cosori™

Turbo Tower™ Pro 10.8-Litre Smart Air Fryer

User Manual



EN FR ES IT PT PL NO

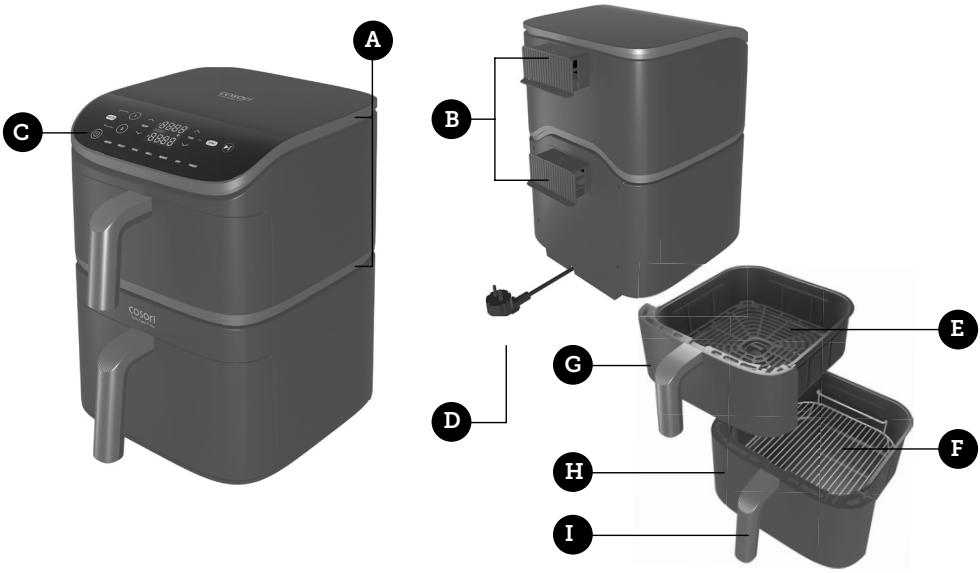
SV DA FI HU CZ RO BG SK

veSync

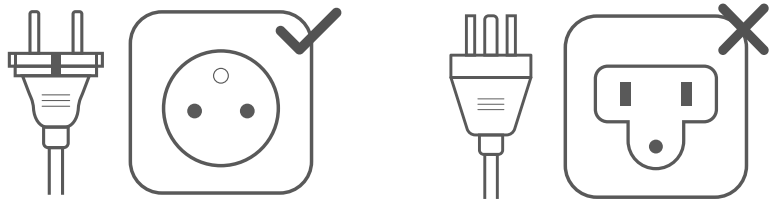
Download on the App Store

GET IT ON Google Play

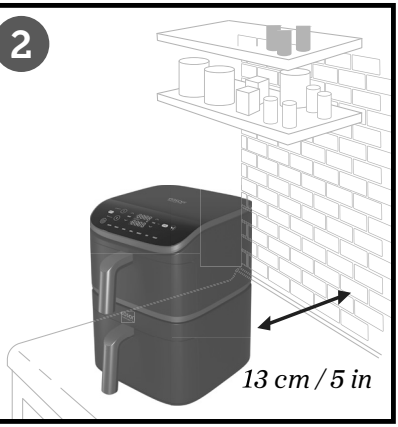
1



a



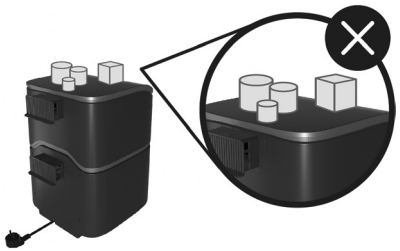
2



3



4



5



6



7



Table of Contents

Package Contents	4
Specifications	4
Read and Save These Instructions	5
VeSync App Setup	9
Getting To Know Your Smart Air Fryer	10
Before First Use	11
Using Your Smart Air Fryer	11
Troubleshooting	17
Limited Warranty Information	19
Customer Support	21

Package Contents

- **1** × Turbo Tower™ 10.8-Litre Pro Smart Air Fryer
- **2** × Crisper Plate
- **1** × Roasting Rack
- **1** × User Manual
- **1** × Quick Start Guide

Specifications

Model	CAF-DC123S-DEUR
Power Supply	AC 220–240V, 50Hz
Rated Power	2,630W
Capacity	10.8 L Zone 1 (Top Basket): 4.3 L Zone 2 (Bottom Basket): 6.5 L
Temperature Range	30°–230°C / 90°–450°F
Time Range	1 min–24 hr
Dimensions (including handle, L x W x H)	41.3 x 30 x 40.5 cm / 16.3 x 11.8 x 15.9 in
Weight	9.6 kg / 21.2 lb

Note: *To access additional smart functions, download the free VeSync app.*

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS & WARNINGS

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

KEY SAFETY POINTS

- **Do not** touch hot surfaces Use handles.
- 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.
- **Avoid** wrapping the power cord around the vent when the device is in operation. Otherwise, the power cord may be damaged by the high temperature, posing a risk during use.

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** (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 display will show STANDBY, ⏻ will remain orange, and all other buttons will turn off.
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

POWER & CORD

- Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
- To unplug, grab the plug and pull from the outlet. **Never** pull from the power cord.
- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- Remove and discard the protective cover fitted over the power plug of the air fryer to prevent a choking hazard.
- **Never** use an outlet below the

counter when plugging in your air fryer.
- Your air fryer has a 3-prong grounding plug. Always plug in to a grounded electrical outlet. Do not modify the plug in any way.
- Your air fryer should **only** be used with **220–240V, 50/60Hz** electrical systems. **Do not** plug into another type of outlet. (Figure a)
- 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.

Electromagnetic Fields (EMF)

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

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 13 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.*

AIR FRYER DIAGRAM [FIGURE 1]

A. Air Inlet
B. Air Outlet
C. Control Panel
D. Power Cord
E. Crisper Plate
F. Roasting Rack
G. 4.3-L Zone 1 Basket
H. 6.5-L Zone 2 Basket
I. Basket Handle

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 at least 13 cm / 5 inches of space behind the air fryer.* ***[Figure 2]***
Leave enough room in front of the air fryer to remove the basket.

3. Wash the baskets, crisper plates, and roasting rack 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 into the baskets, then place the baskets inside the air fryer. ***[Figure 3]***

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 ⏻, then tap **MATCH**. The display will show "**195°C**" and "**10 MIN**".
3. Tap ▶‖ to begin heating. When the test run is done, the air fryer will beep.
4. Pull out the baskets. Let the baskets cool completely for 10–30 minutes.

Note:

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

Using Your Smart Air Fryer

Cooking

Note:

- ***Do not*** *place anything on top of your air fryer. This will disrupt airflow and cause poor air frying results.* ***[Figure 4]***
- *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 FUNCTION 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 using the ∧ and ∨ buttons.

- To save the new settings, press and hold the cooking function's button for 3 seconds until the air fryer beeps one time.

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

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

AIR FRY: Cooks using high heat and maximizes airflow for crispy food such as french fries and chicken wings.

ROAST: Great for meats and poultry. Food will be tender and juicy on the inside and well roasted on the outside.

GRILL: Cook thin cuts of meat (such as bacon), poultry, fish, sausages, and vegetables.

BAKE: Evenly bakes cakes, muffins, and pastries.

REHEAT: Revive leftovers by gently warming them, leaving you with crispy results.

DRY (Dehydrate): Dry out food with a steady, low temperature. Great for fruit or vegetable chips.

PROOF: Precisely holds low temperatures to proof bread, rolls, pizza, dough, and yoghurt.

USING THE ROASTING RACK

The roasting rack is used in the Zone 2 (bottom) basket to create 3-layer cooking (see page 14). The roasting rack is great for food that needs extra crispy results like starches and proteins.

Note:

- *The roasting rack is **only** for dual-layer cooking in Zone 2. **Do not** try to cook with the roasting rack in Zone 1 as the basket is too shallow.*
- ***Always** make sure the roasting rack is properly in place and at the bottom of the Zone 2 basket when cooking. **[Figure 5]***
- *The food on the roasting rack will cook faster than the food directly on the crisper plate.*
- *To cook two veggies at once, cook the heartier veggies first, then place the more delicate veggies in afterwards.*

CAUTION: The roasting rack will be hot after cooking. Use oven mitts or silicone-tipped tongs to remove from the basket.

COOKING WITH ONE BASKET

The Zone 1 basket is ideal for smaller portions, starches, and proteins that benefit from extra crisping.

The Zone 2 basket, equipped with both top and bottom heating elements, is perfect for larger items, baking, veggies, starches, and bigger cuts of protein.

1. Place the crisper plates into the baskets. The crisper plate allows excess oil to drip down to the bottom of the basket.
2. Tap ⏻. Tap **ZONE 1** or **ZONE 2** to select a basket.
3. Select a cooking function.

Note: *Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods.*

4. Optionally, adjust the temperature and time using the ∧ and ∨ buttons. You can do this anytime during cooking.

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

5. Tap ▶‖ to begin cooking.
6. The air fryer will beep 3 times 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 food from the basket.

CAUTION: The hot crisper plate 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 6*]

8. Allow to cool before cleaning.

TO DESELECT A ZONE

a. Press and hold **ZONE 1** or **ZONE 2** for 3 seconds to deselect the basket.

b. Tap **ZONE 1** or **ZONE 2** to select the other basket.

COOKING WITH TWO BASKETS

Use both of the air fryer's baskets to cook different foods at the same time. Zone 1 and Zone 2 baskets can be controlled independently from one another.

1. Place the crisper plates into the baskets. The crisper plate allows excess oil to drip down to the bottom of the basket.
2. Tap ⏻. Tap **ZONE 1** to select the top basket.
3. Select a cooking function.

Note: *Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods.*

4. Optionally, adjust the temperature and time using the ∧ and ∨ buttons. You can do this anytime during cooking.
5. Next, tap **ZONE 2** to select the bottom basket.
6. Select a cooking function and adjust the temperature and time if needed.
7. Tap ▶‖ to begin cooking with both baskets.

Note: *To pause cooking, tap **ZONE 1** or **ZONE 2** to select a basket, then tap ▶‖.*

8. The air fryer will beep 3 times 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 food from the basket.

CAUTION: The hot crisper plate 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 7]*

10. Allow to cool before cleaning.

MATCH

The Match function mirrors settings across the air fryer, so Zone 1 and Zone 2 baskets cook with the same time and temperature. This allows you to cook large quantities at one time.

1. Tap ⏻, then tap **MATCH**.
2. Select a cooking function.
3. Optionally, adjust the time and temperature using the ∧ and ∨ buttons.
4. Tap ⏯ to begin air frying with both baskets.

Note: *If one or both baskets are already cooking, the Match function* ***will not*** *work.*

SYNC

The Sync function automatically synchronises both baskets to finish cooking at the same time.

1. Tap ⏻, then tap **ZONE 1** to select the top basket.
2. Select a cooking function.
3. Optionally, adjust the temperature and time.
4. Tap **ZONE 2** to select the bottom basket. Select a cooking function and adjust the settings if necessary.
5. Tap **SYNC**.
6. Tap ⏯ to begin cooking. The display for the basket with **the shorter cooking time** will show "**Hold**".
7. When the cooking times on both baskets match (they have the same time remaining), the air fryer will beep and the other basket will automatically begin cooking.
8. Both baskets will finish cooking at the same time.

To cancel cooking in a zone early:

1. Press and hold **ZONE 1** or **ZONE 2** for 3 seconds to cancel cooking in that zone.

To cancel cooking in both zones early:

2. Press and hold ⏯ for 3 seconds.

3-LAYER COOKING

Prepare a full meal by cooking food in Zone 1 and utilising the roasting rack in Zone 2 to transform the bottom basket into two cooking layers. Zone 1 and the top layer of Zone 2 deliver extra-crispy results, making them ideal for browning proteins, while the bottom layer of Zone 2 is perfect for foods that don't require as much crisping, such as veggies. *[Figure 8]*

Note: *The roasting rack is* ***only*** *for dual-layer cooking in Zone 2.* ***Do not*** *try to cook with the roasting rack in Zone 1 as the basket is too shallow.*

1. Make sure the crisper plates are in the baskets.
2. Place a vegetable or starch on the crisper plate in Zone 2 basket.
3. Place the roasting rack on top of Zone 2's crisper plate, then add a seasoned protein or starch on to the roasting rack.
4. Place an additional protein or starch in Zone 1 basket.
5. Tap **ZONE 1**, select a cooking function, and if needed, adjust the time and temperature using the ∧ and ∨ buttons.
6. Tap **ZONE 2**, select a cooking function, and if needed, adjust the time and temperature using the ∧ and ∨ buttons.
7. Tap **SYNC**, then tap ⏯ to begin cooking.

3-LAYER COOKING (CONT.)

Note:

- *The food on the roasting rack will cook faster than the food directly on the crisper plate.*
- *To cook two veggies at once, cook the heartier veggies first, then place the more delicate veggies in afterwards.*
- *For best results, we recommend not cooking fresh and frozen food in the same basket.*
- *Flipping proteins halfway through cooking helps ensure even cooking and browning.*
- *Soak the roasting rack in soapy water to remove tough grease and residue.*

CAUTION: *The roasting rack will be hot after cooking. Use oven mitts or silicone-tipped tongs to remove from the basket.*

Cooking Guide

OVERFILLING

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.
- **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 air fryer basket's nonstick coating.

FOOD TIPS

- For best results, shake or toss food often. We recommend shaking or tossing food with tongs at least 3 times during cooking.
- When cooking a protein, make sure to place the crisper plate in Zone 1 basket for extra crispy results.

WHOLE CHICKEN

- We recommend using a crisper plate to prevent the bottom of the chicken from touching the fat and oil that drip off while cooking.
- Use tongs to flip the chicken during cooking. Insert one side of the tongs into the chicken to securely grip the chicken before flipping. ***[Figure 9]***

SWITCHING TEMPERATURE UNITS

- Press and hold **TEMP** ∧ and ∨ at the same time 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.

PAUSING

- Tap ▶‖ to pause cooking for dual basket cooking or single basket cooking. To pause a single basket during dual basket cooking, select the basket you want to pause, then tap ▶‖. When paused, the air fryer will stop heating and ▶‖ will blink.
- Tap ▶‖ to resume cooking.
- After 10 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.

PAUSING (CONT.)

- This allows you to pause the cooking function without removing the basket from the air fryer.

AUTOMATICALLY RESUME COOKING

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

AUTOMATIC SHUTOFF

- If the air fryer has no active cooking functions, the air fryer will clear all settings and turn off after 10 minutes of inactivity.

Care & Maintenance

Note:

- ***Always*** *clean the air fryer baskets and crisper plates after every use.*
- *Lining the baskets 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 baskets for faster cooling.
2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth, if necessary.
3. The baskets and crisper plates are dishwasher-safe. You can also wash the baskets and crisper plates with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

Note: *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 plate and scrub. Let the basket and crisper plate sit for 15 minutes before rinsing.
    c. Wash baskets 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 coils to remove food debris. ***[Figure 10]***
6. Dry before using.

Note: *Make sure the heating coils are completely dry before turning on the air fryer.*

Troubleshooting

Problem	Possible Solution
The air fryer is making a clicking noise during cooking.	This is normal. The air fryer is working to maintain the target temperature.
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
Food is not completely cooked.	Place smaller batches of food items into the basket. If the basket is overstuffed, then food will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Food is cooked unevenly.	Food that is stacked on top of each other or close to each other needs to be shaken or flipped during cooking (see **Food Tips**, page 15).
Food is not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see **Cooking Guide**, page 15).
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 11) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact **Customer Support** (see page 21).

Troubleshooting (cont.)

Problem	Possible Solution
Display shows Error Code "E01".	There is an open circuit in the upper temperature monitor of Zone 1. Contact **Customer Support** (see page 21).
Display shows Error Code "E02".	There is a short circuit in the upper temperature monitor of Zone 1. Contact **Customer Support** (see page 21).
Display shows Error Code "E03".	The air fryer's overheat protection has activated in Zone 1. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "**E03**", contact **Customer Support** (see page 21).
Display shows Error Code "E12".	There is an error in the upper motor. 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 overheat protection has activated in Zone 2. 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).
Display shows Error Code "E30".	There is an error in the lower motor. Contact **Customer Support** (see page 21).

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

Declaration of Conformity

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

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

Limited Warranty Information

Product Name	Turbo Tower˜ Pro 10.8-Litre Smart Air Fryer
Model	CAF-DC123S-DEUR
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

Etekcity GmbH ("Etekcity") warrants that the product shall be free from defects in material and workmanship for a period of 2 years from the date of original purchase ("Limited Warranty Period"), provided the product was used in accordance with its use and care instructions (e.g., in the intended environment and under normal circumstances). ***This warranty does not limit your rights as may be mandated or granted by the applicable national or regional consumer protection laws in your region, in which cases the Limited Warranty Period is extended pursuant to the applicable requirements.**

Your Limited Warranty Benefits

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

Who is Covered?

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

Be Aware of Unauthorized Dealers or Sellers

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

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

What's Not Covered?

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

Claiming Your Limited Warranty Service in 5 Simple

Steps:
1. Make sure your product is within the specified limited warranty period.
2. Make sure you have a copy of the invoice and order ID or proof-of-purchase.
3. Make sure you have your product. DO NOT dispose of your product before contacting us.
4. Contact our Customer Support Team.
5. Once our Customer Support Team has approved your request, please return the product with a copy of the invoice and order ID.

Sole and Exclusive Remedy

THE FOREGOING LIMITED WARRANTY CONSTITUTES ETEKCITY GMBH EXCLUSIVE LIABILITY, AND YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY, FOR ANY BREACH OF ANY WARRANTY OR OTHER NONCONFORMITY OF THE PRODUCT COVERED BY THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT. THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE, AND IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES. NO EMPLOYEE OF ETEKCITY 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, ETEKCITY GMBH PROVIDES THE PRODUCTS YOU PURCHASE FROM ETEKCITY GMBH "AS IS" AND ETEKCITY 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 ETEKCITY 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 ETEKCITY 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 ETEKCITY 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, ETEKCITY 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:
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Germany

Customer Support

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

Email:

support.europe@cosori.com

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

Attributions

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

App Store® is a trademark of Apple Inc.

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

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

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

Table des matières

Contenu du paquet	1
Spécifications	1
Lire et conserver ces instructions	2
Configuration de l'application VeSync	6
Découvrir son airfryer connecté	7
Utiliser son airfryer connecté	8
Utilisation de votre friteuse à air intelligente	8
Dépannage	14
Service clien	16
Support à la clientèle	18

Contenu du paquet

- **1** × Airfryer connecté Turbo Tower™ Pro de 10,8 litres
- **2** × Plaque à croustiller
- **1** × Plaque à rôtir
- **1** × Mode d'emploi
- **1** × Guide de prise en main rapide

Spécifications

Modèle	CAF-DC123S-DEUR
Alimentation électrique	220 à 240 VCA, 50 Hz
Puissance nominale	2 630 W
Capacité	10,8 l Zone 1 (Panier du haut) : 4,3 l Zone 2 (Panier du bas) : 6,5 l
Plage de température	30 à 230 °C/ 90° à 450 °F
Minuterie	1 min à 24 h
Dimensions (poignée comprise, L x l x H)	41,3 x 30 x 40,5 cm/ 16,3 x 11,8 x 15,9 po.
Poids	9,6 kg/ 21,2 lb

Remarque : *Pour accéder aux fonctions intelligentes supplémentaires, téléchargez l'application VeSync gratuite.*

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MESURES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Suivez les consignes élémentaires de sécurité lorsque vous utilisez votre airfryer. Lisez toutes les instructions.

