
- Voit muodostaa yhteyden uudelleen noudattamalla VeSync-sovelluksen ohjeita laitteen lisäämisestä.

VeSync-sovelluksen ominaisuudet

VeSync-sovelluksella voit käyttää lisää älykkään kiertoilmakypsentimen toimintoja, mukaan lukien alla lueteltuja.

Kauko-ohjain

- Kaikkia älykkään kiertoilmakypsentimen toimintoja voidaan etäohjata ruoanlaiton aloittamista lukuunottamatta (UL-turvallisuussäädösten noudattamiseksi).
- Ruoanlaiton edistymistä voidaan seurata etäyhteydellä.

Sovelluksen reseptit

- Sovellus sisältää COSORIn kokkien laatimia valmiiksi ohjelmoituja reseptejä. Nämä reseptit säätävät automaattisesti suositellun ajan ja lämpötilan.
- Laadi ja tallenna omia reseptejäsi.

Huomautus: *VeSync-sovellusta päivitetään jatkuvasti, ja sovelluksen ominaisuudet laajenevat.*

FI

ÄLYKKÄÄN KIERTOILMAKYPSENTIMEN ESITTELY

Huomautus:

- ***Älä*** *yritä avata kiertoilmakypsentimen yläosaa. Se ei ole kansi.*
- *Alumiinisessa korissa ja rapeutusalustoissa on tarttumaton pinnoite.*

Kiertoilmakypsentimen kaavio [kuva 1.1]

1. Ilmanotto
2. Ilman ulostulo
3. Kuoren kahvat
4. Virtajohto
5. Tuuletusaukot
6. Ohjauspaneeli
7. Rapeutusalustat
8. Kori
9. Korin kahva
10. Korin jakaja
11. Silikonipihdit

Näytön kaavio [kuva 1.2]

Huomautus: *Kun napautat ruoanlaittotoimintopainiketta, se muuttuu oranssiksi merkkinä siitä, että se on valittu.*

Ohjauspaneeli

A. Suurenna/pienennä lämpötilaa
B. Päällä/pois
C. Ruoanlaittotoiminnot
D. VYÖHYKE 2
E. SYNKRONOI
F. YHTEISVYÖHYKE
G. TÄSMÄÄ
H. VYÖHYKE 2
I. Suurenna/vähennä aikaa
J. Aloita/keskeytä

FI

Näyttö

a. Ylälämmityselementit päällä
b. Ylä- ja alalämmityselementit päällä
c. Ruoanlaiton tila
d. Wi-Fin merkkivalo
e. Lämpötilanäyttö
f. Aikanäyttö

Huomautus: *Wi-Fi-merkkivalo ilmoittaa VeSync-määritysten tilan. Lisätietoja on VeSync-sovelluksen ohjeissa.*

Näytön ilmoitukset [kuva 1.3]

Cooking (Valmistetaan) *[**kuva a**] ja [**kuva b**]*

Paused (Keskeytetty) [***kuva c***] *ja [**kuva d**]*

Basket is Removed/Cooking Paused (Kori on poistettu / valmistus keskeytetty) *[**kuva e**]*

Cooking Finished (Ruoka on valmista) *[**kuva f**]*

Cooling (Jäähtyy) *[**kuva g**]*

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Valmistelut

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit kiertoilmakypsentimen sisä- ja ulkopuolelta, mukaan lukien tilapäiset tarrat ja muovikelmu.
2. Aseta kiertoilmakypsennin vakaalle, tasaiselle, lämmönkestävälle pinnalle. Pidä poissa alueista, jotka saatavat kärsiä kuumasta ilmasta tai höyrystä (kuten seinät ja kaapit).

Huomautus: *Jätä kiertoilmakypsentimen taakse ja päälle 13 cm / 5 tuumaa tilaa. [**Kuva 3**] Jätä kiertoilmakypsentimen eteen riittävästi tilaa, jotta voit ottaa korin ulos.*

3. Pese kori, korinjakaja ja rapeutusalustat huolella joko tiskiaineella tai hankaamattomalla sienellä.
4. Pyyhi kiertoilmakypsennin sisä- ja ulkopuolelta lievästi kostealla liinalla. Kuivaa pyyhkeellä.
5. Laita rapeutusalustat ja jakaja tukevasti koriin ja laita kori kiertoilmakypsentimen sisään. [***Kuva 5***]

Huomautus: *Kun laitat rapeutusalustat koriin, kallista rapeutusalustaa ensin yhdelle puolelle ja paina toista puolta alaspäin. Rapeutusalustat sopivat koriin vain yhdessä asennossa. [**Kuva 4**]*

Koekäyttö

Koekäyttö auttaa tutustumaan kiertoilmakypsentimeen, takaa että se toimii kunnolla ja puhdistaa sen mahdollisista valmistusjäännöksistä.

1. Tarkista, että kiertoilmakypsentimen korit ovat tyhjät, ja kytke kiertoilmakypsennin pistorasiaan.
2. Napauta ⏻.
3. Napauta **GRANDZONE** (YHTEISVYÖHYKE). Näytössä lukee **200 °C** ja **20 MIN**.
4. Voit muuttaa ajaksi 10 minuuttia napauttamalla ﹀.
5. Aloita lämmitys napauttamalla ▶‖. Kiertoilmakypsennin piippaa, kun koekäyttö on suoritettu.
6. Ota kori ulos. Anna korin jäähtyä täysin, 10–30 minuuttia.

Huomautus:

- *Kiertoilmakypsentimissä voi aina olla valmistusprosessista johtuva muovin haju. Tämä on normaalia. Jos muovin haju ei vähene koekäytössä, ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).*
- *Ole varovainen kääntäessäsi korin ympäri ruoanlaiton jälkeen, sillä kuumat rapeutusalustat saattavat pudota ja aiheuttaa vaaratilanteen.*

Silikonistopparit

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

Huomautus: *Rapeutusalustan pakottaminen koriin väärällä tavalla voi aiheuttaa vaurion.*

- Varmista, että lapset **eivät** leiki silikonistoppareilla tai niele niitä.

FI

ÄLYKKÄÄN KIERTOILMAKYPSENTIMEN KÄYTTÖ

VeSync-sovelluksella voit seurata ruoanlaittoa, lukea sovelluksen sisältämiä reseptejä ja käyttää lisäominaisuuksia. Älyominaisuudet luetellaan kohdassa **VeSync-sovelluksen ominaisuudet** (sivu 7).

Kiertoilmakypsennys

Huomautus:

- ***Älä*** *laita mitään kiertoilmakypsentimen päälle. Tämä haittaa ilmanvirtausta ja johtaa huonoihin kiertoilmakypsennystuloksiin. [**Kuva 6**]*
- *Kiertoilmakypsennin ei ole uppokeitin. **Älä** täytä koria öljyllä, paistorasvalla tai millään nesteellä.*
- *Varo kuumaa höyryä ottaessasi korin ulos kiertoilmakypsentimestä.*

Ruoanlaittokaavio

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

FI

Toiminto	Lämpö	Aika	Lämpötila-alue	Aika-alue	Yläteho	Alateho
AIR FRY	**200 °C**	**20 min**	**120–205 °C**	**1–60 min**	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
ROAST (PAAHDA)	**190 °C**	**30 min**	**120–205 °C**	**1–240 min**	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
BAKE (PAISTA)	**160 °C**	**25 min**	**80–205 °C**	**1–240 min**	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILL (GRILLATA)	**240 °C**	**10 min**	**205–240 °C**	**1–30 min**	🔥🔥🔥	–
REHEAT (LÄMMITA UUDELLEEN)	**165 °C**	**15 min**	**40–205 °C**	**1–60 min**	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
DRY (KUIVAA)	**55 °C**	**6 h**	**35–95 °C**	**30 min – 48 h**	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

Huomautus: *Ylä- ja alateho ovat tässä kaavioita, eivät todellisia lämmitystehoja. Ylemmän ja alemman lämmityselementin todellinen lämpötila saattaa vaihdella. Kaaviossa esitetty lämpötila-alue esittää kunkin lämmityselementin maksimilämpötilan vain suurpiirteisesti.*

Ruoanlaitto yhteisvyöhykkeellä

1. Aseta rapeutusalustat koriin. *[**Kuva 7**]*

Huomautus:

- *Rapeutusalustat päästävät ylimääräisen öljyn putoamaan korin pohjalle.*
- *Kun laitat rapeutusalustat koriin, kallista rapeutusalustaa asettaaksesi yhden puolen sisään ensin ja paina sitten toinen puoli alas.*
- *Rapeutusalustoja ei välttämättä tarvita tietyille resepteille, kuten muffinsseille ja leivälle.*

2. Napauta ⏻.
3. Valitse (GRANDZONE).
4. Valitse ruoanlaittotoiminto.

Huomautus: *Ruoanlaittotoimintoihin on ohjelmoitu ihanteellinen aika ja lämpötila tiettyjen ruokien valmistukseen. Voit myös mukauttaa niiden ajan ja lämpötilan.*

5. Voit mukauttaa ajan ja lämpötilan napauttamalla ∧ tai ∨ ajalle ja lämpötilalle. Voit tehdä tämän ruoanlaiton missä vaiheessa tahansa. Palaa toiminnon oletusasetuksiin heti muutettuasi niitä ja paina toimintopainiketta uudelleen. *[**Kuva 8**]*
6. Aloita kiertoilmakypsennys napauttamalla ▶‖.
7. Kiertoilmakypsennin piippaa, kun ruoka on valmista. Näytössä lukee "End" (Loppu).
8. Ota kori ulos kiertoilmakypsentimestä varoen kuumaa höyryä. Ota ruoka koristä pihdeillä tai lämpösuojatuilla ottimilla.

HUOMIO: Kuumat rapeutusalustat saattavat pudota, kun kori käännetään ympäri.

a. Varmista, että kori lepää tasapinnalla.
b. Varo koriin kertynyttä kuumaa öljyä tai rasvaa. Vältä roiskeet kaatamalla öljy pois ennen korin laittamista takaisin. [***Kuva 9***]

9. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

Ruoanlaitto yhdellä vyöhykkeellä

1. Aseta rapeutusalusta ja jakaja koriin. *[**Kuva 10**]*

Huomautus:

- *Rapeutusalustat päästävät ylimääräisen öljyn putoamaan korin pohjalle.*
- *Kun laitat rapeutusalustat koriin, kallista rapeutusalustaa asettaaksesi yhden puolen sisään ensin ja paina sitten toinen puoli alas.*
- *Rapeutusalustoja ei välttämättä tarvita tietyille resepteille, kuten muffinsseille ja leivälle.*

2. Napauta ⏻.
3. Valitse sen vyöhykkeen painike, jota haluat käyttää.
4. Valitse ruoanlaittotoiminto.

Huomautus: *Ruoanlaittotoimintoihin on ohjelmoitu ihanteellinen aika ja lämpötila tiettyjen ruokien valmistukseen. Voit myös mukauttaa niiden ajan ja lämpötilan.*

5. Voit myös säätää lämpötilaa ja aikaa napauttamalla ∧ tai ∨ . *[**Kuva 8**]*
6. Aloita kiertoilmakypsennys napauttamalla ▶‖.
7. Kiertoilmakypsennin piippaa, kun ruoka on valmista. Näytössä lukee "End" (Loppu).
8. Ota kori ulos kiertoilmakypsentimestä varoen kuumaa höyryä. Ota ruoka koristä pihdeillä tai lämpösuojatuilla ottimilla.

HUOMIO: Kuumat rapeutusalustat saattavat pudota, kun kori käännetään ympäri.

a. Varmista, että kori lepää tasapinnalla.
b. Varo koriin kertynyttä kuumaa öljyä tai rasvaa. Vältä roiskeet kaatamalla öljy pois ennen korin laittamista takaisin. [***Kuva 9***]

9. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

FI

Ruoanlaitto kahdella vyöhykkeellä

Laita ruokaa kahdella vyöhykkeellä valmistaaksesi eri ruokia samanaikaisesti. **Vyöhykettä 1** ja **vyöhykettä 2** voidaan ohjata itsenäisesti.

1. Aseta rapeutusalusta ja jakaja koriin.

Huomautus:

- *Rapeutusalustat päästävät ylimääräisen öljyn putoamaan korin pohjalle.*
- *Kun laitat rapeutusalustat koriin, kallista rapeutusalustaa asettaaksesi yhden puolen sisään ensin ja paina sitten toinen puoli alas.*
- *Rapeutusalustoja ei välttämättä tarvita tietyille resepteille, kuten muffinsseille ja leivälle.*

2. Napauta ⏻.
3. Valitse **ZONE 1** (Vyöhyke 1).
4. Valitse ruoanlaittotoiminto.
5. Voit mukauttaa ajan ja lämpötilan napauttamalla ∧ tai ∨ ajalle ja lämpötilalle. Voit tehdä tämän ruoanlaiton missä vaiheessa tahansa. Palaa toiminnon oletusasetuksiin heti muutettuasi niitä ja paina toimintopainiketta uudelleen.
6. Valitse **ZONE 2** (Vyöhyke 2) ja toista vaiheet **4** ja **5**.
7. Aloita kiertoilmakypsennys napauttamalla ▶‖.

Huomautus: *Jos päätät, että yhden vyöhykkeen ruoka on valmista ennen ajan loppumista, voit keskeyttää vyöhykkeen valitsemalla sen ja napauttamalla ▶‖.*

8. Kiertoilmakypsennin piippaa, kun ruoka on valmista. Näytössä lukee "End" (Loppu).
9. Ota kori ulos kiertoilmakypsentimestä varoen kuumaa höyryä. Ota ruoka korista pihdeillä tai lämpösuojatuilla ottimilla.

HUOMIO: Kuumat rapeutusalustat saattavat pudota, kun kori käännetään ympäri.

10. Varmista, että kori lepää tasapinnalla.
11. Varo koriin kertynyttä kuumaa öljyä tai rasvaa. Vältä roiskeet kaatamalla öljy pois ennen korin laittamista takaisin. *[**Kuva 9**]*
12. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

Ruoanlaiton keskeyttäminen

Ruoanlaitto keskeytyy automaattisesti, kun kori otetaan ulos. Voit jatkaa ruoanlaittoa laittamalla korin paikoilleen.

Voit myös keskeyttää ruoanlaiton molemmalla vyöhykkeellä napauttamalla ▶‖. Voit jatkaa ruoanlaittoa napauttamalla ▶‖ uudelleen.

Ruoanlaittoajan keskeyttäminen yhdellä vyöhykkeellä (käytettäessä molempia vyöhykkeitä)

1. Valitse keskeytettävä vyöhyke.
2. Voit keskeyttää ruoanlaiton napauttamalla ▶‖.
3. Voit jatkaa ruoanlaittoa keskeytetyllä vyöhykkeellä napauttamalla ▶‖ uudelleen.

Huomautus: *Voit säätää asetuksia (ruoanlaittotoimintoa, aikaa ja lämpötilaa) keskeytyksen aikana.*

Ruoanlaittoajan lopettaminen yhdellä vyöhykkeellä (käytettäessä molempia vyöhykkeitä)

Jos päätät, että yhden vyöhykkeen ruoka on valmista ennen ajan loppumista, voit **lopettaa vyöhykkeen toiminnan**. Paina vyöhykkeen painiketta 3 sekuntia.

Synkronoitu ruoanlaitto

Ohjelmoi vyöhykkeet saamaan ruoanlaitto valmiiksi samanaikaisesti, kun niille käytetään eri toimintoja, ruoanlaittoaikoja ja lämpötiloja.

1. Aseta rapeutusalusta ja jakaja koriin. *[**Kuva 10**]*

Huomautus:

- *Rapeutusalustat päästävät ylimääräisen öljyn putoamaan korin pohjalle.*
- *Kun laitat rapeutusalustat koriin, kallista rapeutusalustaa asettaaksesi yhden puolen sisään ensin ja paina sitten toinen puoli alas.*
- *Rapeutusalustoja ei välttämättä tarvita tietyille resepteille, kuten muffinsseille ja leivälle.*

2. Napauta ⏻.
3. Valitse **ZONE 1** (Vyöhyke 1). Valitse ruoanlaittotoiminto ja säädä lämpötilaa ja aikaa napauttamalla ∧ tai ∨.
4. Valitse **ZONE 2** (Vyöhyke 2). Valitse ruoanlaittotoiminto ja säädä lämpötilaa ja aikaa napauttamalla ∧ tai ∨.

FI

5. Napauta **SYNC** (Synkronoi).
6. Napauta ▶‖. Vyöhyke, jolle on säädetty on pisin aika, aloittaa ruoanlaiton. Toisen vyöhykkeen kohdalla lukee "HoLd" (Pito). Laite käynnistää toisen vyöhykkeen, kun molemmilla vyöhykkeillä on jäljellä saman verran aikaa.
7. Kiertoilmakypsennin piippaa, kun ruoka on valmista. Näytössä lukee "End" (Loppu).

Huomautus: *Jos päätät, että yhden vyöhykkeen ruoka on valmista ennen ajan loppumista, voit* ***lopettaa vyöhykkeen toiminnan****. Paina vyöhykkeen painiketta 3 sekuntia.*

8. Ota kori ulos kiertoilmakypsentimestä varoen kuumaa höyryä. Ota ruoka korista pihdeillä tai lämpösuojatuilla ottimilla.

HUOMIO: Kuumat rapeutusalustat saattavat pudota, kun kori käännetään ympäri.

a. Varmista, että kori lepää tasapinnalla.
b. Varo koriin kertynyttä kuumaa öljyä tai rasvaa. Vältä roiskeet kaatamalla öljy pois ennen korin laittamista takaisin. [***Kuva 9***]

9. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

Täsmää ruoanlaitto

FI

Kopioi asetukset vyöhykkeiden 1 ja 2 välillä valmistaaksesi ruokaa samalla toiminnolla, lämpötilalla ja ajalla. Näin voit laittaa suuria määriä ruokaa samanaikaisesti tai eri ruokia samoilla setuksilla.

1. Aseta rapeutusalusta ja jakaja koriin. *[**Kuva 10**]*

Huomautus:

- *Rapeutusalustat päästävät ylimääräisen öljyn putoamaan korin pohjalle.*
- *Kun laitat rapeutusalustat koriin, kallista rapeutusalustaa asettaaksesi yhden puolen sisään ensin ja paina sitten toinen puoli alas.*
- *Rapeutusalustoja ei välttämättä tarvita tietyille resepteille, kuten muffinsseille ja leivälle.*

2. Napauta ⏻.
3. Valitse **ZONE 1** (Vyöhyke 2). Valitse ruoanlaittotoiminto ja säädä lämpötilaa ja aikaa napauttamalla ﹀ tai ﹀.
4. Napauta **MATCH** (Täsmää) kopioidaksesi **vyöhykkeen 1** asetukset **vyöhykkeelle 2**.
5. Voit aloittaa ruoanlaiton molemmalla vyöhykkeellä napauttamalla ▶‖.
6. Kiertoilmakypsennin piippaa, kun ruoka on valmista. Näytössä lukee "End" (Loppu).
7. Ota kori ulos kiertoilmakypsentimestä varoen kuumaa höyryä. Ota ruoka korista pihdeillä tai lämpösuojatuilla ottimilla.

HUOMIO: Kuumat rapeutusalustat saattavat pudota, kun kori käännetään ympäri.

a. Varmista, että kori lepää tasapinnalla.
b. Varo koriin kertynyttä kuumaa öljyä tai rasvaa. Vältä roiskeet kaatamalla öljy pois ennen korin laittamista takaisin. [***Kuva 9***]

8. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

Ruoanlaitto-opas

Jakaja

- Jakaja ei eristä lämmön siirtymistä ja ruokaroiskeita kahden korin välillä täydellisestä ruoanlaiton aikana. Tämä on normaalia.

Ylitäyttö

- Jos kori on liian täynnä, ruoka kypsyy epätasaisesti.
- **HUOMIO: Älä** purista ruokaa kokoon. Liian suuri määrä ruokaa voi koskettaa kuumennuskäämejä ja aiheuttaa tulipalon vaaran.

Öljyn käyttäminen

- Ruoasta tulee rapeampaa, jos lisäät siihen hieman öljyä. Käytä enintään 30 ml / 2 rkl öljyä.
- Öljysuihkeet ovat erinomainen tapa lisätä pieniä määriä öljyä tasaisesti erilaisiin ruokiin.
- **Älä** käytä ponnekaasua sisältäviä ruoanlaittosuihkeita. Ponnekaasut voivat vahingoittaa korin tarttumatonta pinnoitetta.

Ruokavinkkejä

- Voit kiertoilmakypsentää mitä tahansa pakasteruokia ja uunissa paistettavia ruokia.
- Kun valmistat kakkua, pikkupiirakoita tai mitä tahansa täytettä tai taikinaa sisältäviä ruokia, aseta ruoka kuumuudenkestävään astiaan ennen se asettamista koriin.
- Paljon rasvaa sisältävien ruokien kiertoilmakypsennyksessä kerää rasvaa rapeutusalustojen alle. Kaada rasva pois ruoanlaiton jälkeen välttääksesi ylimääräisen savun ruokaa laittaessasi.
- Nesteessä marinoidut ruoat aiheuttavat roiskeita ja ylimääräistä savua. Taputtele ne kuivaksi ennen kiertoilmakypsennystä.

Ranskanperunat

- Lisää 8–15 ml / ½–1 rkl öljyä rapeuden lisäämiseksi.
- Jos valmistat ranskanperunoita raaoista perunoista, liota paistamattomia ranskanperunoita vedessä 15 minuuttia tärkkelyksen poistamiseksi ennen kiertoilmakypsennystä. Taputtele kuivaksi pyyhkeellä ennen öljyn lisäämistä.
- Leikkaa paistamattomat ranskanperunat pienemmiksi tehdäksesi niistä rapeampia. Pyri leikkaamaan ranskanperunat 0,6 x 7,6 cm:n / ¼ x 3 tuuman suikaleiksi.

Huomautus: *Lisää vinkkejä ja reseptejä on VeSync-sovelluksessa ja pika-aloitusoppaassa.*

Lisää toimintoja

Lämpötilayksiköiden vaihtaminen

- Paina lämpötilaa ^ ja v 3 sekuntia.
- Kiertoilmakypsennin piippaa kerran, ja lämpötilayksikkö vaihtuu Celsiuksesta Fahrenheitiksi.
- Voit palata Celsiukseen toistamalla tämän.

Äänen kytkeminen päälle tai pois

- Paina lämpötilaa ^ ja aikaa ^ samanaikaisesti 3 sekuntia, kunnes kiertoilmakypsennin piippaa kerran.
- Voit kytkeä äänen takaisin päälle toistamalla tämän.

Keskeyttäminen

- Voit keskeyttää ruoanlaiton napauttamalla ▶‖. Kiertoilmakypsennin lopettaa kuumennuksen ja ▶‖ vilkkuu, kunnes napautat ▶‖ uudelleen jatkaaksesi ruoanlaittoa.
- Kiertoilmakypsennin sammuu, kun sitä ei käytetä 20 minuuttiin.
- Tällä toiminnolla voit keskeyttää ruoanlaiton poistamatta koria kiertoilmakypsentimestä.

Ruoanlaittotoimintojen asetukset

Ruoanlaittotoiminnon käyttö on helpoin tapa käyttää kiertoilmakypsennintä. Ruoanlaittotoimintoihin on ohjelmoitu ihanteellinen aika ja lämpötila tiettyjen ruokien valmistukseen.

- Toiminnon mukauttaminen:
    - Valitse toiminto ja säädä aika ja lämpötila.

Huomautus: *Voit kasvattaa tai pienentää aikaa tai lämpötilaa nopeasti painamalla ja pitämällä ^- tai v -painiketta.*

    - Pidä toimintopainiketta painettuna, kunnes kiertoilmakypsennin piippaa kerran.

- Toiminnon nollaaminen:
    - Älä muuta asetuksia vaan paina toimintopainiketta ja **GRANDZONE** (Yhteisvyöhyke) samanaikaisesti 3 sekuntia, kunnes kiertoilmakypsennin piippaa kerran.

- Kaikkien toimintojen nollaaminen:
    - Paina **ZONE 1** (VYÖHYKE 1) ja **ZONE 2** (VYÖHYKE 2) samanaikaisesti 3 sekuntia, kunnes kiertoilmakypsennin piippaa kerran.

Ruoanlaiton jatkaminen automaattisesti

- Kun otat korin ulos, kiertoilmakypsennin keskeyttää ruoanlaiton automaattisesti.
- Kun laitat korin takaisin paikoilleen, kiertoilmakypsennin jatkaa ruoanlaittoa automaattisesti aiempien asetusten perusteella.

Automaattinen Sammutus

Jos seuraavat tilat pysyvät epäaktiivisina vastaavan ajan, laite siirtyy “pois päältä” -tilaan, kun se ei ole yhteydessä verkkoon. (min)		
Päällä	Kaikki kypsennystoiminnot suoritettu	Esilämpö tai Tauko
19	13	19

Automaattinen Lepotila

Jos seuraava tila pysyy epäaktiivisena vastaavan ajan, laite siirtyy verkkolepotilaan, kun se on yhteydessä verkkoon. (min)		
Päällä	Kaikki kypsennystoiminnot suoritettu	Esilämpö tai Tauko
19	13	19

HUOLTO JA YLLÄPITO

Huomautus:

- *Puhdista kiertoilmakypsennin ja rapeutusalusta **aina** jokaisen käyttökerran jälkeen.*
- *Korin vuoraaminen kelmulla (rapeutusalustoja lukuun ottamatta) voi helpottaa puhdistamista.*

1. Sammuta kiertoilmakypsennin ja irrota se pistorasiasta. Anna sen jäähtyä täysin ennen puhdistamista. Vedä kori ulos nopeuttaaksesi jäähtymistä.
2. Pyyhi kiertoilmakypsennin tarvittaessa ulkopuolelta kostealla liinalla.
3. Kori ja rapeutusalustat ovat konepesun kestäviä. Voit myös pestä ne kuumassa saippuavedessä hankaamattomalla sienellä. Liota tarvittaessa.

Huomautus:

- *Korissa ja rapeutusalustoissa on tarttumaton pinnoite. Vältä metalliottimien ja hankaavien puhdistusaineiden käyttöä.*

4. Pinttynyt rasva:
   a. Sekoita pieneen kulhoon 30 g / 2 rkl ruokasoodaa ja 15 ml / 1 rkl vettä levitettäväksi tahnaksi.
   b. Levitä tahna korin ja rapeutusalustojen pinnalle sienellä ja hankaa. Anna korin ja rapeutusalustojen olla 15 minuuttia ennen huuhtelemista.
   c. Pese kori ja rapeutusalustat saippualla ja vedellä ennen käyttöä.
5. Puhdista kiertoilmakypsennin sisältä hieman kostealla hankaamattomalla sienellä tai liinalla. **Älä** upota veteen. Puhdista lämmityskäämi tarvittaessa poistaaksesi ruokajäämät. [***Kuva 11***]
6. Kuivaa ennen käyttöä.

Huomautus: *Varmista, että lämmityskäämi on täysin kuiva, ennen kuin käynnistät kiertoilmakypsentimen.*

FI

LISÄVARUSTEET

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

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. -yritys ilmoittaa täten, että tämä tuote noudattaa direktiivin 2014/53/EU, Ison-Britannian vuoden 2017 radiolaitesäädöksen ja muiden soveltuvien EU:n ja Ison-Britannian säädösten olennaisia vaatimuksia ja muita asianmukaisia ehtoja. Koko vaatimustenmukaisuusvakuutus on osoitteessa https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc

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

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen ratkaisu
Kiertoilmakypsennin ei käynnisty.	Varmista, että kiertoilmakypsennin on kytketty pistorasiaan.
	Työnnä kori tiukasti kiertoilmakypsentimeen.
Miten keskeytän yhden vyöhykkeen käyttäessäni molempaa vyöhykettä?	Voit keskeyttää yhden **vyöhykkeen** painamalla ensin **vyöhykkeen** ja painamalla sitten ⏯. Voit keskeyttää molemmat vyöhykkeet painamalla yksinkertaisesti ⏯.
Miten pysäytän yhden vyöhykkeen toiminnan käyttäessäni molempaa vyöhykettä?	Voit pysäyttää yhden **vyöhykkeen** painamalla vyöhykkeen painiketta 3 sekuntia.
Voiko korin asettaa turvallisesti pöytälevylle?	Kori kuumenee ruoanlaiton aikana. Ole varovainen käsitellessäsi sitä ja aseta se vain lämmönkestävälle alustalle.
Ruoka ei ole täysin kypsää.	Laita koriin pienempiä määriä ruokaa. Jos kori on liian täynnä, ruoka ei kypsy kunnolla.
	Kasvata ruoanlaittolämpötilaa tai aikaa.
Ruoka kypsyy epätasaisesti.	Pinottua tai tiiviisti pakattua ruokaa on ravistettava tai käännettävä ruoanlaiton aikana.
Ruoka ei ole rapeaa kiertoilmakypsennyksen jälkeen.	Pienen öljymäärän ruiskuttaminen tai levittäminen siveltimellä ruokien pinnalle voi lisätä rapeutta (katso **Ruoanlaitto-opas**, sivu 13).
Ranskanperunat eivät valmistu kunnolla.	Katso **Ranskanperunat**, sivu 14.
Kori ei työnny kiertoilmakypsentimeen tiukasti.	Varmista, että kori ei ole liian täynnä ruokaa.
	Varmista, että rapeutusalustat ovat tukevasti korin sisällä.
Kiertoilmakypsentimestä tulee valkoista savua tai höyryä.	Kiertoilmakypsennin voi tuottaa valkoista savua tai höyryä, kun sitä käytetään ensimmäisen kerran, tai ruoanlaiton aikana. Tämä on normaalia.
	Varmista, että kori ja kiertoilmakypsentimen sisäosat on puhdistettu kunnolla ja että niissä ei ole rasvaa.
	Rasvaisten ruokien laittaminen voi johtaa öljyn kertymiseen rapeutusalustojen alle. Tämä öljy aiheuttaa valkoista savua, ja kori voi kuumeta tavallista enemmän. Tämä on normaalia, eikä sen pitäisi vaikuttaa ruoanlaittoon. Käsittele koria varoen.
Kiertoilmakypsentimestä tulee tummaa savua.	Irrota kiertoilmakypsennin heti pistorasiasta. Tumma savu tarkoittaa, että ruoka palaa tai virtapiirissä on vikaa. Odota, että savu hälvenee, ennen kuin vedät korin ulos. Jos syy ei ole palanut ruoka, ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).
Kiertoilmakypsennin haisee muovilta.	Kiertoilmakypsentimissä voi aina olla valmistusprosessista johtuva muovin haju. Tämä on normaalia. Poista muovin haju noudattamalla kohdan **Koekäyttö** (sivu 9) ohjeita. Jos muovin haju ei poistu, ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).
Ruoanlaittoaika on pitempi käytettäessä yhteisvyöhykettä tai täsmättyä ruoanlaittoa.	Tämä on normaalia. Suurien ruokamäärien valmistus vie kauemmin.

VIANMÄÄRITYS (JATKOA)

Ongelma	Mahdollinen ratkaisu
Miten säädän lämpötilaa tai aikaa käyttäessäni yhtä vyöhykettä?	Valitse aktiivinen **vyöhyke** ja säädä sitten lämpötila **TEMP** (Lämpötila) -nuolilla tai aika **TIME** (Aika) -nuolilla.
Onko laite esilämmitettävä?	Laitetta ei tarvitse esilämmittää.
Voinko laittaa eri ruokaa kullakin vyöhykkeellä olematta huolissani ruoan sekoittumisesta?	Kyllä, molemmat **vyöhykkeet** ovat itsenäisiä, ja niillä on erilliset lämmityselementit ja puhaltimet.
Näytössä on virhekoodi "E1".	Vyöhykkeen 1 ylälämpötilan valvonnassa on avoin piiri. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).
Näytössä on virhekoodi "E2".	Vyöhykkeen 1 ylälämpötilan valvonnassa on oikosulku. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).
Näytössä on virhekoodi "E21".	Vyöhykkeen 1 alalämpötilan valvonnassa on avoin piiri. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).
Näytössä on virhekoodi "E22".	Vyöhykkeen 1 alalämpötilan valvonnassa on oikosulku. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).
Näytössä on virhekoodi "E3".	Kiertoilmakypsentimen vyöhykkeen 1 ylikuumenemissuoja on aktivoitunut. Sammuta kiertoilmakypsennin, irrota se pistorasiasta ja anna sen jäähtyä täysin. Jos näytössä näkyy edelleen "E3", ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).
Näytössä on virhekoodi "E24".	Vyöhykkeen 2 ylälämpötilan valvonnassa on avoin piiri. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).
Näytössä on virhekoodi "E25".	Vyöhykkeen 2 ylälämpötilan valvonnassa on oikosulku. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).
Näytössä on virhekoodi "E26".	Vyöhykkeen 2 alalämpötilan valvonnassa on avoin piiri. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).
Näytössä on virhekoodi "E27".	Vyöhykkeen 2 alalämpötilan valvonnassa on oikosulku. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).
Näytössä on virhekoodi "E28".	Kiertoilmakypsentimen vyöhykkeen 2 ylikuumenemissuoja on aktivoitunut. Sammuta kiertoilmakypsennin, irrota se pistorasiasta ja anna sen jäähtyä täysin. Jos näytössä näkyy edelleen "**E28**", ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 21).

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

FI

RAJOITETUN TAKUUN TIEDOT

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

Cosorin rajoitettu tuotetakuu

Kuluttajan kahden (2) vuoden* rajoitettu tuotetakuu

Vesync Germany GmbH (“Vesync”) takaa, että tuotteessa ei ole materiaali- tai valmistusvikoja **2 vuoteen alkuperäisestä ostopäivästä** (”rajoitetun takuun kesto”) edellyttäen, että tuotetta käytetään sen käyttö- ja huolto-ohjeiden mukaisesti (kuten tarkoitetussa ympäristössä ja normaaliolosuhteissa). ***Tämä takuu ei rajoita oikeuksiasi, jotka soveltuvat maan tai alueen kuluttajansuojalait saattavat määrätä tai myöntää, missä tapauksessa rajoitetun takuun kestoa jatketaan soveltuvien vaatimusten mukaisesti.***

FI

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 vastaavan 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, siirtyikö tuotteen omistus rajoitetun takuun keston aikana. Alkuperäisen kuluttajaostajan on toimitettava todiste viasta tai vikatoiminnasta sekä ostotodistus voidakseen lunastaa rajoitetun takuun edut.