PRINCIPAUX POINTS DE SÉCURITÉ

- **Ne touchez pas** les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- 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.
- **N'obstruez 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.
- **Évitez** d'enrouler le cordon d'alimentation autour de l'ouverture de ventilation lorsque l'appareil est en fonctionnement. Le cordon d'alimentation risque sinon d'être endommagé par la température élevée, ce qui constitue un risque pendant l'utilisation.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, **n'immergez pas** les châssis, cordon ou prise de la friteuse à air dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire 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 centre de service agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage. Contactez le **Service client** (voir page 18).
- **N'utilisez pas** votre airfryer s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement, ou si le cordon ou la fiche sont endommagés. Contactez le **Service client** (voir page 18).
- Toute utilisation d'accessoires non

recommandés par Cosori peut engendrer des blessures.
- **Ne pas** utiliser en extérieur.
- **Ne pas** placer l'airfryer 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 placez** aucun objet sur le dessus de votre airfryer afin de garantir une ventilation optimale et un fonctionnement sécurisé. **Ne rien** stocker à l'intérieur de votre airfryer.
- Cet airfryer peut être utilisé 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 l'airfryer.
- Cet airfryer n'est pas conçu pour être utilisé 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 l'airfryer pour des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Tout entretien doit être effectué par un technicien agréé, contactez le **Service client** (voir page 18).
- Pour les instructions relatives au nettoyage des accessoires, voir **Entretien et Maintenance** (page 13)
- Ne convient pas à un usage commercial. Uniquement pour usage domestique.

EN COURS DE FRITURE À L'AIR

- Un airfryer à air fonctionne **uniquement** avec de l'air chaud. **Ne jamais** remplir le panier d'huile ou de graisse.
- **Ne jamais** utiliser votre airfryer 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 airfryer car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.

- **Ne pas** trop remplir le panier. Une 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 airfryer.
- **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 soient pas en métal ou en verre.
- Pour réduire le risque d'incendie, éloignez votre friteuse à air de tout matériau inflammable (rideaux, nappes, etc.). Utilisez sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source de chaleur ou de tout liquide.
- Éteignez et débranchez immédiatement votre airfryer si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Une fumée blanche est normale, due à la graisse chauffée ou à des éclaboussures d'aliments, mais une fumée foncée signifie que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si le problème n'est pas dû à un aliment brûlé, contactez le **Service client** (voir page 18).
- Pour éteindre la friteuse à air, appuyez une fois sur ⏻. L'écran affiche STANDBY (Veille), ⏻ reste orange, et tous les autres boutons s'éteignent.
- **Ne pas** laisser votre airfryer sans surveillance lors de son utilisation.

ALIMENTATION ET CORDON

- Éteignez l'airfryer 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 du airfryer afin de prévenir tout risque d'étouffement.

- **Ne jamais** utiliser une prise située sous le plan de travail pour brancher votre airfryer.
- Cet airfryer est équipé d'une fiche d'alimentation à 3 broches avec mise à la terre. 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 airfryer **ne doit** être utilisé qu'avec des systèmes électriques de **220 à 240 V, 50/ 60 Hz**. **Ne pas** brancher sur un autre type de prise. (Figure a)
- Conserver l'airfryer et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par 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 18).

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 du airfryer.
  - 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.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

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



ATTENTION : surfaces chaudes.

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

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

Ce produit est conforme à la directive RoHS.

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Configuration de l'application VeSync

Remarque :

- *l'application VeSync est continuellement améliorée et peut évoluer au fil du temps. S'il y a des différences, suivez les instructions de l'application.*
- *L'application nécessite un appareil, une connexion Wi-Fi ou des données mobiles, et la version 13 d'iOS ou la version 7 d'Android (ou plus récentes). Des tarifs standards pour les données et la messagerie peuvent s'appliquer. Une inscription est nécessaire.*

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

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

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

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

3. Branchez votre airfryer connecté et appuyez sur le ⏻.
4. Appuyez sur **+** et sélectionnez votre airfryer connecté.
5. Suivez les instructions de l'application pour configurer votre airfryer connecté.

Remarque :

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

DÉCONNEXION DU WI-FI®

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

Caractéristiques de l'application VeSync

L'application VeSync vous permet d'accéder à des fonctions supplémentaires du airfryer connecté, notamment celles énumérées ci-dessous.

TÉLÉCOMMANDE

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

RECETTES INTÉGRÉES À L'APPLICATION

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

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

Découvrir son airfryer connecté

Remarque :
- ***Ne pas*** *essayer d'ouvrir la partie supérieure du airfryer. Ce n'est pas un couvercle.*

SCHÉMA DU AIRFRYER [FIGURE 1]

A. Entrée d'air
B. Sortie d'air
C. Panneau de commande
D. Cordon électrique
E. Plaque à croustiller
F. Plaque à rôtir
G. Panier Zone 1 de 4,3 l
H. Panier Zone 2 de 6,5 l
I. Poignée du panier

Avant une première utilisation

Configuration

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

Remarque : *Laissez au moins 13 cm d'espace derrière l'airfryer chaud.* ***[Figure 2]*** *Laissez suffisamment d'espace à l'avant du airfryer pour pouvoir retirer le panier.*

3. Lavez soigneusement les paniers, les plaques à croustiller, et la plaque à rôtir en utilisant soit un lave-vaisselle, soit une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du airfryer à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez avec une serviette.
5. Remettez les plaques à croustiller dans les paniers et placez ceux-ci à l'intérieur du airfryer. ***[Figure 3]***

Test de fonctionnement

Effectuer un test vous permettra de vous familiariser avec votre airfryer, de vous assurer qu'il fonctionne correctement et de le nettoyer de tout résidu éventuel.

1. Assurez-vous que les paniers du airfryer sont vides et branchez celle-ci.
2. Cliquez sur ⏻, puis sur **MATCH** (dupliquer). L'afficheur va indiquer « **195 °C** » et « **10 MIN** ».
3. Cliquez sur ▶‖ pour commencer à chauffer. Une fois le test de fonctionnement terminé, airfryer à air va émettre un bip.
4. Retirez les paniers. Laissez les paniers refroidir totalement pendant 10 à 30 minutes.

Remarque :

- *Tout airfryer 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 18).*
- *Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car les plaques à croustiller chaudes peuvent tomber et constituer un risque pour la sécurité.*

Utilisation de votre airfryer connecté

Cuisson

Remarque :

- ***Ne pas*** *placer quoi que ce soit sur le dessus de votre airfryer. Cela perturberait la circulation de l'air et entraînerait de mauvais résultats en termes de friture à l'air.* ***[Figure 4]***
- *Un airfryer n'est pas une friteuse traditionnelle.* ***Ne pas*** *remplir le panier d'huile, de matière grasse de friture ou de tout autre liquide.*
- *Faites attention à la vapeur chaude lorsque vous retirez le panier du airfryer.*

PARAMÈTRES DES FONCTIONS DE CUISSON

Utiliser une fonction de cuisson est la façon la plus simple de réaliser une friture à l'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 à l'aide des boutons ∧ et ∨ .

- Pour enregistrer les nouveaux paramètres, appuyez et maintenez le bouton de fonction de cuisson enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'airfryer émette un bip.

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

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

AIR FRY (FRITURE À AIR) : cuisson à haute température et circulation d'air maximale pour des aliments croustillants tels que les frites et les ailes de poulet.

ROAST (ROTIR) : idéal pour les viandes et les volailles. Les aliments seront tendres et juteux à l'intérieur et bien rôtis à l'extérieur.

GRILL (GRIL) : cuisez des morceaux de viande minces (comme du bacon), de la volaille, du poisson, des saucisses et des légumes.

BAKE (CUISSON AU FOUR) : Cuisez uniformément des gâteaux, des muffins et des pâtisseries.

REHEAT (RÉCHAUFFER) : ravivez les restes en les réchauffant doucement, pour un résultat croustillant.

DRY (DÉSHYDRATER) : faire sécher des aliments en maintenant une température basse et constante. Idéal pour séchez des chips de fruits ou de légumes.

PROOF (POUSSE) : maintient précis de basses températures pour préparer du pain, des petits pains, de la pizza, de la pâte et du yaourt.

UTILISATION DE LA PLAQUE À RÔTIR

La grille en fer est utilisée dans le panier de la Zone 2 (bas) pour créer une cuisson à 3 couches (voir page 11). La plaque à rôtir est idéale pour les aliments qui doivent être particulièrement croustillants, tels que les féculents et les protéines.

Remarque :

- *la plaque à rôtir n'est prévue **que** pour la cuisson à deux couches dans la Zone 2. **N'essayez pas** de cuisiner avec la plaque à rôtir dans la Zone 1, car le panier n'est pas assez profond.*
- *Assurez-vous **toujours** que la plaque à rôtir est correctement en place et au fond du panier de la Zone 2 lors de la cuisson. **[Figure 5]***
- *les aliments placés sur la plaque à rôtir cuisent plus rapidement que ceux placés directement sur la plaque à croustiller.*
- *Pour cuire deux légumes à la fois, faites d'abord cuire les légumes les plus fermes, puis placez ensuite les légumes plus tendres.*

ATTENTION : la plaque à rôtir est très chaude après la cuisson. Utilisez des gants de cuisine ou des pinces en silicone pour la retirer du panier.

CUISSON AVEC UN SEUL PANIER

Le panier de la Zone 1 est idéal pour les petites portions, les féculents et les protéines qui bénéficient d'un croustillant supplémentaire.

Le panier de la Zone 2, équipé d'éléments chauffants en haut et en bas, est parfait pour les grosses pièces, la préparation des pâtisseries, les légumes, les féculents et les plus grosses pièces de protéines.

1. Placez les plaques à croustiller dans les paniers. La plaque à croustiller permet à l'excédent d'huile de s'égoutter au fond du panier.
2. Cliquez sur ⏻. Cliquez sur **ZONE 1** ou **ZONE 2** pour choisir un panier.
3. 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.*

4. Vous pouvez également régler la température et la durée à l'aide des boutons ∧ et ∨. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson.

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

5. Appuyez sur ▶‖ pour commencer à cuire.
6. L'airfryer émet 3 bips lorsqu'il a terminé. L'afficheur va indiquer « **End** » (fin).
7. Retirez le panier du airfryer, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des gants ou des ustensiles résistant à chaleur pour retirer les aliments du panier.

ATTENTION : la plaque à croustiller chaude peut 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 6*]

8. Laissez refroidir avant de nettoyer.

POUR DÉSÉLECTIONNER UNE ZONE

a. Appuyez et maintenez **ZONE 1** ou **ZONE 2** enfoncé pendant 3 secondes pour désélectionner le panier.
b. Cliquez sur **ZONE 1** ou **ZONE 2** pour choisir l'autre panier.

CUISSON AVEC DEUX PANIERS

Utilisez les deux paniers de la friteuse à air pour cuire différents aliments en même temps. Les paniers des Zone 1 et Zone 2 peuvent être contrôlés séparément l'un de l'autre.

1. Placez les plaques à croustiller dans les paniers. La plaque à croustiller permet à l'excédent d'huile de s'égoutter au fond du panier.
2. Cliquez sur ⏻. Cliquez sur **ZONE 1** pour choisir le panier du haut.
3. 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.*

4. Vous pouvez également régler la température et la durée à l'aide des boutons ﹿ et ﹀. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson.
5. Cliquez ensuite sur **ZONE 2** pour choisir le panier du bas.
6. Sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température et la durée si nécessaire.
7. Cliquez sur ▶‖ pour commencer la cuisson avec les deux paniers.

Remarque : *Pour mettre la cuisson en pause, cliquez sur **ZONE 1** ou **ZONE 2** pour sélectionner un panier, puis cliquez sur* ▶‖.

8. L'airfryer émet 3 bips lorsqu'il a terminé. L'afficheur va indiquer « **End** » (fin).
9. Retirez le panier du airfryer, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des gants ou des ustensiles résistant à chaleur pour retirer les aliments du panier.

ATTENTION : la plaque à croustiller chaude peut 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 7]*

10. Laissez refroidir avant de nettoyer.

MATCH (DUPLIQUER)

La fonction « Match » (dupliquer) reproduit les réglages sur l'ensemble de la friteuse à air, les paniers des Zones 1 et 2 cuisent donc avec la même durée et la même température. Cela vous permet de cuire de grandes quantités en une seule fois.

1. Cliquez sur ⏻, puis sur **MATCH** (dupliquer).
2. Sélectionnez une fonction de cuisson.
3. Vous pouvez également régler la durée et la température à l'aide des boutons ∧ et ∨.
4. Cliquez sur ▶‖ pour commencer la friture à air avec les deux paniers.

Remarque : *si l'un des paniers ou les deux sont en cours de cuisson, la fonction Match (dupliquer)* ***ne*** *fonctionnera pas.*

SYNC (SYNCHRONISER)

La fonction Sync (synchroniser) synchronise automatiquement les deux paniers pour qu'ils terminent la cuisson en même temps.

1. Cliquez sur ⏻, puis sur **ZONE 1** pour choisir le panier du haut.
2. Sélectionnez une fonction de cuisson.
3. Vous pouvez également régler la température et la durée.
4. Cliquez sur **ZONE 2** pour choisir le panier du bas. Sélectionnez une fonction de cuisson et réglez les paramètres si nécessaire.
5. Appuyez sur **SYNC** (synchroniser).
6. Appuyez sur ▶‖ pour commencer à cuire. Le panier dont **le temps de cuisson est le plus court** affiche « **Hold** » (maintenir).
7. Lorsque les temps de cuisson des deux paniers correspondent (le temps restant est le même), l'airfryer émet un bip et l'autre panier commence automatiquement la cuisson.
8. Les deux paniers finiront la cuisson en même temps.

Pour annuler prématurément la cuisson dans une zone :

1. Appuyez et maintenez **ZONE 1** ou **ZONE 2** enfoncés pendant 3 secondes pour arrêter la cuisson dans cette zone.

Pour annuler prématurément la cuisson dans les deux zones :

2. Maintenez enfoncé ▶‖ pendant 3 secondes.

CUISSON SUR 3 COUCHES

Préparez un repas complet en faisant cuire des aliments dans la Zone 1 et en utilisant la plaque à rôtir dans la Zone 2 pour transformer le panier inférieur en deux couches de cuisson. La Zone 1 et la couche supérieure de la Zone 2 donnent des résultats extra croustillants, ce qui les rend idéales pour faire dorer les protéines, tandis que la couche inférieure de la Zone 2 est parfaite pour les aliments qui n'ont pas besoin d'être aussi croustillants, comme par exemple les légumes. ***[Figure 8]***

Remarque : *la plaque à rôtir n'est prévue* ***que*** *pour la cuisson à deux couches dans la Zone 2.* ***N'essayez pas*** *de cuisiner avec la plaque à rôtir dans la Zone 1, car le panier n'est pas assez profond.*

1. Assurez-vous que les plaques à croustiller sont bien dans les paniers.
2. Placez un légume ou un féculent sur la plaque à croustiller du panier de la Zone 2.
3. Placez la plaque à rôtir sur la plaque à croustiller de la Zone 2, puis ajoutez une protéine ou un féculent assaisonné sur la grille en fer.
4. Placez une protéine ou un féculent supplémentaire dans le panier de la Zone 1.
5. Cliquez sur **ZONE 1**, sélectionnez une fonction de cuisson et, si nécessaire, réglez la durée et la température à l'aide des boutons ∧ et ∨.
6. Cliquez sur **ZONE 2**, sélectionnez une fonction de cuisson et, si nécessaire, réglez la durée et la température à l'aide des boutons ∧ et ∨.
7. Cliquez sur **SYNC** (synchroniser), puis sur ▶‖ pour lancer la cuisson.

CUISSON SUR 3 COUCHES (SUITE)

Remarque :

- *les aliments placés sur la plaque à rôtir cuisent plus rapidement que ceux placés directement sur la plaque à croustiller.*
- *Pour cuire deux légumes à la fois, faites d'abord cuire les légumes les plus fermes, puis placez ensuite les légumes plus tendres.*
- *Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de ne pas cuire des aliments frais et surgelés simultanément dans le même panier.*
- *Retourner les protéines à mi-cuisson permet d'assurer une cuisson et une coloration homogènes.*
- *Faites tremper la plaque à rôtir dans de l'eau savonneuse pour éliminer les graisses tenaces et les résidus.*

ATTENTION : *la plaque à rôtir est très chaude après la cuisson. Utilisez des gants de cuisine ou des pinces en silicone pour la retirer du panier.*

Guide de cuisson

REMPLISSAGE EXCESSIF

- Si le panier est excessivement rempli, la cuisson des aliments va être inégale.
- **N'utilisez pas** d'aliments emballés. Une quantité excessive d'aliments peut toucher les serpentins de chauffage et présenter un risque d'incendie.

UTILISATION D'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 de la friteuse.

CONSEILS ALIMENTAIRES

- Pour de meilleurs résultats, secouez ou remuez souvent les aliments. Nous recommandons de secouer ou de remuer les aliments avec des pinces au moins 3 fois au cours de la cuisson.
- Lors de la cuisson d'une protéine, veillez à placer la plaque à croustiller dans le panier de la Zone 1 pour des résultats encore plus croustillants.

POULET ENTIER

- Nous vous recommandons d'utiliser une plaque à croustiller pour éviter que le dessous du poulet ne touche la graisse et l'huile qui s'égouttent pendant la cuisson.
- Utilisez des pinces pour retourner le poulet en cours de cuisson. Insérez un côté de la pince dans le poulet pour bien le saisir avant de le retourner. ***[Figure 9]***

CHANGEMENT DES UNITÉS DE TEMPÉRATURE

- Maintenez appuyé **TEMP** (température) ∧ et ∨ simultanément pendant 3 secondes.
- L'airfryer émet un seul bip et l'unité de température passe de Celsius à Fahrenheit.
- Répétez l'opération pour revenir à Celsius.

MISE EN PAUSE

- Cliquez sur ▶‖ pour mettre en pause la cuisson lors d'une cuisson à deux paniers ou d'une cuisson à un seul panier. Pour mettre en pause un seul panier lors d'une cuisson à deux paniers, sélectionnez le panier que vous souhaitez mettre en pause, puis appuyez sur ▶‖. En mode pause, l'airfryer s'arrête de chauffer et ▶‖ clignote.
- Cliquez sur ▶‖ pour reprendre la cuisson.
- Après 10 minutes d'inactivité, l'airfryer s'éteint.

MISE EN PAUSE (SUITE)

- Cela vous permet de mettre en pause la fonction de cuisson sans retirer le panier du airfryer.

REPRENDRE AUTOMATIQUEMENT LA CUISSON

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

COUPURE AUTOMATIQUE

- Si l'airfryer n'a aucune fonction de cuisson active, il efface tous les réglages et s'éteint après 10 minutes d'inactivité.

Entretien et maintenance

Remarque :
- ***Toujours*** *nettoyer les paniers du airfryer et les plaques à croustiller après chaque utilisation.*
- *Pour en faciliter le nettoyage, recouvrez le panier de papier d'aluminium (à l'exception des plaques à croustiller).*

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

Remarque : *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 la plaque à croustiller et frottez. Laissez le panier et la plaque à croustiller reposer pendant 15 minutes avant de les rincer.
    c. Lavez les paniers et les plaques à croustiller avec de l'eau et du savon avant utilisation.
5. Nettoyez l'intérieur du airfryer avec une éponge ou un chiffon non abrasif légèrement humide. **Ne pas** plonger dans l'eau. Si nécessaire, nettoyez les serpentins de chauffage afin d'éliminer tout débris alimentaire. ***[Figure 10]***
6. Sécher avant utilisation.