Varo valtuuttamattomia jälleenmyyjiä ja myyjiä

Tämä rajoitettu takuu ei koske tuotteita, jotka on ostettu valtuuttamattomilta jälleenmyyjiltä tai myyjiltä. Vesync:n rajoitettu takuu koskee vain tuotteita, jotka on ostettu valtuutetuilta jälleenmyyjiltä tai myyjiltä, jotka ovat Vesync:n laadunvalvonnan alaisia ja jotka ovat sitoutuneet noudattamaan sen laadunvalvontaa. Huomaa, että valtuuttamattomilta sivuilta tai jälleenmyyjiltä ostetut tuotteet saattavat olla väärennyksiä, käytettyjä tai viallisia, eikä niitä ole välttämättä suunniteltu käytettäväksi maassasi. Voit suojata itsesi ja tuotteesi varmistamalla, että ostat yksinomaan Vesync :ltä tai sen valtuutetuilta jälleenmyyjiltä.

Jos sinulla on kysyttävää tietystä myyjästä tai epäilet ostaneesi tuotteesi valtuuttamattomalta myyjältä, ota yhteyttä asiakastukitiimiimme.

Mitä takuu ei kata?

- Normaali kuluminen, mukaan lukien normaalisti kuluvat osat, kuten pölysäiliö, suodatin, rullaharja, akku ja virtajohto, tai maton tai lattian vahingoittuminen väärinkäytön takia.
- Jos ostotodistetta on muuteltu mitenkään tai se ei ole lukukelpoinen.
- Jos tuotteen mallinumeroa, sarjanumeroa tai tuotantopäiväkoodia on muutettu mitenkään tai se on poistettu tai tehty lukukelvottomaksi.
- Jos tuotetta on muunneltu sen alkuperäisestä tilasta.
- Jos tuotetta ei ole käytettä tämän käyttöoppaan neuvojen ja ohjeiden mukaisesti.
- Muiden kuin tässä käyttöoppaassa suositeltujen oheislaitteiden, lisävarusteiden tai lisätarvikkeiden kytkemisestä johtuvat vahingot.
- Vahingon, väärinkäytön tai virheellisen tai riittämättömän huollon aiheuttamat vauriot ja viat.
- Vauriot ja viat, jotka johtuvat tuotteen huollosta tai korjauksesta, jonka on suorittanut valtuuttamaton palveluntarjoaja tai joku muu kuin Vesync.
- Kaupallisessa käytössä, vuokrakäytössä tai muussa käytössä, johon tuotetta ei ole tarkoitettu, syntyneet vahingot ja viat.
- Jos yksikkö on vahingoittunut mm. eläinten, salamoinnin, epänormaalin jännitteen, tulen, luonnonkatastrofin, kuljetuksen, tiskikoneen tai veden takia (paitsi jos käyttöoppaassa nimenomaisesti ilmoitetaan, että tuote on konepesun kestävä).
- Satunnaiset ja seuraamukselliset vahingot.
- Vauriot ja viat, jotka ylittävät tuotteen hinnan.

Rajoitetun takuuhuollon lunastaminen 5 yksinkertaisella vaiheella:

1. Varmista, että tuotteesi takuu on voimassa.
2. Varmista, että sinulla on kopio laskusta ja tilaustunnuksesta tai ostotodisteesta.
3. Varmista, että tuote on hallussasi. **ÄLÄ** hävitä tuotetta, ennen kuin otat meihin yhteyttä.
4. Ota yhteyttä asiakastukitiimiimme.
5. Kun asiakastukitiimi on hyväksynyt pyyntösi,

palauta tuote ja liitä kopio laskusta ja tilaustunnuksesta.

Yksinomainen ja eksklusiivinen korjauskeino

EDELLÄ KUVATTU RAJOITETTU TAKUU ON Vesync:N YKSINOMAINEN KORVAUSVELVOLLISUUS JA SINUN YKSINOMAINEN JA EKSKLUSIIVINEN KORJAUSKEINOSI MILLE TAHANSA TAKUURIKKEELLE TAI MUULLE TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUILMOITUKSEN KATTAMAN TUOTTEEN EPÄYHDENMUKAISUUDELLE. TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU ON EKSKLUSIIVINEN JA KORVAA KAIKKI MUUT TAKUUT. KENELLÄKÄÄN Vesync:N TYÖNTEKIJÄLLÄ TAI MUULLA KOLMANNELLA OSAPUOLELLA EI OLE LUPAA MYÖNTÄÄ TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUILMOITUKSEN RAJOITETUN TAKUUN LISÄKSI MITÄÄN TAKUUTA.

Rajoitettujen takuiden vastuuvapauslauseke

SOVELTUVAN LAIN SUURIMMASSA LAAJUUDESSA JA LUKUUN OTTAMATTA TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUKÄYTÄNNÖN MYÖNTÄMÄÄ TAKUUTA Vesync:N CORPORATION TOIMITTAA Vesync:LTÄ OSTAMASI TUOTTEET ”SELLAISENAAN”, JA Vesync KIELTÄYTYY TÄTEN KAIKISTA TAKUISTA, NIIN SUORASANAISISTA KUIN VIHJATUISTA, LAIN EDELLYTTÄMISTÄ JNE., MUKAAN LUKIEN MM. KAIKKI TAKUUT TUOTTEEN MYYTÄVYYDESTÄ, RIKKOMATTOMUUDESTA JA SOVELTUVUUDESTA TIETTYYN TARKOITUKSEEN.

Korvausvelvollisuuden rajoitukset

SOVELTUVAN LAIN SUURIMMASSA LAAJUUDESSA Vesync:N, SEN TYTÄRYHTIÖT TAI NIIDEN LISENSOIJAT, PALVELUNTARJOAJAT, TYÖNTEKIJÄT, EDUSTAJAT, JOHTAJAT TAI ESIMIEHET EIVÄT OLE MISSÄÄN TAPAUKSESSA KORVAUSVELVOLLISIA SEURAAVISTA:

(a) KAIKKI Vesync: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:LLE TAI JOLLEKIN SEN TOIMITTAJALLE ON ILMOITETTU TÄLLAISEN VAHINGON MAHDOLLISUUDESTA TAI TODENNÄKÖISYYDESTÄ.

JA RIIPPUMATTA SIITÄ, JOHTUUKO SE OIKEUDEN LOUKKAUKSESTA (MUKAAN LUKIEN HUOLIMATTOMUUS), SOPIMUSRIKKEESTÄ TAI MUUSTA SYYSTÄ. KORVAUSVELVOLLISUUTEMME EI MISSÄÄN NIMESSÄ YLITÄ SINUN VIALLISESTA TUOTTEESTA MAKSAMAASI SUMMAA, EMMEKÄ ME OLE MISSÄÄN TAPAUKSESSA KORVAUSVELVOLLISIA MISTÄÄN SEURAAMUKSELLISISTA, SATUNNAISISTA, ERITYISISTÄ TAI RANGAISTUKSELLISISTA VAHINGOISTA TAI MENETYKSISTÄ, OLIVAT NE SUORIA TAI VÄLILLISIÄ.

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

Muita sinulla mahdollisesti olevia oikeuksia

JOILLAIN LAINKÄYTTÖALUEILLA EI SALLITA SEURAAVIA: (1) VIHJATTUJEN TAKUIDEN POISJÄTTÖ, (2) VIHJATTUJEN TAKUIDEN KESTON RAJOITTAMINEN JA/TAI (3) SATUNNAISTEN TAI SEURAAMUKSELLISTEN VAHINKOJEN POISJÄTTÖ TAI RAJOITTAMINEN. NÄIN OLLEN TÄMÄN KÄYTÄNNÖN VASTUUVAPAUSLAUSEKKEET EIVÄT VÄLTTÄMÄTTÄ KOSKE SINUA. TÄLLAISILLA LAINKÄYTTÖALUEILLA SINULLA ON VAIN NE VIHJATUT TAKUUT, JOTKA SOVELTUVA LAKI NIMENOMAISESTI VAATII. TAKUIDEN, KORVAUSVELVOLLISUUDEN JA KORJAUSKEINOJEN RAJOITUKSET SOVELTUVAT LAIN SALLIMASSA MAKSIMIMITASSA.

VAIKKA TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU MYÖNTÄÄ SINULLE TIETYT LAILLISET OIKEUDET, SINULLA SAATTAA OLLA MUITAKIN OIKEUKSIA LAINKÄYTTÖALUEELLASI. TÄMÄ RAJOITETUN TAKUUN ILMOITUS ON SINUUN JA TUOTTEESEEN SOVELTUVIEN LAKIEN ALAINEN. KÄY LÄPI LAINKÄYTTÖALUEESI LAIT YMMÄRTÄÄKSESI OIKEUTESI TÄYSIN.

Tämän käytäntö muutokset

Saatamme muuttaa tämän rajoitetun takuun ehtoja ja saatavuutta omasta päätöksestämme, mutta mitkään muutokset eivät ole takautuvia.

Tämän takuun myöntää:

Vesync Germany GmbH
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Saksa

FI

ASIAKASTUKI

Jos sinulla on mitään kysyttävää tai huolenaiheita uudesta tuotteestasi, ota yhteyttä avuliaaseen asiakastukitiimiimme.

Sähköposti:
info@cosori.fi

**Pidä tilauslasku ja tilaustunnus valmiina, ennen kuin otat yhteyttä asiakastukeen.*

Alkuperät

Google, Android ja Google-Play ovat Google LLC:n tavaramerkkejä.

App Store® on Apple Inc:n tavaramerkki.

Wi-Fi® on Wi-Fi Alliancen® rekisteröity tavaramerkki.

iOS on Cisco Systems, Incin ja/tai sen tytäryhtiöiden rekisteröity tavaramerkki Yhdysvalloissa ja tietyissä muissa maissa.

Bluetooth®-sanamerkki ja -logot ovat Bluetooth SIG, Inc:n rekisteröityjä tavaramerkkejä, ja VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD käyttää niitä lisenssin puitteissa. Muut tavaramerkit ja kauppanimet kuuluvat omistajilleen.

FI

NÄYTÄ MEILLE, MITÄ VALMISTAT

Toivottavasti tästä on ollut sinulle apua. Odotamme innolla näkemään kauniit lopputuotteesi, ja haluat varmasti jakaa poseerauksia! Yhteisömme odottaa lähetyksiäsi – valitse alta haluamasi alusta. Kuvaa, merkitse ja lisää hashtag, Cosori-kokki!

@Cosorisuomi

@CosoriScandi

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

Tartalomjegyzék

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

A csomag tartalma

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

Műszaki adatok

Típus	CAF-TF101S-AEUR
Tápellátás	AC 220–240 V, 50 Hz
Névleges fogyasztás	2 800 W
Kapacitás	10 l
Hőmérséklet-tartomány	35–230 °C
Időtartomány	1 perc – 48 óra
Méretek (fogantyúval együtt)	Mé. 33,8 cm x Sz. 51,8 cm x Ma. 31,3 cm
Tömeg	9,2 kg
Wi-Fi ® frekvencia-tartomány	2412–2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
Bluetooth® frekvencia-tartomány	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
Hálózati készenléti üzemmód energiafogyasztás	<2.0W
Kikapcsolt üzemmód energiafog-yasztása	<0.3W

HU

OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

A légsütő használata során tartsa be az alapvető biztonsági óvintézkedéseket. Olvassa át a teljes útmutatót.

Legfontosabb biztonsági jellemzők

- **Ne** érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyút.
- Óvatosan fordítsa meg a kosarat főzés után, mert a forró pirítólap kieshet, és biztonsági kockázatot jelenthet.
- A pirítólapot stabilan helyezze a kosárba, hogy csökkentse a kiesés esélyét.
- **Ne** zárja el a szellőzőnyílásokat. A nyílásokon keresztül forró gőz távozik. Tartsa távol a kezét és az arcát a nyílásoktól.
- **Mindig** használjon fogót a forró étel óvatos eltávolításához.

Általános biztonság

- Az áramütés elleni védelemérdekében **ne merítse a légsütő** burkolatát, a vezetéket vagy a dugót vízbe vagy folyadékba.
- Szigorú felügyeletre van szükség, ha a készüléket gyermekek, vagy gyermekek közelében használják. Használaton kívül, vagy tisztítás előtt húzza ki a konnektorból. Hagyja lehűlni, mielőtt felhelyezi vagy leveszi az alkatrészeket.
- **Ne** működtessen semmilyen készüléket sérült vezetékkel vagy dugóval, illetve a készülék meghibásodása vagy bármilyen módon történő sérülése után. Vigye vissza a készüléket a legközelebbi hivatalos szervizbe ellenőrzés, javítás vagy beállítás céljából. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd a(z) 21. oldalt).
- **Ne** használja a légsütőt, ha az sérült, nem működik, vagy ha a vezeték vagy

HU

a dugó sérült. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd a(z) 21. oldalt).

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

Légsütés közben

- A légsütő **csak** forró levegővel működik. **Soha** ne töltse fel a kosarat olajjal vagy zsírral.
- **Soha** ne használja a légsütőt a kosár (kosarak) nélkül.
- **Ne** tegyen túlméretezett ételeket vagy fém edényeket a légsütőbe, mert tüzet vagy áramütést okozhatnak.
- **Ne** töltse túl a kosarat. A felhalmozott ételek hozzáérhetnek a fűtőszálakhoz, és tűzveszélyt okozhatnak.
- **Ne** érintse meg a tartozékokat (beleértve a pirítólapot is) a légsütés alatt vagy közvetlenül utána.
- **Ne** tegyen papírt, kartont, nem hőálló műanyagot vagy hasonló anyagokat a légsütőbe.
- **Soha** ne tegyen sütőpapírt vagy pergamenpapírt a légsütőbe anélkül, hogy étel lenne rajta. A légmozgás miatt a papír megemelkedhet és hozzáérhet a fűtőszálakhoz.
- Ha a kosarat fóliával béleli ki, ügyeljen rá, hogy az ne érintkezzen a fűtőelemekkel, mert ez túlhevülést és tűzveszélyt okozhat.
- **Mindig** hőálló edényeket használjon. Legyen rendkívül óvatos, ha nem fém- vagy üvegedényeket használ.
- A tűzveszély csökkentése érdekében tartsa távol a légsütőt gyúlékony anyagoktól (függönyök, asztalterítők stb.). Lapos, stabil, hőálló felületen, hőforrásoktól vagy folyadékoktól távol tartva használja.
- Azonnal kapcsolja ki és húzza ki a légsütőt az elektromos aljzatból, ha sötét füstöt lát kiáramlani. A fehér füst normális, amelyet a melegedő zsír vagy a kifröccsenő étel okoz, de a sötét füst azt jelenti, hogy ég az étel, vagy valamilyen áramköri probléma van. Várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt kihúzza a kosarat. Ha az ok nem az odaégett étel volt, forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd a(z) 21. oldal).
- A légsütő kikapcsolásához nyomja meg egyszer az ⏻. A légsütő hangjelzést ad, és minden gomb kikapcsol, az ⏻ kivételével, amely narancssárgára vált.
- **Ne** hagyja felügyelet nélkül a légsütőt használat közben.

HU

Tápellátás és -kábel

- Kapcsolja ki a légsütőt, mielőtt kihúzza a dugót az aljzatból.
- Az áramtalanításhoz fogja meg a dugót, és húzza ki a konnektorból. **Soha** ne a tápkábelt fogva húzza ki.
- **Ne** hagyja, hogy a tápkábel (vagy bármilyen hosszabbító kábel) az asztal vagy a pult széle fölé lógjon, vagy forró felületekhez érjen.
- A fulladásveszély elkerülése érdekében távolítsa el és dobja el a légsütő hálózati csatlakozójára szerelt védőburkolatot.
- A légsütőt **soha** ne csatlakoztassa pult alatti elektromos aljzathoz.
- Mindig földelt konnektorba csatlakoztassa. **Ne** módosítsa a dugót semmilyen módon.
- A légsütő **csak 220–240 V, 50Hz**-es elektromos rendszerrel használható. **Ne** dugja be más típusú aljzatba. (2. ábra)
- Tartsa a légsütőt és annak vezetékét 8 évesnél fiatalabb gyermekek elől elzárva.
- Ha a tápkábel megsérül, azt az Arovast cégnek vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos vagy tűzveszély elkerülése érdekében. Kérjük, forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd a(z) 21. oldal).

Hosszabbítókábelek

- Hosszabb hosszabbító kábelek is kaphatók és használhatók, ha óvatosan bánik velük. Ha hosszabb hosszabbító kábelt használ:
  - A hosszabbító kábel jelzett elektromos névleges teljesítményének legalább akkorának kell lennie, mint a légsütő elektromos névleges teljesítménye.
  - A kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne lógjon a pult vagy az asztallap fölé, ahol a gyerekek meghúzhatják vagy véletlenül megbotolhatnak benne.
  - Ha a készülék földelt típusú, a vezetékkészletnek vagy a hosszabbítónak földelt, háromszálas vezetéknek kell lennie.

FIGYELMEZTETÉS: Minden egyéb szervizelést hivatalos szervizképviselőnek kell elvégeznie.

HU

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



VIGYÁZAT: Forró felület.

TEGYE EL EZT AZ ÚTMUTATÓT



Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a termék nem dobható ki háztartási hulladékként, és újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőhelyre kell szállítani. A megfelelő ártalmatlanítás és újrahasznosítás hozzájárul a természeti erőforrások, az emberi egészség és a környezet védelméhez.

A termék ártalmatlanításával és újrahasznosításával kapcsolatos további információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, az ártalmatlanító szolgálathoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol ezt a terméket vásárolta.

A termék RoHS-konform.

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

HU

VeSync alkalmazás beállítása

Megjegyzés:

- *A VeSync alkalmazást folyamatosan fejlesztjük, és idővel változhat. Bármilyen eltérés esetén kövesse az alkalmazáson belüli utasításokat.*
- *Az alkalmazás futtatásához Wi-Fi vagy mobil adatátvitelhez, ill. iOS 12-es vagy Android 7-os (vagy újabb) operációs rendszer szükséges. Nem emeltdíjas adatátviteli és üzenetküldési költségekkel járhat. Regisztráció szükséges.*

1. A VeSync alkalmazás letöltéséhez szkennelje be a QR-kódot, vagy keressen rá a „VeSync" kifejezésre az Apple App Store® vagy a Google Play™ Store áruházban.

Megjegyzés: *Ha Ön Android™ eszközt használ, válassza az „Allow" (Engedélyezés) lehetőséget a VeSync használatához.*



2. Nyissa meg a VeSync alkalmazást. Ha már rendelkezik fiókkal, koppintson a **Log In** (Bejelentkezés) gombra. Új fiók létrehozásához koppintson a **Sign Up** (Regisztrálás) gombra.

Megjegyzés: *A harmadik féltől származó szolgáltatások és termékek használatához saját VeSync-fiókot kell létrehoznia. Ezek nem működnek vendégfiókkal. Egy VeSync-fiókkal lehetővé teheti családtagjai és barátai számára is az intelligens légsütő irányítását.*

3. Csatlakoztassa az intelligens légsütőt, és érintse meg a ⏻.

4. Koppintson a **+** jelre, és válassza ki az okos készülékét.

5. Kövesse az alkalmazáson belüli utasításokat az okos készülék beállításához.

Megjegyzés:

- *Bármikor módosíthatja a nevet és az ikont. Ehhez navigáljon a sütő képernyőre, és koppintson a(z) ⚙ elemre.*

Leválasztás a Wi-Fi®-ről

- A Wi-Fi® kapcsolat megszakításához tartsa lenyomva a ⏻ gombot 15 másodpercig, amíg a Wi-Fi jelzés ki nem kapcsol. Ez visszaállítja az intelligens légsütő alapértelmezett beállításait, és leválasztja azt a VeSync alkalmazásról.
- Az újbóli csatlakozáshoz kövesse a VeSync alkalmazásban található, az eszköz hozzáadására vonatkozó utasításokat.

A VeSync alkalmazás funkciói

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

Távvezérlés

- Az okossütő összes funkciója vezérelhető akár távolról is, kivéve a sütés elindítását (tartsa be az UL biztonsági előírásokat).
- A sütés állapota távolról is figyelhető.

Alkalmazáson belüli receptek

- Az alkalmazásban elérhetők a COSORI saját séfjei által készített, előre beprogramozott receptek. A rendszer ezeknél a recepteknél automatikusan beállítja az ajánlott időt és hőmérsékletet.
- Hozzon létre egyéni recepteket, és mentse el őket.

Megjegyzés: *A VeSync alkalmazás folyamatosan frissül, és az alkalmazás funkciói bővülnek.*

HU

ISMERJE MEG SÜTŐJÉT

Megjegyzés:

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

A forrólevegős sütő ábrája [1.1. ábra]

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

A kijelző ábrája [1.2. ábra]

Megjegyzés: *Amikor megérint egy sütési funkciógombot, az narancssárga színűre változik, jelezve, hogy az adott funkció ki van választva.*

Vezérlőpanel

A. Hőmérséklet növelése/csökkentése
B. Be/ki
C. Sütési funkciók
D. 1. ZONE
E. SZINKRONIZÁLÁS
F. GRANDZONE
G. MATCH
H. ZONE 2
I. Idő növelése/csökkentése
J. Indítás/szünet

Kijelző

HU

a. Bekapcsolt állapotú felső fűtőelemek
b. Bekapcsolt állapotú felső és alsó fűtőelemek
c. Sütési állapot
d. Wi-Fi jelzés
e. Hőmérséklet kijelzés
f. Idő kijelzés

Megjegyzés: *A Wi-Fi jelzőlámpa jelzi a VeSync konfigurálási állapotát. További információkért lásd a VeSync alkalmazáson belüli utasításokat.*

Kijelző üzenetek [1.3. ábra]

Cooking (Sütés) *[**a ábra**] és [**b ábra**]*

Paused (Szüneteltetve) [*c ábra*] *és [**d ábra**]*

Basket is Removed/Cooking Paused (Kosár eltávolítva/Sütés szüneteltetve) *[**e ábra**]*

Cooking Finished (Sütés kész) *[**f ábra**]*

Cooling (Hűtés) *[**g ábra**]*

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Beállítás

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

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

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

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

Tesztüzem

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

1. Győződjön meg róla, hogy a forrólevegős sütő kosarai üresek, és csatlakoztassa a készüléket.
2. Érintse meg a ⏻ gombot.
3. Koppintson a **GRANDZONE** LEHETŐSÉGRE. A kijelzőn a „**200 °C**” és a „**20 MIN**” (20 PERC) felirat jelenik meg.
4. Nyomja meg a ﹀ gombot az idő 10 percre állításához.
5. A melegítés elkezdéséhez érintse meg a ▶‖ gombot. Amikor a tesztüzem befejeződött, a készülék hangjelzést ad.
6. Vegye ki a kosarat. Hagyja a kosarat 10–30 perc alatt teljesen kihűlni.

Megjegyzés:

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

Szilikon dugók

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

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

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

HU

A SÜTŐ HASZNÁLATA

A VeSync alkalmazással figyelemmel kísérheti a sütést, valamint az alkalmazáson belül recepteket találhat és további funkciókhoz is hozzáférhet. Az intelligens funkciók listájáért lásd: **A VeSync alkalmazás funkciói** (7. oldal).

Sütés

Megjegyzés:

- ***Ne*** *helyezzen semmit a gépre. Ez megzavarja a légáramlást, és rossz sütési eredményt okoz. [**6. ábra**]*
- *A forrólevegős sütő nem olajsütő.* ***Ne*** *töltse fel a kosarat olajjal, sütőzsírral vagy bármilyen folyadékkal.*
- *Amikor a kosarat kiveszi a készülékből, ügyeljen a forró gőzre.*

Sütési táblázat

Az eredmény változó lehet. Receptekért és sütési inspirációért tekintse meg a VeSync alkalmazást.

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

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

Sütés a Grandzone-ban

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

Megjegyzés:

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

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

Megjegyzés: *A sütési funkciók bizonyos ételek sütéséhez ideális időre és hőmérsékletre vannak beprogramozva. Az időt és a hőmérsékletet is átállíthatja.*

5. Az idő és a hőmérséklet átállításához koppintson a ∧ gombra vagy a ∨ gombra az idő és a hőmérséklet megjelenítéséhez. Ezt bármikor megteheti sütés közben. A módosítást követően a funkció alapértelmezett beállításaira történő azonnali visszaállításhoz nyomja meg ismét a funkció gombját. *[**8. ábra**]*
6. A sütés elkezdéséhez érintse meg a ▶‖ gombot.
7. A készülék hangjelzést ad, amikor befejezte a sütést. A kijelzőn a következő látható: „End" (Vége).
8. Vegye ki a kosarat a készülékből, vigyázzon a forró gőzzel. Használjon fogót vagy hőálló eszközöket az ételek kosárból való kivételéhez.

VIGYÁZAT: A forró Crisper plate-ek kieshetnek a kosár megfordításakor.

   a. Győződjön meg arról, hogy a kosár sík felületen áll.
   b. Figyeljen a kosárban összegyűlt forró olajra vagy zsírra. A fröccsenés elkerülése érdekében a kosár cseréje előtt engedje le az olajat. [**9. ábra**]

9. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

Sütés egy zónában

1. Helyezze vissza a Crisper plate és az elválasztóelemet a kosárba. *[**10. ábra**]*

Megjegyzés:

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

2. Érintse meg a ⏻ gombot.
3. Válassza ki a használni kívánt zóna gombját.
4. Válasszon ki egy sütési funkciót.

Megjegyzés: *A sütési funkciók bizonyos ételek sütéséhez ideális időre és hőmérsékletre vannak beprogramozva. Az időt és a hőmérsékletet is átállíthatja.*

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

VIGYÁZAT: A forró Crisper plate-ek kieshetnek a kosár megfordításakor.

   a. Győződjön meg arról, hogy a kosár sík felületen áll.
   b. Figyeljen a kosárban összegyűlt forró olajra vagy zsírra. A fröccsenés elkerülése érdekében a kosár cseréje előtt engedje le az olajat. [**9. ábra**]

9. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

HU

Sütés két zónában

Süssön két zóna használatával, ha különböző ételeket kíván készíteni egyidejűleg. Az **1. ZÓNA** és a **2. ZÓNA** külön-külön vezérelhető.

1. Helyezze vissza a Crisper plate és az elválasztóelemet a kosárba.

Megjegyzés:

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

2. Érintse meg a ⏻ gombot.
3. Válassza a **ZONE 1** lehetőséget.
4. Válasszon ki egy sütési funkciót.
5. Az idő és a hőmérséklet átállításához koppintson a ∧ gombra vagy a ∨ gombra az idő és a hőmérséklet megjelenítéséhez. Ezt bármikor megteheti sütés közben. A módosítást követően a funkció alapértelmezett beállításaira történő azonnali visszaállításhoz nyomja meg ismét a funkció gombját.
6. Válassza a **ZONE 2**, majd ismételje meg a **4**. és az **5**. lépést.
7. A forrólevegős sütés elkezdéséhez érintse meg a ▶‖ gombot.

Megjegyzés: *Ha a sütési idő lejárata előtt az egyik zónában található ételt már késznek ítéli, az adott zóna kiválasztásával a ▶‖ gombra kattintva szüneteltetheti azt.*

HU

8. A készülék hangjelzést ad, amikor befejezte a sütést. A kijelzőn a következő látható: „End" (Vége).
9. Vegye ki a kosarat a gépből, vigyázzon a forró gőzzel. Használjon fogót vagy hőálló eszközöket az ételek kosárból való kivételéhez.

VIGYÁZAT: A forró Crisper plate kieshetnek a kosár megfordításakor.

10. Győződjön meg arról, hogy a kosár sík felületen áll.
11. Figyeljen a kosárban összegyűlt forró olajra vagy zsírra. A fröccsenés elkerülése érdekében a kosár cseréje előtt engedje le az olajat. *(**9. ábra**)*
12. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

A sütés szüneteltetése

A kosár eltávolításakor a sütés automatikusan szünetel. Helyezze vissza a kosarat a sütés folytatásához.

Esetleg koppintson a ▶‖ gombra, hogy mindkét zónában szüneteltesse a sütést. Koppintson újra a ▶‖ gombra a sütés folytatásához.

A sütési idő szüneteltetése az egyik zónában (mindkét zóna használatakor)

1. Válassza ki a szüneteltetni kívánt zónát.
2. A sütés szüneteltetéséhez érintse meg a ▶‖ gombot.
3. A szüneteltetett zóna folytatásához koppintson újra a ▶‖ gombra.

Megjegyzés: *A szüneteltetés közben módosíthatja a beállításokat (főzési funkció, idő és hőmérséklet).*

A sütési idő befejezése az egyik zónában (mindkét zóna használatakor)

Ha a sütési idő lejárata előtt az egyik zónában található ételt már késznek ítéli, **leállíthatja az adott zónát**. Tartsa lenyomva a zóna gombját 3 másodpercig.

Sütés szinkronizálása

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

1. Helyezze vissza a Crisper plate és az elválasztóelemet a kosárba. *[**10. ábra**]*

Megjegyzés:

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

2. Érintse meg a ⏻ gombot.
3. Válassza a **ZONE 1** lehetőséget. Válasszon egy sütési funkciót, majd változtassa meg a hőmérsékletet és az időt a ∧ vagy a ∨ gomb érintésével.
4. Válassza a **ZONE 2** lehetőséget. Válasszon egy sütési funkciót, majd változtassa meg a hőmérsékletet és az időt a ∧ vagy a ∨ gomb érintésével.

5. Érintse meg a **SYNC** (Szinkronizálás) gombot.
6. Érintse meg a ▶‖ gombot. A leghosszabb idővel beállított zónában megkezdődik a sütés. A másik zóna kijelzőjén a „HoLd" (Várakozás) felirat jelenik meg. Az egység akkor indítja el a második zónát, amikor mindkét zóna esetében ugyanannyi idő van hátra.
7. A légsütő hangjelzést ad, amikor befejezte a sütést. A kijelzőn a következő látható: „End" (Vége).

Megjegyzés: *Ha a sütési idő lejárata előtt az egyik zónában található ételt már késznek ítéli,* ***leállíthatja az adott zónát****. Tartsa lenyomva a zóna gombját 3 másodpercig*

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

VIGYÁZAT: A forró Crisper plate-ek kieshetnek a kosár megfordításakor.

a. Győződjön meg arról, hogy a kosár sík felületen áll.
b. Figyeljen a kosárban összegyűlt forró olajra vagy zsírra. A fröccsenés elkerülése érdekében a kosár cseréje előtt engedje le az olajat. [***9. ábra***]

9. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

Egységes sütés

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

1. Helyezze vissza a Crisper plate és az elválasztóelemet a kosárba. [***10. ábra***]

Megjegyzés:

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

2. Érintse meg a ⏻ gombot.
3. Válassza a **ZONE 1** lehetőséget. Válasszon egy sütési funkciót, majd változtassa meg a hőmérsékletet és az időt a ∧ vagy a ∨ gomb érintésével.
4. Koppintson a **MATCH** (Egységes) gombra az **1. ZÓNA** beállításainak a **2. ZÓNÁBA** másolásához.
5. Koppintson a ▶‖ gombra, hogy mindkét zónában megkezdje a sütést.
6. A készülék hangjelzést ad, amikor befejezte a sütést. A kijelzőn a következő látható: „End" (Vége).
7. Vegye ki a kosarat a készülékből, vigyázzon a forró gőzzel. Használjon fogót vagy hőálló eszközöket az ételek kosárból való kivételéhez.

VIGYÁZAT: A forró Crisper plate-ek kieshetnek a kosár megfordításakor.

a. Győződjön meg arról, hogy a kosár sík felületen áll.
b. Figyeljen a kosárban összegyűlt forró olajra vagy zsírra. A fröccsenés elkerülése érdekében a kosár cseréje előtt engedje le az olajat. [***9. ábra***]

8. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

Sütési útmutató

Elválasztóelem

- Az elválasztóelem nem akadályozza meg teljesen a hőátvitelt, illetve azt, hogy az élelmiszer főzés közben az egyik kosárból a másikba folyjon. Ez normális jelenség.

Túltöltés

- Ha a kosár túl van töltve, az étel egyenetlenül sül meg.
- **VIGYÁZAT: Ne** halmozzon fel benne ételt. A felhalmozott ételek hozzáérhetnek a fűtőtekercsekhez, és tüzveszélyt okozhatnak.

Olaj használata

- Ha egy kis olajat ad az ételhez, az ropogósabb lesz. Legfeljebb 30 ml / 2 evőkanál (USA-ban használatos evőkanálra értendő) olajat használjon.
- Az olajspray-k kiválóan alkalmasak kis mennyiségű olaj egyenletes felvitelére minden élelmiszerre.
- **Ne** használjon hajtógázas sütőspray-ket. A hajtógázok kárt tehetnek a kosár tapadásmentes bevonatában.

HU

Ételtippek

- Bármilyen fagyasztott élelmiszert vagy sütőben sütheto terméket megsüthet a készülékkel.
- Sütemények, kézműves piték vagy bármilyen töltelékes vagy tésztás étel készítéséhez helyezze az ételt hőálló edénybe, mielőtt a kosárba helyezi.
- A magas zsírtartalmú ételek készítésénél a zsír összegyűlik a Crisper plate alatt. A sütés közbeni túlzott füstölés elkerülése érdekében sütés után öntse ki a zsiradékot.
- A folyadékkal pácolt ételek fröccsenést és túlzott füstöt okoznak. Ezeket az ételeket sütés előtt törölje szárazra.

Sült burgonya

- Tegyen rá 8-15 ml / ½-1 evőkanál (USA-ban használatos evőkanálra értendő) olajat, hogy ropogós legyen.
- Ha nyers burgonyából készít sült burgonyát, sütés előtt 15 percig áztassa a nyers burgonyát vízben, hogy eltávolítsa a keményítőt. Az olaj hozzáadása előtt törölközővel törölje szárazra.
- A ropogósabb eredmény érdekében vágja kisebbre a nyers burgonyát. Próbálja meg a sült krumplit 0,6 x 7,6 cm-es csíkokra vágni.

Megjegyzés: *További tippeket és recepteket találhat a VeSync alkalmazásban és a gyorsindítási útmutatóban.*

További funkciók

Hőmérsékleti mértékegységek váltása

- Tartsa nyomva a hőmérséklet ∧ és a ∨ gombot 3 másodpercig.
- A légsütő egyszer sípol, majd Celsiusról Farenheitre módosítja a hőmérsékleti mértékegységet.
- Ismételje meg az ismétlést a Celsiusra való visszakapcsoláshoz.

Hang bekapcsolása/kikapcsolása

- Nyomja meg egyszerre és 3 másodpercig tartsa nyomva a hőmérséklet ∧ gombot és az idő ∧ gombot, amíg a készülék nem sípol egyet.
- Ismételje meg, ha szeretné visszakapcsolni a hangot.

Szüneteltetés

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

Sütési funkciók beállításai

A készülék legegyszerűbb módja a sütési funkció használata. A sütési funkciók bizonyos ételek sütéséhez ideális időre és hőmérsékletre vannak beprogramozva.

- Egy funkció testreszabásához:
    - Válassza ki a funkciót, és állítsa be az időt és a hőmérsékletet.

Megjegyzés: *Az idő vagy a hőmérséklet gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a ∧ vagy a ∨ gombot.*

    - Nyomja meg és tartsa nyomva a funkció gombját, amíg a készülék nem sípol egyet.

- Egy funkció visszaállításához:
    - Módosítás nélkül nyomja meg egyszerre és 3 másodpercig tartsa nyomva a funkció gombját és a **GRANDZONE** gombot, amíg a gép nem sípol egyet.

- Az összes funkció visszaállításához:
    - Nyomja meg egyszerre és 3 másodpercig tartsa nyomva a **ZONE 1** és a **ZONE 2** gombot, amíg a készülék nem sípol egyet.

A sütés automatikus folytatása

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

Automatikus Kikapcsolás

Ha a következő üzemmódok a megadott ideig inaktívak maradnak, a készülék "kikapcsol" üzemmódba lép, ha nincs hálózathoz csatlakoztatva. (perc)		
Bekapcsolva	Minden főzőfunkció befejeződött	Előmelegítés vagy Szünet
19	13	19

Automatikus Készenléti Üzem

Ha a következő üzemmód a megadott ideig inaktív marad, a készülék hálózati készenléti üzemmódba lép, amikor hálózathoz van csatlakoztatva. (perc)		
Bekapcsolva	Minden főzőfunkció befejeződött	Előmelegítés vagy Szünet
19	13	19

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Megjegyzés:

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

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

Megjegyzés:

- *A kosarak és a Crisper plate tapadásmentes bevonattal rendelkeznek. Kerülje a fém eszközök és csiszoló tisztítószerek használatát.*

4. Makacs zsírok esetén:
   a. Egy kis tálban keverjen össze 30 g/2 evőkanál szódabikarbónát és 15 ml/1 amerikai evőkanál vizet, hogy kenhető masszát kapjon.
   b. Szivaccsal kenje a pasztát a kosárra és a Crisper plate-re, és súrolja le. Öblítés előtt 15 percig hagyja állni a kosarat és a Crisper plate-ket.
   c. Használat előtt mossa le szappannal és vízzel a kosarat és a Crisper plate-ket.
5. Tisztítsa meg a forrólevegős sütő belsejét egy enyhén nedves, nem dörzsölő szivaccsal vagy ruhával. **Ne** merítse vízbe. Szükség esetén tisztítsa meg a fűtőtekercset az ételmaradékok eltávolítása érdekében. [***11. ábra***]
6. Szárítsa meg használat előtt.

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

TARTOZÉKOK

HU

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

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

A VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Vállalat ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel a 2014/53/EU irányelv alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek, az Egyesült Királyság rádióberendezésekre vonatkozó 2017. évi szabályzatának (UK Radio Equipment Regulations 2017), valamint az összes többi vonatkozó európai uniós és egyesült királysági irányelv követelményeinek. A teljes megfelelőségi nyilatkozat a következő címen érhető el: https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc

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

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges megoldás
A forrólevegős sütő nem kapcsol be.	Győződjön meg róla, hogy a készülék csatlakoztatva van az elektromos aljzathoz.
	Helyezze be a kosarakat megfelelően a készülékbe.
Hogyan állíthatom le az egyik zónát, ha mindkét zónát használom?	Az egyik **zóna** szüneteltetéséhez először nyomja meg a **zóna** gombját, majd nyomja meg a ⏯ gombot. Mindkét zóna szüneteltetéséhez egyszerűen nyomja meg a ⏯ gombot.
Hogyan szüneteltethetem az egyik zónát, ha mindkét zónát használom?	Egy **zóna** leállításához tartsa lenyomva a zóna gombját 3 másodpercig.
A kosár biztonságosan elhelyezhető a konyhapultomon?	A kosár sütés közben felmelegszik. Legyen óvatos a kivétel során, és csak hőálló felületre helyezze azt.
Az élelmiszer nincs teljesen megsülve.	Helyezzen kisebb adag ételeket a kosárba. Ha a kosár túl van töltve, akkor az ételek nem lesznek eléggé átsütve.
	Növelje a főzési hőmérsékletet vagy időt.
Az étel egyenetlenül sül meg.	Az egymásra vagy egymáshoz közel rakott ételeket sütés közben meg kell rázni vagy meg kell fordítani.
Az étel nem ropogós a forrólevegős sütés után.	Az ételek ropogósabbá válhatnak, ha egy kis mennyiségű olajat permetez vagy ecsetel rájuk (lásd: **Sütési útmutató**, 13. oldal).
A sült burgonya nem megfelelően sül meg.	Lásd: **Sült burgonya**, 14. oldal.
A kosár nem csúszik be biztonságosan a légsütőbe.	Ügyeljen arra, hogy a kosár ne legyen túltöltve élelmiszerrel.
	Győződjön meg róla, hogy a Crisper plate-tek biztonságosan rögzültek-e a kosárban.
Fehér füst vagy gőz jön ki a készülékbe.	A forrólevegős sütő első használatakor vagy sütés közben előfordulhat, hogy fehér füstöt vagy gőzt bocsát ki. Ez normális jelenség.
	Győződjön meg arról, hogy a kosarak és a sütő belseje megfelelően tiszta és nem zsíros.
	A zsíros ételek sütésénél az olaj a Crisper plate alá szivárog. Ez az olaj fehér füstöt termel, és a kosár a szokásosnál forróbb lehet. Ez normális jelenség és nincs hatással a sütésre. A kosarat óvatosan kezelje.
Sötét füst jön ki a készülékből.	Azonnal húzza ki a sütőt az elektromos aljzatból. A sötét füst azt jelenti, hogy ég az étel, vagy valamilyen áramköri probléma van. Várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt kihúzza a kosarat. Ha az ok nem az odaégett étel volt, javasoljuk az **Ügyfélszolgálat** felkeresését (lásd 21. oldal).
A forrólevegős sütő műanyag szaga.	Bármely forrólevegős sütőnek lehet műanyagszaga a gyártási folyamatból adódóan. Ez normális jelenség. Kövesse a **Tesztüzem** vonatkozó utasításait (9. oldal), hogy megszabaduljon a műanyagszagtól. Ha a műanyagszag továbbra is jelen van, javasoljuk a(z) **Ügyfélszolgálat** felkeresését (lásd: 21. oldal).
Ha a Grandzone-t az egységes sütési funkciót használja, a sütési idő meghosszabbodik.	Ez normális jelenség. Nagy mennyiségű étel elkészítése több időt vehet igénybe.

HIBAELHÁRÍTÁS (FOLYTATÁS)

Probléma	Lehetséges megoldás
Hogyan állíthatom be a hőmérsékletet vagy az időt egyetlen zóna használata közben?	Válassza ki az aktív **zónát**, majd állítsa be a hőmérsékletet a **TEMP** (Hőm.) nyilakkal, az időt pedig a **TIME** (Idő) nyilakkal.
Elő kell-e melegíteni a készüléket?	A készüléket nem kell előmelegíteni.
Süthetek különböző ételeket az egyes zónákban, nem kell-e aggódnom attól, hogy az ételek összeérnek?	Igen, mindkét **zóna** különálló, külön fűtőelemekkel és ventilátorokkal rendelkezik.
A kijelzők az „E1" hibakód jelenik meg.	Az 1. ZÓNA felső hőmérséklet-ellenőrző áramköre nyitott. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd: 21 oldal).
A kijelzőn az „E2" hibakód jelenik meg.	Az 1. ZÓNA felső hőmérséklet-ellenőrző áramköre rövidzárlatos. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd: 21 oldal).
A kijelzőn az „E21" hibakód jelenik meg.	Az 1. ZÓNA alsó hőmérséklet-ellenőrző áramköre nyitott. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd: 21 oldal).
A kijelzőn az „E22" hibakód jelenik meg.	Az 1. ZÓNA alsó hőmérséklet-ellenőrző áramköre rövidzárlatos. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd: 21 oldal).
A kijelzőn az „E3" hibakód jelenik meg.	A forrólevegős sütő 1. ZÓNÁJÁNAK túlmelegedés elleni védelme aktiválódott. Kapcsolja ki és húzza ki a légsütőt az elektromos aljzatból, és hagyja teljesen kihűlni. Ha a kijelzőn továbbra is az „E3" hibakód jelenik meg, javasoljuk a **Ügyfélszolgálat** (Ügyfélszolgálat) felkeresését (lásd: 21. oldal).
A kijelzőn az „E24" hibakód jelenik meg.	A 2. ZÓNA felső hőmérséklet-ellenőrző áramköre nyitott. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd: 21 oldal).
A kijelzőn az „E25" hibakód jelenik meg.	A 2. ZÓNA felső hőmérséklet-ellenőrző áramköre rövidzárlatos. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd: 21 oldal).
A kijelzőn az „E26" hibakód jelenik meg.	A 2. ZÓNA alsó hőmérséklet-ellenőrző áramköre nyitott. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd: 21 oldal).
A kijelzőn az „E27" hibakód jelenik meg.	A 2. ZÓNA alsó hőmérséklet-ellenőrző áramköre rövidzárlatos. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd: 21 oldal).
A kijelzőn az „E28" hibakód jelenik meg.	A forrólevegős sütő 2. ZÓNÁJA túlmelegedés elleni védelme aktiválódott. Kapcsolja ki és húzza ki a készüléket az elektromos aljzatból, és hagyja teljesen kihűlni. Ha a kijelzőn továbbra is az „**E28**" hibakód jelenik meg, javasoljuk a **Ügyfélszolgálat** felkeresését (lásd 21. oldal).

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

HU

GARANCIÁLIS INFORMÁCIÓK

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

Cosori jótállás

Két (2) év* fogyasztói jótállás

JPK TRADING KFT. garantálja, hogy minden termék a legjobb minőségű anyag, kivitelezés és szolgáltatás tekintetében a vásárlásnapjától **a 2 éves jótállási időszak végéig érvényes.**
***Ez a garancia nem korlátozza a vonatkozó helyi fogyasztóvédelmi törvények szerinti jogait. Ha a hatályos helyi fogyasztóvédelmi törvények a gyártótól hosszabb jótállási időt írnak elő, a jótállási idő a jogszabályok által megkövetelt legrövidebb időtartamra meghosszabbodik.**

Jótállási feltételek

A jótállási időszak alatt és a jelen jótállási szabályzatra is figyelemmel az JPK Trading Kft. saját kizárólagos belátása szerint (i) visszatéríti a vételárat, ha a vásárlás közvetlenül a Cosori online áruházból történt, (ii) kijavítja az anyag- vagy gyártási hibákat, (iii) kicseréli a terméket egy másik, azonos vagy nagyobb értékű termékre, vagy (iv) a vételár összegének megfelelő bolti jóváírást nyújt.

Kire terjed ki a jótállás?

A jótállás csak a termék eredeti fogyasztói vásárlójára vonatkozik, és nem ruházható át a termék későbbi tulajdonosára, függetlenül attól, hogy a termék tulajdonjoga a jótállás meghatározott időtartama alatt átruházódott-e. A jótállási előnyök igénybevételéhez az eredeti vásárlónak kell igazolnia a hibát vagy meghibásodást, valamint a vásárlás dátumát.

Vigyázzon a nem engedélyezett kereskedőkkel vagy eladókkal szemben

A jótállás nem terjed ki a nem hivatalos kereskedőktől vagy eladóktól vásárolt termékekre. A JPK TRADING KFT. vállalat jótállása csak az azoknál a hivatalos viszonteladóknál és kereskedéseknél vásárolt termékekre terjed ki, amelyek alávetik magukat a JPK TRADING KFT. minőség-ellenőrzésének. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a nem hivatalos webhelyről vagy kereskedőtől vásárolt termékek hamisítottak, használtak, hibásak lehetnek, vagy előfordulhat, hogy nem az ön országában való használatra készültek. Ön úgy biztosíthatja saját maga és termékei biztonságát, hogy csak a JPK TRADING KFT. vállalattól vagy annak hivatalos kereskedőitől vásárol.

Ha bármilyen kérdése van egy adott eladóval kapcsolatban, vagy ha úgy gondolja, hogy a terméket nem hivatalos viszonteladótól vásárolta, kérjük, vegye fel a kapcsolatot Ügyfélszolgálatunkkal.

Mire nem terjed ki a jótállás?

- Normál elhasználódás, beleértve a normál kopó alkatrészeket, mint például a portartály, a szűrő, a hengerkefe, az akkumulátor és a hálózati kábel, esetleg a szőnyeg vagy a padló helytelen használatból eredő sérülés.
- Ha a vásárlást igazoló bizonylatot bármilyen módon megváltoztatták vagy olvashatatlanná tették.
- Ha a terméken található modellszámot, sorozatszámot vagy gyártási dátumkódot megváltoztatták, eltávolították vagy olvashatatlanná tették.
- Ha a terméket az eredeti állapotához képest módosították.
- Ha a terméket nem a használati útmutatóban szereplő utasításoknak és utasításoknak megfelelően használták.
- Ha a felhasználói kézikönyvben ajánlottaktól eltérő alkatrészek, kiegészítő berendezések vagy tartozékok csatlakoztatása okozta károkat.
- Baleset, visszaélés, helytelen használat vagy nem megfelelő vagy nem megfelelő karbantartás által okozott károk vagy hibák.
- Nem hivatalos szerviz vagy nem a JPK TRADING KFT. által végzett termékszervizelés vagy -javítás által okozott károk vagy hibák.
- Károk vagy hibák, amelyek kereskedelmi használat, bérbeadás vagy olyan használat során keletkeznek, amelyre a terméket nem rendeltetésszerűen használják.
- Ha a készülék megsérült, többek között állatok, villámcsapás, rendellenes feszültség, tűz, természeti katasztrófa, szállítás, mosogatógép vagy víz által okozott károk esetén (kivéve, ha a használati útmutató kifejezetten nem írja elő, hogy a termék mosogatógépben mosható).
- Véletlen és következményes károk.
- A termék árát meghaladó károk vagy hibák.

Jótállási szolgáltatás igénylése 5 egyszerű lépésben:

1. Győződjön meg róla, hogy a termék a megadott jótállási időszakon belül van.
2. Győződjön meg róla, hogy rendelkezik a számla és a rendelés azonosítójának másolatával vagy a vásárlást igazoló bizonylattal.
3. Győződjön meg róla, hogy a termék megvan. **NEM** ártalmatlaníthatja a terméket, mielőtt felvenné velünk a kapcsolatot.
4. Vegye fel a kapcsolatot Ügyfélszolgálati csapatunkkal.
5. Miután Ügyfélszolgálati csapatunk jóváhagyta kérését, kérjük, küldje vissza a terméket a számla és a rendelési azonosító másolatával együtt.

Egyedüli és jogorvoslat

AZ ALÁBBI KORLÁTOZOTT GARANCIA JELENTI A JPK TRADING KFT. VÁLLALAT ÁLTAL VÁLLALT KIZÁRÓLAGOS FELELŐSSÉGET, VALAMINT AZ ÖN EGYETLEN ÉS KIZÁRÓLAGOS JOGORVOSLATI LEHETŐSÉGÉT A TERMÉK BÁRMELY JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGÉNEK MEGSZEGÉSE VAGY A TERMÉK EGYÉB, EZEN KORLÁTOZOTT TERMÉKJÓTÁLLÁSI NYILATKOZAT HATÁLYA ALÁ TARTOZÓ HIBÁJA ESETÉN. A KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁS KIZÁRÓLAGOS, ÉS MINDEN MÁS JÓTÁLLÁS HELYÉBE LÉP. A JPK TRADING KFT. VÁLLALAT EGYETLEN ALKALMAZOTTJA ÉS SEMMILYEN MÁS FÉL SEM JOGOSULT A JELEN KORLÁTOZOTT TERMÉKJÓTÁLLÁSI NYILATKOZATBAN FOGLALT KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁSON TÚL GARANCIÁT VÁLLALNI.

Jótállásról való lemondás

A VONATKOZÓ JOGSZABÁLYOK ÁLTAL MEGENGEDETT LEGTELJESEBB MÉRTÉKBEN, KIVÉVE A JELEN KORLÁTOZOTT TERMÉKSZAVATOSSÁGI SZABÁLYZATBAN GARANTÁLTAKAT, A JPK TRADING KFT. VÁLLALAT AZ ÖN ÁLTAL A JPK TRADING KFT. VÁLLALATTÓL VÁSÁROLT TERMÉKEKET AZ „ADOTT ÁLAPOTBAN" BIZTOSÍTJA, EMELLETT A JPK TRADING KFT. VÁLLALAT EZENNEL KIZÁR MINDENFAJTA GARANCIÁT, LEGYEN AZ KIFEJEZETT VAGY HALLGATÓLAGOS, TÖRVÉNYES VAGY EGYÉB, BELEÉRTVE, DE NEM KIZÁRÓLAGOSAN AZ ELADHATÓSÁGRA, A JOGSÉRTÉSMENTESSÉGRE ÉS AZ ADOTT CÉLRA VALÓ ALKALMASSÁGRA VONATKOZÓ GARANCIÁKAT.

A felelősség korlátozása

AZ ALKALMAZANDÓ JOG ÁLTAL BIZTOSÍTOTT LEGTELJESEBB MÉRTÉKBEN, SEMMILYEN KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT SEM FELELŐSEK A JPK TRADING KFT. VÁLLALAT, ANNAK LEÁNYVÁLLALATAI, VAGY AZOK LICENCADÓI, SZOLGÁLTATÓI, ALKALMAZOTTAI, ÜGYNÖKEI, TISZTSÉGVISELŐI VAGY IGAZGATÓI AZ ALÁBBIAKÉRT:

(a) BÁRMILYEN KÁR, AMELY A JPK TRADING KFT. VÁLLALATTÓL VÁSÁROLT TERMÉKEKBŐL VAGY AZOKKAL ÖSSZEFÜGGÉSBEN, ILLETVE AZ ILYEN TERMÉKEKÉRT A VEVŐ ÁLTAL FIZETETT VÉTELÁRAT MEGHALADÓAN FELMERÜL, VAGY

(b) KÖZVETETT, KÜLÖNLEGES, VÉLETLEN, KÖVETKEZMÉNYES VAGY BÜNTETŐ JELLEGŰ KÁROKAT, MÉG AKKOR IS, HA A JPK TRADING KFT. VÁLLALATOT VAGY VALAMELYIK BESZÁLLÍTÓJÁT TÁJÉKOZTATTÁK AZ ILYEN KÁROK LEHETŐSÉGÉRŐL VAGY VALÓSZÍNŰSÉGÉRŐL.
ÉS FÜGGETLENÜL ATTÓL, HOGY AZ SZERZŐDÉSEN KÍVÜLI KÁROKOZÁSBÓL (BELEÉRTVE A GONDATLANSÁGOT IS), SZERZŐDÉSSZEGÉSBŐL VAGY MÁS OKBÓL KELETKEZETT. FELELŐSSÉGÜNK SEMMILYEN KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT NEM HALADHATJA MEG AZ ÖN ÁLTAL A HIBÁS TERMÉKÉRT TÉNYLEGESEN KIFIZETETT ÖSSZEGET, ÉS SEMMILYEN KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT NEM VAGYUNK FELELŐSEK SEMMILYEN KÖZVETLEN VAGY KÖZVETETT KÖVETKEZMÉNYES, VÉLETLENSZERŰ, KÜLÖNLEGES VAGY BÜNTETŐ JELLEGŰ KÁRÉRT VAGY VESZTESÉGÉRT.

A JELEN TERMÉKSZAVATOSSÁGI NYILATKOZATBAN FOGLALTAKTÓL ELTEKINTVE A JPK TRADING KFT. A VÁLLALAT NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET A NÁLA VÁSÁROLT TERMÉKEK CSERÉJÉVEL VAGY JAVÍTÁSÁVAL KAPCSOLATOS KÖLTSÉGEKÉRT, BELEÉRTVE, DE NEM KIZÁRÓLAGOSAN A FELHASZNÁLÓRA RÓTT MUNKA-, SZERELÉSI ÉS EGYÉB KÖLTSÉGEKET, VALAMINT KÜLÖNÖSEN A TERMÉK ELTÁVOLÍTÁSÁVAL VAGY CSERÉJÉVEL KAPCSOLATOS KÖLTSÉGEKET.

Az Ön egyéb jogai

EGYES JOGHATÓSÁGOK NEM TESZIK LEHETŐVÉ A KÖVETKEZŐKET: (1) A VÉLELMEZETT GARANCIÁK KIZÁRÁSA; (2) A VÉLELMEZETT GARANCIÁK IDŐTARTAMÁNAK KORLÁTOZÁSA; ÉS/VAGY (3) A JÁRULÉKOS VAGY KÖVETKEZMÉNYES KÁROK KIZÁRÁSA VAGY KORLÁTOZÁSA; ÍGY A JELEN SZABÁLYZATBAN SZEREPLŐ KIZÁRÁSOK NEM FELTÉTLENÜL VONATKOZNAK ÖNRE. EZEKBEN A JOGHATÓSÁGOKBAN ÖN CSAK A VONATKOZÓ TÖRVÉNYEK SZERINT KIFEJEZETTEN ELŐÍRT VÉLELMEZETT JÓTÁLLÁSSAL RENDELKEZIK. A JÓTÁLLÁS, A FELELŐSSÉG ÉS A JOGORVOSLATOK KORLÁTOZÁSAI A TÖRVÉNY ÁLTAL MEGENGEDETT LEGNAGYOBB MÉRTÉKBEN ÉRVÉNYESEK.

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

A jelen szabályzat módosításai

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

A jótállás vállalója:

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

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Ha bármilyen kérdése vagy aggálya van az új termékkel kapcsolatban, kérjük, forduljon segítőkész Ügyfélszolgálatunkhoz.

Ügyfélszolgálat nyitvatartási ideje: H-P 09:00-17:00
Telefonszám: +3614518821
E-mail: hello@cosori.hu

** Kérjük, készítse elő a megrendelés számláját és a megrendelés azonosítóját, mielőtt felveszi a kapcsolatot a Vevőszolgálattal.*

Védjegy-információk

A Google, az Android és a Google Play a Google LLC védjegyei.

Az App Store® az Apple Inc. védjegye.

A Wi-Fi® a Wi-Fi Alliance® bejegyzett védjegye.

Az iOS a Apple Inc. és/vagy leányvállalatai bejegyzett védjegye az Egyesült Államokban és egyes más országokban.

A Bluetooth® szóvédjegy és a logók a Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett védjegyei, és az VESYNC (SINGAPORE) PTE LTD. vállalat az ilyen védjegyeket kizárólag licenc alapján használhatja. Az egyéb védjegyek és kereskedelmi nevek a megfelelő tulajdonosok tulajdonát képezik.

MUTASSA MEG MIT KÉSZÍTETT

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

HU

@cosorimagyarorszag

@cosori_magyarorszag

@Cosori Magyarország

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

Cuprins

Conținutul pachetului	**1**
Specificații	**1**
Măsuri de siguranță și avertismente importante	**2**
Prezentarea friteuzei cu aer cald inteligente	**9**
Înainte de prima utilizare	**10**
Utilizarea friteuzei cu aer cald inteligente	**11**
Îngrijirea și întreținerea	**17**
Accesorii	**17**
Depanare	**18**
Informații privind garanția	**20**
Serviciul de asistență pentru clienți	**22**

Conținutul pachetului

1 x friteuză cu aer cald cu coș dublu, de 10 litri
2 x placă crisper
1 x separator coș
1 x clește servire din silicon
1 x manual de utilizare
1 x ghid de referință rapidă

Specificații

Model	CAF-TF101S-AEUR
Alimentare electrică	220–240 V AC, 50 Hz
Putere nominală	2,800 W
Capacitate	10 l
Interval de temperatură	35–240 °C
Interval de timp	1 min–48 ore
Dimensiuni (inclusiv mânerul)	33.8D x 51.8W x 31.3H cm
Greutate	9,2 kg
Gama de frecvențe Wi-Fi ®	2412–2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
Gama de frecvențe Bluetooth®	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
Consum de energie în modul de repaus și conectat la rețea	<2.0W
Consumul de energie în modul oprit.	<0.3W

RO

CITIȚI ȘI PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

MĂSURI DE SIGURANȚĂ ȘI AVERTISMENTE IMPORTANTE

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

Puncte cheie privind siguranța

- **Nu** atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerul.
- Acționați cu atenție când întoarceți coșul după gătire, deoarece apare riscul căderii plăcii de prăjire fierbinți, ceea ce constituie un pericol la adresa siguranței.
- Introduceți cu fermitate placa de prăjire în coș pentru a reduce șansele ca aceasta să cadă.
- **Nu** blocați orificiile de ventilare. Prin orificii se eliberează abur fierbinte. Nu vă apropiați mâinile și fața de orificii.
- **Întotdeauna** folosiți clești pentru a scoate cu grijă alimentele fierbinți.

Siguranță generală

- Pentru prevenirea producerii șocurilor electrice, **nu scufundați carcasa friteuzei** cu aer cald, cablul sau ștecherul în apă sau în alte lichide.
- Asigurați supravegherea atentă când friteuza cu aer cald este utilizată de copii sau în apropierea copiilor. Scoateți ștecherul din priză atunci când aparatul nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați-l să se răcească înainte de a introduce sau scoate piese.
- **Nu** utilizați niciun aparat care are cablul sau ștecherul deteriorat sau după ce apar defecțiuni sau dacă a fost deteriorat în vreun mod. Duceți aparatul la cea mai apropiată unitate de service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare. Contactați **serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 22).

RO

- **Nu** utilizați friteuza cu aer cald dacă prezintă defecte, nu funcționează sau cablul sau ștecherul este deteriorat. Contactați **serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 22).
- Utilizarea accesoriilor nu este recomandată de Cosori și poate cauza răniri.
- **Nu** utilizați în aer liber.
- **Nu** așezați friteuza cu aer cald sau oricare dintre componentele acesteia pe o plită, lângă arzătoarele cu gaz sau electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Aveți foarte multă grijă când scoateți coșul și și placa de prăjire sau când eliminați unsoarea fierbinte.
- **Întotdeauna** așezați placa de prăjire sau coșul interior pe o suprafață rezistentă termic, după îndepărtarea din coș.
- **Nu** folosiți bureți metalici pentru curățare. Fragmentele de metal pot rupe plăcuța și pot atinge piesele electrice, creând un risc de șoc electric.
- **Nu** așezați nimic pe friteuza cu aer cald. **Nu** depozitați nimic în interiorul friteuzei cu aer cald.
- Friteuza cu aer poate fi utilizată de copiii cu vârsta minimă de 8 ani, precum și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și de cunoștințe, dacă acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea friteuzei cu aer cald în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- **Nu** permiteți copiilor să curețe friteuza cu aer cald sau să efectueze lucrări de întreținere, cu excepția cazului în care aceștia au împlinit vârsta de 8 ani și sunt supravegheați.
- Asigurați supravegherea copiilor, pentru a vă asigura de faptul că friteuza cu aer cald **nu** este folosită ca jucărie.
- Această friteuză cu aer cald nu poate fi operată cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Pentru deconectare, rotiți toate controalele în poziția închisă, apoi scoateți ștecherul din priza de perete.

RO

- **Nu** folosiți friteuza cu aer cald decât în scopul pentru care a fost fabricată.
- Toate operațiunile de service trebuie efectuate de un reprezentant de service autorizat. Contactați **serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 22).
- Pentru instrucțiuni privind curățarea accesoriilor, consultați **Îngrijirea și întreținerea** (consultați pagina 17).
- Nu este destinat pentru uz comercial. **Doar** pentru uz casnic.

În timpul prăjirii

- O friteuză cu aer cald funcționează **numai** cu aer fierbinte. **Nu** umpleți niciodată coșul cu ulei sau grăsime.
- **Nu** utilizați **niciodată** friteuza cu aer cald fără coșul sau coșurile montate.
- **Nu** introduceți alimente prea mari sau ustensile metalice în friteuza cu aer cald, deoarece acestea pot prezenta risc de incendiu sau de electrocutare.
- **Nu** umpleți excesiv coșul. Cantitățile mari de alimente pot atinge serpentinele de încălzire și pot genera un pericol de incendiu.
- **Nu** atingeți accesoriile (inclusiv placa de prăjire) în timpul sau imediat după prăjirea cu aer cald.
- **Nu** introduceți hârtie, carton, plastic nerezistent la căldură sau materiale similare în friteuza cu aer cald.
- **Niciodată** nu puneți hârtie de copt sau pergament în friteuza cu aer cald fără alimente deasupra. Circulația aerului poate cauza ridicarea hârtiei și atingerea bobinelor de încălzire.
- În cazul în care tapetați coșul cu folie, verificați ca folia să nu intre în contact cu elementele de încălzire, ceea ce ar putea duce la supraîncălzire sau la riscul de incendiu.
- **Întotdeauna** utilizați recipiente termorezistente. Aveți grijă când utilizați recipiente care nu sunt din metal sau sticlă.
- Pentru a reduce riscul de incendiu, păstrați friteuza cu aer cald departe de materialele inflamabile (perdele, fețe de masă

RO

etc.). Se utilizează pe o suprafață plată, stabilă, termorezistentă, departe de surse de căldură sau lichide.

- Opriți imediat și scoateți friteuza cu aer cald din priză dacă observați fum negru. Fumul alb este normal, cauzat de încălzirea grăsimii sau alimentele împroșcate, dar fumul negru înseamnă că alimentele se ard sau există o problemă la circuitul electric. Așteptați dispersarea fumului înainte de îndepărtarea coșului. Dacă fumul nu este cauzat de mâncarea arsă, contactați **serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 22).
- Pentru oprirea friteuzei cu aer cald, apăsați ⏻ o dată. Friteuza va emite un bip, iar toate butoanele se vor opri, cu excepția ⏻, care se va face portocaliu.
- **Nu** lăsați friteuza cu aer cald nesupravegheată în timpul utilizării.

RO

Cablurile prelungitoare

- Opriți friteuza cu aer cald înainte de scoaterea ștecherului din priză.
- Pentru a o scoate din priză, prindeți ștecherul și trageți-l din priză. Nu trageți **niciodată** de cablul de alimentare.
- **Nu** lăsați cablul de alimentare (sau orice cablu prelungitor) să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat sau să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
- Îndepărtați și eliminați capacul de protecție montat pe fișa de alimentare a friteuzei cu aer cald, în scopul prevenirii pericolului de sufocare.
- **Niciodată** să nu folosiți o priză de sub tejghea pentru alimentarea friteuzei cu aer cald.
- Conectați întotdeauna la o priză cu împământare. **Nu** modificați ștecherul în niciun fel.
- Folosiți friteuza cu aer cald **exclusiv** cu sisteme electrice de **220–240 V și de 50Hz**. Conectarea aparatului la alte tipuri de priză **este interzisă**. (Figura 2)
- Nu lăsați friteuza cu aer cald și cablurile acesteia la îndemâna copiilor care nu au împlinit vârsta de 8 ani.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat,

acesta trebuie înlocuit de Arovast sau de persoane cu calificări similare pentru a evita pericolul electric sau de incendiu. Vă rugăm să contactați **serviciul de asistență pentru clienți** (pagina "Serviciul de asistență pentru clienți" on page 22)

Cablurile prelungitoare

- Sunt disponibile și pot fi folosite și cabluri prelungitoare mai lungi, cu condiția utilizării cu grijă. În cazul utilizării unui cablu prelungitor mai lung:
  - Valoarea electrică nominală marcată pe cablul prelungitor trebuie să fie cel puțin la fel de mare ca valoarea nominală a friteuzei cu aer cald.
  - Cablul trebuie plasat astfel încât să nu atârne dincolo de blat sau de tăblia mesei, unde poate fi tras de copii sau de care persoanele se pot împiedica în mod accidental.
  - Dacă aparatul dispune de împământare, asigurați-vă de faptul că setul de cabluri sau cablul prelungitor este un cablu cu 3 fire cu împământare.

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

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



ATENȚIE:
Suprafață fierbinte.

RO



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

Acest produs este conform RoHS.

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

RO

SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

Configurarea aplicației VeSync

Notă:

- *aplicația VeSync este îmbunătățită continuu și poate suferi modificări în timp. Dacă există diferențe, urmați instrucțiunile din aplicație.*
- *Necesită dispozitiv pentru rularea aplicației, Wi-Fi sau date mobile și iOS, versiunea 12 sau Android, versiunea 7 (sau ulterioare). Se pot percepe tarife standard pentru date și mesagerie. Este necesară înregistrarea.*

1. Pentru a descărca aplicația VeSync, scanați codul QR sau căutați „VeSync" în Apple App Store® sau Google Play Store.

Notă: *Pentru utilizatorii Android™, alegeți Allow (Permiteți) pentru a utiliza VeSync.*



2. Deschideți aplicația VeSync. Dacă aveți deja un cont, atingeți **Log In** (Autentificare). Pentru a crea un cont nou atingeți **Sign Up** (Înregistrare).

Notă: *Trebuie să vă creați propriul cont VeSync, pentru a utiliza serviciile și produsele terților. Acestea nu vor funcționa cu un cont de vizitator. Cu un cont VeSync, puteți, de asemenea, permite familiei și prietenilor să vă controleze friteuza cu aer cald inteligentă.*

3. Conectați-vă friteuza inteligentă cu aer și atingeți ⏻.
4. Atingeți **+** și selectați friteuza cu aer cald inteligentă.
5. Urmați instrucțiunile din aplicație pentru a vă configura friteuza cu aer cald inteligentă.