Remarque : *assurez-vous que le serpentin de chauffage est complètement sec avant d'allumer l'airfryer.*

Dépannage

Problème	Solution possible
L'airfryer fait un bruit de cliquetis en cours de cuisson.	Cela est normal. L'airfryer fonctionne de manière à maintenir la température cible.
L'airfryer ne s'allume pas.	Vérifiez que l'airfryer est branchée.
	Poussez fermement le panier dans l'airfryer.
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 en cours de cuisson (voir **Conseils alimentaires**, page 12).
Les aliments ne sont pas croustillants une fois finie l'airfryer.	Pulvérisez ou badigeonnez une petite quantité d'huile sur les aliments peut augmenter le croustillant (voir **Guide de cuisson**, page 12).
Le panier ne glisse pas correctement dans l'airfryer.	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 du airfryer.	L'airfryer 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 du airfryer 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 du airfryer.	Débranchez immédiatement votre airfryer. Une fumée sombre implique que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si le problème n'est pas dû à un aliment brûlé, contactez le **Service client** (voir page 18).
L'airfryer dégage une odeur de plastique.	Tout airfryer peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Respectez les instructions concernant un **Test de fonctionnement** (page 8) pour éliminer l'odeur de plastique. Si une odeur de plastique persiste, veuillez contacter le **Service client** (voir page 18).

Dépannage (suite)

Problème	Solution possible
Le code d'erreur « E01 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température supérieure de la Zone 1. Contactez le **Service client** (voir page 18).
Le code d'erreur « E02 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température supérieure de la Zone 1. Contactez le **Service client** (voir page 18).
Le code d'erreur « E03 » s'affiche.	La protection contre la surchauffe du airfryer s'est activée en zone 1. Éteignez et débranchez l'airfryer et laissez-le totalement refroidir. Si l'écran continue d'afficher **« E03 »**, contactez le **Service client** (voir page 18).
Le code d'erreur « E12 » s'affiche.	Il y a une erreur dans le moteur du haut. Contactez le **Service client** (voir page 18).
Le code d'erreur « E24 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température supérieure de la Zone 2. Contactez le **Service client** (voir page 18).
Le code d'erreur « E25 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température supérieure de la Zone 2. Contactez le **Service client** (voir page 18).
Le code d'erreur « E26 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température inférieure de la Zone 2. Contactez le **Service client** (voir page 18).
Le code d'erreur « E27 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température inférieure de la Zone 2. Contactez le **Service client** (voir page 18).
Le code d'erreur « E28 » s'affiche.	La protection contre la surchauffe du airfryer s'est activée en zone 2. Éteignez et débranchez l'airfryer et laissez-le totalement refroidir. Si l'écran continue d'afficher **« E28 »**, contactez le **Service client** (voir page 18).
Le code d'erreur « E30 » s'affiche	Il y a une erreur dans le moteur du bas. Contactez le **Service client** (voir page 18).

Si votre problème n'est pas répertorié ici, veuillez contacter le **Service client** (voir page 18).

Déclaration de conformité

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

Fabricant :
VESYNC (SINGAPOUR) PTE. LTD
6 Raffles Quay, #14-06, 048580 Singapour

Informations sur la garantie limitée

Nom du produit	Friteuse à air intelligente Turbo Tower™ Pro de 10,8 litres
Modèle	CAF-DC123S-DEUR
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

Etekcity GmbH (« Etekcity ») garantit que le produit est exempt de tout défaut de matériau et de fabrication pendant une période de 2 ans à compter de la date d'achat initiale (« Période de garantie limitée »), à condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions d'utilisation et d'entretien (c'est-à-dire dans l'environnement prévu et dans des circonstances normales). ***Cette garantie ne limite pas les droits qui peuvent être exigés ou accordés par les lois nationales ou régionales de protection des consommateurs en vigueur dans votre région, auquel cas la période de garantie limitée est prolongée conformément aux exigences applicables.**

Avantages de votre garantie limitée

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

Qui peut bénéficier de la couverture ?

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

Méfiez-vous des revendeurs ou des vendeurs non autorisés

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

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

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

• L'usure normale du produit, notamment l'usure normale des pièces, ou les dommages dus à une mauvaise utilisation.
• Si la preuve d'achat a été modifiée de quelque manière que ce soit ou rendue illisible.
• Si le numéro du modèle, le numéro de série ou le code de la date de production figurant sur le produit ont été modifiés, enlevés ou rendus illisibles.
• Si le produit a été modifié par rapport à son état d'origine.
• Si le produit n'a pas été utilisé conformément aux instructions du manuel de l'utilisateur.
• Les dommages causés par la connexion de périphériques, d'équipements supplémentaires ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans le manuel de l'utilisateur.
• Les dommages ou défauts causés par un accident, un abus, une mauvaise utilisation ou un entretien inapproprié ou inadéquat.
• Les dommages ou défauts causés par un service

ou une réparation du produit effectué par un fournisseur de service non autorisé ou par toute entité autre qu'Etekcity.
• Les dommages ou défauts survenant lors d'une utilisation commerciale, d'une location ou de toute utilisation pour laquelle le produit n'est pas prévu.
• Si l'appareil a été endommagé, notamment par des animaux, la foudre, une tension anormale, un incendie, une catastrophe naturelle, le transport, un lave-vaisselle ou de l'eau (sauf si le manuel de l'utilisateur indique expressément que le produit peut être lavé au lave-vaisselle).
• Dommages accessoires et indirects.
• Les dommages ou défauts dépassant le coût du produit.
Réclamez votre service de garantie limitée en 5 étapes simples :
1. Assurez-vous que votre produit est bien couvert par la période de garantie limitée spécifiée.
2. Assurez-vous d'avoir une copie de la facture et de l'identifiant de la commande ou de la preuve d'achat.
3. Assurez-vous d'avoir votre produit. NE PAS jeter votre produit avant de nous contacter.
4. Contactez notre équipe du Support à la clientèle.
5. Une fois que notre équipe du Support à la clientèle a approuvé votre demande, veuillez renvoyer le produit avec une copie de la facture et de l'identifiant de la commande.

Recours unique et exclusif

LA GARANTIE LIMITÉE QUI PRÉCÈDE CONSTITUE LA RESPONSABILITÉ EXCLUSIVE D'ETEKCITY GMBH VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS, EN CAS DE VIOLATION D'UNE GARANTIE OU DE NON CONFORMITÉ DU PRODUIT COUVERT PAR LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE. AUCUN EMPLOYÉ D'ETEKCITY 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, ETEKCITY GMBH FOURNIT LES PRODUITS QUE VOUS ACHETEZ À ETEKCITY GMBH « TELS QUELS » ET ETEKCITY 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, ETEKCITY 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'ETEKCITY 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 ETEKCITY 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, ETEKCITY 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 :
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
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.*

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 Arovast Corporation se fait sous licence. Les autres marques et noms commerciaux sont ceux de leurs propriétaires respectifs.

Índice

Contenido de la caja	1
Especificaciones	1
Lea y guarde estas instrucciones	2
Configuración de la aplicación VeSync	6
Conozca su freidora de aire	7
Antes del primer uso	8
Uso de la freidora de aire inteligente	8
Solución de problemas	14
Información de garantía limitada	16
Atención al cliente	18

Contenido de la caja

- 1 × Freidora de aire inteligente de 10,8 litros Turbo Tower™
- 2 × Placa de cocción
- 1 × Rejilla para asar
- 1 × Manual de usuario
- 1 × Guía de inicio rápido

Especificaciones

Modelo	CAF-DC123S-DEUR
Fuente de alimentación	CA 220–240 V, 50 Hz
Potencia nominal	2.630W
Capacidad	10,8 L Zona 1 (cesta superior): 4,3 L Zona 2 (cesta inferior): 6,5 L
Rango de temperaturas	30 ° – 230 °C / 90° – 450 °F
Rango de tiempo	1 min – 24 h
Dimensiones (con mango incluido, largo x ancho x alto)	41,3 × 30 × 40,5 cm/ 16,3 × 11,8 × 15,9 in
Peso	9,6 kg/21,2 lb

Nota: *Para acceder a otras funciones inteligentes, descargue la aplicación gratuita VeSync.*

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

ASPECTOS CLAVE DE SEGURIDAD

- **No** toque las superficies calientes. Utilice los mangos.
- 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.
- Inserte 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.
- **Evite** enrollar el cable de alimentación alrededor de la rejilla de ventilación cuando el aparato esté en funcionamiento. De lo contrario, el cable de alimentación podría dañarse por la alta temperatura, lo que supone un riesgo durante el uso.

SEGURIDAD GENERAL

- Para protegerse contra descargas eléctricas, **no sumerja** la carcasa, el cable ni el enchufe de la freidora de aire en agua o 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. Lleve el aparato al establecimiento de servicio autorizado más cercado para que lo examinen, reparen o ajusten. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 18).
- **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 18).

- El uso de accesorios no está recomendado por Cosori y puede causar lesiones.
- **No** utilice la freidora en exteriores.
- **No** coloque la freidora de aire ni ninguno de sus componentes sobre la cocina, cerca de quemadores de gas o eléctricos ni dentro de un horno caliente.
- Tenga mucha precaución 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** limpie la freidora 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 discapacidad física, sensorial, mental o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o han recibido formación sobre el uso de la freidora de aire de forma segura y comprenden los peligros que entraña.
- **No** permitas que los niños limpien ni realicen el mantenimiento de la freidora de aire a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Se deben supervisar a los niños 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 18).
- Para obtener instrucciones sobre cómo limpiar los accesorios, consulte la sección **Cuidado y mantenimiento** (página 13)
- No está diseñada para uso comercial. Solo para uso doméstico.

MIENTRAS SE FRÍE POR AIRE

- La freidora de aire funciona con aire caliente **únicamente**. **Nunca** llene las cestas con aceite ni con grasa.
- **Nunca** use la freidora de aire sin las cestas colocadas 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 las resistencias y provocar un riesgo de incendio.
- **No** toque los accesorios (incluida la placa de cocción) durante o inmediatamente después de freír por aire.
- **No** coloques papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares en la freidora de aire.
- **Nunca** coloques el 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 en contacto con las resistencias.
- Si cubre la cesta con papel de aluminio, asegúrese de que no entre en contacto con las resistencias, 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 de aire alejada de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Utilice la freidora sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos.
- Apague la freidora de aire y desenchúfela de inmediato si ve que emite humo oscuro. El humo blanco es normal y se debe al calentamiento de la grasa o a las salpicaduras de los alimentos, pero el humo oscuro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espere a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 18).
- Para apagar la freidora de aire, pulse el botón ⏻ una vez. La pantalla mostrará MODO DE ESPERA, ⏻ permanecerá de color naranja y todos los demás botones se apagarán.
- **No** dejes la freidora de aire desatendida mientras la utilizas.

ENCHUFE 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.
- Esta freidora de aire tiene un enchufe de alimentación de 3 clavijas con toma de tierra. 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, 50/60 Hz**. **No** la conecte a otro tipo de toma de corriente. (Figura a)
- Mantenga la freidora de aire y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si el cable de alimentación está dañado, Arovast o personal cualificado debe sustituirlo a fin de evitar riesgos eléctricos o de incendio. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 18).

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.

Campos electromagnéticos (EMF)

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

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



PRECAUCIÓN:
Superficie caliente.

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

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

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Configuración de la aplicación VeSync

Nota:

- *Como se realizan mejoras permanentes en la aplicación VeSync, esta puede sufrir cambios con el tiempo. En caso de que haya alguna diferencia, siga las instrucciones de la aplicación.*
- *Requiere un dispositivo para ejecutar la aplicación, el Wi-Fi o los datos móviles y la versión 13 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™, seleccione «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:

- *Puede cambiar el nombre y el icono en cualquier momento accediendo a la pantalla de la freidora de aire inteligente y pulsando 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.*

DIAGRAMA DE LA FREIDORA DE AIRE [FIGURA 1]

A. Entrada de aire
B. Salida de aire
C. Panel de control
D. Cable de alimentación
E. Placa de cocción
F. Rejilla para asar
G. Cesta de 4,3 L para zona 1
H. Cesta de 6,5 L para zona 2
I. Mango de la cesta

Antes del primer uso

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: *Deje al menos 13 cm de espacio detrás de la freidora de aire.* ***[Figura 2]***
Deje espacio suficiente frente a la freidora de aire para retirar la cesta.

3. Lave bien las cestas, las placas de cocción y la rejilla para asar, utilizando el lavavajillas o una esponja no abrasiva.
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 en las cestas y a continuación, coloque las cestas dentro de la freidora de aire. ***[Figura 3]***

Prueba de funcionamiento

Una prueba de funcionamiento le 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 ⏻, luego toque **MATCH** (Emparejar). La pantalla mostrará "**195 °C**" y "**10 MIN**".
3. Toque el botón ⏯ para comenzar a calentar. Cuando termine la prueba de funcionamiento, la freidora de aire emitirá un pitido.
4. Saque las cestas. Deje enfriar la cesta completamente entre 10 y 30 minutos.

Nota:

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

Uso de la freidora de aire inteligente

Cocción

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 4]***
- *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.*

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 con los botones ∧ y ∨.

- Para guardar los nuevos ajustes, mantenga pulsado el botón de la función de cocción durante 3 segundos hasta que la freidora de aire emita un pitido.

- Para reiniciar 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.

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

AIR FRY (Freír por aire): Cocina a fuego alto y maximiza el flujo de aire para obtener alimentos crujientes, como patatas fritas y alitas de pollo.

ROAST (Asar): Ideal para carnes y aves. Los alimentos quedarán tiernos y jugosos por dentro y bien asados por fuera.

GRILL (Parrilla): Cocine cortes finos de carne (como tocino), aves, pescado, salchichas y verduras.

BAKE (Hornear): Hornee pasteles, magdalenas y bollería.

REHEAT (Recalentar): Recupere las sobras calentándolas suavemente y obtenga resultados crujientes.

DRY (Deshidratar): Deshidrate los alimentos con una temperatura baja y constante. Ideal para trozos de fruta o verdura.

PROOF (Levar): Mantenga con precisión temperaturas bajas para levar pan, panecillos, masas de pizzas y yogur.

USO DE LA REJILLA PARA ASAR

La rejilla para asar se utiliza en la cesta de la Zona 2 (inferior) para crear una cocción de 3 capas (consulte la página 11). La rejilla para asar es ideal para alimentos que necesitan resultados extracrujientes, como almidones y proteínas.

Nota:

- *La rejilla para asar es **solo** para cocinar en dos capas en la Zona 2. **No** intente cocinar con la rejilla para asar en la Zona 1, ya que la cesta es muy poco profunda.*
- ***Siempre** asegúrese de que la rejilla para asar está correctamente colocada y en la parte inferior de la cesta de la Zona 2 cuando cocine. **[Figura 5]***
- *Los alimentos en la rejilla para asar se cocinan más rápido que los alimentos que están directamente en la placa de cocción.*
- *Para cocinar dos verduras a la vez, cocine primero las más abundantes y luego coloque las más delicadas.*

PRECAUCIÓN: La rejilla para asar estará caliente después de cocinar. Utilice guantes de horno o pinzas con punta de silicona para retirar de la cesta.

COCINAR CON UNA SOLA CESTA

La cesta de la Zona 1 es ideal para porciones más pequeñas y proteínas que se benefician de una textura más crujiente.

La cesta de la Zona 2, equipada con resistencia arriba y abajo, es perfecta para alimentos más grandes, hornear, verduras y cortes de proteína más grandes.

1. Coloque las placas de cocción dentro de las cestas. La placa de cocción permite que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la cesta.
2. Toque el botón ⏻. Toque **ZONE 1** (Zona 1) o **ZONE 2** (Zona 2) para elegir una cesta.
3. Elija una función de cocción.

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

4. Opcionalmente, ajuste la temperatura y el tiempo con los botones ∧ y ∨ . Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.

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

5. Toque el botón ▶‖ para comenzar la cocción.
6. La freidora de aire emitirá 3 pitidos 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: La placa de cocción caliente podría 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 caliente o la grasa acumulada en la cesta. Para evitar salpicaduras, drene el aceite antes de volver a colocar la cesta. [*Figura 6*]

8. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

PARA DESELECCIONAR UNA ZONA

a. Mantenga pulsado **ZONE 1** (Zona 1) o **ZONE 2** (Zona 2) por 3 segundos para deseleccionar la cesta.
b. Toque **ZONE 1** (Zona 1) o **ZONE 2** (Zona 2) para elegir otra cesta.

COCINAR CON DOS CESTAS

Utilice las dos cestas de la freidora de aire para cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo. Las cestas de Zona 1 y Zona 2 pueden controlarse independientemente una de otra.

1. Coloque las placas de cocción dentro de las cestas. La placa de cocción permite que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la cesta.
2. Toque el botón ⏻. Toque **ZONE 1** (Zona 1) para elegir la cesta superior.

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

3. Elija una función de cocción.
4. Opcionalmente, ajuste la temperatura y el tiempo con los botones ∧ y ∨. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
5. A continuación, toque **ZONE 2** (Zona 2) para elegir la cesta inferior.
6. Elija una función de cocción y ajuste la temperatura y el tiempo si es necesario.
7. Toque el botón ▶‖ para empezar a cocinar con ambas cestas.

Nota: *Para pausar la cocción, toque* ***ZONE 1*** *(Zona 1) o* ***ZONE 2*** *(Zona 2) para elegir la cesta y, luego, toque* ▶‖.

8. La freidora de aire emitirá 3 pitidos 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: La placa de cocción caliente podría 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 caliente o la grasa acumulada en la cesta. Para evitar salpicaduras, drene el aceite antes de volver a colocar la cesta. ***[Figura 7]***

10. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

EMPAREJAR

La función (Match) Emparejar refleja las configuraciones en toda la freidora de aire, por lo que las cestas de la Zona 1 y la Zona 2 cocinan con el mismo tiempo y temperatura. Esto le permite cocinar grandes cantidades de comida de una sola vez.

1. Toque el botón ⏻, luego toque **MATCH** (Emparejar).
2. Elija una función de cocción.
3. Opcionalmente, ajuste el tiempo y la temperatura con los botones ∧ y ∨.
4. Toque el botón ▶‖ para empezar a freír por aire con ambas cestas.

Nota: *Si una o ambas cestas ya se encuentran cocinando, la función Match (Emparejar)* ***no*** *funcionará.*

SINCRONIZACIÓN

La función Sync (Sincronizar) sincroniza las cestas para que finalicen la cocción al mismo tiempo.

1. Toque el botón ⏻ y, luego, toque **ZONE 1** (Zona 1) para elegir la cesta.
2. Elija una función de cocción.
3. Opcionalmente, ajuste la temperatura y el tiempo.
4. Toque **ZONE 2** (Zona 2) para elegir la cesta inferior. Elija una función de cocción y ajuste la configuración si es necesario.
5. Toque el botón **SYNC** (Sincronizar).
6. Toque el botón ▶‖ para comenzar la cocción. La pantalla de la cesta con **el tiempo de cocción más corto** mostrará "**Hold**" (Esperar).
7. Cuando los tiempos de cocción de ambas cestas coincidan (tengan la misma cantidad de tiempo restante), la freidora de aire emitirá un pitido, y la otra cesta comenzará automáticamente la cocción.
8. La cocción en ambas cestas finalizará al mismo tiempo.

Para cancelar la cocción en una zona antes de tiempo:

1. Mantenga pulsado **ZONE 1** (Zona 1) o **ZONE 2** (Zona 2) por 3 segundos para cancelar la cocción en esa zona.

Para cancelar la cocción en ambas zonas antes de tiempo:

2. Mantenga pulsado ▶‖ durante 3 segundos.

COCCIÓN DE TRIPLE CAPA

Prepare una comida completa cocinando los alimentos en la Zona 1 y utilizando la rejilla para asar de la Zona 2 para transformar la cesta inferior en dos capas de cocción. La Zona 1 y la capa superior de la Zona 2 ofrecen resultados extra crujientes, por lo que son ideales para dorar proteínas, mientras que la capa inferior de la Zona 2 es perfecta para alimentos que no requieren ser tan crujientes, como las verduras. ***[Figura 8]***

Nota: *La rejilla para asar es* ***solo*** *para cocinar en dos capas en la Zona 2.* ***No*** *intente cocinar con la rejilla para asar en la Zona 1, ya que la cesta es muy poco profunda.*

1. Asegúrese de que las placas de cocción están en las cestas.
2. Coloque una verdura o almidón en la placa de cocción de la cesta de la Zona 2.
3. Coloque la rejilla para asar sobre la placa de cocción de la Zona 2 y añada una proteína o almidón sazonados sobre la rejilla.
4. Coloque una proteína o almidón adicionales en la cesta de la Zona 1.
5. Toque **ZONE 1** (Zona 1), elija una función de cocción y, si es necesario, ajuste el tiempo y la temperatura con los botones ∧ y ∨.
6. Toque **ZONE 2** (Zona 2), elija una función de cocción, y si es necesario, ajuste el tiempo y la temperatura con los botones ∧ y ∨.
7. Toque el botón **SYNC** (Sincronizar) y, luego, toque ▶‖ para comenzar la cocción.

COCCIÓN DE TRIPLE CAPA (CONT.)

Nota:

- *Los alimentos en la rejilla para asar se cocinan más rápido que los alimentos que están directamente en la placa de cocción.*
- *Para cocinar dos verduras a la vez, cocine primero las más abundantes y luego coloque las más delicadas.*
- *Para obtener mejores resultados, recomendamos no cocinar alimentos frescos y congelados en la misma cesta.*
- *Dar la vuelta a las proteínas a mitad de la cocción ayuda a garantizar una cocción y un dorado uniformes.*
- *Remoje la rejilla para asar en agua jabonosa para eliminar la grasa y los residuos difíciles.*

PRECAUCIÓN: *La rejilla para asar estará caliente después de cocinar. Utilice guantes de horno o pinzas con punta de silicona para retirar de la cesta.*

Guía de cocción

LLENADO EN EXCESO

- Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme.
- **No** introduzca los alimentos a presión. Las cantidades excesivas de alimentos puede tocar las resistencias y provocar un riesgo de incendio.

USO DE ACEITE

- Añade 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 las cestas de la freidora de aire.

CONSEJOS SOBRE LOS ALIMENTOS

- Para obtener mejores resultados, agite o revuelva los alimentos con frecuencia. Recomendamos agitar o remover los alimentos con pinzas al menos 3 veces durante la cocción.
- Al cocinar una proteína, asegúrese de colocar la placa de cocción en la cesta de la Zona 1 para obtener resultados extra crujientes.

POLLO ENTERO

- Recomendamos utilizar una placa de cocción para evitar que la parte inferior del pollo toque la grasa y el aceite que gotean durante la cocción.
- Utilice pinzas para dar vuelta el pollo durante la cocción. Introduzca un lado de las pinzas en el pollo para sujetarlo bien antes de darle la vuelta. ***[Figura 9]***

CAMBIO DE UNIDADES DE TEMPERATURA

- Mantenga pulsado **TEMP** (Temperatura) ∧ y ∨ al mismo tiempo por 3 segundos.
- La freidora de aire emitirá un pitido, y la unidad de temperatura cambiará de Celsius a Fahrenheit.
- Repita para volver a Celsius.

PAUSAR

- Toque el botón ▶‖ para pausar la cocción para la cocción con cesta doble o simple. Para pausar una sola cesta durante la cocción con dos cestas, elija la cesta que desea pausar y, luego, toque ▶‖. Cuando esté en pausa, la freidora de aire deja de calentar y ▶‖ parpadea.
- Toque el botón ▶‖ para continuar la cocción.
- Después de 10 minutos de inactividad, la freidora de aire se apaga.

PAUSAR (CONT.)

- Esto permite pausar la función de cocción sin retirar la cesta de la freidora de aire.

CONTINUAR COCINANDO AUTOMÁTICAMENTE

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

APAGADO AUTOMÁTICO

- Si la freidora de aire no tiene funciones de cocción activas, borra todos los ajustes y se apaga después de 10 minutos de inactividad.

Cuidado y mantenimiento

Nota:

- *Después de cada uso, limpie **siempre** las cestas y las placas de cocción de la freidora de aire.*
- *Recubrir las cestas 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 las cestas para un enfriamiento más rápido.
2. Limpie el exterior de la freidora de aire con una bayeta húmeda, si es necesario.
3. Las cestas y las placas de cocción son aptas para lavavajillas. También puede lavar las cestas y las placas de cocción en agua caliente jabonosa con una esponja no abrasiva. Enjuáguelas si fuera necesario.

Nota: *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 (medida estadounidense) de agua para formar una pasta fácil de extender.
   b. Use una esponja para extender la pasta sobre el cesto y el plato y frote. Deje que la pasta actúe sobre la cesta y la placa de cocción durante 15 minutos antes de enjuagarlas.
   c. Lave la cesta y las placas de cocción con agua y jabón antes de volver a usarlas.
5. Limpie el interior de la freidora de aire con una bayeta o un estropajo no abrasivo ligeramente humedecido. **No** la sumerja en agua. Limpie los serpentines de calentamiento, si es necesario, para retirar los restos de alimentos. ***[Figura 10]***
6. Seque la freidora antes de usarla.

Nota: *Asegúrese de que las resistencias estén completamente secas antes de encender la freidora de aire.*

Solución de problemas

Problema	Posible solución
La freidora de aire emite un chasquido durante la cocción.	Esto es normal. La freidora de aire funciona para mantener la temperatura objetivo.
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.
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.
	Aumenta el tiempo o la temperatura de cocción.
Los alimentos no se cocinan por igual.	Los alimentos apilados unos encima de otros o cerca unos de otros deben agitarse o voltearse durante la cocción (consulte **Consejos sobre los alimentos**, página 12).
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos por aire.	Rocíe o esparza una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos para que queden más crujientes (consulte la **Guía de cocción**, página 12).
La cesta no se desliza ni queda bien colocada en la freidora de aire.	Asegúrese de que la cesta no esté demasiado llena de alimentos.
	Asegúrese de que las placas de cocción queden bien colocadas dentro de la cesta.
Sale humo blanco o vapor de la freidora de aire.	La freidora de aire puede echar algo de humo blanco o vapor la primera vez que se use o durante la cocción. Esto es normal.
	Asegúrese de que la cesta y el interior de la freidora de aire se limpien correctamente y no tengan restos de grasa.
	Si cocina alimentos grasosos, se acumulará aceite debajo de la placa de cocción. Este aceite provocará humo blanco, y puede que la cesta esté más caliente de lo habitual. Esto es normal y no debe afectar al proceso de cocción. Maneja 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 18).
La freidora de aire desprende olor a plástico.	Todas las freidoras de aire pueden tener olor a plástico, debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Siga las instrucciones de la **Prueba de funcionamiento** (página 8) para eliminar el olor a plástico. Si sigue habiendo olor a plástico, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 18).

Resolución de problemas (cont.)

Problema	Posible solución
La pantalla muestra el código de error "E01".	Hay un circuito abierto en el monitor superior de temperatura de la Zona 1. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E02".	Hay un cortocircuito en el monitor superior de temperatura de la Zona 1. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E03".	La protección contra el recalentamiento de la freidora de aire se ha activado en la Zona 1. Apague y desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe por completo. Si la pantalla continúa mostrando "**E03**", póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E12".	Hay un error en el motor superior. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E24".	Hay un circuito abierto en el monitor superior de temperatura de la Zona 2. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E25".	Hay un cortocircuito en el monitor superior de temperatura de la Zona 2. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E26".	Hay un circuito abierto en el monitor inferior de temperatura de la Zona 2. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E27".	Hay un cortocircuito en el monitor inferior de temperatura de la Zona 2. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E28".	La protección contra el recalentamiento de la freidora de aire se ha activado en la Zona 2. 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 18).
La pantalla muestra el código de error "E30".	Hay un error en el motor inferior. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 18).

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

Declaración de conformidad

Arovast 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 requisitos aplicables de las directivas de la UE y del Reino Unido. Puede consultar la declaración de conformidad completa en: https://cosori.com/euro/compliance

Fabricante:
VESYNC (SINGAPUR) PTE. LTD.
6 Raffles Quay, #14-06, 048580 Singapur.

Información de garantía limitada

Nombre del producto	Freidora de aire inteligente Pro de 10,8 litros Turbo Tower™
Modelo	CAF-DC123S-DEUR
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

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

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

¿Qué no se cubre?

• Desgaste normal, incluidas piezas de desgaste habitual o daños ocasionados por el mal uso.
• Si el comprobante de compra se ha alterado de alguna manera o se ha vuelto ilegible.
• Si el número de modelo, el número de serie o el código de la fecha de producción se han alterado, eliminado o se han vuelto ilegibles.
• Si se ha modificado el producto respecto de su condición original.
• Si el producto no se ha utilizado de conformidad con las indicaciones y las instrucciones del manual del usuario.
• Los daños causados por la conexión de periféricos, equipos adicionales o accesorios distintos a los recomendados en el manual del usuario.
• Los daños o defectos causados por accidentes, abuso, mal uso o mantenimiento inapropiado o inadecuado.
• Los daños o defectos causados por el mantenimiento o la reparación del producto realizada por un proveedor de servicios no autorizado o por cualquier otro que no sea Etekcity.

• Los daños o defectos que se produzcan durante el uso comercial, el uso de alquiler o cualquier uso que no esté previsto para el producto.
• Si la unidad ha sufrido daños, incluidos, entre otros, daños causados por animales, rayos, voltaje anormal, incendios, desastres naturales, transporte, lavavajillas o agua (a menos que el manual del usuario indique expresamente que el producto es apto para el lavavajillas).
• Los daños fortuitos o imprevistos.
• Los daños o defectos que excedan el coste del producto.
Reclamación de su servicio de garantía limitada en 5 sencillos pasos:
1. Asegúrese de que su producto se encuentre dentro del período de garantía limitada especificado.
2. Asegúrese de tener una copia de la factura y la identificación del pedido o el comprobante de compra.
3. Asegúrese de tener el producto. NO deseche su producto antes de contactarnos.
4. Póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al cliente.
5. Una vez que nuestro equipo de Atención al cliente haya aprobado su solicitud, devuelva el producto con una copia de la factura y la identificación del pedido.

Vía de recurso único y exclusivo

LA GARANTÍA LIMITADA ANTERIOR CONSTITUYE LA RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DE ETEKCITY 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 ETEKCITY 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, ETEKCITY GMBH PROPORCIONA LOS PRODUCTOS QUE USTED COMPRA A ETEKCITY GMBH "EN LAS CONDICIONES EN QUE SE ENCUENTRAN" Y POR EL PRESENTE DOCUMENTO ETEKCITY 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 ETEKCITY 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 ETEKCITY 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 ETEKCITY 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, ETEKCITY 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:
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Alemania

Atención al cliente

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

Correo electrónico:
soporte@cosori.site

** 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® es 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 registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y cualquier uso de dichas marcas por parte de Arovast Corporation se realiza bajo licencia. Las demás marcas y nombres comerciales pertenecen a sus respectivos propietarios.

Indice dei contenuti

Contenuto della confezione	1
Specifiche tecniche	1
Leggere e conservare queste istruzioni	2
Configurazione dell'app VeSync	6
Acquisire familiarità con la friggitrice ad aria smart	7
Prima di iniziare a usare l'elettrodomestico	8
Utilizzo della friggitrice ad aria smart	8
Guida alla risoluzione dei problemi	14
Informazioni sulla garanzia limitata	16
Assistenza Clienti	18

Contenuto della confezione

- 1 × Turbo Tower™ Pro Friggitrice ad aria smart da 10,8 litri
- 2 × Piatto Crisper
- 1 × Griglia per arrosto
- 1 × Manuale utente
- 1 × Guida di avvio rapido

Specifiche tecniche

Modello	CAF-DC123S-DEUR
Alimentazione	CA 220–240V, 50Hz
Potenza nominale	2630W
Capacità	10,8 L Zona 1 (Cestello superiore): 4,3 L Zona 2 (Cestello inferiore): 6,5 L
Intervallo di temperatura	30°-230°C / 90°-450°F
Intervallo di tempo	1 min–24 ore
Dimensioni (maniglia compresa, L x W x H)	41,3 x 30 x 40,5 cm / 16,3 x 11,8 x 15,9 pollici
Peso	9,6 kg / 21,2 lb

Nota: *Per accedere a ulteriori funzioni smart, scaricare l'app gratuita VeSync.*

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

PROTEZIONI E AVVERTENZE IMPORTANTI

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

PUNTI CHIAVE PER LA SICUREZZA

- **Non** toccare le superfici calde. Usare le maniglie.
- Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto il piatto crisper caldo potrebbe cadere e creare 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.
- **Evitare** di avvolgere il cavo di alimentazione intorno alla presa d'aria quando il dispositivo è in funzione. In caso contrario, il cavo di alimentazione potrebbe danneggiarsi a causa dell'alta temperatura, con conseguenti rischi durante l'uso.

SICUREZZA GENERALE

- Al fine di garantire protezione dalle scosse elettriche, **non immergere la friggitrice ad aria**, l'alloggiamento, la scocca o la presa in acqua o in altri liquidi.
- È necessaria un'attenta supervisione quando 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'apparecchiatura al centro assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o la regolazione. Contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 18).
- **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 18).
- L'uso di accessori non è consigliato da Cosori e può provocare lesioni.
- **Non** usare all'aperto.
- **Non** posizionare la friggitrice ad aria o le sue parti su un fornello, vicino a bruciatori a gas o elettrici, o all'interno di un forno riscaldato.
- Prestare la massima attenzione quando si rimuovono il cestello e il piatto crisper o si smaltisce il grasso caldo.
- Posizionare **sempre** il piatto crisper o il cestello interno su una superficie resistente al calore dopo averlo rimosso dal cestello.
- **Non** pulire con pagliette abrasive in metallo. I frammenti di metallo potrebbero staccarsi dalle spugnette e toccare le parti elettriche, creando così il rischio di scosse elettriche.
- **Non** mettere nessun oggetto sopra alla friggitrice ad aria. **Non** conservare nessun oggetto all'interno della friggitrice ad aria.
- Questa friggitrice ad aria può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni oltre che da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che le stesse abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso della friggitrice ad aria in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi al suo utilizzo.
- **Non** permettere ai bambini di pulire o eseguire interventi di manutenzione sulla friggitrice ad aria, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Sarà necessario sorvegliare i bambini per verificare che non giochino con la friggitrice ad aria.
- Questa friggitrice ad aria non è stata progettata per funzionare con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Per scollegarla, ruotare qualsiasi controllo su "off", e poi togliere la presa di corrente.
- **Non** utilizzare la friggitrice ad aria per finalità diverse rispetto a quelle per cui è stata progettata.
- Qualsiasi intervento di manutenzione dovrà essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato; contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 18).
- Per istruzioni su come pulire gli accessori cfr. **Cura e manutenzione** (pagina 13)
- 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 accessori (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 il contenitore nella friggitrice ad aria senza il cibo sopra. La circolazione dell'aria può causare il sollevamento del contenitore 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 18).
- Per spegnere la friggitrice ad aria, premere una volta ⏻. Il display visualizza STANDBY, ⏻ rimane arancione e tutti gli altri pulsanti si spegneranno.
- **Non** lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in funzione.

CAVO E 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.
- Questa friggitrice ad aria ha una spina di alimentazione a 3 poli con messa a terra. 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, 50/60Hz**. **Non** inserire la spina in un altro tipo di presa. (Figura a)
- Tenere la friggitrice ad aria e il suo 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. Contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 18).

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.

Campi elettromagnetici (CEM)

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

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



ATTENZIONE: Superficie calda.

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

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

Questo prodotto è conforme alla Direttiva RoHS.

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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Configurazione dell'app VeSync

Nota:

- *L'app VeSync viene continuamente migliorata e potrebbe subire modifiche nel tempo. In caso di differenze, attenersi alle istruzioni dell'app.*
- *Richiede un dispositivo per l'esecuzione dell'app, Wi-Fi o dati mobili e iOS versione 13 o Android versione 7 (o superiore). Potrebbero essere applicate le tariffe standard per i dati e la messaggistica. È richiesta la registrazione.*

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

Nota: *Per gli utenti Android™, premere "Allow" (Consenti) per utilizzare VeSync.*

2. Aprire l'app VeSync. Se hai 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 consente 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.*

SCHEMA DELLA FRIGGITRICE AD ARIA [FIGURA 1]

A. Ingresso aria
B. Uscita dell'aria
C. Pannello di controllo
D. Cavo di alimentazione
E. Piatto Crisper
F. Griglia per arrosto
G. Cestello Zona 1, 4,3 litri
H. Cestello Zona 2, 6,5 litri
I. Manico del cestello

Prima di iniziare a usare l'elettrodomestico

Configurazione

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

Nota: *Lasciare almeno 13 cm di spazio dietro la friggitrice ad aria.* ***[Figura 2]***
Lasciare spazio sufficiente davanti alla friggitrice per rimuovere il cestello.

3. Lavare accuratamente i cestelli, i piatti crisper e la griglia per arrosto, utilizzando la lavastoviglie o 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 nei cestelli, quindi posizionare i cestelli all'interno della friggitrice ad aria. ***[Figura 3]***

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 ⏻, e poi toccare **MATCH** (ABBINA). Il display visualizza "**195°C**" e "**10 MIN**".
3. Toccare ▶‖ per avviare il riscaldamento. Quando la prova di funzionamento è fatta, la friggitrice ad aria emette un bip.
4. Estrarre i cestelli. Lasciare raffreddare completamente i cestelli 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 l'****Assistenza clienti*** *(cfr. pagina 18).*
- *Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto i piatti crisper caldi potrebbero cadere e creare un pericolo per la sicurezza.*

Utilizzo della friggitrice ad aria smart

Cottura

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 4]***
- *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.*

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 usando i pulsanti ∧ e ∨.

- Per salvare le nuove impostazioni, tenere premuto il pulsante della funzione di cottura per 3 secondi finché la friggitrice ad aria non emette un segnale acustico.

- Per ripristinare tutte le funzioni:
  - Premere e tenere premuti contemporaneamente i pulsanti **ZONE 1** (ZONA 1) e **ZONE 2** (ZONA 2) per 3 secondi fino a che la friggitrice ad aria non emette un segnale acustico.

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

AIR FRY (Frittura ad aria): Cuoce a calore elevato e massimizza il flusso d'aria per ottenere cibi croccanti come patatine fritte e alette di pollo.

ROAST (Arrostimento): Un'ottima soluzione per carni e pollame. Il cibo sarà tenero e succoso all'interno e ben arrostito all'esterno.

GRILL (Grigliatura): Cuocere tagli sottili di carne (come la pancetta), pollame, pesce, salsicce e verdure.

BAKE (Cottura al forno): Cuocere torte, muffin e pasticcini.

REHEAT (Riscaldamento): Ravvivare gli avanzi riscaldandoli in modo delicato e ottenendo risultati croccanti.

DRY (Disidratazione): Asciugare gli alimenti con una temperatura costante e bassa. Un'ottima soluzione per l'essiccazione di frutta o chip di verdura.

PROOF (Lievitazione): Mantiene con precisione le basse temperature per la lievitazione di pane, panini, pizza, pasta e yogurt.

USO DEL CESTELLO PER ARROSTIRE

La griglia per arrosto viene utilizzata nel cestello della Zona 2 (inferiore) per creare una cottura a 3 livelli (cfr. pagina 11). La griglia per arrosto è ideale per gli alimenti che necessitano di risultati più croccanti, come gli amidi e le proteine.

Nota:

- *La griglia per arrosto serve **solo** per la cottura a due livelli nella Zona 2. **Non** tentare di cucinare con la griglia per arrosto nella Zona 1 perché il cestello è troppo basso.*
- *Accertarsi **sempre** che la griglia per arrosto sia posizionata correttamente e sul fondo del cestello della Zona 2 durante la cottura. **[Figura 5]***
- *Il cibo sulla griglia per arrosto si cuocerà più velocemente di quello posto direttamente sul piatto crisper.*
- *Per cuocere due verdure alla volta, cuocere prima le verdure più robuste e poi inserire quelle più delicate.*

ATTENZIONE: La griglia per arrosto sarà calda dopo il processo di cottura. Utilizzare dei guanti da forno o delle pinze con punta in silicone per rimuovere il cestello.