Notă:

- *Puteți modifica denumirea și pictograma în orice moment, dacă accesați ecranul friteuzei cu aer cald inteligente și atingeți ⚙.*

Deconectarea de la Wi-Fi®

- Pentru a deconecta Wi-Fi®, țineți apăsați ⏻ timp de 15 secunde, până când indicatorul Wi-Fi se stinge. Acest lucru va restabili setările implicite ale friteuzei cu aer cald inteligente și o va deconecta de la aplicația VeSync.
- Pentru a vă reconecta, vă rugăm să urmați instrucțiunile din aplicația VeSync pentru adăugarea unui dispozitiv.

Caracteristicile aplicației VeSync

Aplicația VeSync vă permite să accesați funcții inteligente suplimentare, printre care se numără și cele enumerate mai jos.

Controlul de la distanță

- Toate funcțiile friteuzei cu aer inteligente pot fi controlate de la distanță, cu excepția pornirii gătitului (pentru a respecta reglementările de siguranță UL).
- Progresul procesului de gătire poate fi monitorizat de la distanță.

Rețete incluse în aplicație

- În aplicație sunt disponibile rețete pre-programate realizate de bucătarii interni ai COSORI. Aceste rețete setează automat ora și temperatura recomandate.
- Puteți crea și salva rețete personalizate.

Notă: *Aplicația VeSync este actualizată continuu și funcțiile aplicației se vor extinde.*

RO

PREZENTAREA FRITEUZEI CU AER CALD INTELIGENTE

Notă:

- ***Nu** încercați să deschideți partea superioară a friteuzei cu aer cald. Acesta nu este un capac.*
- *Coșul și placa crisper sunt fabricate din aluminiu metalic cu strat de acoperire antiaderent.*

Schema friteuzei cu aer cald [Figura 1.1]

1. Admisie aer
2. Evacuare aer
3. Mânere carcasă
4. Cablu de alimentare
5. Orificii de ventilare
6. Panou de comandă
7. Plăci crisper
8. Coș
9. Mâner coș
10. Separator coș
11. Clește servire din silicon

Schema afișajului [Figura 1.2]

***Notă:** Când atingeți un buton pentru o funcție de gătire, acesta va deveni portocaliu, pentru a indica că este selectat.*

Panou de comandă

A. Mărirea/micșorarea temperaturii
B. Pornit/Oprit
C. Funcții de gătit
D. ZONA 1
E. SINCRONIZARE
F. COMPARTIMENT UNIC
G. POTRIVIRE
H. ZONA 2
I. Mărirea/micșorarea timpului
J. Pornire/Întrerupere

Afișaj

a. Elementele de încălzire superioare pornite
b. Elemente de încălzire superioare și inferioare pornite
c. Stare de gătire
d. Indicator Wi-Fi
e. Afișajul Temperatură
f. Afișajul Timp

***Notă:** Indicatorul Wi-Fi vă indică starea configurației VeSync. Pentru mai multe informații, consultați instrucțiunile VeSync din aplicație.*

Mesaje pe afișaj [Figura 1.3]

Cooking (Gătire) *[**Figura a**] & [**Figura b**]*

Paused (Întrerupere) *[**Figura c**] & [**Figura d**]*

Basket is Removed/ Cooking Paused (Coșul este scos/ Gătirea este oprită) *[**Figura e**]*

Cooking Finished (Gătire finalizată) *[**Figura f**]*

Cooling (Răcire) *[**Figura g**]*

RO

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Configurarea

1. Scoateți toate ambalajele din interiorul și de pe exteriorul friteuzei cu aer cald, inclusiv orice autocolante temporare și folie din plastic.
2. Așezați friteuza cu aer cald pe o suprafață stabilă, plană, termorezistentă. Păstrați distanța față de zonele care pot fi deteriorate de aerul sau aburul fierbinte (cum ar fi pereții sau dulapurile).

Notă: *Lăsați un spațiu de 13 cm în spatele și deasupra friteuzei cu aer cald. [**Figura 3**] Lăsați suficient spațiu în fața friteuzei cu aer cald pentru a scoate coșul.*

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

Notă: *Atunci când introduceți placa crisper, înclinați-o pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați pe cealaltă parte. Plăcile crisper pot fi instalate doar într-un singur mod în coș. [**Figura 4**]*

Test de funcționare

Un test de funcționare vă va ajuta să vă familiarizați cu friteuza cu aer cald, să vă asigurați că funcționează corect și să o curățați de eventualele reziduuri.

1. Asigurați-vă că ați golit coșurile friteuzei cu aer cald și conectați friteuza cu aer cald la priză.
2. Atingeți ⏻.
3. Atingeți **GRANDZONE** (COMPARTIMENT UNIC). Pe afișaj va apărea „**200 °C**” și „**20 MIN**”.
4. Apăsați ﹀ pentru schimbarea intervalului în 10 minute.
5. Atingeți ⏯ pentru a începe încălzirea. După ce testul de funcționare se încheie, friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor.
6. Scoateți coșul. Permiteți răcirea completă a coșului timp de 10–30 de minute.

Notă:

- *Orice friteuză cu aer cald poate emana un miros de plastic din procesul de fabricație. Acest lucru este normal. Dacă testul de funcționare nu este urmat de reducerea mirosului de plastic, contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 22).*
- *Acționați cu atenție când întoarceți coșul după gătire, deoarece apare riscul căderii plăcii crisper fierbinți, ceea ce constituie un pericol de siguranță.*

Dopuri din silicon

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

Notă: *Forțarea incorectă a plăcii crisper în coș poate provoca deteriorări.*

- Asigurați-vă că copiii **nu** se joacă cu dopurile din silicon și nu le înghit.

RO

UTILIZAREA FRITEUZEI CU AER CALD INTELIGENTE

Puteți utiliza aplicația VeSync pentru a monitoriza gătitul, pentru a urmări rețete din aplicație și pentru a accesa funcții suplimentare. Pentru lista caracteristicilor inteligente, consultați **Caracteristicile aplicației VeSync** (pagina 8).

Prăjirea cu aer cald

Notă:

- ***Nu*** *așezați nimic pe friteuza cu aer cald. În caz contrar, veți întrerupe fluxul de aer conducând la rezultate slabe la prăjirea cu aer cald. [**Figura 6**]*
- *O friteuză cu aer cald nu este o friteuză cu prăjire în baie de ulei.* ***Nu*** *umpleți coșul cu ulei, grăsime pentru prăjit sau orice lichid.*
- *Aveți grijă la aburul fierbinte atunci când scoateți coșurile din friteuza cu aer cald.*

Graficul de gătit

Rezultatele pot varia. Pentru rețete și inspirație culinară, consultați aplicația VeSync.

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

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

Gătitul în compartimentul unic

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

Notă:

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

2. Atingeți ⏻.
3. Selectați (GRANDZONE).
4. Selectați o funcție de gătit.

Notă: *Funcțiile de gătit sunt programate cu timp și temperatură ideale pentru prepararea anumitor alimente. De asemenea, puteți personaliza ora și temperatura acestora.*

5. Pentru a personaliza timpul și temperatura, atingeți ∧ sau ∨ pentru timp și temperatură. Puteți face acest lucru oricând în timpul procesului de gătit. Pentru a reveni la setările implicite ale unei funcții imediat după ce le-ați modificat, apăsați din nou butonul funcției respective. [***Figura 8***]
6. Atingeți ▶‖ pentru a începe prăjirea cu aer cald.
7. Friteuza cu aer cald va emite un bip când a terminat. Pe afișaj va apărea mesajul „End" (Sfârșit).
8. Scoateți coșul din friteuza cu aer cald, ferindu-vă de aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile termorezistente pentru scoaterea alimentelor din coș.

ATENȚIE: este posibil ca plăcile crisper fierbinți să cadă atunci când întoarceți coșul.

a. Asigurați-vă că ați așezat coșul pe o suprafață plană.
b. Aveți grijă la uleiul fierbinte sau grăsimea colectată în coș. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a pune coșul la loc. [***Figura 9***]

9. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

Gătitul într-o singură zonă

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

Notă:

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

2. Atingeți ⏻.
3. Selectați butonul zonei pe care doriți să o utilizați.
4. Selectați o funcție de gătit.

Notă: *Funcțiile de gătit sunt programate cu timp și temperatură ideale pentru prepararea anumitor alimente. De asemenea, puteți personaliza ora și temperatura acestora.*

5. Opțional, puteți modifica temperatura și ora atingând ∧ sau ∨. [***Figura 8***]
6. Atingeți ▶‖ pentru a începe prăjirea cu aer cald.
7. Friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor când a terminat. Pe afișaj va apărea mesajul „End" (Sfârșit).
8. Scoateți coșul din friteuza cu aer cald, ferindu-vă de aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile termorezistente pentru scoaterea alimentelor din coș.

ATENȚIE: este posibil ca plăcile crisper fierbinți să cadă atunci când întoarceți coșul.

a. Asigurați-vă că ați așezat coșul pe o suprafață plană.
b. Aveți grijă la uleiul fierbinte sau grăsimea colectată în coș. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a pune coșul la loc. [***Figura 9***]

9. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

RO

Gătitul în două zone

Gătiți folosind două zone, pentru a pregăti alimente diferite în același timp. **Zona 1** și **Zona 2** pot fi controlate separat una de cealaltă.

1. Așezați plăcile crisper și separatorul în coș.

Notă:

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

2. Atingeți ⏻.
3. Selectați **Zona 1**.
4. Selectați o funcție de gătit.
5. Pentru a personaliza timpul și temperatura, atingeți ∧ sau ∨ pentru timp și temperatură. Puteți face acest lucru oricând în timpul procesului de gătit. Pentru a reveni la setările implicite ale unei funcții imediat după ce le-ați modificat, apăsați din nou butonul funcției respective.
6. Selectați **Zona 2** și repetați pașii **4** și **5**.
7. Atingeți ▶‖ pentru a începe prăjirea cu aer cald.

Notă: *Dacă decideți că mâncarea din una dintre zone este gata înainte de expirarea timpului de gătire, puteți* ▶‖.

8. Friteuza cu aer cald va emite un bip când a terminat. Pe afișaj va apărea mesajul „End" (Sfârșit).
9. Scoateți coșul din friteuza cu aer cald, ferindu-vă de aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile termorezistente pentru scoaterea alimentelor din coș.

ATENȚIE: este posibil ca plăcile crisper fierbinți să cadă atunci când întoarceți coșul.

10. Asigurați-vă că ați așezat coșul pe o suprafață plană.
11. Aveți grijă la uleiul fierbinte sau grăsimea colectată în coș. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a pune coșul la loc. *[**Figura 9**]*
12. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

Întreruperea gătitului

Gătitul se va întrerupe automat când scoateți coșul. Reintroduceți coșul pentru a relua gătirea.

Opțional, atingeți ▶‖ pentru a întrerupe gătirea pentru ambele zone. Atingeți ▶‖ din nou, pentru a relua gătirea.

Întreruperea timpului de gătire într-o zonă (când se utilizează ambele zone)

1. Selectați zona pe care doriți să o întrerupeți.
2. Atingeți ▶‖ pentru a întrerupe prepararea.
3. Pentru a relua zona întreruptă, apăsați ▶‖ din nou.

Notă: *Puteți ajusta setările (funcția de gătit, timpul și temperatura) în timpul pauzei.*

Finalizarea timpului de gătire într-o zonă (când se utilizează ambele zone)

Dacă decideți că mâncarea din una dintre zone este gata înainte de expirarea timpului de gătire, puteți **opri zona**. Apăsați și mențineți apăsat butonul zonei respective, timp de 3 secunde.

Sincronizare gătire

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

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

Notă:

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

2. Atingeți ⏻.
3. Selectați **Zona 1**. Alegeți o funcție de gătire, apoi schimbați temperatura și timpul atingând ∧ sau ∨.
4. Selectați **Zona 2**. Alegeți o funcție de gătire, apoi schimbați temperatura și timpul atingând ∧ sau ∨.

RO

5. Atingeți **SYNC** (Sincronizare).
6. Atingeți ▶‖. Zona cu timpul cel mai lung va începe gătirea. Cealaltă zonă va afișa „HoLd" („În așteptare"). Unitatea va porni a doua zonă atunci când ambele zone au același timp rămas.
7. Friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor când a terminat. Pe afișaj va apărea mesajul „End" (Sfârșit).

Notă: *Dacă decideți că mâncarea din una dintre zone este gata înainte de expirarea timpului de gătire, puteți* ***opri zona****. Apăsați și mențineți apăsat butonul zonei respective, timp de 3 secunde.*

8. Scoateți coșul din friteuza cu aer cald, ferindu-vă de aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile termorezistente pentru scoaterea alimentelor din coș.

ATENȚIE: este posibil ca plăcile crisper fierbinți să cadă atunci când întoarceți coșul.

a. Asigurați-vă că ați așezat coșul pe o suprafață plană.
b. Aveți grijă la uleiul fierbinte sau grăsimea colectată în coș. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a pune coșul la loc. [***Figura 9***]

9. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

Potrivirea setărilor de gătit

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

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

Notă:

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

2. Atingeți ⏻.
3. Selectați **Zona 1**. Alegeți o funcție de gătire, apoi schimbați temperatura și timpul atingând ∧ sau ∨.
4. Atingeți **MATCH** (Potrivire) pentru a copia setările pentru **Zona 1** în **Zona 2**.
5. Atingeți ▶‖ pentru a începe gătirea în ambele zone.
6. Friteuza cu aer cald va emite un bip când a terminat. Pe afișaj va apărea mesajul „End" (Sfârșit).
7. Scoateți coșul din friteuza cu aer cald, ferindu-vă de aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile termorezistente pentru scoaterea alimentelor din coș.

ATENȚIE: este posibil ca plăcile crisper fierbinți să cadă atunci când întoarceți coșul.

a. Asigurați-vă că ați așezat coșul pe o suprafață plană.
b. Aveți grijă la uleiul fierbinte sau grăsimea colectată în coș. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a pune coșul la loc. [***Figura 9***]

8. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

Ghid de gătit

Separator

- Separatorul nu izolează complet transferul de căldură și stropii de alimente între cele două coșuri în timpul gătitului. Acest lucru este normal.

Umplerea excesivă

- În cazul în care coșul este umplut excesiv, alimentele nu se vor găti uniform.
- **ATENȚIE: Nu** îndesați alimentele. Cantitățile mari de alimente pot atinge serpentinele de încălzire și pot genera un pericol de incendiu.

Folosirea uleiului

- Dacă adăugați o cantitate mică de ulei la alimente acestea vor deveni mai crocante. Nu folosiți mai mult de 30 ml/2 linguri mari de ulei.
- Spray-urile cu ulei sunt excelente pentru aplicarea unor cantități mici de ulei uniform pe toate produsele alimentare.
- **Nu** utilizați sprayuri pentru gătit cu combustibili. Combustibilii pot deteriora stratul de acoperire antiaderent al coșului.

RO

Sfaturi privind alimentele

- Puteți prăji cu aer cald orice alimente congelate sau produse care pot fi gătite într-un cuptor.
- Pentru a prepara prăjituri, plăcinte sau orice preparate cu umplutură sau aluat, puneți ingredientele într-un recipient termorezistent înainte de introducerea în coș.
- Prăjirea în aer cald a alimentelor cu conținut ridicat de grăsimi va face ca grăsimea să se adune sub placa de prăjire. Pentru a evita excesul de fum în timpul preparării, scurgeți grăsimea rezultată după preparare.
- Alimentele marinate în lichid creează stropi și fum în exces. Uscați aceste alimente prin tamponare înainte de prăjirea cu aer cald.

Cartofi prăjiți

- Adăugați 8–15 ml/½-1 lingură mare de ulei pentru asigurarea caracterului crocant.
- Când preparați cartofi prăjiți din cartofi cruzi, înmuiați cartofii nepreparați în apă timp de 15 minute pentru a elimina amidonul înainte de prăjire. Uscați prin tamponare cu un prosop înainte de a adăuga ulei.
- Tăiați cartofii cruzi în bucăți mai mici pentru ca aceștia să iasă mai crocanți. Încercați să tăiați cartofii în bucăți de 0,6–7,6 cm.

Notă: *Pentru mai multe sfaturi și rețete, consultați aplicația VeSync și site-ul web Cosori.*

Mai multe funcții

Comutarea unităților de temperatură

- Apăsați continuu pe temperatură ^ și v timp de 3 secunde.
- Friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor, iar unitatea de măsură a temperatură se va schimba din Fahrenheit în Celsius.
- Repetați pentru a comuta înapoi la Fahrenheit.

Activarea/dezactivarea sunetului

- Apăsați continuu pe temperatură ^ și timp ^ simultan, timp de 3 secunde, până când friteuza cu aer cald emite un singur semnal sonor.
- Repetați pentru reactivarea sunetului.

Întreruperea

- Atingeți ▶‖ pentru a întrerupe prepararea. Friteuza cu aer cald se va opri din încălzire și ▶‖ va lumina intermitent până când atingeți ▶‖ din nou, pentru a relua gătitul.
- După 20 de minute de inactivitate, friteuza cu aer cald se va închide.
- Această funcție vă permite să întrerupeți funcția de gătit fără a scoate coșul din friteuza cu aer cald.

Setările funcțiilor de gătit

Folosirea unei funcții de gătit este cea mai ușoară modalitate de a prăji cu aer cald. Funcțiile de gătit sunt programate cu timp și temperatură ideale pentru prepararea anumitor alimente.

- Pentru a personaliza o funcție:
    - Alegeți o funcție și reglați timpul și temperatura.

Notă: *Pentru a mări sau a reduce rapid timpul sau temperatura, apăsați continuu butoanele ^ sau v.*

    - Apăsați continuu butonul funcției până când friteuza cu aer cald emite un semnal sonor.
- Pentru a reseta o funcție:
    - Fără să faceți nicio modificare, apăsați continuu butonul funcției și **GRANDZONE** (Compartiment unic) simultan, timp de 3 secunde, până când friteuza cu aer cald emite un singur semnal sonor.
- Pentru a reseta toate funcțiile:
    - Apăsați continuu **Zona 1** și **Zona 2** simultan, timp de 3 secunde, până când friteuza cu aer cald emite un singur semnal sonor.

Reluarea automată a programului de gătit

- Dacă scoateți coșul, friteuza cu aer cald va întrerupe automat programul de gătit.
- Când reintroduceți coșul, friteuza cu aer cald va relua automat programul de gătit pe baza setărilor anterioare.

RO

Oprire Automată

Dacă următoarele moduri rămân inactive pentru durata corespunzătoare, aparatul va intra în modul "oprit" atunci când nu este conectat la rețea. (min)		
Pornit	Toate funcțiile de gătire finalizate	Preîncălzire sau Pauză
19	13	19

Standby Automat

Dacă următorul mod rămâne inactiv pentru durata corespunzătoare, aparatul va intra în modul standby în rețea atunci când este conectat la rețea. (min)		
Pornit	Toate funcțiile de gătire finalizate	Preîncălzire sau Pauză
19	13	19

ÎNGRIJIREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Notă:

- ***Întotdeauna*** *curățați coșul friteuzei cu aer cald și interiorul acesteia după fiecare utilizare.*
- *Tapetarea coșului cu folie (cu excepția plăcii de prăjire) poate facilita curățarea.*

1. Opriți și scoateți din priză friteuza cu aer cald. Lăsați-o să se răcească complet înainte de curățare. Scoateți coșul pentru o răcire mai rapidă.
2. Ștergeți exteriorul friteuzei cu aer cald cu o cârpă umedă, dacă este necesar.
3. Coșurile și plăcile de prăjire sunt compatibile cu mașina de spălat vase. De asemenea, le puteți spăla și cu apă caldă, cu detergent și un burete neabraziv. Înmuiați dacă este necesar.

Notă:

- *Coșurile și plăcile de prăjire au un strat de acoperire antiaderent. Evitați utilizarea ustensilelor metalice și a materialelor de curățare abrazive.*

4. Pentru grăsimea persistentă:
   a. Într-un castron mic amestecați 30 g/2 linguri de bicarbonat de sodiu și 15 ml/1 lingură de apă pentru a forma o pastă ușor de întins.
   b. Folosiți un burete pentru a întinde pasta pe coș și placa crisper și frecați. Lăsați coșul și placa de prăjire la înmuiat timp de 15 minute înainte de clătire.
   c. Spălați coșul și placa crisper cu apă și detergent înainte de utilizare.
5. Curățați interiorul friteuzei cu aer cald cu un burete sau o cârpă ușor umezită, neabrazivă. **Nu** scufundați în apă. Dacă este cazul, curățați serpentina de încălzire pentru a elimina resturile de alimente. [***Figura 11***]
6. Uscați înainte de utilizare.

Notă: *asigurați-vă că serpentina de încălzire este complet uscată înainte de a porni friteuza cu aer cald.*

ACCESORII

Sunt disponibile accesorii suplimentare și de înlocuire pentru friteuza cu aer cald. Pentru mai multe informații, contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (a se vedea pagina 22).

RO

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. declară prin prezenta că acest produs este în conformitate cu cerințele esențiale și cu alte dispoziții relevante ale Directivei 2014/53/UE, ale Regulamentelor privind echipamentele radio din Regatul Unit 2017 și orice alte cerințe aplicabile ale directivelor din UE și Regatul Unit. Textul integral al declarației de conformitate poate fi găsit la adresa: https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc

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

DEPANARE

Problemă	Soluție posibilă
Friteuza nu pornește.	Asigurați-vă că friteuza este conectată la priză.
	Împingeți coșul în siguranță în friteuza cu aer cald.
Cum pot întrerupe o Zonă atunci când folosesc ambele Zone?	Pentru a întrerupe o **Zonă**, apăsați prima dată pe butonul **Zonei**, apoi apăsați ▶‖.Pentru a întrerupe ambele Zone, pur și simplu apăsați pe ▶‖.
Cum pot opri o Zonă atunci când folosesc ambele Zone?	Pentru a opri o **Zonă,**apăsați și mențineți apăsat butonul zonei respective, timp de 3 secunde.
Pot așeza coșul pe blatul de bucătărie în siguranță?	Coșul se va încălzi în timpul gătitului. Aveți grijă când îl folosiți și așezați-l numai pe suprafețe rezistente la căldură.
Alimentele nu sunt preparate complet.	Introduceți cantități mai mici de produse alimentare în coș. În cazul în care coșul este umplut excesiv, atunci alimentele vor fi preparate insuficient.
	Creșteți temperatura sau timpul de preparare.
Alimentele nu sunt preparate uniform.	Alimentele care sunt așezate unele peste altele sau aproape unul de altul trebuie să fie scuturate sau întoarse în timpul preparării.
Alimentele nu sunt crocante după prăjirea cu aer cald.	Pulverizarea sau aplicarea cu pensula a unei cantități mici de ulei pe alimente le va face mai crocante (consultați **Ghid de gătit**, pagina 14).
Cartofii prăjiți nu sunt preparați corect.	Consultați **Cartofi prăjiți**, pagina 15.
Coșul nu alunecă bine în friteuza cu aer cald.	Asigurați-vă că nu ați umplut excesiv coșul cu alimente.
	Asigurați-vă că placa de prăjire este fixată bine în interiorul coșului.
Din friteuza cu aer cald iese fum alb sau abur.	Friteuza cu aer cald poate produce o cantitate mică de fum alb atunci când o utilizați pentru prima dată sau în timpul gătitului. Acest lucru este normal.
	Asigurați-vă că atât coșul, cât și interiorul friteuzei cu aer cald sunt curățate corespunzător și nu sunt unsuroase.
	Gătirea alimentelor cu grăsimi va cauza colectarea uleiului sub placa crisper. Acest ulei va produce fum alb și coșul poate fi mai fierbinte decât de obicei. Acest lucru este normal și nu ar trebui să afecteze procesul de gătit. Manipulați coșul cu grijă.
Iese fum negru din friteuză.	Scoateți imediat friteuza din priză. Fumul negru înseamnă că alimentele se ard sau există o problemă la circuitul electric. Așteptați dispersarea fumului înainte de scoaterea coșului. Dacă acesta nu a fost generat de alimentele arse, contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 22).
Friteuza cu aer cald emană un miros de plastic.	Orice friteuză cu aer cald poate emana un miros de plastic din procesul de fabricație. Acest lucru este normal. Urmați instrucțiunile pentru efectuarea unui **Test de funcționare** (pagina 10) pentru a scăpa de mirosul de plastic. Dacă mirosul de plastic persistă, vă rugăm să contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 22).
Timpul de preparare este mai mare atunci când este utilizat Compartimentul unic sau Gătirea în ambele zone.	Acest lucru este normal. Cantitățile mari de alimente pot avea nevoie de mai mult timp pentru preparare.

RO

DEPANARE (CONT.)

Problemă	Soluție posibilă
Cum pot regla temperatura sau ora când folosesc o singură zonă?	Selectați **Zona** activă, apoi utilizați săgețile **TEMP (Temperatură)**, pentru a regla temperatura, și **TIME (Ora)**, pentru a regla ora.
Unitatea trebuie preîncălzită?	Unitatea nu trebuie să fie preîncălzită.
Pot găti alimente diferite în fiecare Zonă și să nu-mi fac griji cu privire la contaminarea încrucișată?	Da, ambele **Zone** sunt autonome, cu elemente de încălzire și ventilatoare separate.
Pe afișaj este afișat codul de eroare „E1".	Există un circuit deschis în monitorul de temperatură superior al Zonei 1. Contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 22).
Pe afișaj este afișat codul de eroare „E2".	Există un scurtcircuit în monitorul de temperatură superior al Zonei 1. Contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 22).
Pe afișaj este afișat codul de eroare „E21".	Există un circuit deschis în monitorul de temperatură inferior al Zonei 1. Contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 22).
Pe afișaj este afișat codul de eroare „E22".	Există un scurtcircuit în monitorul de temperatură inferior al Zonei 1. Contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 22).
Pe afișaj este afișat codul de eroare „E3".	Protecția la supraîncălzire a friteuzei cu aer cald pentru Zona 1 s-a activat. Opriți și scoateți din priză friteuza cu aer cald și lăsați-o să se răcească complet. Dacă pe afișaj apare în continuare „E3", contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 22).
Pe afișaj este afișat codul de eroare „E24".	Există un circuit deschis în monitorul de temperatură superior al Zonei 2. Contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 22).
Pe afișaj este afișat codul de eroare „E25".	Există un scurtcircuit în monitorul de temperatură superior al Zonei 2. Contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 22).
Pe afișaj este afișat codul de eroare „E26".	Există un circuit deschis în monitorul de temperatură inferior al Zonei 2. Contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina22).
Pe afișaj este afișat codul de eroare „E27".	Există un scurtcircuit în monitorul de temperatură inferior al Zonei 2. Contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 22).
Pe afișaj este afișat codul de eroare „E28".	Protecția la supraîncălzire a friteuzei cu aer cald pentru Zona 2 s-a activat. Opriți și scoateți din priză friteuza cu aer cald și lăsați-o să se răcească complet. Dacă pe afișaj apare în continuare „**E28**", contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 22).

Dacă problema dumneavoastră nu apare în listă, vă rugăm să contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 22).

INFORMAȚII PRIVIND GARANȚIA

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

Garanție pentru produse Cosori

Garanție de doi (2) ani* pentru produse de larg consum

JPK TRADING KFT. garantează că produsul nu va avea defecte de material și de manoperă pentru o perioadă de **2 ani de la data achiziției inițiale** („Perioada de garanție limitată"), cu condiția ca produsul să fi fost utilizat în conformitate cu domeniul său de utilizare și cu instrucțiunile de îngrijire (de exemplu, în mediul prevăzut și în circumstanțe normale). ***Prezenta garanție nu vă limitează drepturile care pot fi impuse sau acordate de legislația națională sau regională de protecție a consumatorilor în vigoare în regiunea dumneavoastră, caz în care Perioada de garanție este extinsă în conformitate cu cerințele aplicabile.***

Beneficiile garanției dumneavoastră

Pe Perioada de garanție și sub rezerva prezentei Politici de garanție, JPK Trading Kft., la discreția sa unică și exclusivă, (i) va rambursa prețul achiziției, dacă achiziția a fost făcută direct din magazinul online Cosori, (ii) va repara posibilele defecte de material sau de manoperă, (iii) va înlocui produsul cu un alt produs cu aceeași valoare sau mai mare sau (iv) va oferi credit în magazin, la valoarea prețului achiziției.

Cine este acoperit?

Prezenta garanție se extinde numai la cumpărătorul consumator inițial al produsului și nu este transferabilă niciunui proprietar ulterior al produsului, indiferent dacă dreptul de proprietate asupra produsului a fost transferat sau nu în perioada specificată a garanției limitate. Cumpărătorul consumator inițial trebuie să verifice defectul sau funcționarea defectuoasă și să prezinte o dovadă a datei de achiziție pentru a revendica Beneficiile garanției.

Atenție la distribuitorii sau vânzătorii neautorizați

Prezenta garanție nu se extinde asupra produselor achiziționate de la distribuitori sau vânzători neautorizați. Garanția JPK TRADING KFT. se extinde exclusiv asupra produselor achiziționate de la distribuitorii sau vânzătorii autorizați care fac obiectul controalelor de calitate desfășurate de JPK TRADING KFT. și care au fost de acord să se supună acestor controale de calitate. Rețineți că produsele achiziționate de pe un site web sau de la un distribuitor neautorizat pot fi contrafăcute, uzate, defecte sau pot să nu fie concepute pentru a fi utilizate în țara dumneavoastră. Vă puteți proteja propria persoană și produsele dacă vă asigurați că faceți achiziții de la JPK TRADING KFT. sau distribuitorii autorizați ai acesteia.

Dacă aveți întrebări despre un anumit vânzător sau dacă suspectați că ați achiziționat produsul de la un vânzător neautorizat, vă rugăm să contactați Echipa noastră de asistență pentru clienți.

Ce nu este acoperit?

- Uzura normală, inclusiv piesele care se uzează în mod normal, cum ar fi recipientul de praf, filtrul, peria cu role, bateria și cablul de alimentare, sau deteriorarea blatului sau a suportului de susținere din cauza utilizării necorespunzătoare.
- Dacă dovada achiziției a fost modificată în vreun fel sau este ilizibilă.
- Dacă numărul modelului, numărul de serie sau codul datei de fabricație de pe produs a fost modificat, înlăturat sau nu este lizibil.
- Dacă produsul a fost modificat comparativ cu starea sa inițială.
- Dacă produsul nu a fost utilizat în conformitate cu îndrumările și instrucțiunile din manualul de utilizare.
- Daunele provocate prin conectarea unor echipamente periferice, echipamente suplimentare sau accesorii diferite de cele recomandate în manualul de utilizare.
- Daunele sau defectele provocate prin accidente, abuz, utilizare necorespunzătoare, întreținere improprie sau inadecvată.
- Daune sau defecte cauzate de service sau reparații ale produsului efectuate de un furnizor de servicii neautorizat sau de altcineva în afară de JPK TRADING KFT.
- Daunele sau defectele care apar în timpul utilizării comerciale, închirierii sau al oricărei utilizări care nu face parte din domeniul de utilizare al produsului.
- Dacă unitatea a fost deteriorată, incluzând, fără limitare, daunele provocate de animale, descărcări atmosferice, tensiuni anormale, incendiu, dezastre naturale, transport, mașina de spălat vase sau apă (dacă manualul de utilizare nu specifică în mod explicit faptul că produsul este compatibil cu mașina de spălat vase).
- Daune incidentale și indirecte.
- Daune sau defecte care depășesc costul produsului.

Revendicarea serviciului de garanție în 5 pași simpli:

1. Asigurați-vă că produsul se află în perioada de garanție specificată.
2. Asigurați-vă că aveți o copie a facturii și a codului de identificare a comenzii sau o dovadă de cumpărare.

3. Asigurați-vă că aveți produsul. **NU** eliminați produsul înainte de a ne contacta.
4. Contactați Echipa noastră de asistență pentru clienți.
5. După ce Echipa noastră de asistență pentru clienți v-a aprobat cererea, vă rugăm să returnați produsul împreună cu o copie a facturii și a codului de identificare a comenzii.

Despăgubirea unică și exclusivă

GARANȚIA DE MAI SUS CONSTITUIE RĂSPUNDEREA EXCLUSIVĂ A JPK TRADING KFT. ȘI DESPĂGUBIREA DUMNEAVOASTRĂ UNICĂ ȘI EXCLUSIVĂ PENTRU ORICE ÎNCĂLCARE A ORICĂREI GARANȚII SAU ALTĂ NECONFORMITATE A PRODUSULUI ACOPERITĂ DE ACEASTĂ DECLARAȚIE DE GARANȚIE A PRODUSULUI. PREZENTA GARANȚIE ESTE EXCLUSIVĂ ȘI ÎNLOCUIEȘTE TOATE CELELALTE GARANȚII. NICIUN ANGAJAT AL JPK TRADING KFT. ȘI NICIO ALTĂ PARTE NU ESTE AUTORIZATĂ SĂ ACORDE GARANȚII ÎN PLUS FAȚĂ DE GARANȚIA LIMITATĂ STIPULATĂ ÎN PREZENTA DECLARAȚIE PRIVIND GARANȚIA LIMITATĂ PENTRU PRODUSE.

Declinarea garanțiilor limitate

ÎN MĂSURA COMPLETĂ PREVĂZUTĂ DE LEGEA APLICABILĂ, CU EXCEPȚIA CELOR GARANTATE ÎN PREZENTA POLITICĂ DE GARANȚIE A PRODUSULUI, JPK TRADING KFT. CORPORATION FURNIZEAZĂ PRODUSELE PE CARE LE ACHIZIȚIONAȚI DE LA JPK TRADING KFT. „CA ATARE” ȘI JPK TRADING KFT. DECLINĂ PRIN PREZENTA TOATE GARANȚIILE DE ORICE FEL, FIE EXPRESE SAU IMPLICITE, LEGALE SAU DE ALTĂ NATURĂ, INCLUSIV, DAR FĂRĂ A SE LIMITA LA ORICE GARANȚII DE VANDABILITATE, DE NERESPECTARE ȘI DE NEADECVARE LA UN ANUMIT SCOP.