CUCINARE CON UN SOLO CESTELLO

Il cestello della Zona 1 è ideale per le porzioni più piccole, per gli amidi e per le proteine che necessitano di una maggiore croccantezza.

Il cestello della Zona 2, dotato di elementi riscaldanti sia superiori che inferiori, è perfetto per gli articoli più grandi, la cottura al forno, le verdure, gli amidi e i tagli di proteine più grandi.

1. Inserire i piatti crisper nei cestelli. Il piatto crisper consente all'olio in eccesso di gocciolare sul fondo del cestello.
2. Toccare ⏻. Toccare **ZONE 1** (ZONA 1) o **ZONE 2** (ZONA 2) per selezionare un cestello.
3. Selezionare una funzione di cottura.

Nota: *Le funzioni di cottura sono programmate con tempi e temperature ideali per la cottura di determinati alimenti.*

4. A livello opzionale, regolare la temperatura e il tempo usando i pulsanti ∧ e ∨. Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura.

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

5. Toccare ▶‖ per avviare il processo di cottura.
6. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Il display visualizza "**End**" (Fine).
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: Il piatto crisper caldo potrebbe 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 6*]

8. Lasciare raffreddare prima di pulire.

PER DESELEZIONARE UNA ZONA

a. Premere e tenere premuto **ZONE 1** (ZONA 1) o **ZONE 2** (ZONA 2) per 3 secondi per deselezionare il cestello.
b. Toccare **ZONE 1** (ZONA 1) o **ZONE 2** (ZONA 2) per selezionare l'altro cestello.

CUCINARE CON DUE CESTELLI

Utilizzare entrambi i cestelli della friggitrice ad aria per cuocere cibi diversi contemporaneamente. I cestelli della Zona 1 e della Zona 2 possono essere controllati indipendentemente l'uno dall'altro.

1. Inserire i piatti crisper nei cestelli. Il piatto crisper consente all'olio in eccesso di gocciolare sul fondo del cestello.
2. Toccare ⏻. Toccare **ZONE 1** (ZONA 1) per selezionare il cestello superiore.
3. Selezionare una funzione di cottura.

Nota: *Le funzioni di cottura sono programmate con tempi e temperature ideali per la cottura di determinati alimenti.*

4. A livello opzionale, regolare la temperatura e il tempo usando i pulsanti ∧ e ∨. Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura.
5. Toccare quindi **ZONE 2** (ZONA 2) per selezionare il cestello inferiore.
6. Selezionare una funzione di cottura e regolare la temperatura e il tempo, se necessario.
7. Toccare ▶‖ per avviare il processo di cottura con entrambi i cestelli.

Nota: *Per mettere in pausa la cottura, toccare **ZONE 1** (ZONA 1) oppure **ZONE 2** (ZONA 2) per selezionare un cestello, quindi premere* ▶‖.

8. Al termine, la friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici. Il display visualizza "**End**" (Fine).
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: Il piatto crisper caldo potrebbe 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 7]***

10. Lasciare raffreddare prima di pulire.

ABBINA

La funzione Abbina rispecchia le impostazioni di tutta la friggitrice ad aria, in modo che i cestelli della Zona 1 e della Zona 2 cuociano con lo stesso tempo e la stessa temperatura. Ciò consente di cucinare grandi quantità di cibo in una sola volta.

1. Toccare ⏻, e poi toccare **MATCH** (ABBINA).
2. Selezionare una funzione di cottura.
3. A livello opzionale, regolare il tempo e la temperatura usando i pulsanti ∧ e ∨.
4. Toccare ▶‖ per iniziare a friggere con entrambi i cestelli.

Nota: *Se uno o entrambi i cestelli sono già in cottura, la funzione Abbina non* ***funziona****.*

SYNC (SINCRONIZZA)

La funzione Sync sincronizza automaticamente i due cestelli per terminare la cottura nello stesso momento.

1. Toccare ⏻, e poi toccare **ZONE 1** (ZONA 1) per selezionare il cestello.
2. Selezionare una funzione di cottura.
3. In alternativa, sarà possibile regolare la temperatura e il tempo.
4. Toccare **ZONE 2** (ZONA 2) per selezionare il cestello inferiore. Selezionare una funzione di cottura e regolare le impostazioni se necessario.
5. Toccare **SYNC** (SINCRONIZZA).
6. Toccare ▶‖ per avviare il processo di cottura. Il display del cestello con **il tempo di cottura più breve** mostrerà "**Hold**" (Trattieni).
7. Quando i tempi di cottura dei due cestelli coincidono (hanno lo stesso tempo residuo), la friggitrice ad aria emette un segnale acustico e l'altro cestello inizia automaticamente a cuocere.
8. Entrambi i cestelli termineranno la cottura nello stesso momento.

Per annullare la cottura in una zona all'inizio:

1. Premere e tenere premuti i pulsanti **ZONE 1** (Zona 1) oppure **ZONE 2** (Zona 2) per 3 secondi per annullare la cottura in quella zona.

Per annullare la cottura in entrambe le zone in anticipo:

2. Premere e tenere premuto ▶‖ per 3 secondi.

COTTURA A 3 LIVELLI

Preparare un pasto completo cucinando gli alimenti nella Zona 1 e utilizzando la griglia per arrosto nella Zona 2 per trasformare il cestello inferiore in due livelli di cottura separati. La Zona 1 e lo strato superiore della Zona 2 offrono risultati estremamente croccanti, ideali per rosolare le proteine, mentre lo strato inferiore della Zona 2 è perfetto per gli alimenti che non richiedono una maggiore croccantezza, come le verdure. ***[Figura 8]***

Nota: *La griglia per arrosto serve* ***solo*** *per la cottura a due livelli nella Zona 2.* ***Non*** *tentare di cucinare con la griglia per arrosto nella Zona 1 perché il cestello è troppo basso.*

1. Assicurarsi che i piatti crisper siano nei cestelli.
2. Collocare una verdura o un amido sul piatto crisper nel cestello della Zona 2.
3. Collocare la griglia per arrosto sopra al piatto crisper della Zona 2, quindi aggiungere una proteina o un amido conditi sulla griglia per arrosto.
4. Collocare un'altra proteina o amido nel cestello della Zona 1.
5. Toccare **ZONE 1** (ZONA 1), selezionare una funzione di cottura e - ove necessario - regolare il tempo e la temperatura usando i pulsanti ∧ e ∨ .
6. Toccare **ZONE 2** (ZONA 2), selezionare una funzione di cottura e - ove necessario - regolare il tempo e la temperatura usando i pulsanti ∧ e ∨ .
7. Toccare **SYNC** (SINCRONIZZA), quindi toccare ▶‖ per iniziare la cottura.

COTTURA A 3 LIVELLI (CONTINUAZIONE)

Nota:

- *Il cibo sulla griglia per arrosto si cuocerà più velocemente di quello posto direttamente sul piatto crisper.*
- *Per cuocere due verdure alla volta, cuocere prima le verdure più robuste e poi inserire quelle più delicate.*
- *Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di non cuocere alimenti freschi e surgelati nello stesso cestello.*
- *Girare le proteine a metà cottura aiuta a garantire una cottura e una doratura uniforme.*
- *Immergere la griglia per arrosto in acqua saponata per rimuovere il grasso e i residui più tenaci.*

ATTENZIONE: *La griglia per arrosto sarà calda dopo il processo di cottura. Utilizzare dei guanti da forno o delle pinze con punta in silicone per rimuovere il cestello.*

Guida alla cottura

RIEMPIMENTO ECCESSIVO

- Se il cestello è troppo pieno, la cottura non è uniforme.
- **Non** confezionare gli alimenti. 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 del cestello anti-aderente della friggitrice ad aria.

SUGGERIMENTI ALIMENTARI

- Per ottenere risultati ottimali, scuotere o scuotere spesso gli alimenti. Consigliamo di scuotere o girare gli alimenti con le pinze almeno 3 volte durante la cottura.
- Quando si cucina una proteina, accertarsi di posizionare il piatto crisper nel cestello della Zona 1 per ottenere risultati più croccanti.

POLLO INTERO

- Consigliamo di utilizzare un piatto crisper per evitare che il fondo del pollo tocchi il grasso e l'olio che colano durante la cottura.
- Usare le pinze per girare il pollo durante la cottura. Inserire un lato delle pinze nel pollo per afferrarlo saldamente prima di girarlo. ***[Figura 9]***

COMMUTAZIONE DELLE UNITÀ DI TEMPERATURA

- Premere e tenere premuto **TEMP** (TEMPERATURA) ∧ e ∨ contemporaneamente 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.

PAUSA

- Toccare ▶‖ per mettere in pausa la cottura per la cottura con due cestelli o la cottura con un solo cestello. Per mettere in pausa un singolo cestello durante la cottura a due cestelli, selezionare il cestello che si desidera mettere in pausa, quindi toccare ▶‖. Quando è in pausa, la friggitrice ad aria smette di riscaldare e ▶‖ lampeggia.
- Toccare ▶‖ per riprendere la cottura.
- Dopo 10 minuti di inattività, la friggitrice ad aria si spegne.

MESSA IN PAUSA (CONTINUAZIONE)

- Questo consente di mettere in pausa la funzione di cottura senza rimuovere il cestello dalla friggitrice.

RIPRENDERE AUTOMATICAMENTE LA COTTURA

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

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

- Se la friggitrice non ha funzioni di cottura attive, cancella tutte le impostazioni e si spegne dopo 10 minuti di inattività.

Cura e manutenzione

Nota:
- *Pulire **sempre** i cestelli della friggitrice ad aria e piatti crisper dopo ogni utilizzo.*
- *Rivestire i cestelli 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. I cestelli e i piatti crisper sono lavabili in lavastoviglie. Sarà inoltre possibile lavare il cestello e il piatto crisper con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. Ove necessario, mettere in ammollo.

Nota: *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 sul piatto crisper e strofinare. Lasciare riposare il cestello e il piatto 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 le bobine riscaldanti per rimuovere i residui di cibo. ***[Figura 10]***
6. Asciugare prima dell'uso.

Nota: *Prima di accendere la friggitrice ad aria, accertarsi che le bobine riscaldanti siano completamente asciutte.*

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Possibile soluzione
La friggitrice ad aria emette un rumore di scatto durante la cottura.	Questa non è un'anomalia di funzionamento. La friggitrice ad aria sta funzionando per mantenere la temperatura target.
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.
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 (cfr. **Suggerimenti alimentari**, pagina 12).
Il cibo non è croccante dopo la frittura ad aria.	Spruzzando o spennellando una piccola quantità di olio sugli alimenti si può aumentare la croccantezza (cfr. **Guida alla cottura**, a pagina 12).
Il cestello non scivola saldamente nella friggitrice ad aria.	Verificare che non ci sia troppo cibo all'interno del cestello.
	Accertarsi che i piatti crisper siano ben saldi all'interno del cestello.
Dalla friggitrice ad aria fuoriescono fumo bianco o vapore.	La friggitrice ad aria può produrre un po' di fumo bianco o vapore quando la si usa per la prima volta o durante la cottura. Questa non è un'anomalia di funzionamento.
	Accertarsi che il cestello e l'interno della friggitrice ad aria siano puliti correttamente e non siano unti.
	La cottura di cibi grassi provoca l'accumulo di olio sotto i piatti crisper. Questo olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe essere più caldo del solito. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento, e ciò non dovrebbe influire sulla cottura. Maneggiare il cestello con cura.
Dalla friggitrice ad aria fuoriesce del fumo scuro.	Scollegare immediatamente la spina della friggitrice ad aria. Il fumo scuro significa che il cibo sta bruciando o che c'è un problema di circuito. Prima di estrarre il cestello, attendere che il fumo si sia diradato. Se la causa non è il cibo bruciato, contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 18).
La friggitrice ad aria emette un odore di plastica.	Qualsiasi friggitrice ad aria può emettere un odore di plastica in seguito al processo di produzione. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Seguire le istruzioni per una **Prova di funzionamento** (pagina 8) per eliminare l'odore di plastica. Se l'odore di plastica è ancora presente, contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 18).

Guida alla risoluzione dei problemi (continuazione)

Problema	Possibile soluzione
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E01".	Il monitor della temperatura superiore della Zona 1 presenta un circuito aperto. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 18).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E02".	Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura superiore della Zona 1. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 18).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E03".	La protezione contro il surriscaldamento della friggitrice ad aria si è attivata nella Zona 1. Spegnere e scollegare la friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare completamente. Se il display continua a visualizzare "**E03**", contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 18).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E12".	C'è un problema nel motore superiore. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 18).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E24".	Il monitor della temperatura superiore della Zona 2 presenta un circuito aperto. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 18).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E25".	Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura superiore della Zona 2. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 18).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E26".	Il monitor della temperatura inferiore della Zona 2 presenta un circuito aperto. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 18).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E27".	Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura inferiore della Zona 2. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 18).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E28".	La protezione contro il surriscaldamento della friggitrice ad aria si è attivata nella Zona 2. Spegnere e scollegare la friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare completamente. Se il display continua a visualizzare "**E28**", contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 18).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E30.	C'è un problema nel motore inferiore. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 18).

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

Dichiarazione di conformità

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

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

Informazioni sulla garanzia limitata

Nome del prodotto	Turbo Tower˜ Pro Friggitrice ad aria smart da 10,8 litri
Modello	CAF-DC123S-DEUR
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

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

I vantaggi della garanzia limitata

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

Chi è coperto?

Questa garanzia limitata si estende solo all'acquirente originale del prodotto e non è trasferibile a nessun successivo proprietario del prodotto, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia passato di proprietà durante il periodo specificato della garanzia limitata. L'acquirente originale deve fornire la verifica del difetto o del malfunzionamento e la prova della data di acquisto per richiedere i benefici della garanzia limitata.
Attenzione ai rivenditori o ai venditori non autorizzati
Questa garanzia limitata non si estende ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori non autorizzati. La garanzia limitata di Etekcity si estende solo ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori autorizzati che sono soggetti ai controlli di qualità di Etekcity e hanno accettato di seguire i suoi controlli di qualità. I prodotti acquistati da un sito web o da un rivenditore non autorizzato possono essere contraffatti, usati, difettosi o non progettati per l'uso nel vostro paese. Potete proteggere voi stessi e i vostri prodotti accertandovi di acquistare solo da Etekcity o dai suoi rivenditori autorizzati. Se avete domande su un venditore specifico, o se pensate di aver acquistato il vostro prodotto da un venditore non autorizzato, contattate il nostro Team di Assistenza Clienti.

Cosa non è coperto?

• Normale usura, comprese le normali parti soggette a usura, o danni dovuti a un uso improprio.
• Se la prova d'acquisto è stata alterata in qualsiasi modo o resa illeggibile.
• Se il numero di modello, il numero di serie o il codice della data di produzione sul prodotto sono stati alterati, rimossi o resi illeggibili.
• Se il prodotto è stato modificato rispetto alla sua condizione originale.
• Se il prodotto non è stato utilizzato in conformità alle indicazioni e alle istruzioni contenute nel manuale d'uso.
• Danni causati dal collegamento di periferiche, apparecchiature aggiuntive o accessori diversi da quelli raccomandati nel manuale d'uso.
• Danni o difetti causati da incidenti, abuso, uso improprio o manutenzione inadeguata.
• Danni o difetti causati da interventi di assistenza o riparazione del prodotto eseguiti da un fornitore di servizi non autorizzato o da persone diverse da Etekcity.
• Danni o difetti verificatisi durante l'uso commerciale, l'uso a noleggio o qualsiasi uso per il quale il prodotto non è previsto.
• Se l'unità è stata danneggiata, compresi, ma non solo, i danni causati da animali, fulmini, tensioni

anomale, incendi, calamità naturali, trasporto, lavastoviglie o acqua (a meno che il manuale dell'utente non indichi espressamente che il prodotto è lavabile in lavastoviglie).
• Danni accidentali e consequenziali.
• Danni o difetti che superano il costo del prodotto.
Richiedere il servizio di garanzia limitata in 5 semplici passi:
1. Accertarsi che il prodotto rientri nel periodo di garanzia limitata specificato.
2. Accertarsi di essere in possesso di una copia della fattura e dell'ID dell'ordine o di una prova di acquisto.
3. Accertarsi di essere in possesso del prodotto. NON smaltire il prodotto prima di averci contattato.
4. Contattare il nostro Team di Assistenza Clienti.
5. Una volta che il nostro Team dell'Assistenza Clienti avrà approvato la richiesta, si prega di restituire il prodotto con una copia della fattura e dell'ID dell'ordine.

Rimedio unico ed esclusivo

LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA COSTITUISCE L'ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ DI ETEKCITY 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 ETEKCITY 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, ETEKCITY GMBH FORNISCE I PRODOTTI ACQUISTATI DA ETEKCITY GMBH "COSÌ COME SONO" ED ETEKCITY 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 ETEKCITY 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 ETEKCITY IN ECCESSO AL PREZZO DI ACQUISTO PAGATO DALL'ACQUIRENTE PER TALI PRODOTTI, O (b) DANNI INDIRETTI, SPECIALI, INCIDENTALI, CONSEQUENZIALI O PUNITIVI, ANCHE SE ETEKCITY 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, ETEKCITY 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:
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Germania

Assistenza Clienti

Per eventuali domande o dubbi in merito al vostro nuovo prodotto, vi invitiamo a contattare il nostro team di 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 è un marchio registrato di Cisco Systems, Inc. e/o di suoi affiliati negli Stati Uniti e in certi altri Paesi.

Il marchio denominativo e il logo Bluetooth® sono marchi registrati di proprietà di Bluetooth SIG, Inc. e qualsiasi utilizzo di tali marchi da parte di Arovast Corporation è sotto licenza. Tutti i marchi di fabbrica e i nomi depositati sono dei rispettivi possessori.

Índice

Conteúdos da Embalagem	1
Especificações	1
Leia cuidadosamente e Guarde estas Instruções	2
Configuração da Aplicação VeSync	6
Familiarize-se com a sua fritadeira de ar quente inteligente.	7
Antes da Primeira Utilização	8
Utilização da sua Fritadeira de Ar Quente Inteligente	8
Resolução de problemas	14
Informações sobre a Garantia Limitada	16
Atenção ao Cliente	18

Conteúdos da Embalagem

- 1 × Fritadeira de Ar Quente Inteligente Turbo Tower™ Pro, com 10,8 litros
- 2 × placas crisper
- 1 × Grelha para assar
- 1 × Manual de Utilizador
- 1 × Guia Prático de Referência

Especificações

Modelo	CAF-DC123S-DEUR
Alimentação Elétrica	CA 220–240 V, 50 Hz
Potência nominal	2630 W
Capacidade	10,8 L Zona 1 (Cesto Superior): 4,3 L Zona 2 (Cesto Inferior): 6,5 L
Intervalo de temperaturas	30°-230°C / 90°-450°F
Intervalo de Duração	1 min–24 hr
Dimensões (incluindo o manípulo, L x W x H)	41,3 x 30 x 40,5 cm / 16,3 x 11,8 x 15,9 polegadas
Peso	9,6 kg / 21,2 lb

Nota: *para aceder a funcionalidades inteligentes adicionais, descarregue gratuitamente a aplicação VeSync.*

LEIA CUIDADOSAMENTE E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

NORMAS DE SEGURANÇA ESSENCIAIS E AVISOS

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

PRINCIPAIS NORMAS DE SEGURANÇA

- **Não** toque diretamente em superfícies quentes. Utilize pegas.
- Tenha cuidado ao virar o cesto após concluir a preparação dos alimentos, para evitar que a placa crisper quente caia e ponha em risco a sua segurança e bem-estar.
- Insira firmemente a placa crisper no cesto, para reduzir a probabilidade desta cair durante o movimento.
- **Não** obstrua as aberturas de ventilação. É através delas que é libertado o vapor quente. Mantenha as mãos e o rosto afastados de qualquer abertura.
- Utilize **sempre** as pinças para remover cuidadosamente os alimentos quentes.
- **Evite** enrolar o cabo de alimentação em torno da abertura de ventilação quando utilizar o aparelho. Caso contrário, o cabo poderá ficar danificado devido às temperaturas elevadas, **o que aumentaria os riscos durante a sua utilização.**

MEDIDAS GERAIS DE SEGURANÇA

- Para minimizar o risco de choque elétrico, **não mergulhe o corpo da fritadeira de ar quente** ou o respetivo cabo e ficha em água ou outros líquidos.
- É necessário manter uma supervisão atenta e cuidada quando crianças estiverem perto de qualquer aparelho. Desligue o equipamento da tomada sempre que não estiver a ser utilizado e antes de qualquer limpeza. Antes de acoplar ou remover quaisquer peças do equipamento, deixe arrefecer.
- **Não** utilize o aparelho se notar que este possui
- um cabo umas fichas danificados, ou se apresentar oalgum tipo de avarias ou danos. Nestas situações, devolva o aparelho às instalações autorizadas de serviços de assistência mais próximas, para que seja submetido a uma inspeção, reparação ou ajustes. Entre em contacto com o serviço de **Atendimento ao Cliente** (consulte a página 18).
- **Não** utilize a sua fritadeira de ar quente se esta se encontrar danificada ou se o equipamento não estiver a funcionar devidamente. Verifique também se não há danos no cabo de alimentação ou na

ficha. Entre em contacto com o serviço de **Atendimento ao cliente** (consulte a página 18).

- A Cosori não recomenda a utilização de acessórios suplementares, pois há risco de lesões.
- **Não** use o equipamento no exterior ou ao ar livre.
- **Não** coloque 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 especiais ao retirar o cesto e a placa crisper, ou sempre que proceder ao descarte e limpeza de gordura quente.
- Coloque **sempre** a placa crisper 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 entrarem em contacto com os componentes elétricos do equipamento, podem causar choques elétricos.
- **Não** coloque nada em cima da sua fritadeira de ar quente. **Não** guarde nada no seu interior da sua fritadeira de ar quente.
- Este equipamento pode é adequado para crianças com idade igual ou superior a 8 anos, bem como para indivíduos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, desde que sob a devida supervisão ou instrução quanto à utilização da fritadeira de ar quente de forma segura e com plena consciência dos riscos envolvidos.
- **Não** deixe crianças com menos de 8 anos encarregadas das tarefas de limpeza e manutenção da fritadeira de ar quente.
- Supervisione atentamente as crianças para garantir que não brincam com a fritadeira de ar quente.
- **Não utilize** este equipamento com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto independente.
- Para desconectar o equipamento, desative todos os controlos, colocando-os na posição "off" e, de seguida, desacople a ficha da tomada.
- **Não** utilize a fritadeira de ar quente para qualquer outro fim que nao o previsto.
- Quaisquer outros serviços de manutençãodevem ser desempenhados por umrepresentante de assistência autorizado;entre em contacto com o serviço de **Atendimento ao Cliente** (consulte a página 18)
- Para mais instruções sobre como proceder à limpeza dos acessórios, consulte a secção **Cuidados e Manutenção** (página 13)
- Este equipamento não é destinado a utilização comercial. Apenas para utilização doméstica.

COMO FRITAR COM AR QUENTE

- A fritadeira de ar quente cozinha os alimentos **apenas** com ar quente. **Nunca** encha os cestos com óleo ou gordura.
- **Nunca** utilize a sua fritadeira de ar quente sem o(s) cesto(s) devidamente acoplado(s) no equipamento.
- **Não** coloque na sua fritadeira de ar quente alimentos com dimensões superiores às

permitidas ou utensílios de metal, uma vez que estes podem causar incêndios ou choques elétricos.
- **Não** encha o cesto para além das suas capacidades. Se amontoar grandes quantidades de alimentos, estes podem acabar por entrar em contacto com as serpentinas de aquecimento, o que aumenta o risco de incêndio.
- **Não** toque nos acessórios (incluindo a placa crisper) 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 na fritadeira de ar quente sem alimentos. A circulação de ar pode levantar o papel e fazer com que este toque nas serpentinas de aquecimento.
- Se optar por forrar o cesto com folha de alumínio, ceritfique-se de que esta não entra em contacto com os componentes de aquecimento, evitando assim o risco de sobreaquecimento ou incêndios.
- Utilize **sempre** recipientes resistentes a temperaturas elevadas. Tenha atenção e cuidados redobrados se utilizar recipientes que não sejam de metal ou vidro.
- Para minimizar o risco de incêndios, mantenha a sua fritadeira de ar quente afastada de materiais inflamáveis, como cortinas e panos. Certifique-se de que apoia e utiliza 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 notar a saída de fumo escuro. A saída de fumo branco é normal, resultante do aquecimento de gordura ou salpicos e respingos de comida. Porém, a saída escura sugere que os alimentos estão a queimar ou que há um problema no circuito. Aguarde até que a saída de fumo pare antes de remover o cesto. Se a causa inerente não for alimentos queimados, entre em contacto com o serviço de **Atendimento ao Cliente** (consulte a página 18).
- Para desligar a fritadeira de ar quente, prima ⏻ uma vez. O ecrã exibirá a mensagem STANDBY (latente), ⏻ e permanecerá iluminado a laranja, com todos os restantes botões desligados.
- **Não** deixe a sua fritadeira de ar quente sem supervisão, enquanto estiver em funcionamento.

CABO DE ALIMENTAÇÃO

- Desligue a fritadeira de ar quente, antes de retirar a ficha da tomada.
- Para desconectar o equipamento, segure na proteção da ficha e desacople-a da tomada. **Nunca** desacople o equipamento, puxando diretamente pelo cabo de alimentação.
- **Não** deixe o cabo elétrico (ou qualquer outro cabo de extensão) pendurado sobre o bordo da mesa ou bancada, ou em contacto com superfícies quentes.
- Retire e descarte a película de proteção da ficha de alimentação da fritadeira de ar quente, para reduzir o risco de asfixia.
- **Nunca utilize** uma tomada instalada na

superfície ou bancada em que apoia a sua fritadeira de ar quente.

- Esta fritadeira de ar tem uma ficha de alimentação com 3 pinos de ligação à terra. Ligue sempre a ficha a uma tomada eléctrica com ligação à terra. Nao altere a ficha de forma alguma.
- A sua fritadeira de ar quente deve ser utilizada **apenas** com sistemas elétricos de **220–240 V e 50/60 Hz**.
  Não ligue o equipamento a outro tipo de tomada. (Figura a)
- Mantenha a sua fritadeira de ar quente e respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Caso o cabo de alimentação esteja danificado, a Arovast ou outras entidades igualmente qualificadas devem proceder à sua substituição, a fim de evitar riscos de incêndio ou choques elétricos. Por favor, entre em contacto com o serviço de **atendimento ao cliente** (consulte a página 18).

CABOS DE EXTENSÃO

- Estão disponíveis cabos de extensão mais longos, que podem ser utilizados desde que sejam tomados cuidados adicionais. 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 deixe o cabo pendurado ou suspenso sobre a bancada ou superfície, a fim de evitar assim que as crianças o puxem ou tropecem nele mesmo, inadvertidamente.
  - Se o aparelho possuir uma ligação à terra, certifique-se de 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 assistência autorizado.

Campos Eletromagnéticos (CEM)

A fritadeira de ar quente da Cosor está em conformidade com todas as normas e requisitos referentes a campos eletromagnéticos (CEM). Se for manuseada corretamente e de acordo com as instruções deste manual de utilizador, garantimos a sua utilização segura do equipamento, com base nos elementos científicos atualmente disponíveis.

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



ADVERTÊNCIA:
Superfície quente.

Este símbolo indica que não deve deitar este produto fora juntamente com os resíduos domésticos, sendo necessário entregá-lo num ponto de recolha para reciclagem. A reciclagem adequada ajuda a preservar os recursos naturais, a saúde da população e o meio ambiente.

Para mais informaçoes sobre o descarte e reciclagem deste produto, entre em contacto com as autoridades locais responsáveis pela gestão de resíduos ou com a loja onde o adquiriu.

Este produto está em conformidade com as normas RoHS.

Este produto está em conformidade com a Diretiva 2011/65/UEDiretiva 2011/65/UE dos Regulamentos na Restrição do uso de determinadas 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 está em contínua melhoria e pode estar sujeita a alterações no futuro. Em caso de alguma diferença mais significativa, siga sempre as instruções indicadas na aplicação.*
- *Para executar a aplicação é necessário um dispositivo, uma ligação à rede Wi-Fi ou dados móveis, bem como a versão 13 do iOS ou a versão 7 (ou mais recente) do Android. Poderão ser aplicadas as taxas habituais de utilização de dados ou de envio de mensagens. É necessário registar-se.*

1. Para descarregar a aplicação VeSync, digitalize o código QR ou procure por "VeSync" na Apple App Store® da Apple ou na Google Play Store.

POWERED BY veSync
Download on the App Store
GET IT ON Google Play

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

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

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 apresentadas 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 em ⚙.*

DESCONEXÃO DO WI-FI®

- Para desativar a ligação Wi-Fi®, prima continuamente ⏻ durante 15 segundos, até o indicador do Wi-Fi desligar. Assim poderá reverter a fritadeira de ar quente inteligente para as configurações originais e desconectá-la da aplicação VeSync.
- Para voltar a conectar, por favor, siga as intruçoes da aplicaçao 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 abaixo.

CONTROLO REMOTO

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

RECEITAS NA APLICAÇÃO

- Encontrará na aplicaçao aplicaçao diversas receitas pré-programadas e da autoria da nossa equipa de chefes de culinária na Cosori. Estas receitas configuram automaticamente os valores recomendados para duração e temperatura.
- Também pode criar e guardar receitas personalizadas.

Nota: *A aplicação VeSync está em constante atualização e melhoria, pelo que as suas funcionalidades irão aumentar.*

Familiarize-se com a sua fritadeira de ar quente inteligente

Nota:

- ***Não*** *tente abrir a parte superior da sua fritadeira de ar quente. Este componente não é uma tampa.*

DIAGRAMA DA FRITADEIRA DE AR QUENTE [FIGURA 1]

A. Entrada de Ar
B. Saída de Ar
C. Painel de Controlo
D. Cabo de Alimentação
E. Placa crisper
F. Grelha para Assar
G. Cesto da Zona 1 de 4,3 L
H. Cesto da Zona 2 de 6,5 L
I. Manípulo do Cesto

Antes da Primeira Utilização

Processo de Configuração

1. Remova todos os materiais de embalagem, tanto os que estão no interior como os que estão 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 de serem danificadas pelo vapor ou ar quente (por exemplo, paredes ou armários).

Nota: *Deve deixar um espaço de pelo menos 13 cm de espaço atrás da fritadeira de ar quente.* ***[Figura 2]***
Deixe espaço suficiente na parte frontal da fritadeira de ar quente para conseguir remover o cesto.

3. Lave abundantemente os cestos, as placas crisper e as grelhas para assar na máquina de lavar loiça ou utilizando 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 dentro dos cestos, e volte a colocá-los na fritadeira de ar quente. ***[Figura 3]***

Teste de funcionamento

Este teste de funcionamento ajudá-lo-á a familiarizar-se com a sua fritadeira de ar quente, sendo também uma forma ótima de verificar se está a funcionar corretamente e se está limpa de resíduos acumulados.

1. Certifique-se de que os cestos da fritadeira de ar quente estão vazios e ligue-a à tomada.
2. Prima ⏻ e, de seguida, prima **MATCH** (igualar). Deverá aparecer no ecrã a mensagem **"195 °C"** e **"10 MIN"**.
3. Prima ⏯ para dar início ao processo de aquecimento. Terminado o teste, a fritadeira de ar quente emitirá um sinal sonoro.
4. Retire os cestos. Deixe os cestos arrefecer completamente, durante 10 a 30 minutos.

Nota:

- *Qualquer fritadeira pode ter um odor a plástico, resultante do processo de fabrico. Trata-se de uma ocorrência normal e esperada. Se o cheiro a plástico não se atenuar ou desaparecer após uma utilização de teste, entre em contacto com o serviço de* ***Atendimento ao cliente*** *(consulte a página 18).*
- *Tenha cuidado ao virar o cesto após concluir a preparação dos alimentos, para evitar a queda das placas crisper. Não coloque a sua segurança e bem-estar em risco.*

Utilização da sua Fritadeira de Ar Quente Inteligente

Preparação de Alimentos

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 resultados obtidos com a fritadeira serão bastante insatisfatórios.* ***[Figura 4]***
- *Lembre-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 ao retirar o cesto da fritadeira de ar quente, pois há risco de libertação de vapor e de ar quente.*

CONFIGURAÇÕES DAS MODALIDADES DE PREPARAÇAO DE ALIMENTOS

A forma mais fácil de cozinhar com a sua fritadeira de ar quente é optar por um programa de preparação de alimentos. Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração e temperatura ideais para cozinhar certos alimentos específicos.

- Se pretender personalizar uma funcionalidade:
  - Selecione uma função e ajuste os valores de duração e temperatura,

utilizando os botões ∧ e ∨.
- Para guardar as novas configurações, prima continuamente o ícone da funcionalidade de preparação de alimentos durante 3 segundos, até ouvir a fritadeira de ar quente a emitir um sinal sonoro uma vez.

- Para restabelecer os valores originais de todas as funcionalidades:
  - Prima os botões **ZONE 1** (zona 1) e **ZONE 2** (zona 2) em simultâneo durante 3 segundos, até ouvir a fritadeira de ar quente a emitir um sinal sonoro.

Nota: *Para aumentar ou diminuir rapidamente os valores de duração ou temperatura, prima continuamente os botões ∧ ou ∨.*

AIR FRY (FRITAR COM AR QUENTE): Prepara a sua comida a temperaturas elevadas e maximiza a circulação de ar para lhes conferir uma textura crocante e estaladiça, sendo ideal para batatas fritas e asinhas de frango.

ROAST (ASSAR): Ideal para diversas carnes e carnes de aves. A comida ficará tenra e suculenta por dentro e bem assada no interior.

GRILL (GRELHAR): Ideal para grelhar cortes finos das suas carnes (como fatias de bacon), aves, peixe, salsichas e vegetais.

BAKE (COZER NO FORNO): Coza uniformemente bolos variados, queques, folhados e diversos tipos de pastelaria.

REHEAT (REAQUECER): Reaqueça a sua comida gentilmente com esta funcionalidade, para que adquira uma textura crocante e estaladiça novamente.

DRY (DESIDRATAR): Desidrate os alimentos a baixas temperaturas e de forma constante. É a funcionalidade perfeita para obter lascas de fruta seca ou lascas de vegetais.

PROOF (LEVEDAR): Mantém temperaturas baixas de forma constante e precisa, permitindo levedar pão, rolinhos, pizza, massa e iogurte.

UTILIZAÇÃO DA GRELHA PARA ASSAR

A grelha para assar é utilizada no cesto (inferior) da Zona 2, de modo a criar as condições necessárias para a preparação de alimentos em 3 camadas (consulte a página 11). Esta grelha para assar é ideal para alimentos que necessitem de uma textura mais crocante e estaladiça, como amidos e proteínas.

Nota:

- *A grelha para assar deve **apenas** ser utilizada na Zona 2, para preparar alimentos em duas camadas. **Não** tente utilizá-la para preparar alimentos na Zona 1, uma vez que o cesto é demasiado estreito.*
- *Certifique-se **sempre** de que a grelha para assar está devidamente acoplada e no fundo do cesto da Zona 2, durante a preparação de alimentos. **[Figura 5]***
- *Os alimentos na grelha para assar cozinham mais rapidamente do que os alimentos posicionados diretamente na placa crisper.*
- *Para cozinhar dois vegetais ao mesmo tempo, cozinhe primeiro os mais densos e fibrosos e, passados alguns minutos, adicione os vegetais mais delicados ao cesto.*

ADVERTÊNCIA: A grelha para assar manter-se-á quente por algum tempo, após a preparação de alimentos. Utilize luvas resistentes a altas temperaturas ou pinças com pontas de silicone para a retirar do cesto.

COZEDURA COM UM CESTO

O cesto da Zona 1 é ideal para porções mais pequenas, amidos e proteínas que beneficiem de adquirir uma textura mais crocante e estaladiça.

Por outro lado, o cesto da Zona 2, equipado com elementos de aquecimento superiores e inferiores, é
perfeito para alimentos de maiores dimensões, como produtos de pastelaria, confeitaria legumes, amidos e cortes de proteína maiores.

1. Coloque as placas crisper nos cestos. Este acessório permite que o óleo em excesso escorra da comida para o fundo do cesto.
2. Prima ⏻. Prima **ZONE 1** (zona 1) ou **ZONE 2** (zona 2) para selecionar um cesto.
3. Selecione uma função de cozedura.

Nota: *Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração e temperatura ideais para cozinhar determinados alimentos específicos.*

4. Se preferir, pode ajustar os valores de temperatura e duração, utilizando os botões ∧ e ∨. Pode fazê-lo a qualquer momento, enquanto estiver a cozinhar.

Nota: *Para aumentar ou diminuir rapidamente os valores de duração ou temperatura, prima continuamente os botões ∧ ou ∨.*

5. Prima ▶‖ para começar a cozinhar.
6. Uma vez terminado o processo, a fritadeira de ar quente apitará 3 vezes. No ecrã, será exibido "**End**"(Fim).
7. Retire o cesto da fritadeira de ar quente, com cuidado para evitar queimaduras causadas pelo vapor quente. Utilize pinças ou outros utensílios resistentes a temperaturas elevadas para retirar os alimentos do cesto.

ADVERTÊNCIA: A placa crisper poderá cair quando virar o cesto.

a. Certifique-se de 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 voltar a colocar o cesto. [*Figura 6*]

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

PARA CANCELAR A SELEÇÃO DE UMA ZONA

a. Prima continuamente **ZONE 1** (zona 1) ou **ZONE 2** (zona 2) durante 3 segundos para cancelar a seleção do cesto.
b. Prima **ZONE 1** (zona 1) ou **ZONE 2** (zona 2) para selecionar o outro cesto.

COZEDURA COM DOIS CESTOS

Utilize os dois cestos da sua fritadeira de ar quente para cozinhar diferentes alimentos em simultâneo. É possível controlar as duas zonas, Zona 1 e Zona 2, separadamente uma da outra e de forma independente.

1. Coloque as placas crisper nos cestos. Este acessório permite que o óleo em excesso escorra da comida para o fundo do cesto.
2. Prima ⏻. Prima **ZONE 1** (zona 1) para selecionar o cesto superior.
3. Selecione uma função de cozedura.

Nota: *Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração e temperatura ideais para cozinhar determinados alimentos.*

4. Se preferir, pode ajustar os valores de temperatura e duração, utilizando os botões ∧ e ∨. Pode fazê-lo a qualquer momento, enquanto o processo de cozedura estiver a decorrer.
5. De seguida, prima **ZONE 2** (zona 2) para selecionar o cesto inferior.
6. Selecione uma função de cozedura e ajuste os valores de duração e temperatura, conforme necessário.
7. Prima ▶‖ para iniciar a cozedura com ambos os cestos.

Nota: *Para pausar a preparação de alimentos, prima **ZONE 1** (zona 1) ou **ZONE 2** (zona 2) para selecionar um cesto e, de seguida, prima ▶‖.*

8. Uma vez terminado o processo, a fritadeira de ar quente apitará 3 vezes. No ecrã, será exibido "**End**" (Fim).
9. Retire o cesto da fritadeira de ar quente, com cuidado para evitar queimaduras causadas pelo vapor quente. Utilize pinças ou outros utensílios resistentes a temperaturas elevadas para remover os alimentos do cesto.