Limitări de răspundere

ÎN MĂSURA COMPLETĂ PREVĂZUTĂ DE LEGEA APLICABILĂ, ÎN NICIUN CAZ JPK TRADING KFT., AFILIAȚII SĂI SAU LICENȚIATORII, FURNIZORII DE SERVICII, ANGAJAȚII, AGENȚII, REPREZENTANȚII SAU DIRECTORII ACESTORA NU VOR FI RĂSPUNZĂTORI PENTRU:

(A) DAUNE DE ORICE NATURĂ CARE DECURG DIN SAU ÎN LEGĂTURĂ CU PRODUSELE ACHIZIȚIONATE DE LA JPK TRADING KFT. CARE DEPĂȘESC PREȚUL DE ACHIZIȚIE PLĂTIT DE CĂTRE CUMPĂRĂTOR PENTRU RESPECTIVELE PRODUSE, SAU

(b) DAUNE INDIRECTE, SPECIALE, ACCIDENTALE, DE CONSECINȚĂ SAU PUNITIVE, CHIAR DACĂ JPK TRADING KFT. SAU UNUL DINTRE FURNIZORII SĂI A FOST INFORMAT CU PRIVIRE LA POSIBILITATEA SAU PROBABILITATEA UNOR ASTFEL DE DAUNE.

ȘI INDIFERENT DACĂ ACESTEA SUNT CAUZATE DE FAPTE ILICITE (INCLUSIV NEGLIJENȚĂ), DE ÎNCĂLCAREA CONTRACTULUI SAU DE ORICE ALTĂ CAUZĂ. RĂSPUNDEREA NOASTRĂ NU VA DEPĂȘI, ÎN NICIO CIRCUMSTANȚĂ, SUMA REALĂ PLĂTITĂ DE DUMNEAVOASTRĂ PENTRU PRODUSUL DEFECT ȘI NICI NU VOM FI RĂSPUNZĂTORI, ÎN NICIO CIRCUMSTANȚĂ, PENTRU DAUNE SAU PIERDERI CONEXE, INCIDENTALE, SPECIALE SAU PUNITIVE, DIRECTE SAU INDIRECTE.

CU EXCEPȚIA CELOR ACOPERITE DE PREZENTA DECLARAȚIE PRIVIND GARANȚIA PENTRU PRODUSE, JPK TRADING KFT. NU VA RĂSPUNDE PENTRU COSTURILE ASOCIATE CU ÎNLOCUIREA SAU REPARAREA PRODUSELOR ACHIZIȚIONATE DE LA ACEASTA, INCLUZÂND, FĂRĂ LIMITARE, COSTURILE DE MANOPERĂ, INSTALARE SAU ALTE COSTURI 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 FACE OBIECTUL LEGISLAȚIEI ÎN VIGOARE, CARE SE APLICĂ PERSOANEI ȘI PRODUSULUI DUMNEAVOASTRĂ. CONSULTAȚI LEGISLAȚIA DIN JURISDICȚIA DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A VĂ ÎNȚELEGE PE DEPLIN DREPTURILE.

Modificări ale prezentei politici

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

Prezenta garanție este oferită de:

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

RO

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI

Dacă aveți orice întrebări sau nelămuriri cu privire la noul dvs. produs, vă rugăm să contactați echipa noastră de asistență pentru clienți.

Program de asistență: Luni–Vineri, 09:00-17:00
Număr de telefon: +40377102235
E-mail: hello@cosori.ro

** Vă rugăm să aveți pregătită factura comenzii și ID-ul comenzii înainte de a contacta Asistența pentru clienți.*

Atribuiri

Google, Android și Google Play sunt mărci comerciale ale Google LLC.

App Store® este marcă comercială a Apple Inc.

Wi-Fi® este o marcă comercială înregistrată a Wi-Fi Alliance®.

iOS este marcă comercială înregistrată a Cisco Systems, Inc. și/sau a afiliaților săi în Statele Unite și în alte țări.

Marca verbală și logotipurile Bluetooth® sunt mărci comerciale înregistrate deținute de Bluetooth SIG, Inc. și orice utilizare a unor astfel de mărci de VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation se face sub licență. Alte mărci comerciale și denumiri comerciale sunt ale proprietarilor respectivi.

ARĂTAȚI-NE CE GĂTIȚI

Sperăm că aceste informații au fost utile. Suntem nerăbdători să vedem rezultatele dumneavoastră și suntem siguri că veți dori să împărtășiți imagini atrăgătoare! Comunitatea noastră așteaptă să încărcați fișiere – pur și simplu alegeți platforma dorită de mai jos. Snap, tag și hashtag în continuare, chef Cosori!

@cosori.ro **@Cosori Romania**

@cosoriromania

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

RO

Spis treści

Zawartość opakowania **1**
Specyfikacje **1**
Ważne środki bezpieczeństwa i ostrzeżenia **2**
Zapoznanie się z inteligentną frytkownicą beztłuszczową **8**
Czynności przed pierwszym użyciem **9**
Korzystanie z inteligentnej frytkownicy beztłuszczowej **10**
Obsługa i konserwacja **16**
Akcesoria **16**
Rozwiązywanie problemów **17**
Informacje na temat ograniczonej gwarancji **19**
Obsługa klienta **21**

Zawartość opakowania

- **1 x** frytkownica beztłuszczowa Dual Blaze TwinFry™ o pojemności 10 litrów
- **2 x** płyta
- **1 x** przegroda kosza
- **1 x** szczypce silikonowe
- **1 x** instrukcja obsługi
- **1 x** Skrócona instrukcja obsługi

Specyfikacje

Model	CAF-TF101S-AEUR
Zasilanie	Prąd przemienny 220–240 V, 50 Hz
Moc znamionowa	2800 W
Pojemność	10 l
Zakres ustawień temperatury	35°–240°C / 95°–465°F
Zakres ustawień czasu	1 min – 48 godz.
Wymiary (w tym uchwyt)	33,8 cm dł. x 51,8 cm szer. x 31,3 cm wys.
Waga	9,2 kg / 20 lb
Zakres częstotliwości Wi-Fi®	2412–2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
Zakres częstotliwości Bluetooth®	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
Zużycie energii w trybie gotowości podczas pracy w sieci	<2,0 W
Zużycie energii w trybie wyłączenia	<0,3 W

PL

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NINIEJSZE INSTRUKCJE

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

Podczas korzystania z frytkownicy beztłuszczowej stosuj się do tych podstawowych zasad bezpieczeństwa. Zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami.

Najważniejsze zagadnienia dotyczące bezpieczeństwa

- **Nie** dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytu.
- Podczas obracania kosza po gotowaniu zachowaj ostrożność. Gorąca płyta może bowiem wypaść, zagrażając bezpieczeństwu.
- Mocno wsuń ruszt do grillowania do kosza, aby zmniejszyć ryzyko jej wypadnięcia.
- **Nie** zasłaniaj żadnych otworów wentylacyjnych, ponieważ ulatuje przez nie gorąca para. Nie zbliżaj do tych otworów twarzy ani dłoni.
- Zdejmując gorącą potrawę, rób to ostrożnie i **zawsze** używaj szczypiec.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, **nie zanurzaj obudowy frytkownicy beztłuszczowej** ani jej przewodu czy wtyczki w wodzie lub w innej cieczy.
- W przypadku korzystania z frytkownicy przez dzieci lub w ich pobliżu, konieczny jest ścisły nadzór. Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, gdy nie jest używane oraz przed przystąpieniem do jego czyszczenia. Przed dołączeniem do urządzenia części lub ich odłączeniem poczekaj, aż ostygnie.
- **Nie** używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub gdy urządzenie działa nieprawidłowo lub ma jakiekolwiek uszkodzenia. Przekaż urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji. Skontaktuj się z **Obsługa klienta** (patrz str. 21).
- **Nie** korzystaj z frytkownicy beztłuszczowej, gdy jest uszkodzona lub niesprawna albo gdy ma uszkodzony wtyk lub przewód zasilania. Skontaktuj się z **Obsługa klienta** (patrz str. 21).

PL

- Korzystanie z akcesoriów nie jest zalecane przez firmę Cosori i może spowodować obrażenia ciała.
- **Nie** korzystaj z urządzenia na zewnątrz pomieszczeń.
- **Nie** umieszczaj frytkownicy beztłuszczowej ani żadnej jej części na kuchence, w pobliżu palników gazowych lub elektrycznych płyt grzewczych ani na rozgrzanym piekarniku.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania kosza i rusztu do grillowania oraz usuwania gorącego tłuszczu.
- Po wyjęciu rusztu do grillowania z kosza **zawsze** umieszczaj ruszt oraz kosz na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- **Nie** czyść urządzenia za pomocą zmywaków drucianych. Mogłyby się od nich odrywać metalowe kawałki, które w przypadku zetknięcia z podzespołami elektrycznymi mogą spowodować zwarcie.
- **Nie** umieszczaj żadnych przedmiotów na frytkownicy beztłuszczowej. **Nie** przechowuj żadnych przedmiotów wewnątrz frytkownicy beztłuszczowej.
- Dzieci w wieku co najmniej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź niemające wiedzy i doświadczenia mogą korzystać z tej frytkownicy beztłuszczowej, jeśli są pod odpowiednim nadzorem lub zostały właściwie poinstruowane w zakresie jej bezpiecznego użytkowania i zdają sobie sprawę występujących zagrożeń.
- **Nie** pozwalaj dzieciom na czyszczenie lub wykonywanie prac konserwacyjnych przy frytkownicy beztłuszczowej, chyba że ukończyły 8. rok życia i są pod nadzorem.
- Należy zadbać o to, aby dzieci nie bawiły się frytkownicą beztłuszczową.
- Ta frytkownica beztłuszczowa nie jest przeznaczona do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika ani osobnego układu zdalnego sterowania.
- Aby odłączyć urządzenie, należy ustawić dowolny element sterujący w położenie „OFF", a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- **Nie** używaj frytkownicy beztłuszczowej niezgodnie z przeznaczeniem.
- Wszelkie czynności serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowanego przedstawiciela serwisu. Skontaktuj się z **Obsługa klienta** (patrz str. 21).
- Instrukcje dotyczące czyszczenia akcesoriów można znaleźć w części **Obsługa i konserwacja** (patrz str. 16)
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. **Tylko** do użytku domowego.

Zasady użytkowania frytkownicy beztłuszczowej

- Frytkownica beztłuszczowa do ogrzewania potraw wykorzystuje **tylko** gorące powietrze. **Nigdy** nie napełniaj kosza olejem ani tłuszczem.
- **Nigdy** nie używaj frytkownicy beztłuszczowej bez umieszczonego w niej kosza (koszy).
- **Nie** wkładaj do frytkownicy beztłuszczowej zbyt dużych produktów spożywczych ani metalowych przyborów kuchennych, ponieważ stwarzają one ryzyko pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.
- **Nie** przepełniaj kosza. Duże ilości jedzenia mogą się zetknąć z grzałkami, co spowoduje ryzyko pożaru.
- **Nie** dotykaj akcesoriów (w tym płyty) podczas beztłuszczowego smażenia lub bezpośrednio po nim.
- **Nie** wkładaj do frytkownicy beztłuszczowej papieru, tektury, nieodpornych na wysokie temperatury tworzyw sztucznych ani podobnych materiałów.
- **Nigdy** nie wkładaj do frytkownicy beztłuszczowej papieru do pieczenia lub pergaminowego bez umieszczania na nim żywności. Cyrkulacja powietrza mogłaby spowodować uniesienie papieru i zetknięcie się go z cewkami grzewczymi.
- Jeśli do wyłożenia kosza używasz folii, nie może się ona stykać z elementami grzewczymi, ponieważ mogłoby to spowodować przegrzanie, a nawet pożar.
- **Zawsze** używaj pojemników żaroodpornych. Zachowaj szczególną ostrożność w przypadku stosowania pojemników wykonanych z innego materiału niż szkło lub metal.
- Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, ustaw frytkownicę beztłuszczową z dala od materiałów łatwopalnych (zasłon, obrusów itp.). Używaj jej na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę, z dala od cieczy i źródeł ciepła.
- Jeśli z frytkownicy beztłuszczowej zacznie się wydobywać ciemny dym, natychmiast ją wyłącz i odłącz od sieci elektrycznej. Wydobywanie się z niej jasnego dymu jest normalnym zjawiskiem spowodowanym przez ogrzewanie tłuszczu lub potrawy, ale ciemny dym oznacza, że potrawa się przypala lub występuje problem z obwodami urządzenia. Zanim wyjmiesz kosze, poczekaj, aż dym się rozproszy. Jeśli przyczyną wystąpienia problemu nie było przypalające się pożywienie, skontaktuj się z **Obsługa klienta** (patrz str. 21).

- Aby wyłączyć frytkownicę beztłuszczową, naciśnij przycisk ⏻ jeden raz. Frytkownica beztłuszczowa wyemituje sygnał dźwiękowy. Wyłączą się wszystkie przyciski oprócz ⏻, który zmieni kolor na pomarańczowy.
- **Nie** pozostawiaj działającej frytkownicy beztłuszczowej bez opieki.

Zasilanie i przewód

- Przed wyjęciem wtyczki z gniazda wyłącz frytkownicę beztłuszczową.
- Aby odłączyć wtyczkę, chwyć za nią i wyciągnij ją z gniazdka. **Nigdy** nie ciągnij za przewód zasilania.
- **Nie** dopuszczaj do tego, aby przewód zasilania (lub przedłużacz) zwisał nad krawędzią stołu lub blatu albo stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Usuń i wyrzuć osłonę ochronną umieszczoną na wtyczce zasilającej frytkownicy beztłuszczowej. Pozwoli to zapobiec ryzyku zadławienia.
- **Nigdy** nie używaj gniazda poniżej blatu do podłączania frytkownicy beztłuszczowej.
- Zawsze podłączaj do uziemionego gniazdka elektrycznego. **Nie** modyfikuj wtyczki w żaden sposób.
- Frytkownica beztłuszczowa może być zasilana **wyłącznie** prądem przemiennym o napięciu **220–240 V, 50Hz**. **Nie** podłączaj urządzenia do gniazda innego typu (Rysunek 2).
- Przechowuj frytkownicę beztłuszczową i jej przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę firmie Arovast lub innej wykwalifikowanej osobie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem lub pożaru. Prosimy o kontakt z **Obsługa klienta** (patrz str. 21).

Przedłużacze

- Urządzenie jest zgodne z przedłużaczami, jednak korzystanie z nich wymaga większej ostrożności. Jeśli korzystasz z przedłużacza:
  - Znamionowa obciążalność przedłużacza musi być co najmniej równa mocy znamionowej frytkownicy beztłuszczowej.
  - Przewód zasilający ułóż tak, aby nie zwisał z blatu lub stołu, aby uniknąć ryzyka potknięcia się o przewód lub jego ściągnięcia przez dzieci.
  - Jeśli urządzenie jest typu uziemionego, zestaw przewodów lub przedłużacz powinien być 3-żyłowym przewodem typu uziemionego.

PL

OSTRZEŻENIE: Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowanego przedstawiciela serwisu.

OSTRZEŻENIE: Elementy oznaczone poniższym symbolem mogą osiągać wysokie temperatury, zawsze obsługuj je ostrożnie.



PRZESTROGA: Gorąca powierzchnia.



Ten symbol oznacza, że produktu nie można utylizować razem z pozostałymi odpadami domowymi. Przekaż go do odpowiedniego punktu odbioru urządzeń przeznaczonych do recyklingu. Prawidłowa utylizacja i odpowiedni recykling pomagają chronić zasoby naturalne, zdrowie ludzi i środowisko.
Aby dowiedzieć się więcej na temat utylizacji i recyklingu produktu, skontaktuj się z organami samorządowymi, firmą zajmującą się odbiorem odpadów lub ze sklepem, w którym został on zakupiony.

Ten produkt jest zgodny z dyrektywą RoHS.
Ten produkt jest zgodny z dyrektywą 2011/65/UE, przepisami z w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z 2012 r.
z późniejszymi zmianami.

PL

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

Konfiguracja aplikacji VeSync

Uwaga:

- *z uwagi na to, iż aplikacja VeSync jest stale ulepszana, wraz z upływem czasu może ulegać zmianom. W przypadku jakichkolwiek różnic prosimy o postępowanie zgodnie z instrukcjami w aplikacji.*
- *Do uruchomienia aplikacji wymagane jest urządzenie, które obsługuje Wi-Fi lub komórkową transmisję danych z systemem iOS w wersji 12 lub Android w wersji 7 (lub nowszej). Mogą obowiązywać standardowe stawki za transmisję danych i wysyłanie wiadomości. Wymagana jest rejestracja.*

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

Uwaga: *w przypadku użytkowników systemu operacyjnego Android™: aby korzystać z VeSync, wybierz opcję „Allow".*



2. Otwórz aplikację VeSync. Jeśli masz już konto, kliknij **Log In**. Aby utworzyć nowe konto, kliknij **Sign Up**.

Uwaga: *Aby korzystać z usług i produktów innych firm, utwórz własne konto VeSync. Nie będą one działać w przypadku konta gościa. Dzięki kontu VeSync możesz umożliwić sterowanie inteligentną frytkownicą beztłuszczową także członkom rodziny i przyjaciołom.*

PL

3. Podłącz inteligentną frytkownicę powietrzną i dotknij ⏻.
4. Kliknij **+** i wybierz inteligentną beztłuszczową frytkownicę.
5. Aby skonfigurować inteligentną beztłuszczową frytkownicę, postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji.

Uwaga:

- *Nazwę i ikonę można zmienić w dowolnym czasie, przechodząc do ekranu inteligentnej frytkownicy beztłuszczowej i klikając ⚙.*

Odłączanie od sieci Wi-Fi®

- Aby odłączyć sieć Wi-Fi®, naciśnij i przytrzymaj ⏻ przez 15 sekund, aż wskaźnik Wi-Fi zgaśnie. Pozwoli to przywrócić domyślne ustawienia inteligentnej frytkownicy beztłuszczowej i odłączyć ją od aplikacji VeSync.
- Aby podłączyć się ponownie, postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji VeSync dotyczącymi dodawania urządzenia.

Funkcje aplikacji VeSync

Aplikacja VeSync zapewnia dostęp do dodatkowych funkcji inteligentnej frytkownicy beztłuszczowej, w tym tych wymienionych poniżej.

Zdalne sterowanie

- Wszystkimi funkcjami inteligentnej frytkownicy beztłuszczowej można sterować zdalnie. W celu zapewnienia zgodności z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa UL nie jest to możliwe w przypadku rozpoczęcia pracy urządzenia.
- Postępy można nadzorować z odległości.

Przepisy w aplikacji

- Wstępnie zaprogramowane przepisy autorstwa kucharzy COSORI są dostępne w aplikacji. Umożliwiają automatyczne ustawienie zalecanego czasu i temperatury.
- Twórz i zapisuj indywidualne przepisy.

Uwaga: *Aplikacja VeSync jest stale rozwijana i liczba dostępnych funkcji będzie się zwiększać.*

ZAPOZNANIE SIĘ Z INTELIGENTNĄ FRYTKOWNICĄ BEZTŁUSZCZOWĄ

Uwaga:

- ***Nie*** *próbuj otwierać górnej części obudowy frytkownicy beztłuszczowej. To nie jest pokrywa.*
- *Kosz oraz płyty są wykonane z aluminium pokrytego nieprzywierającą powłoką.*

Schemat frytkownicy beztłuszczowej [Rysunek 1.1]

1. Wlot powietrza
2. Wylot powietrza
3. Uchwyty obudowy
4. Przewód zasilania
5. Otwory wentylacyjne
6. Panel sterowania
7. Płyty
8. Kosz
9. Uchwyt kosza
10. Przegroda kosza
11. Szczypce silikonowe

Schemat wyświetlacza [Rysunek 1.2]

Uwaga: *Po naciśnięciu przycisku funkcji gotowania zostanie on podświetlony na pomarańczowo, aby zasygnalizować, że jest wybrany.*

Panel sterowania

A. Zwiększenie/zmniejszenie temperatury
B. Włączanie/wyłączanie
C. Funkcje gotowania
D. STREFA 1
E. SYNCHRONIZUJ
F. STREFA GŁÓWNA
G. DOPASUJ
H. STREFA 2
I. Skrócenie/wydłużenie czasu
J. Uruchamianie/wstrzymywanie

Wyświetlacz

a. Górne elementy grzewcze włączone
b. Górne i dolne elementy grzewcze włączone
c. Status gotowania
d. Wskaźnik Wi-Fi
e. Wyświetlacz temperatury
f. Wyświetlacz czasu

Uwaga: *wskaźnik Wi-Fi zasygnalizuje status konfiguracji VeSync. Więcej informacji można znaleźć w instrukcjach VeSync dostępnych w aplikacji.*

PL

Komunikaty na wyświetlaczu [Rysunek 1.3]

Gotowanie *[**Rysunek a**]* i *[**Rysunek b**]*

Wstrzymane [***Rysunek c**]* i *[**Rysunek d**]*

Kosz został wyjęty / Gotowanie wstrzymane *[**Rysunek e**]*

Gotowanie zakończone *[**Rysunek f**]*

Stygnięcie *[**Rysunek g**]*

CZYNNOŚCI PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przygotowanie urządzenia

1. Usuń z frytkownicy beztłuszczowej wszelkie wewnętrzne i zewnętrzne elementy opakowania, w tym naklejki tymczasowe i folię.
2. Umieść frytkownicę beztłuszczową na stabilnej, poziomej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Ustaw ją z dala od powierzchni, które mogłyby ulec uszkodzeniu pod wpływem gorącego powietrza lub pary (np. ścian lub szafek kuchennych).

Uwaga: *za tylną i nad górną ścianką frytkownicy beztłuszczowej pozostaw co najmniej 13 cm wolnego miejsca. [**Rysunek 3**] Pozostaw wystarczająco dużo wolnego miejsca z przodu frytkownicy beztłuszczowej, aby można było wyjąć kosz.*

3. Starannie umyj kosz, przegrodę kosza oraz płyty w zmywarce do naczyń lub miękką gąbką.
4. Przetrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie frytkownicy beztłuszczowej za pomocą lekko zwilżonej szmatki. Wytrzyj je do sucha papierowym ręcznikiem.
5. Włóż ruszt do grillowania i przegrodę ponownie do kosza i umieść kosz we frytkownicy beztłuszczowej. [***Rysunek 5***]

Uwaga: *Umieszczając płyty, przechyl płytę najpierw w jedną stronę, a następnie wciśnij z drugiej strony. Ruszty do grillowania można włożyć do koszyka tylko w jeden sposób. [**Rysunek 4**]*

PL

Użycie próbne

W trakcie użycia próbnego frytkownicy beztłuszczowej zapoznasz się z nią, sprawdzisz, czy działa prawidłowo, i oczyścisz ją, jeśli zabrudzi się podczas tego procesu.

1. Upewnij się, że kosze frytkownicy beztłuszczowej są puste i podłącz ją do sieci elektrycznej.
2. Dotknij ⏻.
3. Dotknij przycisku **GRANDZONE** (strefa główna). Na wyświetlaczu pojawią się wskazania „**200°C**" i „**20 MIN**".
4. Naciśnij przycisk ﹀, aby ustawić czas na 10 minut.
5. Dotknij ▶‖, aby rozpocząć nagrzewanie. Po zakończeniu testu frytkownica beztłuszczowa wyemituje sygnał dźwiękowy.
6. Usuń kosz. Pozostaw kosz do pełnego ostygnięcia na 10–30 minut.

Uwaga:

- *Każda frytkownica beztłuszczowa może wydzielać zapach plastiku z powodu procesu produkcyjnego. To normalne zjawisko. Jeśli zapach plastiku nie zmniejszy się po użyciu próbnym, skontaktuj się z **Obsługa klienta** (patrz str. 21).*
- *Podczas obracania kosza po gotowaniu zachowaj ostrożność. Gorące ruszty do grillowania mogą bowiem wypaść, zagrażając bezpieczeństwu.*

Silikonowe zatyczki

- Płyty zawierają 4 silikonowe zatyczki wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Dzięki nim płyta jest przymocowana do dolnej strony kosza.
- Umieszczając płyty w koszu, przechyl płytę, aby najpierw włożyć jedną stronę, a następnie wciśnij z drugiej strony. Ruszty do grillowania można włożyć do koszyka tylko w jeden sposób. [***Rysunek 5***]

Uwaga: *Nieprawidłowe umieszczanie płyty w koszu na siłę może spowodować uszkodzenie.*

- **Nie** pozwól, aby dzieci bawiły się silikonowymi zatyczkami lub je połknęły.

KORZYSTANIE Z INTELIGENTNEJ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

Aplikacja VeSync umożliwia nadzorowanie gotowania, korzystanie z przepisów w aplikacji oraz uzyskanie dostępu do dodatkowych funkcji. Listę inteligentnych funkcji znaleźć można w sekcji **Funkcje aplikacji VeSync** (str. 7).

Smażenie beztłuszczowe

Uwaga:

- ***Nie** umieszczaj żadnych przedmiotów na frytkownicy beztłuszczowej. Mogłoby to zakłócić przepływ powietrza i pogorszyć efekty smażenia beztłuszczowego. [**Rysunek 6**]*
- *Frytkownica beztłuszczowa różni się od tradycyjnej. **Nie** napełniaj kosza olejem, tłuszczem do smażenia ani żadną inną cieczą.*
- *Podczas wyjmowania kosza z frytkownicy beztłuszczowej uważaj na gorącą parę.*

Tabela gotowania

Efekty mogą być różne. Przepisy i pomysły na temat gotowania zawiera aplikacja VeSync.

Funkcja	Temperatura	Czas	Zakres temperatury	Zakres ustawień czasu	Wyższa moc	Niższa moc
AIR FRY	**200°C**	**20 min**	**120°–205°C**	**1–60 min**	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
PIEKANIE	**190°C**	**30 min**	**120°–205°C**	**1-240 min**	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
PIECZENIE	**160°C**	**25 min**	**80°–205°C**	**1-240 min**	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILLOWANIE	**240°C**	**10 min**	**205°–240°C**	**1-30 min**	🔥🔥🔥	**nd.**
PODGRZEWANIE	**165°C**	**15 min**	**40°–205°C**	**1–60 min**	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
SUSZENIE	**55°C**	**6 godz.**	**35°–95°C**	**30 min – 48 godz.**	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

***Uwaga:** Wysoka i niska moc są przykładowe i nie oznaczają rzeczywistej mocy grzania. Rzeczywista temperatura górnych i dolnych elementów grzewczych może być inna. Zakres temperatur podany w tabeli określa w przybliżeniu maksymalną temperaturę, jaką może osiągnąć element grzewczy.*

PL

Gotowanie w strefie głównej

1. Umieść ruszty do grillowania w koszu. [***Rysunek 7***]

Uwaga:

- *Dzięki rusztom nadmiar oleju będzie ściekał na dno kosza.*
- *Umieszczając płyty w koszu, przechyl płytę, aby najpierw włożyć jedną stronę, a następnie wciśnij z drugiej strony.*
- *Niektóre przepisy, np. na babeczki czy chleby, nie wymagają płyt.*

2. Dotknij ⏻ .
3. Wybierz (GRANDZONE).
4. Wybierz funkcję gotowania.

Uwaga: *Funkcje gotowania są zaprogramowane i zawierają idealne wartości czasu i temperatury na potrzeby przyrządzania określonych potraw. Można także dostosować ich czas i temperaturę.*

5. Aby dostosować czas i temperaturę, dotknij przycisku ∧ lub ∨ czasu lub temperatury. Możesz to robić w każdej chwili podczas smażenia. Aby powrócić do domyślnych ustawień funkcji od razu po dokonaniu ich zmiany, należy ponownie nacisnąć przycisk funkcji. [***Rysunek 8***]
6. Naciśnij przycisk ▶‖, aby rozpocząć smażenie beztłuszczowe.
7. Na koniec frytkownica beztłuszczowa wyemituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu wyświetlony zostanie komunikat „End" (Koniec).
8. Wyjmij kosz z frytkownicy beztłuszczowej, uważając na gorącą parę. Wyjmuj potrawę z kosza szczypcami lub odpornymi na ciepło akcesoriami.
9. Przed wyczyszczeniem frytkownicy beztłuszczowej poczekaj, aż ostygnie.

PRZESTROGA: Gorące ruszty do grillowania mogą wypaść podczas obracania kosza.

a. Upewnij się, że kosz stoi na płaskiej powierzchni.
b. Uważaj na gorący tłuszcz lub olej zebrany w koszu. Aby zapobiec rozchlapaniu oleju, wylej go przed ponownym włożeniem kosza. [***Rysunek 9***]

Gotowanie w pojedynczej strefie

1. Umieść płyty i przegrodę z powrotem w koszu. [***Rysunek 10***]

Uwaga:

- *Dzięki rusztom nadmiar oleju będzie ściekał na dno kosza.*
- *Umieszczając płyty w koszu, przechyl płytę, aby najpierw włożyć jedną stronę, a następnie wciśnij z drugiej strony.*
- *Niektóre przepisy, np. na babeczki czy chleby, nie wymagają płyt.*

2. Dotknij ⏻ .
3. Wybierz przycisk strefy, której chcesz użyć.
4. Wybierz funkcję gotowania.

Uwaga: *Funkcje gotowania są zaprogramowane i zawierają idealne wartości czasu i temperatury na potrzeby przyrządzania określonych potraw. Można także dostosować ich czas i temperaturę.*

5. Opcjonalnie możesz zmienić też temperaturę, dotykając ∧ lub ∨. [***Rysunek 8***]
6. Naciśnij przycisk ▶‖ , aby rozpocząć smażenie beztłuszczowe.
7. Na koniec frytkownica beztłuszczowa wyemituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu wyświetlony zostanie komunikat „End" (Koniec).
8. Wyjmij kosz z frytkownicy beztłuszczowej, uważając na gorącą parę. Wyjmuj potrawę z kosza szczypcami lub odpornymi na ciepło akcesoriami.

PRZESTROGA: Gorące ruszty do grillowania mogą wypaść podczas obracania kosza.

a. Upewnij się, że kosz stoi na płaskiej powierzchni.
b. Uważaj na gorący tłuszcz lub olej zebrany w koszu. Aby zapobiec rozchlapaniu oleju, wylej go przed ponownym włożeniem kosza. [***Rysunek 9***]

9. Przed wyczyszczeniem frytkownicy beztłuszczowej poczekaj, aż ostygnie.

PL

Gotowanie w podwójnych strefach

Gotuj w dwóch strefach, aby przygotować różne potrawy w tym samym czasie. **STREFĘ 1** i **STREFĘ 2** można kontrolować niezależnie od siebie.

1. Umieść płyty i przegrodę z powrotem w koszu.

Uwaga:

- *Dzięki rusztom nadmiar oleju będzie ściekał na dno kosza.*
- *Umieszczając płyty w koszu, przechyl płytę, aby najpierw włożyć jedną stronę, a następnie wciśnij z drugiej strony.*
- *Niektóre przepisy, np. na babeczki czy chleby, nie wymagają płyt.*

2. Dotknij ⏻.
3. Wybierz **ZONE 1** (strefa 1).
4. Wybierz funkcję gotowania.
5. Aby dostosować czas i temperaturę, dotknij przycisku ∧ lub ∨ czasu lub temperatury. Możesz to robić w każdej chwili podczas smażenia. Aby powrócić do domyślnych ustawień funkcji od razu po dokonaniu ich zmiany, należy ponownie nacisnąć przycisk funkcji.
6. Wybierz **ZONE 2** (strefa 2), a następnie powtórz kroki **4** i **5**.
7. Naciśnij przycisk ▶‖ , aby rozpocząć smażenie beztłuszczowe.

Uwaga: *Jeżeli uznasz. że potrwa w jednej ze stref jest gotowa przed upłynięciem czasu gotowania, możesz wstrzymać tę strefę, wybierając ją i naciskając przycisk* ▶‖

8. Na koniec frytkownica beztłuszczowa wyemituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu wyświetlony zostanie komunikat „End" (Koniec).
9. Wyjmij kosz z frytkownicy beztłuszczowej, uważając na gorącą parę. Wyjmuj potrawę z kosza szczypcami lub odpornymi na ciepło akcesoriami.

PRZESTROGA: Gorące ruszty do grillowania mogą wypaść podczas obracania kosza.

10. Upewnij się, że kosz stoi na płaskiej powierzchni.
11. Uważaj na gorący tłuszcz lub olej zebrany w koszu. Aby zapobiec rozchlapaniu oleju, wylej go przed ponownym włożeniem kosza. [***Rysunek 9***]
12. Przed wyczyszczeniem frytkownicy beztłuszczowej poczekaj, aż ostygnie.

Wstrzymanie gotowania

Po wyjęciu kosza gotowanie zostanie automatycznie wstrzymane. Włóż kosz, aby wznowić gotowanie.

Opcjonalnie dotknij przycisku ▶‖, aby wstrzymać gotowanie w obu strefach. Dotknij ▶‖ ponownie, aby wznowić gotowanie.

Wstrzymanie czasu gotowania w jednej strefie (podczas korzystania z obu stref)

1. Wybierz strefę, którą chcesz wstrzymać.
2. Dotknij ▶‖, aby wstrzymać gotowanie.
3. Aby wznowić wstrzymaną strefę, dotknij ponownie przycisku ▶‖.

Uwaga: *Podczas wstrzymania możesz dostosować ustawienia (funkcja gotowania, czas i temperatura).*

Zakończenie czasu gotowania w jednej strefie (podczas korzystania z obu stref)

Jeżeli uznasz. że potrwa w jednej ze stref jest gotowa przed upłynięciem czasu gotowania, możesz **zatrzymać strefę**. Naciśnij przycisk tej strefy i przytrzymuj go przez 3 sekundy.

Gotowanie z synchronizacją

Zaprogramuj strefy zakończenia gotowania o tej samej godzinie, gdy używają różnych funkcji, czasów gotowania i temperatur.

1. Umieść płyty i przegrodę z powrotem w koszu. [***Rysunek 10***]

Uwaga:

- *Dzięki rusztom nadmiar oleju będzie ściekał na dno kosza.*
- *Umieszczając płyty w koszu, przechyl płytę, aby najpierw włożyć jedną stronę, a następnie wciśnij z drugiej strony.*
- *Niektóre przepisy, np. na babeczki czy chleby, nie wymagają płyt.*

2. Dotknij ⏻.
3. Wybierz **ZONE 1** (strefa 1). Wybierz funkcję gotowania, a następnie zmień temperaturę i czas, naciskając ∧ lub ∨.
4. Wybierz **ZONE 2** (strefa 2). Wybierz funkcję gotowania, a następnie zmień temperaturę i czas, naciskając ∧ lub ∨.

PL

5. Dotknij **SYNC** (synchronizuj).
6. Dotknij ▶‖. Rozpocznie się gotowanie w strefie z najdłuższym czasem. W drugie strefie będzie wyświetlany komunikat „HoLd" (Wstrzymanie). Urządzenie uruchomi drugą strefę, gdy pozostały czas w obu strefach będzie taki sam.
7. Na koniec frytkownica beztłuszczowa wyemituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu wyświetlony zostanie komunikat „End" (Koniec).

Uwaga: *Jeżeli uznasz. że potrwa w jednej ze stref jest gotowa przed upłynięciem czasu gotowania, możesz* ***zatrzymać strefę****. Naciśnij przycisk tej strefy i przytrzymuj go przez 3 sekundy.*

8. Wyjmij kosz z frytkownicy beztłuszczowej, uważając na gorącą parę. Wyjmuj potrawę z kosza szczypcami lub odpornymi na ciepło akcesoriami.

PRZESTROGA: Gorące ruszty do grillowania mogą wypaść podczas obracania kosza.

a. Upewnij się, że kosz stoi na płaskiej powierzchni.
b. Uważaj na gorący tłuszcz lub olej zebrany w koszu. Aby zapobiec rozchlapaniu oleju, wylej go przed ponownym włożeniem kosza. [***Rysunek 9***]

9. Przed wyczyszczeniem frytkownicy beztłuszczowej poczekaj, aż ostygnie.

Dopasowane gotowanie

Powiel ustawienia w STREFIE 1 i STREFIE 2, aby gotować przy użyciu tej samej funkcji, temperatury i czasu. Umożliwia gotowanie dużych ilości jedzenia w tym samym czasie lub różnych potraw przy użyciu różnych ustawień.

1. Umieść płyty i przegrodę z powrotem w koszu. [***Rysunek 10***]

Uwaga:

- *Dzięki rusztom nadmiar oleju będzie ściekał na dno kosza.*
- *Umieszczając płyty w koszu, przechyl płytę, aby najpierw włożyć jedną stronę, a następnie wciśnij z drugiej strony.*
- *Niektóre przepisy, np. na babeczki czy chleby, nie wymagają płyt.*

2. Dotknij ⏻.
3. Wybierz **ZONE 1** (strefa 1). Wybierz funkcję gotowania, a następnie zmień temperaturę i czas, naciskając ∧ lub ∨.
4. Dotknij przycisku **MATCH** (DOPASUJ), aby skopiować ustawienia **ZONE 1** (STREFY 1) do **ZONE 2** (STREFY 2).
5. Dotknij przycisku ▶‖ , aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.
6. Na koniec frytkownica beztłuszczowa wyemituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu wyświetlony zostanie komunikat „End" (Koniec).
7. Wyjmij kosz z frytkownicy beztłuszczowej, uważając na gorącą parę. Wyjmuj potrawę z kosza szczypcami lub odpornymi na ciepło akcesoriami.

PRZESTROGA: Gorące ruszty do grillowania mogą wypaść podczas obracania kosza.

a. Upewnij się, że kosz stoi na płaskiej powierzchni.
b. Uważaj na gorący tłuszcz lub olej zebrany w koszu. Aby zapobiec rozchlapaniu oleju, wylej go przed ponownym włożeniem kosza. [***Rysunek 9***]

8. Przed wyczyszczeniem frytkownicy beztłuszczowej poczekaj, aż ostygnie.

Poradnik przyrządzania potraw

Przegroda

- Przegroda nie powoduje całkowitej izolacji cieplnej transfer i rozpryskiwania potraw między koszami podczas gotowania. To normalne zjawisko.

Przepełnienie

- Jeśli kosz zostanie przepełniony, potrawa zostanie nierównomiernie ugotowana.
- **PRZESTROGA: Nie** wkładaj nadmiernej ilości potrawy. Duże ilości jedzenia mogą się zetknąć z grzałkami, co spowoduje ryzyko pożaru.

Używanie oleju

- Dodanie do potrawy niewielkiej ilości oleju może zwiększyć jej chrupkość. Używaj nie więcej niż 30 ml (2 łyżki stołowe) oleju.
- Do równomiernego nanoszenia niewielkich ilości oleju na wszystkie kawałki potrawy doskonale nadają się oleje w sprayu.
- **Nie** używaj sprayów do gotowania z gazem pędnym. Mogą one uszkodzić nieprzywierającą powłokę kosza.

Wskazówki dotyczące potraw

- Smażyć beztłuszczowo można wszelkie mrożonki oraz produkty spożywcze, które nadają się do pieczenia w piekarniku.
- Aby upiec ciasta, paszteciki lub dowolne inne potrawy z nadzieniem, przed włożeniem potrawy do kosza wewnętrznego umieść je w pojemniku żaroodpornym.
- Smażenie beztłuszczowe pożywienia o wysokiej zawartości tłuszczu spowoduje gromadzenie tłuszczu poniżej płyt. Aby zapobiec nadmiernemu dymieniu podczas smażenia, przed jego rozpoczęciem wylej tłuszcz.
- Potrawy marynowane powodują rozpryskiwanie cieczy i nadmierne dymienie. Przed smażeniem beztłuszczowym takich potraw należy je osuszyć.

Frytki

- Aby zwiększyć ich chrupkość, dodaj 8–15 ml oleju.
- W przypadku robienia frytek z surowych ziemniaków przed smażeniem mocz frytki w wodzie przez 15 minut, aby usunąć z nich skrobię. Przed dodaniem oleju wytrzyj je do sucha papierowym ręcznikiem.
- Aby zwiększyć chrupkość frytek, pokrój je przed usmażeniem na mniejsze kawałki. Spróbuj pokroić je na paski o wymiarach 0,6 na 7,6 cm.

Uwaga: *Więcej wskazówek oraz przepisów znajdziesz w aplikacji VeSync oraz Skróconej instrukcji obsługi.*

Funkcje dodatkowe

Przełączanie jednostek temperatury

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk temperatury ∧ i ∨ przez 3 sekundy.
- Frytkownica beztłuszczowa wyda jeden sygnał dźwiękowy, a jednostka temperatury zmieni się ze stopni Celsjusza na stopnie Fahrenheita.
- Naciśnij ponownie, aby przełączyć z powrotem na stopnie Celsjusza.

Włączanie/wyłączanie dźwięku

- Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski temperatury ∧ i czasu ∧ przez 3 sekundy, aż frytkownica beztłuszczowa wyemituje jeden sygnał dźwiękowy.
- Powtórz, aby ponownie włączyć dźwięk.

Wstrzymywanie

- Dotknij ▶‖ , aby wstrzymać gotowanie. Frytkownica beztłuszczowa wyłączy ogrzewanie i będzie migać symbol ▶‖ , dopóki nie wznowisz smażenia przyciskiem ▶‖ .
- Po 20 minutach braku aktywności frytkownica beztłuszczowa się wyłączy.
- Ta funkcja umożliwia wstrzymanie gotowania bez wyjmowania kosza z frytkownicy beztłuszczowej.

Ustawienia funkcji gotowania

Korzystanie z funkcji gotowania to najprostszy sposób smażenia beztłuszczowego. Funkcje gotowania są zaprogramowane i zawierają idealne wartości czasu i temperatury na potrzeby przyrządzania określonych potraw.

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

Uwaga: *Aby szybko zmienić ustawienie czasu lub temperatury, naciśnij i przytrzymaj przycisk ∧ lub ∨ .*

    - Naciśnij i przytrzymaj przycisk funkcji, aż frytkownica beztłuszczowa wyemituje jeden sygnał dźwiękowy.
- Aby zresetować funkcję:
    - Bez wprowadzania zmian, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przycisk funkcji oraz przycisk **GRANDZONE** (strefa główna) przez 3 sekundy, aż frytkownica beztłuszczowa wyemituje jeden sygnał dźwiękowy.
- Aby zresetować wszystkie funkcje:
    - Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ZONE 1** (strefa 1) i **ZONE 2** (strefa 2) jednocześnie przez 3 sekundy, aż frytkownica beztłuszczowa wyda jeden sygnał dźwiękowy.

Automatyczne wznawianie gotowania

- Gdy wyjmiesz kosz, frytkownica beztłuszczowa automatycznie wstrzyma smażenie.
- Po ponownym włożeniu kosza do frytkownicy beztłuszczowej automatycznie wznowi ona smażenie zgodnie z wybranymi wcześniej ustawieniami.

PL

Automatyczne Wyłączanie

Jeśli następujące tryby pozostają nieaktywne przez odpowiedni czas, urządzenie przejdzie w tryb "wyłączony", gdy nie jest podłączone do sieci. (min)		
Włączone	Wszystkie funkcje gotowania zakończone	Rozgrzewanie lub Pauza
19	13	19

Automatyczny Tryb Czekania

Jeśli następujący tryb pozostaje nieaktywny przez odpowiedni czas, urządzenie przejdzie w sieciowy tryb czuwania, gdy jest podłączone do sieci. (min)		
Włączone	Wszystkie funkcje gotowania zakończone	Rozgrzewanie lub Pauza
19	13	19

OBSŁUGA I KONSERWACJA

Uwaga:

- ***Zawsze*** *po użyciu frytkownicy beztłuszczowej wyczyść jej kosz i ruszty do grillowania.*
- *Wyłożenie kosza folią (oprócz rusztów do grillowania) ułatwi czyszczenie.*

1. Wyłącz frytkownicę beztłuszczową i odłącz ją od zasilania. Przed jej wyczyszczeniem poczekaj, aż całkowicie ostygnie. Aby przyspieszyć stygnięcie, wyjmij kosze.
2. W razie potrzeby przetrzyj zewnętrzne powierzchnie frytkownicy beztłuszczowej wilgotną szmatką.
3. Kosz i ruszty do grillowania można myć w zmywarce. Można je też myć gorącą wodą z mydłem i miękką gąbką. Namocz je w razie potrzeby.

Uwaga:

- *Kosz i płyty mają nieprzywierającą powłokę. W ich przypadku nie stosuj metalowych naczyń i ściernych materiałów czyszczących.*

4. W przypadku uporczywego tłuszczu:
   a. W niewielkim naczyniu zmieszaj ze sobą 30 g (2 łyżki stołowe) sody oczyszczonej i 15 ml (1 łyżkę stołową) wody, aby uzyskać pastę.
   b. Za pomocą gąbki nałóż tę pastę na kosz oraz ruszty do grillowania i je wyszoruj. Przed spłukaniem kosza i rusztów do grillowania odczekaj 15 minut.
   c. Przed ponownym użyciem kosza i rusztów do grillowania umyj je wodą z mydłem.
5. Wnętrze frytkownicy beztłuszczowej czyść za pomocą lekko zwilżonej, miękkiej gąbki lub szmatki. **Nie** zanurzaj frytkownicy beztłuszczowej w wodzie. W razie potrzeby oczyść cewkę grzewczą z resztek jedzenia. [***Rysunek 11***]
6. Wysusz ją przed ponownym użyciem.

Uwaga: *przed włączeniem frytkownicy beztłuszczowej upewnij się, że cewka grzewcza jest zupełnie sucha.*

AKCESORIA

W przypadku frytkownicy beztłuszczowej dostępne są akcesoria dodatkowe i zastępcze. Więcej informacji można uzyskać, kontaktując się z działem **Obsługa klienta** (patrz str. 21).

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Firma oświadcza niniejszym, że ten produkt jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami i innymi odpowiednimi postanowieniami dyrektywy 2014/53/UE, UK Radio Equipment Regulations 2017 i wszelkimi innymi obowiązującymi wymaganiami dyrektyw UE i Wielkiej Brytanii. Pełną wersję deklaracji zgodności znaleźć można na stronie internetowej: https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa się nie włącza.	Upewnij się, że frytkownica beztłuszczowa jest podłączona do zasilania.
	Umieść kosze prawidłowo w frytkownicy beztłuszczowej.
Jak wstrzymać jedną strefę podczas korzystania z obu stref?	Aby wstrzymać jedną **strefę**, najpierw naciśnij przycisk **Zone** (strefa), a następnie naciśnij przycisk ⏯.Aby wstrzymać obie strefy, wystarczy nacisnąć przycisk ⏯.
Jak zatrzymać jedną strefę podczas korzystania z obu stref?	Aby zatrzymać jedną **strefę**, naciśnij przycisk tej strefy i przytrzymuj go przez 3 sekundy.
Czy kosz można bezpiecznie postawić na blacie?	Kosz nagrzewa się podczas gotowania. Zachowaj ostrożność podczas przenoszenie i ustawiaj go tylko na powierzchniach odpornych na wysoką temperaturę.
Potrawa nie jest w pełni usmażona.	Wkładaj do kosza mniejsze ilości potraw. Jeśli kosz jest przepełniony, potrawa będzie niedosmażona.
	Zwiększ temperaturę lub wydłuż czas smażenia.
Potrawa jest usmażona nierównomiernie.	Jeśli kawałki potrawy są ułożone na sobie lub blisko siebie, podczas gotowania należy nimi potrząsnąć nimi lub przewracać na drugą stronę.
Po smażeniu beztłuszczowym potrawa nie jest chrupiąca.	Rozpylenie lub rozsmarowanie niewielkiej ilości oleju na potrawie może zwiększyć chrupkość (patrz sekcja **Poradnik przyrządzania potraw**, str. 13).
Frytki są źle usmażone.	Patrz sekcja **Frytki**, str. 14.
Nie udaje się prawidłowo wsunąć koszy do frytkownicy beztłuszczowej.	Upewnij się, że kosz nie jest przepełniony potrawą.
	Upewnij się, że ruszty do grillowania znajdują się w koszu.
Z frytkownicy beztłuszczowej wydobywa się biały dym lub para.	Podczas pierwszego użycia frytkownicy beztłuszczowej lub smażenia może się z niej wydobywać nieco jasnego dymu czy pary. To normalne zjawisko.
	Upewnij się, że kosze i wnętrze frytkownicy beztłuszczowej są prawidłowo wyczyszczone oraz wolne od tłustych zabrudzeń.
	Przyrządzanie tłustych potraw powoduje gromadzenie oleju poniżej rusztów do grillowania. Olej ten może być przyczyną pojawienia się jasnego dymu i mocniejszego niż zwykle nagrzewania się koszy. To normalne zjawisko, które nie powinno mieć wpływu na smażenie. Ostrożnie obchodź się z koszem.
Z frytkownicy beztłuszczowej wydobywa się ciemny dym.	Natychmiast odłącz frytkownicę beztłuszczową od zasilania. Ciemny dym oznacza, że potrawa się przypala lub występuje problem z obwodami urządzenia. Zanim wyjmiesz kosze, poczekaj, aż dym ulec. Jeśli przyczyną jego wystąpienia nie było przypalenie potrawy, skontaktuj się z **Obsługa klienta** (patrz str. 21).
Frytkownica beztłuszczowa wydziela zapach plastiku.	Każda frytkownica beztłuszczowa może wydzielać zapach plastiku z powodu procesu produkcyjnego. To normalne zjawisko. Aby pozbyć się zapachu plastiku, wykonaj instrukcje podane w części **Użycie próbne** (str. 9). Jeśli zapach plastiku nie zniknie, skontaktuj się z **Obsługa klienta** (patrz str. 21).
Podczas korzystania ze strefy głównej lub dopasowanego gotowania czas gotowania jest dłuższy.	To normalne zjawisko. Czas gotowania dużej ilości jedzenia może być dłuższy.

PL

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW (CD.)

Problem	Możliwe rozwiązanie
Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z jednej strefy?	Wybierz aktywną **strefę**, a następnie użyj strzałek **TEMP** (temperatura), aby ustawić temperaturę lub **TIME** (czas), aby ustawić czas.
Czy urządzenie wymaga wstępnego nagrzewania?	Urządzenie nie musi być wstępnie nagrzewane.
Czy mogę gotować różne potrawy w każdej strefie i nie obawiać się o ich wymieszanie?	Tak, obie **strefy** są zamknięte i mają osobne elementy grzewcze oraz wentylatory.
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E1".	Przerwanie obwodu w górnym czujniku temperatury STREFY 1. Kontakt **Obsługa klienta** (patrz str. 21).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E2".	Zwarcie w górnym czujniku temperatury STREFY 1. Kontakt **Obsługa klienta** (patrz str. 21).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E21".	Przerwanie obwodu w dolnym czujniku temperatury STREFY 1. Kontakt **Obsługa klienta** (patrz str. 21).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E22".	Zwarcie w dolnym czujniku temperatury STREFY 1. Kontakt **Obsługa klienta** (patrz str. 21).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E3".	Aktywowano ochronę STREFY 1 frytkownicy beztłuszczowej przed przegrzaniem. Wyłącz i odłącz frytkownicę beztłuszczową i pozostaw do pełnego ostygnięcia. Jeśli na wyświetlaczu ponownie zobaczysz komunikat „E3", skontaktuj się z **Obsługa klienta** (patrz str. 21).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E24".	Przerwanie obwodu w górnym czujniku temperatury STREFY 2. Kontakt **Obsługa klienta** (patrz str. 21).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E25".	Zwarcie w górnym czujniku temperatury STREFY 2. Kontakt **Obsługa klienta** (patrz str. 21).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E26".	Przerwanie obwodu w dolnym czujniku temperatury STREFY 2. Kontakt **Obsługa klienta** (patrz str. 21).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E27".	Zwarcie w dolnym czujniku temperatury STREFY 2. Kontakt **Obsługa klienta** (patrz str. 21).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E28".	Aktywowano ochronę STREFY 2 frytkownicy beztłuszczowej przed przegrzaniem. Wyłącz i odłącz frytkownicę beztłuszczową i pozostaw do pełnego ostygnięcia. Jeśli na wyświetlaczu ponownie zobaczysz komunikat „**E28**", skontaktuj się z **Obsługa klienta** (patrz str. 21).

Jeśli problemu, z którym masz do czynienia, nie ma na tej liście, skontaktuj się z **Obsługa klienta** (patrz str. 21).

PL

INFORMACJE NA TEMAT OGRANICZONEJ GWARANCJI

Nazwa produktu	Dual Blaze TwinFry™ 10-litrowa frytkownica beztłuszczowa
Model	CAF-TF101S-AEUR
Dla własnej informacji zdecydowanie zalecamy zapisanie numeru identyfikacyjnego zamówienia i daty zakupu.	
Data zakupu	
Nr zamówienia	

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 wyłącznie wedle własnego uznania (i) zwróci równowartość ceny zakupu, jeśli dokonano go bezpośrednio w sklepie internetowym Cosori, lub (ii) naprawi wszystkie wady materiałowe i wady 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 u nich produktów. Ograniczona gwarancja Vesync dotyczy wyłącznie produktów zakupionych u autoryzowanych pośredników i sprzedawców podlegających środkom kontroli jakości Vesync 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. Konsumenci 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?

- Normalne zużycie, w tym zużycie części, na przykład pojemnika na kurz, filtra, szczotki rolkowej, akumulatora i przewodu zasilania, bądź uszkodzenie dywanu lub podłogi z powodu niewłaściwego użytkowania.
- 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.
- 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 przypadkowych 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.

PL

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.

Jedyne i wyłączne środki zaradcze

WYŻEJ WYMIENIONA OGRANICZONA GWARANCJA STANOWI WYŁĄCZNE ZOBOWIĄZANIE VESYNC GERMANY GMBH 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 I 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 GMBH ZAPEWNIA KONSUMENTOM ZAKUPYWANE PRZEZ NICH PRODUKTY W STANIE „JAK JEST". VESYNC GERMANY GMBH 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 SPOSÓB, 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 GMBH, JEJ PODMIOTY STOWARZYSZONE, LICENCJODAWCY, USŁUGODAWCY, PRACOWNICY, AGENCI, SPECJALIŚCI I DYREKTORZY NIE PONOSZĄ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA:

(a) ODSZKODOWANIA WYNIKAJĄCE Z PRODUKTÓW ZAKUPIONYCH OD VESYNC GERMANY GMBH 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 GMBH 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 SPOSÓB, 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 GMBH 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

NIEKTÓRE 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. KONSUMENCI POWINNI ZAPOZNAĆ SIĘ Z PRZEPISAMI OBOWIĄZUJĄCYMI W ICH SYSTEMIE PRAWNYM, ŻEBY POZNAĆ WSZYSTKIE PRZYSŁUGUJĄCE IM PRAWA.

Zmiany tej polityki

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

Tej gwarancji udziela:

Vesync Germany GmbH
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Niemcy

OBSŁUGA KLIENTA

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

E-mail:
support.europe@cosori.com

**Przed skontaktowaniem się z obsługą klienta przygotuj fakturę i identyfikator zamówienia.*

Referencje

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

App Store® jest znakiem towarowym firmy Apple Inc.

Wi-Fi® to zarejestrowany znak towarowy Wi-Fi Alliance®.

iOS to zastrzeżony znak towarowy firmy Cisco Systems, Inc. i/lub jej podmiotów stowarzyszonych w Stanach Zjednoczonych i wybranych innych krajach.

Logotyp Bluetooth® i logo to zarejestrowane znaki towarowe, których właścicielem jest firma Bluetooth SIG, Inc. Każde użycie tych znaków przez VESYNC (SINGAPORE) PTE LTD. Corporation podlega licencji. Inne znaki towarowe i nazwy handlowe są własnością odpowiednich właścicieli.

POKAŻ NAM SWOJE DANIA

Mamy nadzieję, że ta lektura była dla Ciebie przydatna. Nie możemy się już doczekać na poznanie wspaniałych efektów uzyskanych przez Ciebie. Jesteśmy przekonani, że chcesz się z nami podzielić niezwykłymi fotkami! Nasza społeczność czeka na Twoje zdjęcia — wybierz poniżej swoją platformę. Zrób zdjęcie, otaguj je i przyślij z odpowiednim hashtagiem, kucharko lub kucharzu Cosori!

@CosoriCooks

@Cosori

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

Obsah

Obsah balení	**1**
Technické parametry	**1**
Důležitá bezpečnostní opatření a varování	**2**
Seznámení s vaší inteligentní horkovzdušnou fritézou	**2**
Před prvním použitím	**9**
Používání inteligentní horkovzdušné fritézy	**10**
Péče a údržba	**16**
Accessories	**16**
Riešenie problémov	**17**
Limited Warranty Information	**19**
Zákaznícka podpora	**21**

Obsah balení

- **1 x** 10litrová horkovzdušná fritéza Dual Blaze TwinFry™
- **2 x** fritovací talíř
- **1 x** rozdělovač koše
- **1 x** silikonové kleště
- **1 x** návod k obsluze
- **1 x** stručná příručka

Technické parametry

Model	CAF-TF101S-AEUR
Napájecí zdroj	AC 220–240 V, 50 Hz
Jmenovitý výkon	2 800 W
Objem	10 l
Rozsah teploty	35 až 240 °C / 95 až 465 °F
Časový rozsah	1 min až 48 h
Rozměry (včetně rukojeti)	33,8 H x 51,8 Š x 31,3 V cm / 13,3 H x 20,4 Š x 12,3 V palce
Hmotnost	9,2 kg / 20 lb
Frekvenční rozsah sítě Wi-Fi	2 412–2 472 MHz < 20 dBm (E.I.R.P.)
Frekvenční rozsah technologie Bluetooth®	2 402–2 480 MHz < 10 dBm (E.I.R.P.)
Spotřeba energie v síťovém pohotovostním režimu	< 2,0 W
Spotřeba energie v režimu vypnuto	< 0,3 W

CZ

TYTO POKYNY SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE!

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ A VAROVÁNÍ

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

Hlavní bezpečnostní body

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

Obecné bezpečnostní pokyny

- Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, **neponořujte kryt, šňůru ani zástrčku horkovzdušné fritézy** do vody nebo kapaliny.
- Pokud je přístroj používán v blízkosti dětí, je nezbytný bezprostřední dohled. Pokud spotřebič nepoužíváte a před čištěním spotřebič odpojte. Před nasazováním nebo sundáváním dílů nechte přístroj vychladnout.
- Spotřebič **neobsluhujte**, jestliže je poškozen jeho kabel nebo zástrčka, pokud nefunguje správně nebo byl jakýmkoli způsobem poškozen. Spotřebič vraťte do nejbližšího autorizovaného servisu, kde lze provést kontrolu, opravu nebo seřízení. Kontaktujte **zákaznickou podporu** (viz strana 21).
- **Nepoužívejte** horkovzdušnou fritézu, pokud je poškozená, nefunguje nebo pokud je poškozen kabel nebo zástrčka. Kontaktujte **zákaznickou podporu** (viz strana 21).
- Použití příslušenství není společností Cosori doporučeno a může způsobit zranění.
- **Nepoužívejte** v exteriérech.
- **Horkovzdušnou** fritézu

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

Při horkovzdušném fritování

- Horkovzdušná fritéza pracuje **pouze** s horkým vzduchem. Koš **nikdy** nenaplňujte olejem nebo tukem.
- Horkovzdušnou fritézu **nikdy** nepoužívejte bez vloženého koše nebo košů.
- Do horkovzdušné fritézy **nedávejte** příliš velké potraviny nebo kovové nádobí, protože by mohlo dojít k požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

Napájení a kabel

- Před vytažením zástrčky ze zásuvky horkovzdušnou fritézu vypněte.
- Pro odpojení uchopte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky. **Nikdy** netahejte za napájecí kabel.
- Napájecí kabel (ani prodlužovací kabel) **nenechávejte** viset přes hranu stolu nebo kuchyňské linky a zamezte kontaktu s horkými povrchy.
- Abyste zabránili nebezpečí udušení, odstraňte a zlikvidujte ochranný kryt namontovaný

nad napájecí zástrčkou horkovzdušné fritézy.
- Při připojování horkovzdušné fritézy **nikdy** nepoužívejte zásuvku pod kuchyňskou linkou.
- Vždy ji zapojujte do uzemněné elektrické zásuvky. Zástrčku **nijak** neupravujte.
- Horkovzdušná fritéza by měla být používána **pouze** s elektrickými systémy **220–240 V, 50Hz**. **Nezapojujte** do jiného typu zásuvky.
- Horkovzdušnou fritézu a její kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn společností Arovast nebo podobně kvalifikovanými osobami; zabráníte tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem nebo požáru. Kontaktujte **zákaznickou podporu** (viz strana 21).

Prodlužovací kabely

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

CZ



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

CZ

Nastavení aplikace VeSync

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

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

Poznámka: *Uživatelé systému Android™ musí k používání aplikace VeSync zvolit možnost „Allow" (Povolit).*

veSync
Download on the App Store
GET IT ON Google Play

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

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

3. Zapojte inteligentní horkovzdušnou fritézu a klepněte na ⏻.
4. Klepněte na **+** a vyberte inteligentní horkovzdušnou fritézu.
5. Chcete-li nastavit inteligentní horkovzdušnou fritézu, postupujte podle pokynů v aplikaci.

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

Odpojení od Wi-Fi

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

Funkce aplikace VeSync

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

Dálkový ovladač

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

Recepty v aplikaci

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

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

CZ

SEZNÁMENÍ S VAŠÍ INTELIGENTNÍ HORKOVZDUŠNOU FRITÉZOU

Poznámka:

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

Schéma horkovzdušné fritézy [obrázek 1.1]

1. Přívod vzduchu
2. Výstup vzduchu
3. Rukojeti na pouzdru
4. Napájecí kabel
5. Ventilační štěrbiny
6. Ovládací panel
7. Fritovací talíře
8. Koš
9. Rukojeť koše
10. Rozdělovač koše
11. Silikonové kleště

Schéma displeje [obrázek 1.2]

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

Ovládací panel

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

Displej

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

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

CZ

Zprávy na displeji [obrázek 1.3]

Vaření *[**obrázek** a] a [**obrázek b**]*

Pozastaveno *[**obrázek c**] a [**obrázek d**]*

Koš je vyjmut/vaření pozastaveno *[**obrázek e**]*

Vaření dokončeno *[**obrázek f**]*

Chlazení *[**obrázek g**]*

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Nastavení

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

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

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

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

Zkušební provoz

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

1. Dbejte na to, že jsou koše horkovzdušné fritézy prázdné, a zapojte horkovzdušnou fritézu.
2. Klepněte na možnost ⏻.
3. Klepněte na možnost **VELKÁ ZÓNA.** Na displeji se zobrazí hlášení „**200 °C**“ a „**20 MIN**“.
4. Klepnutím na tlačítko ﹀ změníte čas na 10 minut.
5. Klepnutím na tlačítko ▶‖ zahájíte ohřev. Po dokončení zkušebního provozu horkovzdušná fritéza zapípá.
6. Vyjměte koš. Koš nechte 10–30 minut zcela vychladnout.

Poznámka:

- *Jakákoli horkovzdušná fritéza může mít z procesu výroby plastový zápach. Jedná se o normální jev. Pokud se plastový zápach po zkušebním provozu nezmenší, kontaktujte **Před prvním použitím** (viz strana 9).*
- *Při otáčení koše po přípravě pokrmů buďte opatrní, protože horké fritovací talíře mohou vypadnout a vytvořit bezpečnostní riziko.*

Silikonové zarážky

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

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

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

CZ

POUŽÍVÁNÍ INTELIGENTNÍ HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY

Pomocí aplikace VeSync můžete monitorovat vaření, sledovat recepty v aplikaci a přistupovat k dalším funkcím. Seznam inteligentních funkcí naleznete v části **Funkce aplikace VeSync** (strana 7).

Horkovzdušné fritování

Poznámka:

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

Tabulka vaření

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

Funkce	Dočasné	Čas	Rozsah teploty	Časový rozsah	Horní výkon	Spodní výkon
AIR FRY (Fritování)	200 °C	20 min	120 až 205 °C	1 až 60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
ROAST (Restování)	190 °C	30 min	120 až 205 °C	1 až 240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
BAKE (Sladké Pečení)	160 °C	25 min	80 až 205 °C	1 až 240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILL (Grilování)	240 °C	10 min	205 až 240 °C	1 až 30 min	🔥🔥🔥	NEUPLATŇUJE SE
REHEAT (Ohřívání)	165 °C	15 min	40 až 205 °C	1 až 60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
DRY (Sušení)	55 °C	6 h	35 až 95 °C	30 min až 48 h	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

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

CZ

Vaření ve velké zóně

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

Poznámka:

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

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

Poznámka: *Funkce přípravy jídla jsou naprogramovány s ideální dobou a teplotou pro přípravu daných potravin. Jejich čas a teplotu můžete také upravit.*

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

UPOZORNĚNÍ: Při otáčení koše mohou horké fritovací talíře vypadnout.

a. Dbejte na to, aby koš spočíval na rovném povrchu.

b. Dávejte pozor na horký olej nebo tuk nashromážděný v koši. Abyste zabránili postříkání, před výměnou koše vypusťte olej. [**Obrázek 9**]

9. Před čištěním nechte zcela vychladnout.

Vaření v jedné zóně

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

Poznámka:

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

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

Poznámka: *Funkce přípravy jídla jsou naprogramovány s ideální dobou a teplotou pro přípravu daných potravin. Jejich čas a teplotu můžete také upravit.*

5. Volitelně můžete změnit teplotu a čas klepnutím na tlačítko ∧ nebo ∨ . *[**Obrázek 8**]*
6. Klepnutím na tlačítko ▶‖ zahájíte horkovzdušné fritování.
7. Horkovzdušná fritéza po dokončení zapípá. Na displeji se zobrazí hlášení „End (Konec)".
8. Vyjměte koš z horkovzdušné fritézy a dávejte pozor na horkou páru. K vyjmutí potravin z koše použijte kleště nebo žáruvzdorné náčiní.

UPOZORNĚNÍ: Při otáčení koše mohou horké fritovací talíře vypadnout.

a. Dbejte na to, aby koš spočíval na rovném povrchu.

b. Dávejte pozor na horký olej nebo tuk nashromážděný v koši. Abyste zabránili postříkání, před výměnou koše vypusťte olej. [**Obrázek 9**]

9. Před čištěním nechte zcela vychladnout.

CZ

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.

Poznámka:

- *Fritovací talíře umožňují odkapávání přebytečného oleje dolů do spodní části koše.*
- *Při umisťování 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 a teploty klepněte na tlačítka ∧ a ∨ času a teploty. Můžete to provést kdykoliv během vaření. Chcete-li se vrátit k výchozímu nastavení funkce ihned po jeho změně, znovu stiskněte tlačítko funkce.
6. Vyberte **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 klepnutím na tlačítko ▶‖ pozastavit.*

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

CZ

UPOZORNĚNÍ: Při otáčení koše mohou horké fritovací talíře vypadnout.

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

Pozastavení vaření

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

Volitelně můžete klepnutím na tlačítko ▶‖ pozastavit vaření v obou zónách. Dalším klepnutím na tlačítko ▶‖ obnovíte vaření.

Pozastavení doby vaření v jedné 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 pauzy můžete upravit nastavení (funkci, čas a teplotu vaření).*

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

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

Synchronizovat vaření

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

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

Poznámka:

- *Fritovací talíře umožňují odkapávání přebytečného oleje dolů do spodní části koše.*
- *Při umisťování 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**. Vyberte funkci vaření a poté změňte teplotu a čas klepnutím na tlačítko ∧ nebo ∨.
4. Vyberte **ZÓNA 2**. Vyberte funkci vaření a poté změňte teplotu a čas klepnutím na tlačítko ∧ nebo ∨.

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

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

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

UPOZORNĚNÍ: Při otáčení koše mohou horké fritovací talíře vypadnout.

c. Dbejte na to, aby koš spočíval na rovném povrchu.

d. Dávejte pozor na horký olej nebo tuk nashromážděný v koši. Abyste zabránili postříkání, před výměnou koše vypusťte olej. [***Obrázek 9***]

9. Před čištěním nechte zcela vychladnout.

Shoda vaření

Chcete-li vařit se stejnou funkcí, teplotou a časem, zrcadlete nastavení mezi 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 10**]*

Poznámka:

- *Fritovací talíře umožňují odkapávání přebytečného oleje dolů do spodní části koše.*
- *Při umisťování 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**. Vyberte funkci vaření a poté změňte teplotu a čas klepnutím na tlačítko ∧ nebo ∨.
4. Klepnutím na tlačítko **SHODA** zkopírujete nastavení **ZÓNA 1** do **ZÓNA 2**.
5. Klepnutím na tlačítko ▶‖ zahájíte vaření v obou zónách.
6. Horkovzdušná fritéza po dokončení zapípá. Na displeji se zobrazí hlášení „End (Konec)".
7. Vyjměte koš z horkovzdušné fritézy a dávejte pozor na horkou páru. K vyjmutí potravin z koše použijte kleště nebo žáruvzdorné náčiní.