ADVERTÊNCIA: A placa crisper poderá cair quando virar o cesto.

a. Certifique-se de 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, ntes de voltar a colocar o cesto. *[Figura 7]*

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

MATCH (IGUALAR)

A função "Match" permite que as configurações da fritadeira de ar quente fiquem iguais, de modo a que os cestos da Zona 1 e Zona 2 cozinhem com os mesmos valores de duração e temperatura. Isto permite-lhe cozinhar grandes quantidades de alimentos de uma só vez.

1. Prima ⏻, e de seguida **MATCH** (igualar).
2. Selecione uma função de cozedura.
3. Se preferir, ajuste os valores de duração e temperatura, utilizando os botoes ∧ e ∨.
4. Prima ⏯ para começar a fritar a ar quente com ambos os cestos.

Nota: *Se um ou ambos os cestos já estiverem a ser utilizados para preparar alimentos, então* ***não*** *será possível utilizar a função de "Match" (igualar).*

SYNC (SINCRONIZAR)

A função "Sync" coordena automaticamente os cestos para que os processos de preparação de alimentos terminem ao mesmo tempo.

1. Prima ⏻, e de seguida, prima **ZONE 1** (zona 1) para selecionar o cesto superior.
2. Selecione uma função de cozedura.
3. Se preferir, pode ajustar os valores de temperatura e duração.
4. Prima **ZONE 2** (zona 2) para selecionar o cesto inferior. Selecione uma modalidade de preparaçao de alimentos e ajuste as configurações, se necessário.
5. Prima **SYNC** (sincronizar).
6. Prima ⏯ para iniciar o processo de cozedura. Será exibida a mensagem **"Hold"** (Em espera) no ecrã do cesto com **a duração de preparação** mais curta. (Em espera).
7. Assim que ambas as durações dos cestos se equipararem (com o mesmo tempo restante), a fritadeira de ar quente apitará, e o outro cesto começará automaticamente a cozinhar.
8. Ambos os cestos terminarão o processo de preparação ao mesmo tempo.

Para cancelar a preparação de alimentos numa zona antecipadamente:

1. Prima continuamente **ZONE 1** (zona 1) ou **ZONE 2** (zona 2) durante 3 segundos 3 segundos para cancelar a preparação de alimentos na zona em questão.

Para cancelar a preparação de alimentos em ambas as zonas antecipadamente:

2. Prima continuamente ⏯ por 3 segundos.

PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS EM 3 CAMADAS

Prepare uma refeição completa ao cozinhar alimentos na Zona 1 e utilize a grelha para assar na Zona 2, de forma a dividir o cesto inferior em duas zonas de preparação. A Zona 1 e a camada superior da Zona 2 são ideais para selar carnes e conferir-lhes uma crosta dourada e crocante, tornando-as ideais para selar carnes e conferir-lhes uma crosta dourada e crocante, ao passo que a camada inferior da Zona 2 é excecional para alimentos que não exijam tanta crocância, como legumes. ***[Figura 8]***

Nota: *A grelha para assar deve* ***apenas*** *ser utilizada na Zona 2, para preparar alimentos em duas camadas.* ***Não*** *tente utilizá-la para preparar alimentos na Zona 1, uma vez que o cesto é demasiado estreito.*

1. Certifique-se de que as placas crisper estão firmemente fixas no interior dos cestos.
2. Coloque vegetais ou amidos na a placa crisper do cesto da Zona 2.
3. Coloque a grelha para assar em cima da placa crisper da Zona 2 e, de seguida, adicione a proteína já temperada ou a fonte de amido à grelha.
4. Adicione uma proteína adicional ou novamente um amido ao cesto da zona 1.
5. Prima **ZONE 1** (zona 1), selecione uma funcionalidade de preparação de alimentos e, se necessário, ajuste os valores de duração e temperatura, utilizando os botões ∧ e ∨.
6. Prima **ZONE 2** (zona 2), selecione uma funcionalidade de preparação de alimentos e, se necessário, ajuste os valores de duração e temperatura, utilizando os botões ∧ e ∨.
7. Prima **SYNC** (sincronizar), e de seguida prima ⏯ para iniciar o processo de cozedura..

PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS EM 3 CAMADAS (CONT.)

Nota:

- *Os alimentos colocados na grelha para assar cozinham mais rapidamente do que os alimentos posicionados diretamente na placa crisper.*
- *Para cozinhar dois vegetais ao mesmo tempo, cozinhe primeiro aqueles mais densos e fibrosos e, passados alguns minutos, adicione os vegetais mais delicados ao cesto.*
- *PPara obter os melhores resultados possíveis, recomendamos que não prepare alimentos frescos e congelados no mesmo cesto.*
- *Vire as proteínas a meio da sua preparação, para garantir que cozinham uniformemente e que adquirem uma crosta dourada e crocante.*
- *Mergulhe a grelha para assar em água com sabão e deixe-a de molho para eliminar resíduos de comida e gordura encrustada.*

ADVERTÊNCIA: *A grelha para assar manter-se-à quente quente por algum tempo, após a preparaçao dos alimentos. Utilize luvas resistentes a altas temperaturas ou pinças com pontas de silicone para a retirar do cesto.*

Guia de Preparação de Alimentos

EXCESSO DE ALIMENTOS

- Se encher o cesto em demasiado, a comida não será cozinhada uniformemente.
- **Não** amontoe os alimentos. Se amontoar grandes quantidades de alimentos, estes podem acabar por entrar em contacto com as serpentinas de aquecimento, o que pode originar risco de incêndio.

UTILIZAÇÃO DE 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 de óleo, o que equivale a duas colheres de sopa.
- Os sprays de óleo alimentar são excelentes para aplicar pequenas quantidades de forma uniforme em todos os alimentos.
- **Não** utilize óleos alimentares em spray com gás propulsor. O gás propulsor poderá danificar o revestimento antiaderente do cesto da fritadeira de ar quente.

DICAS PARA A PREPARAÇAO DE ALIMENTOS

- Para garantir os melhores resultados, agite ou mexa bem os alimentos, frequentemente. Recomendamos que agite regularmente os alimentos com pinças pelo menos três vezes durante a preparação.
- Ao cozinhar as suas proteínas, certifique-se de que coloca a placa de escoamento no cesto da Zona 1 para que fiquem ainda mais crocantes e estaladiças.

FRANGO INTEIRO

- Recomendamos o uso de uma uma placa crisper, para evitar que a carne fique em contacto com a gordura e o óleo que escorram durante o processo de cozedura.
- Utilize pinças para ir virando o frango durante a preparação. Insira uma das pontas das pinças dentro do frango, para se certificar de que o agarra bem e em segurança, antes de o virar. ***[Figura 9]***

ALTERAÇÃO DAS UNIDADES DE TEMPERATURA

- Prima continuamente **TEMP** (temperatura) ∧ e ∨ simultaneamente por 3 segundos.
- A fritadeira de ar quente apitará uma vez, indicando a alteração da unidade de temperatura de Celsius para Fahrenheit.
- Repita o processo para alterar novamente para Celsius.

PAUSA

- Prima ▶‖ para pausar o processo de preparação de alimentos, tanto em casos de preparação com dois cestos ou com um só cesto. Para pausar um só cesto enquanto prepara alimentos com dois cestos, selecione o cesto cuja cozedura deseja interromper, e prima ▶‖. Uma vez interrompido o processo, a fritadeira de ar quente cessará o aquecimento e ▶‖ começará a piscar.

PAUSA (CONT.)

- Prima ▶‖ para retomar o processo de cozedura.
- Após 10 minutos de inatividade, a fritadeira de ar quente desliga-se automaticamente.
- Esta função permite-lhe interromper o processo de preparação sem retirar o cesto da fritadeira.

RETOMADA AUTOMÁTICA DO PROCESSO DE COZEDURA

- Sempre que retirar o cesto, a fritadeira de ar quente interromperá o processo de cozedura automaticamente.
- Quando voltar a colocar o cesto na fritadeira, o processo de cozedura é retomado de imediato com base nas configurações previamente selecionadas.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

- Se a fritadeira de ar quente não tiver uma modalidade de cozedura ativa, ,então todas as configurações serão desativadas e o equipamento desligar-se-á após 10 minutos de inatividade.

Cuidados e Manutenção

Nota:

- ***Certifique-se de que*** *que limpa os cestos da fritadeira de ar quente e as as placas crisper após cada utilização.*
- *Forrar os cestos com papel de alumínio (excluido as placas crisper), facilitará consideravelmente o processo de limpeza.*

1. Desligue a fritadeira de ar quente e retire-a da tomada. Aguarde até arrefecer completamente antes, antes de proceder à limpeza. Remova os cestos para acelerar o processo de arrefecimento.
2. Limpe o exterior da fritadeira de ar quente com um pano húmido, se necessário.
3. Tanto os cestos como as as placas crisper da sua fritadeira de ar quente podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Alternativamente, 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: *Evite usar utensílios de metal e produtos de limpeza abrasivos.*

4. Para nódoas de gordura difíceis:

    a. Numa pequena tigela, misture 30 g de bicarbonato de sódio (duas colheres de sopa) e 15 ml de água (uma colher de sopa) para formar uma pasta fácil de aplicar.

    b. Use uma esponja para espalhar a pasta no cesto e as placas crisper e esfregue os componentes. Aguarde 15 minutos antes de passar o cesto e a as placas crisper por água.

    c. Lave bem o cesto e as placas crisper com água e sabão antes de os utilizar.

5. Limpe o interior da fritadeira de ar quente com uma esponja nao abrasiva ligeiramente húmida ou um pano. **Não** mergulhe o equipamento em água. Se necessário, limpe as serpentinas de aquecimento para retirar quaisquer restos de comida. ***[Figura 10]***

6. Seque antes de utilizar.

Nota: *Certifique-se de que as serpentinas de aquecimento estão completamente secas antes de ligar a fritadeira de ar quente.*

Resolução de problemas

Problema	Possível Solução
A fritadeira de ar quente está a fazer estalidos durante o processo de durante a cozedura.	Trata-se de uma ocorrência normal e esperada. A fritadeira de ar quente está a trabalhar de forma a manter a temperatura pretendida.
A fritadeira de ar quente não liga.	Certifique-se de que a ficha está bem acoplada à tomada.
	Empurre firmemente o cesto para a fritadeira de ar quente, de modo a garantir uma boa fixação.
Os alimentos não ficam totalmente cozinhados.	Opte por colocar porções mais pequenas de alimentos no cesto. Se o cesto estiver demasiado cheio, os alimentos não ficarão totalmente cozinhados.
	Aumente a temperatura ou o tempo da cozedura.
Os alimentos não foram cozinhados de forma uniforme.	Durante a cozedura, agite ou vire os alimentos empilhados e amontoados, durante a preparação (consultar a secção **Dicas para a preparaçao de alimentos**, página 12).
Os alimentos não adquirem uma textura crocante ao serem fritos em ar quente.	Pincelar uma pequena porção de óleo nos alimentos, ou aplicar um pouco de óleo alimentar em spray, pode ajudar a obter a textura crocante que pretendida (consultar **Guia de Preparação de Comida**, página 12).
O cesto não desliza para o interior da fritadeira de ar quente de forma fácil e segura.	Certifique-se de que o cesto não contém mais Alimentos do que a sua capacidade máxima.
	Verifique se as placas crisper estão firmemente fixas no cesto.
A fritadeira de ar quente está a libertar fumo de cor branca ou vapor.	Isto é normal e esperado, sobretudo quando a utilizar pela primeira vez ou durante a cozedura de alimentos. Trata-se de uma ocorrência normal e esperada.
	Certifique-se de que o cesto e o interior da fritadeira de ar quente estão devidamente limpos e de que não há vestígios de gordura nos componentes.
	Cozinhar alimentos com um teor de gordura elevado pode levar à acumulação de gordura por baixo das placas crisper. 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 que não deve afetar o processo de cozedura. Manuseie o cesto com cuidado.
A fritadeira de ar quente está a libertar fumo de cor escura.	Desligue a fritadeira imediatamente. O fumo de cor escura normalmente indica que os alimentos estão a queimar ou que há um problema no circuito. Aguarde até cessar a saída de fumo antes de remover o cesto. Se a causa não for alimentos queimados, entre em contacto com o serviço de **Atendimento ao cliente** (consulte a página 18).
A fritadeira de ar quente emite um odor a plástico.	Qualquer fritadeira pode emitir um odor plástico, resultante do respetivo processo de fabrico. Trata-se de uma ocorrência normal e esperada. Siga as instruções para realizar um **Teste de Funcionamento** (página 8) e eliminar o odor plástico característico. Se o odor plástico persistir, entre em contacto com o serviço de **Atendimento ao Cliente** (consulte a página 18).

Resolução de Problemas (cont.)

Problema	Possível Solução
O ecrã exibe o Código de Erro "E01".	Há um circuito aberto no monitor de temperatura superior da Zona 1. Entre em contacto com o serviço de **Atendimento ao Cliente** (consultar a página 18).
O ecrã exibe o Código de Erro "E02".	Há um curto-circuito no monitor de temperatura superior da Zona 1. Entre em contacto com o serviço de **Atendimento ao Cliente** (consultar a página 18).
O ecrã exibe o Código de Erro "E03".	A proteção contra sobreaquecimento da Zona 1 da fritadeira de ar quente foi acionada. Desligue a fritadeira de ar quente e desconecte-a da tomada, para que possa arrefecer por completo. Se o ecrã continuar a exibir **"E03"**, entre em contacto com o serviço de **Atendimento ao Cliente** (consultar a página 18).
O ecrã exibe o Código de Erro "E12".	Há um erro no motor superior. Entre em contacto com o serviço de **Atendimento ao Cliente** (consultar a página 18).
O ecrã exibe o Código de Erro "E24".	Há um circuito aberto no monitor de temperatura superior da Zona 2. Entre em contacto com o serviço de **Atendimento ao Cliente** (consultar a página 18).
O ecrã exibe o Código de Erro "E25".	Há um curto-circuito no monitor de temperatura superior da Zona 2. Entre em contacto com o serviço de **Atendimento ao Cliente** (consultar a página 18).
O ecrã exibe o Código de Erro "E26".	Há um circuito aberto no monitor de temperatura inferior da zona 2. Entre em contacto com o serviço de **Atendimento ao Cliente** (consultar a página 18).
O ecrã exibe o Código de Erro "E27".	Há um curto-circuito no monitor de temperatura inferior da zona 2. Entre em contacto com o serviço de **Atendimento ao Cliente** (consultar a página 18).
O ecrã exibe o Código de Erro "E28".	A proteção contra sobreaquecimento da Zona 2 da fritadeira de ar quente foi acionada. Desligue a fritadeira de ar quente e desconecte-a da tomada, para que possa arrefecer por completo. Se o ecrã continuar a exibir **"E28"**, entre em contacto com o serviço de **Atendimento ao Cliente** (consultar a página 18).
O ecrã exibe o Código de Erro "E30".	Há um erro no motor inferior. Entre em contacto com o serviço de **Atenção ao Cliente** (consultar página 18).

Se o seu problema não estiver listado aqui, por favor entre em contacto com o serviço de **Atendimento ao Cliente** (consulte a página 18).

Declaração de Conformidade

A Arovast Corporation declara pelo presente meio que o produto está em 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. A versão completa da declaração de conformidade pode ser consultada em:
https://cosori.com/euro/compliance

Fabricante:
VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD.
6 Raffles Quay, #14-06, 048580 Singapura

Informações sobre a Garantia Limitada

Designação do produto	Fritadeira de Ar Quente Inteligente Turbo Tower™ Pro de 10,8 Litros
Modelo	CAF-DC123S-DEUR
Recomendamos vivamente que registe e conserve o número do seu pedido e a data de aquisição do produto, para sua própria referência.	
Data de Aquisição do Produto	
ID do Pedido	

Garantia Limitada do Produto Cosori

Garantia do Produto para Consumidores Limitada a dois anos*

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

Benefícios da Garantia Limitada

Durante o Período de Garantia Limitada e no âmbito desta Apólice de Garantia Limitada, a Etekcity, a seu único e exclusivo critério, será responsável por (i) reembolsar o valor da compra, caso esta tenha sido efetuada diretamente a partir da loja online COSORI, (ii) reparar quaisquer defeitos de material ou fabrico, (iii) substituir o produto por outro de valor igual ou superior, ou (iv) conceder crédito de loja de um montante equivalente ao valor da compra.

Quem está abrangido pelas condições?

A garantia limitada abrange exclusivamente o consumidor que efetuou a compra original do produto, não sendo, por conseguinte, transmissível a quaisquer proprietários subsequentes do produto, independentemente da sua transferência de propriedade durante o período de garantia limitada. Para ter acesso aos benefícios da garantia limitada, o consumidor responsável pela aquisição original deve disponibilizar uma apuração do defeito ou avaria e prova da data de aquisição do produto.
Tenha cuidado com distribuidores e vendedores não autorizados.
Esta garantia limitada não se aplica a produtos adquiridos através de distribuidores e vendedores não autorizados. A garantia limitada da Etekcity abrange apenas produtos adquiridos a partir de distribuidores e vendedores autorizados, que estejam sujeitos ao controlo de qualidade da Etekcity e comprometidos com a sua implementação. Por favor, tenha em consideração que os produtos adquiridos através de páginas ou distribuidores não autorizados podem ser contrafeitos, estar em segunda mão, estar defeituosos ou não estarem adequados para uso no seu país. Para garantir a sua segurança e a dos seus produtos, certifique-se de que só adquire produtos diretamente na Etekcity ou através dos seus distribuidores autorizados.
Se tiver dúvidas sobre um vendedor em particular ou suspeitar que pode ter adquirido um produto a partir de um vendedor não autorizado, entre em contacto com a nossa equipa de Atendimento ao Cliente.

Situações Que Não Estão Abrangidas Pela Garantia?

Desgaste natural e esperado, incluindo de componentes que habitualmente se deterioram com o tempo, ou danos resultantes de utilização indevida.
• Se a prova de aquisição do produto sofrer alterações ou se esta se encontrar ilegível.
• Se o número do modelo, o número de série ou o código de data de produção no produto sofreram alterações, foram removidos ou se encontram ilegíveis.
• Se o produto foi modificado, deixando de apresentar as suas condições originais.
• Se o produto não tiver sido utilizado em conformidade com as instruções do manual de utilizador.
• Danos resultantes da ligação de periféricos, equipamento adicional ou acessórios além daqueles recomendados no manual do utilizador.
• Danos ou defeitos resultantes de acidentes, uso indevido, má utilização, manutenção imprópria ou inadequada.
• Danos ou defeitos resultantes de serviços ou reparações no equipamento efetuados por prestadores de serviços não autorizados ou por

qualquer entidade diferente da Etekcity.
• Danos ou defeitos resultantes de utilização comercial, aluguer ou qualquer utilização do produto para fins não previstos originalmente.
• Se a unidade sofreu danos, incluindo, sem limitação, danos causados por animais, raios, valores de tensão anormais, incêndios, desastres de origem natural, transporte, máquina de lavar loiça ou exposição a água (salvo indicação expressa no manual de instruções de que o produto é lavável na máquina de lavar loiça).
• Danos acidentais ou subsequentes.
• Danos ou defeitos que excedam o custo do produto.

Recurso Único e Exclusivo

A GARANTIA LIMITADA ACIMA MENCIONADA CONSTITUI A RESPONSABILIDADE EXCLUSIVA DA ETEKCITY GMBH, BEM COMO O SEU RECURSO ÚNICO E EXCLUSIVO, DERIVADOS DE INFRAÇÕES DE QUAISQUER GARANTIAS OU OUTRAS INCONFORMIDADES DO PRODUTO ABRANGIDAS PELA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO. ESTA GARANTIA LIMITADA É EXCLUSIVA, PREVALECENDO SOBRE QUAISQUER OUTRAS GARANTIAS. NENHUM FUNCIONÁRIO OU COLABORADOR DA ETEKCITY GMBH OU DE QUALQUER OUTRA ENTIDADE ESTÁ AUTORIZADO A CONCEDER QUAISQUER GARANTIAS, ALÉM DA GARANTIA LIMITADA EXPRESSA NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO.