UPOZORNĚNÍ: Při otáčení koše mohou horké fritovací talíře vypadnout.

a. Dbejte na to, aby koš spočíval na rovném povrchu.

b. Dávejte pozor na horký olej nebo tuk nashromážděný v koši. Abyste zabránili postříkání, před výměnou koše vypusťte olej. [***Obrázek 9***]

8. Před čištěním nechte zcela vychladnout.

Průvodce vařením

Rozdělovač

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

Přeplňování

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

Používání oleje

- Díky přidání malého množství oleje budou potraviny křupavější. Nepoužívejte více než 30 ml / 2 polévkové 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.

CZ

Tipy ohledně pokrmů

- Fritovat horkým vzduchem můžete veškeré zmrazené potraviny nebo výrobky, které lze péct v troubě.
- Chcete-li vyrábět koláče, koláčky nebo jakékoli potraviny s náplní nebo těstem, umístěte potraviny před vložením do koše do nádoby odolné vůči horku.
- Horkovzdušné fritování způsobí u potravin s vysokým obsahem tuku hromadění tuku pod fritovacími talíři. Abyste během vaření předešli nadměrnému kouři, vylévejte po uvaření kapky tuku.
- Potraviny v kapalné marinádě vytvářejí rozstřikování 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 x 7,6 cm.

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

Další funkce

Přepínání jednotek teploty

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

Zapnutí/vypnutí zvuku

- Stiskněte a podržte tlačítka teploty ∧ a ∧ času 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 20 minutách nečinnosti se horkovzdušná fritéza vypne.
- Tato funkce umožňuje pozastavit vaření, aniž by bylo třeba z horkovzdušné fritézy vyjmout koš.

Nastavení funkcí vaření

Nejjednodušší způsob horkovzdušného fritování je použití funkce vaření. Funkce přípravy jídla jsou naprogramovány s ideální dobou a teplotou pro přípravu daných potravin.

- Upravení funkce:
  - Zvolte funkci a upravte čas a 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 tlačítka funkce a **VELKÁ ZÓNA** současně na 3 sekundy, dokud horkovzdušná fritéza jednou nepípne.
- Resetování všech funkcí:
  - Stiskněte a podržte tlačítka **ZÓNA 1** a **ZÓNA 2** současně na 3 sekundy, dokud horkovzdušná fritéza jednou nepípne.

Automaticky obnovit vaření

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

CZ

Automatické Vypnutí

Pokud následující režimy zůstanou neaktivní po odpovídající dobu, zařízení přejde do režimu "vypnuto", když není připojeno k síti. (min)		
Zapnuto	Všechny funkce vaření dokončeny	Předehřívání nebo Pozastavení
19	13	19

Automatický Pohotovostní Režim

Pokud následující režim zůstane neaktivní po odpovídající dobu, zařízení přejde do síťového pohotovostního režimu, když je připojeno k síti. (min)		
Zapnuto	Všechny funkce vaření dokončeny	Předehřívání nebo Pozastavení
19	13	19

CZ

PÉČE A ÚDRŽBA

Poznámka:

- *Po každém použití **vždy** vyčistěte koš horkovzdušné fritézy a fritovací talíře.*
- *Vyložení koše fólií (s výjimkou fritovacích talířů) může usnadnit čištění.*

1. Horkovzdušnou fritézu vypněte a odpojte. Před čištěním ji nechte zcela vychladnout. Pro rychlejší chlazení vytáhněte koš.
2. V případě potřeby otřete vnější část horkovzdušné fritézy vlhkým hadříkem.
3. Koš a fritovací talíře lze mýt v myčce. Můžete je také umýt horkou mýdlovou vodou a neabrazivní houbičkou. V případě potřeby je namočte.

Poznámka:

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

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

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Pro horkovzdušnou fritézu je k dispozici další a náhradní příslušenství. Ohledně dalších informací kontaktujte **zákaznickou podporu** (viz strana 9).

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

CZ

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

Toto zařízení je třeba namontovat a provozovat v minimální vzdálenosti 20 cm mezi zářičem a tělem. Tento vysílač nesmí být umístěn nebo používán spolu s žádnou další anténou či vysílačem.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné řešení
Horkovzdušná fritéza se nezapne.	Dbejte na to, aby byla horkovzdušná fritéza zapojena.
	Zatlačte koš bezpečně do horkovzdušné fritézy.
Jak při používání obou zón jednu zónu pozastavím?	Chcete-li pozastavit jednu **zónu**, nejprve stiskněte tlačítko **Zóna** a poté stiskněte tlačítko ▶‖. Chcete-li pozastavit obě zóny, stačí stisknout tlačítko ▶‖.
Jak při používání obou zón jednu zónu zastavím?	Chcete-li zastavit jednu **zónu**, stiskněte a podržte tlačítko dané zóny po dobu 3 sekund.
Můžu koš bezpečně dát na pracovní desku?	Během vaření se koš zahřívá. Při manipulaci buďte opatrní a dávejte jej pouze na žáruvzdorné povrchy.
Jídlo není zcela uvařené.	Dávejte do koše menší dávky potravin. Pokud je koš přeplněn, potraviny budou nedostatečně 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.	Stříkání nebo nanesení malého množství oleje na potraviny pomocí kartáčku může zvýšit křupavost (viz **Průvodce vařením**, strana 13).
Hranolky nejsou správně udělané.	Viz **Hranolky**, strana 2.
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 **Před prvním použitím** (viz strana 9).
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 **Zkušební provoz** (strana 9). Pokud je plastový zápach stále přítomen, kontaktujte **Před prvním použitím** (viz strana 9).
Doba vaření je při používání vaření pomocí funkcí Velká zóna nebo Shoda.	Jedná se o normální jev. Vaření velkého množství potravin může trvat déle.

CZ

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ (POKRAČOVÁNÍ)

Problém	Možné řešení
Jak při používání jedné zóny nastavím teplotu nebo čas?	Vyberte aktivní **zónu**, poté pomocí šipek **TEPLOTA** nastavte teplotu a pomocí šipek **ČAS** nastavte čas.
Musí se přístroj předehřívat?	Přístroj se nemusí předehřívat.
Mohu v každé zóně vařit různé pokrmy a nedělat si starosti s křížovou kontaminací?	Ano, obě **zóny** jsou soběstačné se samostatnými topnými tělesy a ventilátory.
Na displeji se zobrazí kód chyby „E1".	V horním teplotním monitoru ZÓNA 1 je rozpojený obvod. Kontaktujte **Před prvním použitím** (viz strana 21).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E2".	V horním teplotním monitoru ZÓNA 1 je zkrat. Kontaktujte **Před prvním použitím** (viz strana 21).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E21".	V dolním teplotním monitoru ZÓNA 1 je rozpojený obvod. Kontaktujte **Před prvním použitím** (viz strana 21).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E22".	V dolním teplotním monitoru ZÓNA 1 je zkrat. Kontaktujte **Před prvním použitím** (viz strana 21).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E3".	Byla aktivována ochrana proti přehřátí ZÓNA 1 horkovzdušné fritézy. Horkovzdušnou fritézu vypněte a odpojte a nechte ji zcela vychladnout. Pokud se na displeji nadále zobrazuje kód „E3", kontaktujte **Před prvním použitím** (viz strana 21).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E24".	V horním teplotním monitoru ZÓNA 2 je rozpojený obvod. Kontaktujte **Zákaznická podpora** (viz strana 21).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E25".	V horním teplotním monitoru ZÓNA 2 je zkrat. Kontaktujte **Před prvním použitím** (viz strana 21).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E26".	V dolním teplotním monitoru ZÓNA 2 je rozpojený obvod. Kontaktujte **Před prvním použitím** (viz strana 21).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E27".	V dolním teplotním monitoru ZÓNA 2 je zkrat. Kontaktujte **Před prvním použitím** (viz strana 21).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E28".	Byla aktivována ochrana proti přehřátí ZÓNA 2 horkovzdušné fritézy. Horkovzdušnou fritézu vypněte a odpojte a nechte ji zcela vychladnout. Pokud se na displeji nadále zobrazuje kód „**E28**", kontaktujte **Před prvním použitím** (viz strana 21).

CZ

Pokud váš problém není uveden, kontaktujte **Před prvním použitím** (viz strana 21).

INFORMACE O OMEZENÉ ZÁRUCE

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

Omezená záruka na výrobek společnosti Cosori

Dvouletá (2letá)* omezená záruka na spotřebitelský výrobek

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

Výhody vaší omezené záruky

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

Na koho se vztahuje?

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

Dávejte si pozor na neautorizované dealery nebo prodejce

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

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

Na co se nevztahuje?

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

Uplatnění nároku na omezený záruční servis v 5 jednoduchých krocích:

1. Ujistěte se, že je váš výrobek v rámci stanovené doby omezené záruky.

2. Ujistěte se, že máte kopii faktury a ID objednávky nebo doklad o nákupu.
3. Ujistěte se, že máte svůj výrobek. **NELIKVIDUJTE** výrobek dříve, než nás kontaktujete.
4. Kontaktujte náš tým zákaznické podpory.
5. Jakmile náš tým zákaznické podpory schválí vaši žádost, vraťte výrobek s kopií faktury a ID objednávky.

Jediný a výhradní opravný prostředek

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

Zřeknutí se omezených záruk

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

Omezení odpovědnosti

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

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

(b) NEPŘÍMÉ, ZVLÁŠTNÍ, NÁHODNÉ, NÁSLEDNÉ NEBO REPRESIVNÍ ŠKODY, A TO I V PŘÍPADĚ, ŽE SPOLEČNOST VESYNC GERMANY GMBH NEBO JEDEN Z JEJÍCH DODAVATELŮ BYL UPOZORNĚN NA MOŽNOST NEBO PRAVDĚPODOBNOST TAKOVÝCH ŠKOD.

A BEZ OHLEDU NA TO, ZDA BYLY ZPŮSOBENY DELIKTEM (VČETNĚ NEDBALOSTI), PORUŠENÍM SMLOUVY NEBO JINAK. NAŠE ODPOVĚDNOST NESMÍ ZA ŽÁDNÝCH OKOLNOSTÍ PŘEKROČIT SKUTEČNOU ČÁSTKU, KTEROU JSTE ZAPLATILI ZA VADNÝ VÝROBEK, ANI NEBUDEME ZA ŽÁDNÝCH OKOLNOSTÍ ODPOVÍDAT ZA ŽÁDNÉ NÁSLEDNÉ, NÁHODNÉ, ZVLÁŠTNÍ NEBO REPRESIVNÍ ŠKODY NEBO ZTRÁTY BEZ OHLEDU NA TO, ZDA JSOU PŘÍMÉ NEBO NEPŘÍMÉ.
S VÝJIMKOU PŘÍPADŮ, NA KTERÉ SE VZTAHUJE TOTO PROHLÁŠENÍ O OMEZENÉ ZÁRUCE NA VÝROBEK, NENESE SPOLEČNOST VESYNC GERMANY GMBH ODPOVĚDNOST ZA NÁKLADY SPOJENÉ S VÝMĚNOU NEBO OPRAVOU VÝROBKŮ, KTERÉ BYLY OD NÍ ZAKOUPENY, A TO MIMO JINÉ VČETNĚ NÁKLADŮ NA PRÁCI, INSTALACI NEBO JINÝCH NÁKLADŮ VZNIKLÝCH UŽIVATELI, A ZEJMÉNA ZA JAKÉKOLI NÁKLADY SOUVISEJÍCÍ S ODSTRANĚNÍM NEBO VÝMĚNOU JAKÉHOKOLI VÝROBKU.

Další práva, která můžete mít

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

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

Změny těchto zásad

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

Tuto záruku poskytuje:

Vesync Germany GmbH
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Německo

CZ

ZÁKAZNICKÁ PODPORA

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

E-mail:
support.europe@cosori.com

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

Atributy

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

App Store® je ochranná známka společnosti Apple Inc.

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

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

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

UKAŽTE NÁM, CO DĚLÁTE

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

@CosoriCooks

@Cosori

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

Obsah

Obsah balenia **1**
Technické údaje **1**
Dôležité bezpečnostné pokyny a upozornenia **2**
Zoznámte sa s inteligentnou teplovzdušnou fritézou **8**
Pred prvým použitím **9**
Používanie inteligentnej teplovzdušnej fritézy **10**
Starostlivosť a údržba **16**
Accessories **16**
Riešenie problémov **17**
Limited Warranty Information **19**
Zákaznícka podpora **21**

Obsah balenia

- **1 x** fritéza Dual Blaze TwinFry™ s objemom 10 litrov
- **2 x** zapekacia platňa
- **1 x** rozdeľovač koša
- **1 x** silikónové kliešte
- **1 x** používateľská príručka
- **1 x** príručka so stručným návodom

Technické údaje

Model	CAF-TF101S-AEUR
Elektrické napájanie	Striedavý prúd AC 220 – 240 V, 50 Hz
Menovitý výkon	2800 W
Objem	10 l
Teplotný rozsah	35° – 240 °C
Časový rozsah	1 min – 48 h
Rozmery (vrátane rukoväte)	33,8 H x 51,8 Š x 31,3 V cm
Hmotnosť	9,2 kg
Frekvenčný rozsah siete Wi-Fi	2412 – 2472 MHz < 20 dBm (EIRP)
Frekvenčný rozsah funkcie Bluetooth®	2402 – 2480 MHz < 10 dBm (EIRP)
Spotreba energie v sieťovom pohotovostnom režime	< 2,0 W
Spotreba energie v režime vypnutia	< 0,3 W

SK

PREČÍTAJTE A UCHOVAJTE SI TIETO POKYNY

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A UPOZORNENIA

Pri používaní teplovzdušnej fritézy dodržiavajte základné bezpečnostné opatrenia. Prečítajte si všetky pokyny.

Kľúčové bezpečnostné pokyny

- **Nedotýkajte** sa horúcich povrchov. Používajte rukoväť.
- Pri otáčaní koša po skončení varenia postupujte opatrne, pretože môže vypadnúť horúca zapekacia platňa a spôsobiť ohrozenie bezpečnosti.
- 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** (pozrite si stránku 21).
- **Nepoužívajte** teplovzdušnú fritézu, ak je poškodená, nefunguje alebo ak má poškodený kábel alebo zástrčku. Kontaktujte **zákaznícku podporu** (pozrite si stránku 21).
- Používanie nadstavcov na príslušenstvo spoločnosť Cosori neodporúča a môže to spôsobiť zranenia.
- **Nepoužívajte** vo vonkajšom prostredí.

- **Neumiestnite** teplovzdušnú fritézu ani žiaden jej diel na sporák, do blízkosti plynových alebo elektrických horákov, či do rozohriatej rúry.
- Pri vyberaní koša a zapekacej platne alebo pri odstraňovaní horúceho oleja postupujte mimoriadne opatrne.
- **Vždy** umiestnite zapekaciu platňu alebo vnútorný kôš po vybratí z koša na povrch odolný voči vysokým teplotám.
- **Nepoužívajte** na čistenie kovové drôtenky. Kovové častice sa môžu odlomiť z drôtenky a dotknúť elektrických súčasti, čo môže spôsobiť nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- **Neumiestňujte** žiadne predmety na hornú časť teplovzdušnej fritézy. **Neskladujte** žiadne predmety vo vnútri teplovzdušnej fritézy.
- Túto teplovzdušnú fritézu môžu používať deti vo veku 8 a viac rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na nich bude dozerať alebo ak budú poučení o pokynoch používania teplovzdušnej fritézy bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám.
- **Nedovoľte** deťom vykonávať čistenie ani údržbu teplovzdušnej fritézy, ak nemajú 8 a viac rokov a nie sú pod dohľadom.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že sa s teplovzdušnou fritézou nebudú hrať.
- Táto teplovzdušná fritéza nie je určená na používanie s externým časovým spínačom ani osobitným systémom diaľkového ovládania.
- Na odpojenie zariadenia od napájania vypnite príslušný vypínač a potom odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- **Nepoužívajte** teplovzdušnú fritézu na iný ako zamýšľaný účel použitia.
- Akékoľvek opravy musí vykonávať autorizované servisné stredisko. Kontaktujte **zákaznícku podporu** (pozrite si stránku 9).
- Pokyny k čisteniu príslušenstva nájdete v časti **Starostlivosť a údržba** (pozrite si stránka 16)
- Nie je určené na komerčné použitie. Určené na používanie **len** v domácnosti.

Počas používania teplovzdušnej fritézy

- Teplovzdušná fritéza pracuje **len** s horúcim vzduchom. **Nikdy** nenapĺňajte kôš olejom alebo tukom.
- **Nikdy** nepoužívajte teplovzdušnú fritézu bez správne umiestneného koša.
- **Nevkladajte** do teplovzdušnej fritézy potraviny nadmernej

veľkosti ani kovové kuchynské pomôcky, pretože to môže viesť k nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.
- **Neprepĺňajte** kôš. Presahujúce časti potravín sa môžu dotknúť ohrevných špirál a spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.
- **Nedotýkajte** sa príslušenstva (vrátane zapekacej platne) počas varenia v teplovzdušnej fritéze alebo bezprostredne po ňom.
- **Nevkladajte** do teplovzdušnej fritézy papier, kartón, plast, ktorý nie je odolný voči vysokým teplotám, ani žiadne iné podobné materiály.
- **Nikdy** nevkladajte do teplovzdušnej fritézy papier na pečenie alebo pergamenový papier bez potravín položených na ňom. Cirkulácia vzduchu môže papier nadvihnúť a ten sa môže dotknúť ohrevných špirál.
- Pri vystlaní koša fóliou zabezpečte, aby sa nedotýkala ohrevných prvkov, pretože by to mohlo spôsobiť prehriatie a nebezpečenstvo požiaru.
- **Vždy** používajte nádoby odolné voči vysokým teplotám. Buďte mimoriadne opatrní pri používaní nádob, ktoré nie sú z kovu ani skla.
- S cieľom znížiť riziko požiaru umiestnite teplovzdušnú fritézu mimo dosahu horľavých materiálov (závesy, obrusy atď.). Zariadenie používajte na rovnom, stabilnom povrchu, ktorý je odolný voči vysokým teplotám, a mimo zdrojov tepla alebo kvapalín.
- Ak uvidíte zo zariadenia unikať tmavý dym, okamžite ho vypnite a odpojte od napájania. Prítomnosť 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 **zákaznícku podporu** (pozrite si stránka 21).
- Ak chcete vypnúť teplovzdušnú fritézu, stlačte raz tlačidlo ⏻. Teplovzdušná fritéza zapípa a vypnú sa všetky tlačidlá okrem tlačidla ⏻, ktoré bude svietiť na oranžovo.
- **Nenechávajte** teplovzdušnú fritézu bez dohľadu, keď sa používa.

Napájanie a kábel

- Pred odpojením zástrčky zo sieťovej zásuvky teplovzdušnú fritézu vypnite.
- Pri odpojení uchopte zástrčku a vytiahnite ju zo zásuvky. **Nikdy** neťahajte za napájací kábel.
- **Nenechávajte** napájací kábel (ani predlžovací kábel) visieť cez okraj stola alebo pracovnej

dosky ani dotýkať sa horúcich povrchov.
- Odstráňte a zlikvidujte ochranný kryt na napájacej zástrčke teplovzdušnej fritézy, aby ste predišli riziku prehltnutia.
- **Nikdy** nepoužívajte na pripojenie teplovzdušnej fritézy zásuvku umiestnenú pod pracovnou doskou.
- Vždy ju pripojte k uzemnenej elektrickej zásuvke. **Nepokúšajte sa** zástrčku žiadnym spôsobom meniť.
- Teplovzdušnú fritézu používajte **len** v elektroinštaláciách s napájaním **220 – 240 V, 50Hz**. **Nepripájajte** zástrčku k inému typu zásuvky.
- Teplovzdušnú fritézu a kábel uchovajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť pracovník spoločnosti Arovast alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom alebo požiaru. Kontaktujte **zákaznícku podporu** (pozrite si stránka 21).

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.*



Tento symbol označuje, že výrobok sa nesmie likvidovať ako komunálny odpad a musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na recyklovanie. Správna likvidácia a recyklovanie pomáha chrániť prírodné zdroje, ľudské zdravie a životné prostredie.
Podrobnejšie informácie o likvidácii a recyklácii tohto výrobku získate od miestnej samosprávy, služieb likvidácie komunálneho odpadu alebo obchodu, v ktorom ste výrobok zakúpili.

Tento výrobok je v súlade so smernicou RoHS.
Tento výrobok je v súlade so smernicou 2011/65/EÚ, predpismi o obmedzení používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach z roku 2012 v znení neskorších predpisov, ktorými sa obmedzuje používanie určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach.

UCHOVAJTE SI TIETO POKYNY

Nastavenie aplikácie VeSync

Poznámka:
- *Aplikáciu VeSync neustále zdokonaľujeme a môže sa priebežne meniť. V prípade rozdielov postupujte podľa pokynov v aplikácii.*
- *Na spustenie aplikácie je potrebné zariadenie, sieť Wi-Fi alebo mobilné dáta a verzia systému iOS 12 alebo verzia systému Android 7 (alebo novšia). Budú uplatňované štandardné sadzby za mobilné dáta a odosielanie správ. Vyžaduje sa registrácia.*

1. Ak chcete stiahnuť aplikáciu VeSync, naskenujte kód QR alebo vyhľadajte text „VeSync" v obchode Apple App Store® alebo Google Play Store.

Poznámka: *Používatelia systému Android™ musia vybrať možnosť „Allow" (Povoliť) na používanie aplikácie VeSync.*



2. Spustite aplikáciu VeSync. Ak už máte konto, ťuknite na položku **Prihlásenie**. Ak chcete vytvoriť nové konto, ťuknite na položku **Registrácia**.

Poznámka: *Musíte si vytvoriť vlastné konto VeSync, aby ste mohli používať služby a produkty tretích strán. Pri použití hosťovského konta by nefungovali. Pomocou konta VeSync môžete umožniť aj rodinným príslušníkom a priateľom ovládať inteligentnú teplovzdušnú fritézu.*

3. Pripojte inteligentnú teplovzdušnú fritézu k napájaniu a stlačte na položku ⏻.
4. Ťuknite na symbol **+** a vyberte svoju inteligentnú teplovzdušnú fritézu.
5. Postupujte podľa pokynov v aplikácii a nastavte inteligentnú teplovzdušnú fritézu.

Poznámka:
- *Názov a ikonu môžete kedykoľvek zmeniť, keď prejdete na obrazovku teplovzdušnej fritézy a ťuknete na položku ⚙.*

Odpojenie od siete Wi-Fi

- Ak chcete zariadenie odpojiť od siete Wi-Fi, stlačte a podržte tlačidlo ⏻ na 15 sekúnd, kým nezhasne indikátor siete Wi-Fi. Tým sa obnovia predvolené nastavenia inteligentnej teplovzdušnej fritézy a odpojí sa od aplikácie VeSync.
- Ak chcete zariadenie znova pripojiť, postupujte podľa pokynov v aplikácii VeSync na pridanie zariadenia.

Funkcie aplikácie VeSync

Aplikácia VeSync vám umožňuje prístup k ďalším funkciám inteligentnej teplovzdušnej fritézy vrátane funkcií uvedených nižšie.

Diaľkové ovládanie

- Všetky funkcie inteligentnej teplovzdušnej fritézy je možné ovládať diaľkovo okrem spustenia varenia (na dodržanie súladu s bezpečnostnými predpismi UL).
- Proces varenia je možné monitorovať na diaľku.

Recepty v aplikácii

- V aplikácii sú dostupné vopred naprogramované recepty od šéfkuchárov spoločnosti COSORI. Tieto recepty automaticky nastavia odporúčaný čas a teplotu.
- Vytvorte si vlastné recepty a uložte si ich.

Poznámka: *Aplikáciu VeSync neustále aktualizujeme a jej funkcie sa budú rozširovať.*

SK

ZOZNÁMTE SA S INTELIGENTNOU TEPLOVZDUŠNOU FRITÉZOU

Poznámka:

- ***Nepokúšajte sa*** *otvoriť hornú časť teplovzdušnej fritézy. Toto nie je veko.*
- *Kôš a zapekacia platňa sú vyrobené z hliníka s nepriľnavým povrchom.*

Schéma teplovzdušnej fritézy [obrázok 1.1]

1. Prívod vzduchu
2. Výduch vzduchu
3. Rukoväte krytu
4. Napájací kábel
5. Vetracie otvory
6. Ovládací panel
7. Zapekacie platne
8. Kôš
9. Rukoväť koša
10. Rozdeľovač koša
11. Silikónové kliešte

Schéma displeja [obrázok 1.2]

Poznámka: *Keď ťuknete na tlačidlo na pečenia, začne svietiť na oranžovo na znázornenie, že je zvolené.*

Ovládací panel

A. Zvýšenie/zníženie teploty
B. Zap./vyp.
C. Funkcie varenia
D. ZÓNA 1
E. SYNCHRONIZOVAŤ
F. GRANDZONE
G. SPÁROVAŤ
H. ZÓNA 2
I. Zvýšenie/zníženie času
J. Štart/pozastavenie

Displej

a. Zapnuté horné vykurovacie prvky
b. Horné a dolné vykurovacie teleso zapnuté
c. Stav varenia
d. Indikátor siete Wi-Fi
e. Zobrazenie teploty
f. Zobrazenie času

Poznámka: *Indikátor Wi-Fi informuje o stave konfigurácie VeSync. Ďalšie informácie nájdete v pokynoch k aplikácii VeSync.*

Správy na displeji [obrázok 1.3]

Pečenie *[**obrázok a**] a [**obrázok b**]*

Pozastavené *[**obrázok c**] a [**obrázok d**]*

Kôš je vybratý/pečenie je pozastavené *[**obrázok e**]*

Pečenie dokončené *[**obrázok f**]*

Chladenie *[**obrázok g**]*

SK

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Nastavenie

1. Odstráňte všetok obal z vnútra aj z vonkajšej strany fritézy, vrátane dočasných nálepiek a plastovej fólie.
2. Umiestnite teplovzdušnú fritézu na stabilný, rovný povrch odolný voči vysokým teplotám. Umiestnite mimo dosahu priestorov, ktoré by mohol poškodiť horúci vzduch alebo para (napríklad steny alebo nástenné skrinky).

Poznámka: *Ponechajte voľný priestor 13 cm/5 palcov za teplovzdušnou fritézou a nad ňou. [**Obrázok 3**] Ponechajte dostatočný priestor pred teplovzdušnou fritézou na vybratie koša.*

3. Dôkladne umyte kôš, rozdeľovač koša a zapekaciu platňu v umývačke riadu alebo pomocou neabrazívnej špongie.
4. Utrite vnútornú aj vonkajšiu časť teplovzdušnej fritézy mierne navlhčenou handričkou. Osušte handričkou.
5. Pevne vložte zapekacie platne a rozdeľovač koša a potom umiestnite kôš do fritézy. [***Obrázok 5***]

Poznámka: *Pri vkladaní zapekacích 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. [**Obrázok 4**]*

Testovacie spustenie

Testovacie spustenie vám pomôže oboznámiť sa s teplovzdušnou fritézou, skontrolovať je správny chod a očistiť ju od prípadných zvyškov z výrobného procesu.

1. Skontrolujte, či sú koše teplovzdušnej fritézy prázdne, a pripojte ju k napájaniu.
2. Ťuknite na ⏻.
3. Ťuknite na **GRANDZONE.** Na displeji sa zobrazí text „**200 °C**“ a „**20 MIN**“.
4. Ťuknutím na ﹀ zmeníte čas na 10 minút.
5. Ťuknutím na ▶‖ spustíte ohrev. Keď sa testovacie spustenie skončí, fritéza zapípa.
6. Vyberte kôš. Nechajte kôš úplne vychladnúť na 10 – 30 minút.

Poznámka:

- *Teplovzdušná fritéza môže mať plastový zápach z výrobného procesu. Je to normálne. Ak sa zápach plastu po skúšobnej prevádzke nezníži, kontaktujte **Customer Support** (pozrite si stránku 21).*
- *Pri otáčaní koša po skončení varenia postupujte opatrne, pretože môžu vypadnúť horúce zapekacie platne a spôsobiť ohrozenie bezpečnosti.*

Silikónové zarážky

- Zapekacia platňa obsahuje 4 silikónové zarážky vyrobené z materiálu, ktorý je možné bezpečne používať s potravinami. Tieto zarážky umožňujú, aby platňa dosadla na dolnú časť koša.
- Pri vkladaní zapekacej platne do koša nakloňte zapekaciu platňu tak, aby ste najprv vložili jednu stranu, potom ju zatlačte nadol na druhej strane. Zapekacie platne sa do koša zmestia len jedným spôsobom. [***Obrázok 5***]

Poznámka: *Vkladanie zapekacej platne do koša nesprávnym spôsobom silou môže spôsobiť poškodenie.*

- Zabezpečte, aby sa deti **nehrali** so silikónovými zarážkami ani ich neprehltli.

SK

POUŽÍVANIE INTELIGENTNEJ TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZY

Aplikáciu VeSync môžete používať na monitorovanie varenia, sledovanie receptov v aplikácii a prístup k ďalším funkciám. Zoznam inteligentných funkcií nájdete v časti **Funkcie aplikácie VeSync** (stránka 7).

Teplovzdušné fritovanie

Poznámka:

- ***Neumiestňujte*** *žiadne predmety na hornú časť teplovzdušnej fritézy. Narušila by sa cirkulácia vzduchu a výsledky teplovzdušného fritovania by boli zlé. [**Obrázok 6**]*
- *Teplovzdušná fritéza nie je klasická fritéza.* ***Nenapĺňajte*** *kôš olejom, tukom na vyprážanie ani žiadnou kvapalinou.*
- *Dávajte pozor na horúcu paru pri vyberaní koša z fritézy.*

Diagram varenia

Výsledky sa môžu líšiť. Recepty a inšpirácie na varenie nájdete v aplikácii VeSync.

Funkcia	Teplota	Čas	Rozsah teplôt	Časový rozsah	Horný výkon	Dolný výkon
AIR FRY (Fritovanie)	200 °C	20 min	120° – 205 °C	1 – 60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
ROAST (Restovanie)	190 °C	30 min	120° – 205 °C	1 – 240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
BAKE (Sladké Pečenie)	160 °C	25 min	80° – 205 °C	1 – 240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILL (Grilovanie)	240 °C	10 min	205° – 240 °C	1 – 30 min	🔥🔥🔥	NEUPLATŇUJE SA
REHEAT (Ohrievanie)	165 °C	15 min	40° – 205 °C	1 – 60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
DRY (Sušenie)	55 °C	6 h	35° – 95 °C	30 min – 48 h	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

Poznámka: *Horný a dolný výkon sú tu schematické, nie skutočné palebné sily. Skutočná teplota horného a dolného vykurovacieho telesa sa môže líšiť. Teplotný rozsah uvedený na obrázku len približne ukazuje maximálnu teplotu, ktorú môže každý vykurovací prvok dosiahnuť.*

SK

Varenie v zóne Grandzone

1. Umiestnite zapekacie platne do koša. *[**Obrázok 7**]*

Poznámka:

- *Zapekacia platňa umožňuje, aby prebytočný olej odkvapkával na dno koša.*
- *Pri vkladaní zapekacej platne do koša nakloňte zapekaciu platňu tak, aby ste najprv vložili jednu stranu, potom ju zatlačte nadol na druhej strane.*
- *Zapekacia platňa sa nesmie používať pri niektorých receptoch, ako je pečenie mafinov alebo chleba.*

2. Ťuknite na ⏻.
3. Vyberte položku (GRANDZONE).
4. Vyberte funkciu varenia.

Poznámka: *Funkcie varenia sú naprogramované s ideálnym časom a teplotou na varenie určitých potravín. Môžete si tiež prispôsobiť ich čas a teplotu.*

5. Na prispôsobenie času a teploty ťuknite na ∧ alebo ∨. Môžete to spraviť kedykoľvek počas varenia. Ak sa chcete vrátiť k predvoleným nastaveniam funkcie hneď po ich zmene, znova stlačte tlačidlo funkcie. *[**Obrázok 8**]*
6. Ťuknutím na ▶‖ spustíte teplovzdušné fritovanie.
7. Po dokončení varenia teplovzdušná fritéza zapípa. Na displeji sa zobrazí nápis End (Koniec).
8. Vyberte kôš z teplovzdušnej fritézy a dávajte si pozor na horúcu paru. Na vybratie potravín z koša použite kliešte alebo pomôcky odolné voči vysokým teplotám.

POZOR: Pri otáčaní koša môže horúca zapekacia platňa vypadnúť.

a. Zabezpečte, aby bol kôš položený na rovnom povrchu.
b. Dajte pozor na horúci olej alebo tuk zachytený v koši. Pred vybratím koša nechajte olej odtiecť, aby ste predišli jeho prskaniu. [***Obrázok 9***]

9. Zariadenie nechajte pred čistením vychladnúť.

Varenie v jednej zóne

1. Umiestnite zapekaciu platňu a rozdeľovač späť do koša. *[**Obrázok 10**]*

Poznámka:

- *Zapekacia platňa umožňuje, aby prebytočný olej odkvapkával na dno koša.*
- *Pri vkladaní zapekacej platne do koša nakloňte zapekaciu platňu tak, aby ste najprv vložili jednu stranu, potom ju zatlačte nadol na druhej strane.*
- *Zapekacia platňa sa nesmie používať pri niektorých receptoch, ako je pečenie mafinov alebo chleba.*

2. Ťuknite na ⏻.
3. Vyberte tlačidlo zóny, ktorú chcete použiť.
4. Vyberte funkciu varenia.

Poznámka: *Funkcie varenia sú naprogramované s ideálnym časom a teplotou na varenie určitých potravín. Môžete si tiež prispôsobiť ich čas a teplotu.*

5. Prípadne môžete zmeniť teplotu a čas ťuknutím na položku ∧ alebo ∨. *[**Obrázok 8**]*
6. Ťuknutím na ▶‖ spustíte teplovzdušné fritovanie.
7. Po dokončení varenia teplovzdušná fritéza zapípa. Na displeji sa zobrazí nápis End (Koniec).
8. Vyberte kôš z teplovzdušnej fritézy a dávajte si pozor na horúcu paru. Na vybratie potravín z koša použite kliešte alebo pomôcky odolné voči vysokým teplotám.

POZOR: Pri otáčaní koša môže horúca zapekacia platňa vypadnúť.

a. Zabezpečte, aby bol kôš položený na rovnom povrchu.
b. Dajte pozor na horúci olej alebo tuk zachytený v koši. Pred vybratím koša nechajte olej odtiecť, aby ste predišli jeho prskaniu. [***Obrázok 9***]

9. Zariadenie nechajte pred čistením vychladnúť.

Varenie v dvoch zónach

Na prípravu rôznych jedál v rovnakom čase môžete používať dve varné zóny. **ZÓNA 1** a **ZÓNA 2** sa dajú ovládať oddelene od seba.

1. Umiestnite zapekaciu platňu a rozdeľovač späť do koša.

Poznámka:

- *Zapekacia platňa umožňuje, aby prebytočný olej odkvapkával na dno koša.*
- *Pri vkladaní zapekacej platne do koša nakloňte zapekaciu platňu tak, aby ste najprv vložili jednu stranu, potom ju zatlačte nadol na druhej strane.*
- *Zapekacia platňa sa nesmie používať pri niektorých receptoch, ako je pečenie mafinov alebo chleba.*

2. Ťuknite na ⏻.
3. Vyberte položku **ZÓNA 1**.
4. Vyberte funkciu varenia.
5. Na prispôsobenie času a teploty ťuknite na ⌃ alebo ⌄. Môžete to spraviť kedykoľvek počas varenia. Ak sa chcete vrátiť k predvoleným nastaveniam funkcie hneď po ich zmene, znova stlačte tlačidlo funkcie.
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. Po dokončení varenia teplovzdušná fritéza zapípa. Na displeji sa zobrazí nápis End (Koniec).
9. Vyberte kôš z teplovzdušnej fritézy a dávajte si pozor na horúcu paru. Na vybratie potravín z koša použite kliešte alebo pomôcky odolné voči vysokým teplotám.

POZOR: Pri otáčaní koša môže horúca zapekacia platňa vypadnúť.

10. Zabezpečte, aby bol kôš položený na rovnom povrchu.
11. Dajte pozor na horúci olej alebo tuk zachytený v koši. Pred vybratím koša nechajte olej odtiecť, aby ste predišli jeho prskaniu. *[**Obrázok 9**]*
12. Zariadenie nechajte pred čistením vychladnúť.

Pozastavenie pečenia

Po vybratí koša sa pečenie automaticky pozastaví. Znovu vložte kôš a pokračujte v pečení.

Prípadne ťuknutím na položku ⏯ pozastavíte pečenie oboch zón. Opätovným ťuknutím na položku ⏯ pokračujte v pečení.

Pozastavenie pečenia v jednej zóne (pri používaní oboch zón)

1. Vyberte zónu, ktorú chcete pozastaviť.
2. Ťuknutím na položku ⏯ pozastavíte varenie.
3. Ak chcete obnoviť pozastavenú zónu, znova ťuknite na tlačidlo ⏯.

Poznámka: *Počas pauzy môžete upraviť nastavenia (funkciu pečenia, čas a teplotu).*

Ukončenie pečenia v jednej zóne (pri použití oboch zón)

Ak sa rozhodnete, že jedlo v jednej zo zón je hotové pred uplynutím času pečenia, **môžete zónu vypnúť.** Stlačte a podržte tlačidlo zóny na 3 sekundy.

Synchronizovať pečenie

Naprogramujte zóny tak, aby sa pečenie skončilo v rovnakom čase, ak používajú rôzne funkcie, časy pečenia a teploty.

1. Umiestnite zapekaciu platňu a rozdeľovač späť do koša. *[**Obrázok 10**]*

Poznámka:

- *Zapekacia platňa umožňuje, aby prebytočný olej odkvapkával na dno koša.*
- *Pri vkladaní zapekacej platne do koša nakloňte zapekaciu platňu tak, aby ste najprv vložili jednu stranu, potom ju zatlačte nadol na druhej strane.*
- *Zapekacia platňa sa nesmie používať pri niektorých receptoch, ako je pečenie mafinov alebo chleba.*

2. Ťuknite na ⏻.
3. Vyberte položku **ZÓNA 1.** Vyberte funkciu varenia a potom zmeňte teplotu a čas ťuknutím na položku ⌃ alebo ⌄.
4. Vyberte **ZÓNA 2**. Vyberte funkciu varenia a potom zmeňte teplotu a čas ťuknutím na položku ⌃ alebo ⌄.

SK

5. Ťuknite na položku **SYNCHRONIZOVAŤ**.
6. Ťuknite na ▶‖. Zóna s najdlhším časom začne piecť. V druhej zóne sa zobrazí „HoLd". Prístroj spustí druhú zónu, keď zostáva do konca oboch zón rovnaký čas.
7. Po dokončení varenia teplovzdušná fritéza zapípa. Na displeji sa zobrazí nápis End (Koniec).

Poznámka: *Ak sa rozhodnete, že jedlo v jednej zo zón je hotové pred uplynutím času pečenia,* ***môžete zónu vypnúť****. Stlačte a podržte tlačidlo zóny na 3 sekundy.*

8. Vyberte kôš z teplovzdušnej fritézy a dávajte si pozor na horúcu paru. Na vybratie potravín z koša použite kliešte alebo pomôcky odolné voči vysokým teplotám.

POZOR: Pri otáčaní koša môže horúca zapekacia platňa vypadnúť.

c. Zabezpečte, aby bol kôš položený na rovnom povrchu.
d. Dajte pozor na horúci olej alebo tuk zachytený v koši. Pred vybratím koša nechajte olej odtiecť, aby ste predišli jeho prskaniu. [***Obrázok 9***]

9. Zariadenie nechajte pred čistením vychladnúť.

Spárovať pečenie

Zrkadlenie nastavení v ZÓNA 1 a ZÓNA 2, aby sa pieklo s rovnakou funkciou, teplotou a časom. To vám umožní variť veľké množstvá naraz alebo rôzne potraviny s použitím rovnakých nastavení.

1. Umiestnite zapekaciu platňu a rozdeľovač späť do koša. *[**Obrázok 10**]*

Poznámka:

- *Zapekacia platňa umožňuje, aby prebytočný olej odkvapkával na dno koša.*
- *Pri vkladaní zapekacej platne do koša nakloňte zapekaciu platňu tak, aby ste najprv vložili jednu stranu, potom ju zatlačte nadol na druhej strane.*
- *Zapekacia platňa sa nesmie používať pri niektorých receptoch, ako je pečenie mafinov alebo chleba.*

2. Ťuknite na ⏻.
3. Vyberte položku **ZÓNA 1.** Vyberte funkciu varenia a potom zmeňte teplotu a čas ťuknutím na položku ∧ alebo ∨.
4. Ťuknutím na položku **SPÁROVAŤ** skopírujete nastavenia **ZÓNA 1** do **ZÓNA 2.**
5. Ťuknutím na položku ▶‖ začnete piecť v oboch zónach.
6. Po dokončení varenia teplovzdušná fritéza zapípa. Na displeji sa zobrazí nápis End (Koniec).
7. Vyberte kôš z teplovzdušnej fritézy a dávajte si pozor na horúcu paru. Na vybratie potravín z koša použite kliešte alebo pomôcky odolné voči vysokým teplotám.

POZOR: Pri otáčaní koša môže horúca zapekacia platňa vypadnúť.

a. Zabezpečte, aby bol kôš položený na rovnom povrchu.
b. Dajte pozor na horúci olej alebo tuk zachytený v koši. Pred vybratím koša nechajte olej odtiecť, aby ste predišli jeho prskaniu. [***Obrázok 9***]

8. Zariadenie nechajte pred čistením vychladnúť.

Príručka k vareniu

Rozdeľovač

- Rozdeľovač úplne neizoluje prenos tepla a jedlo počas varenia strieka medzi dvoma košmi. Je to normálne.

Preplnenie

- Ak je kôš preplnený, potraviny sa uvaria nerovnomerne.
- **POZOR: Nezatláčajte** potraviny dovnútra. Presahujúce časti potravín sa môžu dotknúť ohrevných špirál a spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.

Používanie oleja

- Ak pridáte k potravinám malé množstvo oleja, budú chrumkavejšie. Použite najviac 30 ml/2 polievkové lyžice oleja.
- Rozprašovače s olejom vám umožnia vynikajúco naniesť malé množstvo oleja rovnomerne na všetky potraviny.
- **Nepoužívajte** spreje na varenie s hnacími plynmi. Propelenty môžu poškodiť nepriľnavý 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.
- Teplovzdušné fritovanie potravín s vysokým obsahom tuku spôsobí, že tuk sa bude zhromažďovať pod zapekacou platňou. Po varení vylejte odkvapkaný tuk, aby ste predišli nadmernému dymu počas varenia.
- Potraviny marinované v tekutej marináde spôsobujú vyprskávanie a nadmerný dym. Takéto potraviny pred teplovzdušným fritovaním osušte priložením utierky.

Hranolky

- Na dosiahnutie chrumkavosti pridajte 8 – 15 ml/½ – 1 polievkovú lyžicu oleja.
- Keď pripravujte hranolky zo surových zemiakov, namočte surové hranolky do vody na 15 minút, aby ste pred fritovaním odstránili škrob. Pred pridaním oleja priložením utierky osušte.
- Surové hranolky nakrájajte na menšie kúsky na dosiahnutie chrumkavosti. Hranolky krájajte na kúsky s veľkosťou 0,6 x 7,6 cm/¼ x 3 palce.

Poznámka: *Ďalšie tipy a recepty nájdete v aplikácii VeSync a v Rýchlej príručke.*

Ďalšie funkcie

Prepnutie jednotiek teploty

- Stlačte a podržte tlačidlo teploty ∧ a ∨ na 3 sekundy.
- Vzduchová fritéza raz pípne a jednotka teploty sa zmení zo stupňa Celzia na stupeň Fahrenheita.
- Opakovaním postupu prepnete späť na stupne Celzia.

Zapnutie/vypnutie zvuku

- Stlačte a podržte súčasne teplotu ∧ a čas ∧ na 3 sekundy, kým fritéza raz nepípne.
- Opakujte, ak chcete zvuk znova zapnúť.

Pozastavenie

- Ťuknutím na položku ▶‖ pozastavíte varenie. Teplovzdušná fritéza zastaví ohrev a tlačidlo ▶‖ bude blikať, kým znova neťuknete na tlačidlo ▶‖ na obnovenie varenia.
- Po 20 minútach nečinnosti sa teplovzdušná fritéza vypne.
- Táto funkcia vám umožní pozastaviť varenie bez vybratia koša z teplovzdušnej fritézy.

Nastavenie funkcie pečenia

Použiť funkciu varenia je najjednoduchší spôsob teplovzdušného fritovania. Funkcie varenia sú naprogramované s ideálnym časom a teplotou na varenie určitých potravín.

- Ak chcete prispôsobiť funkciu:
    - Vyberte funkciu a prispôsobte čas a 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.

Automatické obnovenie fritovania

- Ak vyberiete kôš von, teplovzdušná fritéza automaticky pozastaví varenie.
- Keď kôš vložíte naspäť, teplovzdušná fritéza automaticky obnoví fritovanie na základe predchádzajúcich nastavení.

Automatické Vypnutie

Ak nasledujúce režimy zostanú neaktívne po zodpovedajúcu dobu, zariadenie prejde do režimu "vypnuté", keď nie je pripojené k sieti. (min)		
Zapnuté	Všetky funkcie varenia dokončené	Predohrievanie alebo Pozastavenie
19	13	19

Automatický Režim Pohotovosti

Ak nasledujúci režim zostane neaktívny po zodpovedajúcu dobu, zariadenie prejde do sieťového režimu pohotovosti, keď je pripojené k sieti. (min)		
Zapnuté	Všetky funkcie varenia dokončené	Predohrievanie alebo Pozastavenie
19	13	19

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

Poznámka:

- ***Vždy*** *a po každom použití vyčistite koše a zapekacie platne teplovzdušnej fritézy.*
- *Ak koše vysteliete fóliou (okrem zapekacích platní), čistenie bude jednoduchšie.*

1. Teplovzdušnú fritézu vypnite a odpojte od napájania. Nechajte ju pred čistením úplne vychladnúť. Vytiahnite von kôš, aby sa rýchlejšie ochladil.
2. V prípade potreby utrite vonkajšiu časť teplovzdušnej fritézy vlhkou handričkou.
3. Kôš a zapekacia platňa sú vhodné do umývačky riadu. Môžete ich umyť aj horúcou vodou so saponátom a neabrazívnou špongiou. V prípade potreby nechajte najprv odmočiť.

Poznámka:

- *Kôš a zapekacia platňa majú nepriľnavý povrch. Nepoužívajte kovové pomôcky ani abrazívne čistiace materiály.*

4. Silné znečistenie mastnotou:
   a. V malej miske zmiešajte 30 g/2 polievkové lyžice sódy bikarbóny a 15 ml/1 polievkovú lyžicu vody a vytvorte roztierateľnú pastu.
   b. Pomocou špongie rozotrite pastu na kôš a zapekaciu platňu a vydrhnite. Nechajte zmes pôsobiť na koši a zapekacej platni 15 minút a potom opláchnite.
   c. Pred použitím kôš a zapekaciu platňu umyte vodou s mydlom.
5. Vnútro teplovzdušnej fritézy vyčistite mierne vlhkou neabrazívnou špongiou alebo handričkou. **Neponárajte** do vody. V prípade potreby vyčistite ohrevnú špirálu a odstráňte zvyšky potravín. [***Obrázok 11***]
6. Pred použitím osušte.

Poznámka: *Pred zapnutím teplovzdušnej fritézy sa uistite, že je ohrevná špirála úplne suchá.*

PRÍSLUŠENSTVO

Pre teplovzdušnú fritézu je k dispozícii ďalšie príslušenstvo a náhradné diely. Ak chcete získať ďalšie informácie, kontaktujte **zákaznícku podporu** (pozrite si stránku 21).

VYHLÁSENIE O ZHODE

Spoločnosť VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation týmto vyhlasuje, že tento výrobok je v súlade so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami smernice 2014/53/EÚ o rádiových zariadeniach, smernice Spojeného kráľovstva o rádiových zariadeniach z roku 2017 a všetkých ďalších ustanovení platných smerníc EÚ a právnych predpisov Spojeného kráľovstva. Úplné vyhlásenie o zhode nájdete na lokalite:
https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc

Namontujte a prevádzkujte toto zariadenie tak, aby bola vzdialenosť medzi vysielačom a vaším telom najmenej 20 cm. Vysielač nesmie byť umiestnený v blízkosti žiadnej inej antény ani vysielača, ani pracovať v kombinácii s nimi.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možné riešenie
Teplovzdušná fritéza sa nezapne.	Skontrolujte, či je teplovzdušná fritéza pripojená k napájaniu.
	Zatlačte kôš riadne do teplovzdušnej fritézy.
Ako pozastaviť jednu zónu pri používaní oboch zón?	Ak chcete pozastaviť jednu **zónu**, najprv stlačte tlačidlo **zóny** a potom stlačte tlačidlo ⏯. Ak chcete pozastaviť obe zóny, jednoducho stlačte tlačidlo ⏯.
Ako zastaviť jednu zónu pri používaní oboch zón?	Ak chcete zastaviť jednu **zónu**, stlačte a podržte tlačidlo tejto zóny na 3 sekundy.
Je bezpečné umiestniť kôš na pracovnú dosku?	Kôš sa počas pečenia zahrieva. Pri manipulácii s ním buďte opatrní a umiestňujte ho len na tepelne odolné povrchy.
Jedlo nie je úplne uvarené.	Do koša vkladajte menšie objemy potravín. Ak je kôš preplnený, potraviny budú nedovarené.
	Zvýšte teplotu alebo dobu varenia.
Potraviny sú nerovnomerne uvarené.	Potraviny, ktoré sú na sebe navrstvené alebo príliš blízko seba, je potrebné počas pečenia premiešať alebo otočiť.
Jedlo nie je po teplovzdušnom fritovaní chrumkavé.	Ak rozprašovačom alebo štetcom nanesiete na potraviny malé množstvo oleja, dosiahnete väčšiu chrumkavosť (pozrite si časť **Príručka k vareniu**, stránka 13).
Hranolky nie sú správne uvarené.	Pozrite si časť **Hranolky**, 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 mastné.
	Pri varení mastných 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 **Customer Support** (pozrite si stránku 21).
Teplovzdušná fritéza má plastový zápach.	Teplovzdušná fritéza môže mať plastový zápach z výrobného procesu. Je to normálne. Postupujte podľa pokynov pre **Testovacie spustenie** (stránka 9), aby ste sa zbavili plastového zápachu. Ak plastový zápach stále pretrváva, kontaktujte **Customer Support** (pozrite si stránku 21).

RIEŠENIE PROBLÉMOV (POKRAČOVANIE)

Čas pečenia je dlhší, ak používate funkciu Grandzone alebo Spárovať pečenie.	Je to normálne. Väčšie množstvo jedla môže vyžadovať dlhší čas prípravy.
Problém	**Možné riešenie**
Ako môžem nastaviť teplotu alebo čas pri používaní jednej zóny?	Vyberte aktívnu **zónu** a potom pomocou šípok **TEPLOTA** nastavte teplotu šípkami **ČAS** nastavte čas.
Musí sa zariadenie predhrievať?	Zariadenie nie je potrebné predhrievať.
Môžem v každej zóne pripravovať iné potraviny a nemusím sa obávať krížovej kontaminácie?	Áno, obe **zóny** sú samostatné so samostatnými vykurovacími telesami a ventilátormi.
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E1".	V hornom monitore teploty ZÓNA 1 je otvorený obvod. Kontaktujte **Zákaznícka podpora** (pozrite si stránku21).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E2".	V hornom monitore teploty ZÓNA 1 je skrat. Kontaktujte **Customer Support** (pozrite si stránku21).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E21".	V dolnom monitore teploty ZÓNA 1 je otvorený obvod. Kontaktujte **Customer Support** (pozrite si stránku21).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E22".	V dolnom monitore teploty ZÓNA 1 je skrat. Kontaktujte **Customer Supporsss** (pozrite si stránku21).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E3".	Aktivovala sa ochrana proti prehriatiu ZÓNA 1 fritézy. Fritézu vypnite, odpojte zo zásuvky a nechajte ju úplne vychladnúť. Ak sa na displeji naďalej zobrazuje „E3", kontaktujte **Customer Support** (pozrite si stránku 21).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E24".	V hornom monitore teploty ZÓNA 2 je otvorený obvod. Kontaktujte **Customer Support** (pozrite si stránku 21).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E25".	V hornom monitore teploty ZÓNA 2 je skrat. Kontaktujte **Customer Support** (pozrite si stránku 21).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E26".	V dolnom monitore teploty ZÓNA 2 je otvorený obvod. Kontaktujte **Zákaznícka podpora** (pozrite si stránku 21).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E27".	V dolnom monitore teploty ZÓNA 2 je skrat. Kontaktujte **Zákaznícka podpora** (pozrite si stránku 21).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E28".	Aktivovala sa ochrana proti prehriatiu ZÓNA 2 fritézy. Fritézu vypnite, odpojte zo zásuvky a nechajte ju úplne vychladnúť. Ak sa na displeji naďalej zobrazuje „**E28**", kontaktujte **Customer Support** (pozrite si stránku 21).

Ak tu váš problém nie je uvedený, kontaktujte **Zákaznícka podpora** (pozrite si stránku 21).

SK

INFORMÁCIE O OBMEDZENEJ ZÁRUKE

Názov výrobku	Fritéza Dual Blaze TwinFry™ s objemom 10 litrov
Model	CAF-TF101S-AEUR
Pre vašu vlastnú evidenciu jednoznačne odporúčame, aby ste si poznačili ID objednávky a dátum nákupu.	
Dátum nákupu	
ID objednávky	

Obmedzená záruka na produkt spoločnosti Cosori

Dva (2) roky* obmedzenej záruky na produkt

Spoločnosť Vesync Germany GmbH („Vesync“) zaručuje, že produkt bude bez vady v materiáloch a vyhotovení po dobu **dva (2) roky od dátumu pôvodného nákupu** („obmedzená záručná doba“), v prípade ak sa produkt používa v súlade s pokynmi na používanie a starostlivosť (napr. v určenom prostredí a za štandardných podmienok). ***Táto záruka neobmedzuje vaše práva, ktoré môžu byť nariadené alebo priznané príslušnými vnútroštátnymi alebo regionálnymi právnymi predpismi o ochrane spotrebiteľa vo vašom regióne, pričom v týchto prípadoch sa obmedzená záručná doba predlžuje v súlade s príslušnými požiadavkami.***

Výhody obmedzenej záruky

Počas obmedzenej záručnej doby a v súlade s týmito pravidlami obmedzenej záruky spoločnosť Vesync podľa vlastného uváženia buď (i) vráti kúpnu cenu, ak bol nákup uskutočnený priamo v internetovom obchode Cosori, (ii) opraví akékoľvek chyby materiálu alebo vyhotovenia, (iii) vymení produkt za iný produkt rovnakej alebo vyššej hodnoty alebo (iv) poskytne kredit v obchode vo výške nákupnej ceny.

Na čo sa vzťahuje?

Táto obmedzená záruka sa vzťahuje len na pôvodného kupujúceho spotrebiteľa, pričom nie je prenosná na akéhokoľvek ďalšieho vlastníka produktu bez ohľadu na to, či produkt prešiel do vlastníctva inej osoby počas trvania obmedzenej záruky. Pôvodný kupujúci spotrebiteľ musí poskytnúť potvrdenie o závade alebo poruche a doklad s dátumom nákupu, aby si mohol uplatniť výhody z obmedzenej záruky.

Pozor na neautorizovaných dodávateľov alebo predajcov

Táto obmedzená záruka sa nevzťahuje na produkty zakúpené od neautorizovaných dodávateľov alebo predajcov. Obmedzená záruka spoločnosti Vesync sa vzťahuje len na produkty zakúpené od autorizovaných dodávateľov alebo predajcov, ktorí podliehajú kontrole kvality spoločnosti Vesync a súhlasili s dodržiavaním jej kontrol kvality. Upozorňujeme, že výrobky zakúpené na neautorizovanej webovej stránke alebo u neautorizovaného dodávateľa môžu byť falšované, použité, chybné alebo nemusia byť určené na používanie vo vašej krajine. Môžete chrániť seba a svoje produkty tak, že ich budete nakupovať len od spoločnosti Vesync alebo jej autorizovaných dodávateľov.

Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa konkrétneho predajcu alebo ak si myslíte, že ste produkt zakúpili od neautorizovaného predajcu, kontaktujte náš tím zákazníckej podpory.

Na čo sa nevzťahuje?

- Bežné opotrebovanie vrátane bežne opotrebovaných dielov, ako je zásobník na prach, filter, valčeková kefa, batéria a napájací kábel, alebo poškodenie koberca či podlahy v dôsledku nesprávneho používania.
- Ak bol doklad o kúpe akýmkoľvek spôsobom pozmenený alebo je nečitateľný.
- Ak bolo číslo modelu, sériové číslo alebo kód dátumu výroby na produkte zmenené, odstránené alebo sa stalo nečitateľným.
- Ak bol produkt upravený oproti pôvodnému stavu.
- Ak produkt nebol používaný v súlade s pokynmi a usmerneniami v používateľskej príručke.
- Poškodenia spôsobené pripojením periférnych zariadení, ďalších zariadení alebo príslušenstva, ktoré nie sú odporúčané v používateľskej príručke.
- Poškodenia alebo závady spôsobené nehodou, zneužitím, nesprávnym používaním alebo nesprávnou či nedostatočnou údržbou.
- Poškodenia alebo chyby spôsobené servisom alebo opravami produktu, ktoré vykonal neautorizovaný poskytovateľ servisných služieb alebo akákoľvek iná osoba, ako je spoločnosť Vesync.
- Poškodenia alebo závady, ktoré vznikli počas komerčného používania, prenájmu alebo akéhokoľvek používania, na ktoré produkt nie je určený.
- Ak bola jednotka poškodená, okrem iného vrátane poškodenia zvieratami, bleskom, neštandardným napätím, požiarom, prírodnou katastrofou, prepravou, umývaním v umývačke riadu alebo vodou (pokiaľ nie je v návode na použitie výslovne uvedené, že produkt je možné umývať v umývačke riadu).
- Náhodné a následné škody.
- Poškodenia alebo závady presahujúce cenu produktu.

Uplatnenie nároku na služby obmedzenej záruky v 5 jednoduchých krokoch:

1. Uistite sa, že váš produkt je v rámci stanovenej obmedzenej záručnej doby.
2. Uistite sa, že máte kópiu faktúry a ID objednávky alebo doklad o kúpe.
3. Uistite sa, že máte svoj produkt. **NELIKVIDUJTE** produkt skôr, ako nás kontaktujete.
4. Kontaktujte náš tím zákazníckej podpory.
5. Po schválení vašej žiadosti tímom zákazníckej podpory odovzdajte produkt spolu s kópiou faktúry a ID objednávky.

Jediný a výlučný opravný prostriedok

VYŠŠIE UVEDENÁ OBMEDZENÁ ZÁRUKA PREDSTAVUJE VÝHRADNÚ ZODPOVEDNOSŤ SPOLOČNOSTI VESYNC GERMANY GMBH A VÁŠ JEDINÝ A VÝLUČNÝ OPRAVNÝ PROSTRIEDOK V PRÍPADE AKÉHOKOĽVEK PORUŠENIA ZÁRUKY ALEBO INEJ NEZHODY PRODUKTU, NA KTORÝ SA VZŤAHUJE TOTO VYHLÁSENIE O OBMEDZENEJ ZÁRUKE NA PRODUKT. TÁTO OBMEDZENÁ ZÁRUKA JE VÝLUČNÁ A NAHRÁDZA VŠETKY OSTATNÉ ZÁRUKY. ŽIADNY ZAMESTNANEC SPOLOČNOSTI VESYNC GERMANY GMBH ANI ŽIADNA INÁ STRANA NIE JE OPRÁVNENÁ POSKYTOVAŤ AKÚKOĽVEK ZÁRUKU NAD RÁMEC OBMEDZENEJ ZÁRUKY UVEDENEJ V TOMTO VYHLÁSENÍ O OBMEDZENEJ ZÁRUKE NA PRODUKT.

Zrieknutie sa obmedzených záruk

V MAXIMÁLNOM ROZSAHU STANOVENOM PLATNÝMI PRÁVNYMI PREDPISMI, S VÝNIMKOU ZÁRUK UVEDENÝCH V TÝCHTO ZÁSADÁCH OBMEDZENEJ ZÁRUKY NA PRODUKT, POSKYTUJE SPOLOČNOSŤ VESYNC GERMANY GMBH PRODUKTY, KTORÉ STE SI ZAKÚPILI OD SPOLOČNOSTI VESYNC GERMANY GMBH, „V STAVE, V AKOM SA NACHÁDZAJÚ“, A SPOLOČNOSŤ VESYNC GERMANY GMBH TÝMTO ODMIETA VŠETKY ZÁRUKY AKÉHOKOĽVEK DRUHU, ČI UŽ VÝSLOVNÉ ALEBO IMPLICITNÉ, ZÁKONNÉ ALEBO OKREM INÉHO VRÁTANE AKÝCHKOĽVEK ZÁRUK PREDAJNOSTI, NEPORUŠENIA PRÁV TRETEJ STRANY A VHODNOSTI NA KONKRÉTNY ÚČEL.

Obmedzenie zodpovednosti

V CELKOVOM ROZSAHU, KTORÝ POVINNE USTANOVUJÚ PRÍSLUŠNÉ PRÁVNE PREDPISY, NEBUDE SPOLOČNOSŤ VESYNC GERMANY GMBH, JEJ POBOČKY, ANI ŇOU LICENCOVANÉ SUBJEKTY, DODÁVATELIA SLUŽIEB, ZAMESTNANCI, SPROSTREDKOVATELIA, ZÁSTUPCOVIA ALEBO VEDÚCI PRACOVNÍCI V ŽIADNOM PRÍPADE NIESŤ ZODPOVEDNOSŤ ZA:

(a) ŠKODY AKÉHOKOĽVEK DRUHU SPÔSOBENÉ PRODUKTMI ZAKÚPENÝMI OD SPOLOČNOSTI VESYNC GERMANY GMBH ALEBO V SÚVISLOSTI S NIMI, KTORÉ PRESAHUJÚ KÚPNU CENU ZAPLATENÚ KUPUJÚCIM ZA TAKÉTO PRODUKTY, ANI

(b) NEPRIAME, ŠPECIÁLNE, NÁHODNÉ, NÁSLEDNÉ ŠKODY ALEBO NÁHRADY ŠKÔD SANKČNEJ POVAHY, A TO ANI V PRÍPADE, ŽE SPOLOČNOSŤ VESYNC GERMANY GMBH ALEBO NIEKTORÝ Z JEJ DODÁVATEĽOV BOLI NA MOŽNOSŤ ALEBO PRAVDEPODOBNOSŤ TAKÝCHTO ŠKÔD UPOZORNENÍ.

PLATÍ TO BEZ OHĽADU NA TO, ČI BOLA ŠKODA SPÔSOBENÁ NA ZÁKLADE DELIKTU (VRÁTANE NEDBANLIVOSTI), PORUŠENIA ZMLUVY ALEBO INAK. NAŠA ZODPOVEDNOSŤ ZA ŽIADNYCH OKOLNOSTÍ NEPRESIAHNE SKUTOČNÚ SUMU, KTORÚ STE ZAPLATILI ZA CHYBNÝ PRODUKT, A ZA ŽIADNYCH OKOLNOSTÍ NENESIEME ZODPOVEDNOSŤ ZA AKÉKOĽVEK NÁSLEDNÉ, NÁHODNÉ, ŠPECIÁLNE ŠKODY ALEBO STRATY ALEBO NÁHRADY ŠKÔD SANKČNEJ POVAHY, ČI UŽ PRIAME ALEBO NEPRIAME.
OKREM PRÍPADOV, NA KTORÉ SA VZŤAHUJE TOTO VYHLÁSENIE O OBMEDZENEJ ZÁRUKE NA PRODUKT, SPOLOČNOSŤ VESYNC GERMANY GMBH NEZODPOVEDÁ ZA NÁKLADY SPOJENÉ S VÝMENOU ALEBO OPRAVOU PRODUKTOV ZAKÚPENÝCH OD NEJ, OKREM INÉHO VRÁTANE NÁKLADOV NA PRÁCU, INŠTALÁCIU ALEBO INÝCH NÁKLADOV, KTORÉ VZNIKLI POUŽÍVATEĽOVI, A NAJMÄ AKÝCHKOĽVEK NÁKLADOV SÚVISIACICH SO STIAHNUTÍM ALEBO VÝMENOU AKÉHOKOĽVEK PRODUKTU.

Ďalšie práva, ktoré môžete mať

NIEKTORÉ JURISDIKCIE NEPOVOĽUJÚ: (1) VYLÚČENIE IMPLICITNÝCH ZÁRUK; (2) OBMEDZENIE TRVANIA IMPLICITNÝCH ZÁRUK A/ALEBO (3) VYLÚČENIE ALEBO OBMEDZENIE NÁHODNÝCH ALEBO NÁSLEDNÝCH ŠKÔD. V TAKOM PRÍPADE SA VYLÚČENIE ZODPOVEDNOSTI V TÝCHTO ZÁSADÁCH NA VÁS NEVZŤAHUJE. V TÝCHTO JURISDIKCIÁCH MÁTE K DISPOZÍCII LEN IMPLICITNÉ ZÁRUKY, KTORÉ SA VÝSLOVNE VYŽADUJÚ V SÚLADE S PLATNÝMI PRÁVNYMI PREDPISMI. OBMEDZENIA ZÁRUK, ZODPOVEDNOSTI A OPRAVNÝCH PROSTRIEDKOV SA UPLATŇUJÚ V MAXIMÁLNOM ROZSAHU POVOLENOM PRÁVNYMI PREDPISMI.

HOCI VÁM TÁTO OBMEDZENÁ ZÁRUKA POSKYTUJE ŠPECIFICKÉ ZÁKONNÉ PRÁVA, VO VAŠEJ JURISDIKCII MÔŽETE MAŤ AJ INÉ PRÁVA. TOTO VYHLÁSENIE O OBMEDZENEJ ZÁRUKE PODLIEHA PLATNÝM PRÁVNYM PREDPISOM, KTORÉ SA VZŤAHUJÚ NA VÁS A PRODUKT. PREČÍTAJTE SI PRÁVNE PREDPISY VO VAŠEJ JURISDIKCII, ABY STE PLNE POROZUMELI SVOJIM PRÁVAM.

Zmeny týchto zásad

Podmienky a dostupnosť tejto obmedzenej záruky môžeme meniť podľa vlastného uváženia, ale žiadne zmeny nebudú mať spätnú platnosť.

Túto záruku poskytuje:

Vesync Germany GmbH
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Nemecko

ZÁKAZNÍCKA PODPORA

Ak máte akékoľvek otázky alebo podnety k svojmu novému produktu, kontaktujte náš ochotný tím zákazníckej podpory.

E-mail:
support.europe@cosori.com

**Pred kontaktovaním zákazníckej podpory si pripravte faktúru k objednávke a ID objednávky.*

Priradenie

Google, Android a Google Play sú ochranné známky spoločnosti Google LLC.

App Store® je ochranná známka spoločnosti Apple Inc.

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

iOS je registrovaná ochranná známka spoločnosti Cisco Systems, Inc. a/alebo jej pobočiek v Spojených štátoch a niektorých iných krajinách.

Označenie slova Bluetooth® a príslušné logá sú registrované ochranné známky, ktoré vlastní spoločnosti Bluetooth SIG, Inc. a akékoľvek použitie týchto značiek spoločnosťou VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Spoločnosť je pod licenciou. Iné ochranné známky a obchodné názvy sú vlastníctvom príslušných majiteľov.

UKÁŽTE NÁM, ČO ROBÍTE

Dúfame, že sme vám týmto pomohli. Už sa nevieme dočkať, aby sme videli vaše nádherné výsledky a veríme, že sa s nami podelíte o úžasné snímky! Naša komunita čaká na vaše nahraté ukážky – vyberte si len zvolenú platformu nižšie. Nasnímajte, označte a pridajte hashtag, šéfkuchár COSORI!

@CosoriCooks

@Cosori

Prístup k údajom v EÚ
Keď používate aplikáciu VeSync na pripojenie svojho produktu, aplikácia môže generovať údaje. Tieto údaje si môžete v prípade potreby zobraziť, stiahnuť alebo vymazať. Viac informácií nájdete na:

SK

NOTES

NOTES