Exclusão de Garantias Limitadas

NA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LEI E REGULAMENTOS LEGAIS EM VIGOR. EXCETO CONFORME GARANTIDO NESTA APÓLICE DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO, A ETEKCITY GMBH É RESPONSÁVEL PELA DISPONIBILIZAÇÃO DOS PRODUTOS ADQUIRIDOS A PARTIR DA ETEKCITY GMBH NO ESTADO EM QUE SE ENCONTRAM ("AS IS"). DESTA FORMA, SÃO REJEITADAS QUAISQUER GARANTIAS, TANTO EXPRESSAS COMO IMPLÍCITAS, LEGAIS OU DE QUALQUER OUTRO TIPO, INCLUINDO, SEM LIMITAÇÃO, QUAISQUER GARANTIAS DE COMERCIALIZAÇÃO, DE NÃO INFRAÇÃO E DE APTIDÃO PARA UMA UTILIZAÇÃO PARTICULAR.

Limitações de Responsabilidade

NA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LEI E REGULAMENTOS LEGAIS EM VIGOR, A ETEKCITY GMBH, AS SUAS FILIAIS OU LICENCIANTES, PRESTADORES DE SERVIÇOS, FUNCIONÁRIOS, AGENTES, DIRIGENTES OU DIRETORES NÃO DEVERÃO, EM NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA OU SITUAÇÃO, SER RESPONSABILIZADOS POR:
(a) DANOS DE QUALQUER NATUREZA RESULTANTES OU ASSOCIADOS À AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA ETECKCITY GMBH QUE EXCEDAM OS PREÇOS DE AQUISIÇÃO PAGOS PELO CONSUMIDOR DESTES PRODUTOS; OU
(b) DANOS INDIRETOS, ESPECIAIS, INCIDENTAIS, SUBSEQUENTES OU PUNITIVOS, AINDA QUE A ETEKCITY GMBH OU QUALQUER UM DOS SEUS DISTRIBUIDORES TENHAM SIDO ACONSELHADOS QUANTO À POSSIBILIDADE OU PROBABILIDADE DA OCORRÊNCIA DESTES DANOS. E ISTO INDEPENDENTEMENTE DA CAUSA INERENTE, SEJA POR DELITO (INCLUINDO NEGLIGÊNCIA), VIOLAÇÃO DOS TERMOS DE CONTRATO OU QUALQUER OUTRA SITUAÇÃO. EM NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA A NOSSA RESPONSABILIDADE PODERÁ ULTRAPASSAR O MONTANTE EFETIVAMENTE PAGO PELO CONSUMIDOR AQUANDO DA AQUISIÇÃO DO PRODUTO COM DEFEITO, NÃO NOS RESPONSABILIZANDO, EM CIRCUNSTÂNCIA ALGUMA, POR DANOS OU PERDAS SUBSEQUENTES, INCIDENTAIS, ESPECIAIS OU PUNITIVOS, TANTO DIRETOS COMO INDIRETOS. EXCETO CONFORME EXPRESSO NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO, A ETEKCITY GMBH PODERÁ SER RESPONSABILIZADA PELOS CUSTOS ASSOCIADOS À SUBSTITUIÇÃO OU REPARAÇÃO DE PRODUTOS POR ELA ADQUIRIDOS, INCLUINDO, SEM LIMITAÇÃO, CUSTOS DE MÃO DE OBRA, INSTALAÇÃO OU OUTROS CUSTOS INCORRIDOS PELO UTILIZADOR, E PARTICULARMENTE QUAISQUER CUSTOS ASSOCIADOS À REMOÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE QUALQUER PRODUTO.

Direitos Adicionais De Que Pode Usufruir

EM CERTAS JURISDIÇÕES, NÃO É PERMITIDO: (1) EXCLUIR GARANTIAS IMPLÍCITAS; (2) LIMITAR A DURAÇÃO DE GARANTIAS IMPLÍCITAS; E/OU (3) EXCLUIR OU LIMITAR DANOS INCIDENTAIS OU SUBSEQUENTES. TENDO ISTO EM CONTA, ALGUNS DOS TERMOS EXPRESSOS NESTA APÓLICE PODERÃO NÃO SE APLICAR AO SEU CASO EM PARTICULAR. NESTAS JURISDIÇÕES, TERÁ APENAS ACESSO ÀS GARANTIAS IMPLÍCITAS EXPRESSAMENTE EXIGIDAS DE ACORDO COM OS TERMOS LEGAIS EM VIGOR. AS LIMITAÇÕES DE GARANTIAS, RESPONSABILIDADE E INDEMNIZAÇÕES SÃO APLICÁVEIS NA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LEI. AINDA QUE ESTA GARANTIA LIMITADA LHE CONFIRA DIREITOS LEGAIS ESPECÍFICOS, É POSSÍVEL QUE TENHA OUTROS DIREITOS NA SUA JURISDIÇÃO. A PRESENTE DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA ESTÁ SUJEITA À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL, TANTO À SUA SITUAÇÃO COMO AO PRODUTO. POR FAVOR,

CONSULTE A LEGISLAÇÃO EM VIGOR NA SUA JURISDIÇÃO PARA TER UM CONHECIMENTO PLENO DOS SEUS DIREITOS.

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

A presente garantia é da autoria de:
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Alemanha

Atendimento ao Cliente

Caso ainda tenha questões ou dúvidas sobre o seu novo produto, não hesite em contactar a nossa equipa de Atendimento ao Cliente, sempre à sua disposição.

Endereço de correio eletrónico:
soporte@cosori.site

**Por favor, tenha consigo a fatura e o número de identificação da sua encomenda antes de entrar em contacto com o serviço de atendimento ao cliente..*

Atribuições

Google, Android, e Google Play são marcas comerciais da Google LLC.

App Store® é marca comercial da empresa Apple.

Wi-Fi® é uma marca comercial registada da Wi-Fi Alliance®.

A marca iOS é registada nos Estados Unidos e em diversos outros países pela empresa Cisco Systems, Inc. e/ou pelos seus afiliados.

O nome e logótipos da Bluetooth® são marcas comerciais registadas pertencentes à empresa da empresa Bluetooth SIG, sendo a sua utilização pela Arovast Corporation efetuada mediante licença. As restantes marcas e nomes comerciais coincidem e pertencem aos seus respetivos proprietários.

Spis treści

Zawartość opakowania	1
Dane techniczne	1
Zapoznaj się z instrukcją i ją zachowaj	2
Konfiguracja aplikacji VeSync	6
Zapoznanie się z inteligentną frytkownicą beztłuszczową	7
Czynności przed pierwszym użyciem	8
Korzystanie z inteligentnej frytkownicy beztłuszczowej	8
Rozwiązywanie problemów	14
Informacje na temat ograniczonej gwarancji	16
Obsługa klienta	18

Zawartość opakowania

- **1** × Inteligentna frytkownica beztłuszczowa Turbo Tower™ Pro 10,8 l
- **2** × Talerze Crisper
- **1** × Ruszt do pieczenia
- **1** × Instrukcja obsługi
- **1** × Skrócona instrukcja obsługi

Dane techniczne

Model	CAF-DC123S-DEUR
Zasilanie	Prąd przemienny 220–240 V, 50 Hz
Moc znamionowa	2630 W
Pojemność	10,8 l Strefa 1 (Kosz górny): 4,3 l Strefa 2 (Kosz dolny): 6,5 l
Zakres ustawień temperatury	30–230°C/ 90–450°F
Zakres ustawień czasu	1 min–24 godz.
Wymiary (wraz z uchwytem, dł. × szer. × wys.)	41,3 × 30 × 40,5 cm/ 16,3 × 11,8 × 15,9 cala
Waga	9,6 kg/21,2 lb

Uwaga: *Aby uzyskać dostęp do dodatkowych funkcji inteligentnych, pobierz bezpłatną aplikację VeSync.*

ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ I JĄ ZACHOWAJ

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 uchwytów.
- Zachowaj ostrożność podczas odwracania kosza po zakończeniu gotowania, ponieważ gorący talerz Crisper może wypaść i stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.
- Dokładnie włóż talerz Crisper do kosza, aby zmniejszyć ryzyko jego wypadnięcia.
- **Nie** zasłaniaj żadnych otworów wentylacyjnych, ponieważ wydostaje się przez nie gorąca para. Nie zbliżaj twarzy ani dłoni do tych otworów.
- Wyjmuj gorącą potrawę ostrożnie i **zawsze** używaj szczypiec.
- **Unikaj** owijania przewodu zasilającego wokół otworu wentylacyjnego, gdy urządzenie jest włączone. W przeciwnym razie przewód zasilający może zostać uszkodzony przez wysoką temperaturę, stwarzając zagrożenie podczas użytkowania.

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 działem **Obsługa klienta** (patrz str. 18).
- **Nie** korzystaj z frytkownicy beztłuszczowej, gdy jest uszkodzona lub niesprawna albo gdy ma uszkodzony wtyk lub przewód

zasilania. Skontaktuj się z działem **Obsługa klienta** (patrz str. 18).
- Używanie dodatkowych akcesoriów nie jest zalecane przez Cosori i może prowadzić do obrażeń.
- **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 talerza Crisper oraz podczas usuwania gorącego tłuszczu.
- **Zawsze** umieszczaj talerz Crisper lub wewnętrzny kosz na powierzchni odpornej na ciepło po wyjęciu go z kosza.
- **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 niczego na górze frytkownicy beztłuszczowej. **Nie** przechowuj niczego 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 działem **Obsługa klienta** (patrz str. 18).
- Instrukcje dotyczące czyszczenia akcesoriów można znaleźć w części **Obsługa i konserwacja** (str. 13)
- Urządzenie nieprzeznaczone 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 on 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 talerza Crisper) podczas smażenia beztłuszczowego ani bezpośrednio po jego zakończeniu.
- **Nie** wkładaj do frytkownicy beztłuszczowej papieru, tektury, nieodpornych na wysokie temperatury tworzyw sztucznych ani podobnych materiałów.
- **Nigdy** nie umieszczaj w frytkownicy beztłuszczowej papieru do pieczenia bez znajdującego się na nim jedzenia. Cyrkulacja powietrza mogłaby spowodować uniesienie papieru i zetknięcie się go z grzałkami.
- 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 jego wystąpienia nie było przypalenie potrawy, skontaktuj się z działem **Obsługa klienta** (patrz str. 18).
- Aby wyłączyć frytkownicę beztłuszczową, naciśnij przycisk ⏻ jeden raz. Wyświetlacz wyświetli komunikat STANDBY (gotowość) i ⏻ zachowa pomarańczowy kolor, a wszystkie pozostałe przyciski zostaną wyłączone.
- **Nie** pozostawiaj działającej frytkownicy beztłuszczowej bez dozoru.

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.
- Ta frytkownica powietrzna jest wyposażona w 3-bolcową wtyczkę z uziemieniem. Należy zawsze podłączać ją do uziemionego gniazdka elektrycznego. Nie wolno w żaden sposób modyfikować wtyczki.
- Frytkownica beztłuszczowa może być zasilana **wyłącznie** prądem przemiennym o napięciu **220–240V, 50/60Hz**. **Nie** podłączaj urządzenia do gniazda innego typu (Rysunek a).
- 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. Skontaktuj się z działem **Obsługa klienta** (patrz str. 18).

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 uziemione, zestaw przewodów lub przedłużacz powinien być 3-żyłowy z uziemieniem.

  OSTRZEŻENIE: Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowanego przedstawiciela serwisu.

Pole elektromagnetyczne (EMF)

Frytkownica beztłuszczowa marki Cosori jest zgodna ze wszystkimi standardami dotyczącymi pól elektromagnetycznych (EMF). Jeśli korzystasz z niej prawidłowo i zgodnie ze wskazówkami podanymi w tej instrukcji obsługi, jest bezpieczna w użyciu, na co wskazują dostępne obecnie dowody naukowe.

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.

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 13 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: *Użytkownicy sytemu Android™ muszą wybrać „Allow" (zezwól), aby korzystać z aplikacji VeSync.*

2. Otwórz aplikację VeSync. Jeżeli masz już konto, dotknij pozycji **Log In** (Zaloguj się). Aby utworzyć nowe konto, dotknij pozycji **Sign Up** (Zarejestruj się).

Uwaga: *Aby korzystać z usług i produktów innych firm, musisz utworzyć 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.*

3. Podłącz inteligentną frytkownicę powietrzną i naciśnij ⏻.
4. Dotknij **+** i wybierz swoją inteligentną frytkownicę beztłuszczową.
5. Aby skonfigurować inteligentną frytkownicę beztłuszczową, postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji.

Uwaga:

- *Nazwę i ikonę możesz 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, beztłuszczowej frytkownicy 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.

PILOT ZDALNEGO STEROWANIA

- 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.*

SCHEMAT FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ [RYSUNEK 1]

A. Wlot powietrza
B. Wylot powietrza
C. Panel sterowania
D. Przewód zasilania
E. Talerz Crisper
F. Stojak do smażenia
G. Kosz strefy 1 (4,3 L)
H. Kosz strefy 2 (6,5 L)
I. Uchwyt kosza

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: *Zostaw co najmniej 13 cm przestrzeni za frytkownicą powietrzną.* ***[Rysunek 2].*** *Pozostaw wystarczająco dużo wolnego miejsca z przodu frytkownicy beztłuszczowej, aby można było wyjąć kosz.*

3. Umyj kosze, talerze Crisper i stojak do smażenia dokładnie, używając zmywarki lub miękkiej gąbki.
4. Przetrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie frytkownicy beztłuszczowej za pomocą lekko zwilżonej szmatki. Wytrzyj je do sucha papierowym ręcznikiem.
5. Dokładnie włóż talerze Crisper do koszy, a następnie umieść kosze we frytkownicy beztłuszczowej. ***[rysunek 3].***

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 ⏻, a następnie dotknij **MATCH** (dopasuj). Na wyświetlaczu pojawią się wskazania „**195°C**" oraz „**10 MIN**".
3. Dotknij ▶‖, aby rozpocząć nagrzewanie. Po zakończeniu testu frytkownica beztłuszczowa wyemituje sygnał dźwiękowy.
4. Wyjmij kosze. Pozostaw kosze 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 działem* ***Obsługa klienta*** *(patrz str. 18).*
- *Zachowaj ostrożność podczas odwracania kosza po zakończeniu gotowania, ponieważ gorące talerze Crisper mogą wypaść i stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.*

Korzystanie z inteligentnej frytkownicy beztłuszczowej

Gotowanie

Uwaga:

- ***Nie*** *umieszczaj niczego na górze frytkownicy beztłuszczowej. Mogłoby to zakłócić przepływ powietrza i pogorszyć efekty smażenia beztłuszczowego.* ***[Rysunek 4]***
- *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.*

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 i dostosuj czas oraz temperaturę za pomocą przycisków ∧ i ∨.

- Aby zapisać nowe ustawienia, naciśnij i przytrzymaj przycisk funkcji gotowania przez 3 sekundy, aż frytkownica beztłuszczowa wyda jeden sygnał dźwiękowy.

- Aby zresetować wszystkie funkcje:
  - Naciśnij i przytrzymaj przyciski **ZONE 1** (strefa 1) and **ZONE 2** (strefa 2) jednocześnie przez 3 sekundy, aż frytkownica beztłuszczowa wyda jeden sygnał dźwiękowy.

Uwaga: *Aby szybko zmienić ustawienie czasu lub temperatury, naciśnij i przytrzymaj przycisk ∧ lub ∨.*

AIR FRY (smażenie beztłuszczowe): Smażenie przy użyciu wysokiej temperatury i maksymalnego przepływu powietrza, aby uzyskać chrupiące potrawy, takie jak frytki i skrzydełka kurczaka.

ROAST (opiekanie): Doskonała do mięs i drobiu. Potrawy będą delikatne i soczyste w środku i dobrze przypieczone na zewnątrz.

GRILL (grill): Umożliwia przyrządzanie cienkich kawałków mięsa (takich jak boczek), drobiu, ryb, kiełbasek i warzyw.

BAKE (pieczenie): Równomierne pieczenie ciast, babeczek i innych wypieków.

REHEAT (odgrzewanie): Odgrzewanie pozostałości potraw, aby nadać im chrupkość.

DRY (osuszanie): Osuszanie potraw w stałej, niskiej temperaturze. Doskonała do chipsów owocowych lub warzywnych.

PROOF (wyrastanie): Precyzyjnie utrzymuje niską temperaturę do wyrastania chleba, bułek, pizzy, ciasta i jogurtu.

KORZYSTANIE ZE STOJAKA DO SMAŻENIA

Stojak do smażenia jest używany w koszu strefy 2 (dolnym) do tworzenia gotowania na 3 poziomach (zobacz stronę 11). Stojak do smażenia doskonale sprawdza się do potraw wymagających wyjątkowej chrupkości, takich jak skrobie lub białka.

Uwaga:

- *Stojak do smażenia służy **wyłącznie** do gotowania na dwóch poziomach w strefie 2. **Nie** używaj go w strefie 1, ponieważ kosz jest zbyt płytki.*
- ***Zawsze** upewnij się, że stojak do smażenia jest prawidłowo umieszczony i znajduje się na dnie kosza strefy 2 podczas gotowania. **[rysunek 5].***
- *Jedzenie na stojaku do smażenia będzie gotować się szybciej niż jedzenie bezpośrednio na talerzu Crisper.*
- *Aby ugotować dwa warzywa jednocześnie, przygotuj najpierw twardsze warzywa, a następnie umieść delikatniejsze warzywa.*

UWAGA: Stojak do smażenia będzie gorący po zakończeniu gotowania. Używaj rękawic kuchennych lub szczypiec z silikonowymi końcówkami do wyjęcia go z kosza.

GOTOWANIE Z JEDNYM KOSZEM

Kosz Strefy 1 nadaje się idealnie do mniejszych porcji, potraw zawierających skrobię i białka, które wymagają dodatkowego przypieczenia.

Kosz Strefy 2, wyposażony w górny i dolny element grzejny, jest idealny do większych porcji, pieczenia, warzyw, potraw zawierających skrobię i większych porcji produktów białkowych.

1. Umieść talerze Crisper w koszach. Talerz Crisper umożliwia ściekaniu nadmiaru oleju na dno kosza.
2. Dotknij ⏻. Dotknij **ZONE 1** (strefa 1) lub **ZONE 2** (strefa 2), aby wybrać kosz.
3. Wybierz funkcję gotowania.

Uwaga: *Funkcje gotowania są zaprogramowane i zawierają idealne wartości czasu i temperatury na potrzeby przyrządzania określonych potraw.*

4. Możesz także dostosować temperaturę i czas za pomocą przycisków ∧ i ∨. Możesz to robić w każdej chwili podczas smażenia.

Uwaga: *Aby szybko zmienić ustawienie czasu lub temperatury, naciśnij i przytrzymaj przycisk ∧ lub ∨.*

5. Dotknij ▶‖, aby rozpocząć gotowanie.
6. Na koniec frytkownica beztłuszczowa wyemituje 3 razy sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu wyświetlony zostanie komunikat „**End**" (zakończono).
7. Wyjmij kosz z frytkownicy beztłuszczowej, uważając na gorącą parę. Wyjmuj potrawę z kosza szczypcami lub odpornymi na ciepło akcesoriami.

UWAGA: Gorący talerz Crisper może wypaść podczas odwracania 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 6*].

8. Pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem.

DEZAKTYWOWANIE STREFY

a. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ZONE 1** (strefa 1) lub **ZONE 2** (strefa 2) przez 3 sekundy, aby dezaktywować kosz.
b. Dotknij **ZONE 1** (strefa 1) lub **ZONE 2** (strefa 2), aby wybrać inny kosz.

GOTOWANIE Z DWOMA KOSZAMI

Użyj obu koszy frytkownicy beztłuszczowej, aby gotować różne potrawy jednocześnie. Kosze Strefy 1 i Strefy 2 można kontrolować niezależnie od siebie.

1. Umieść talerze Crisper w koszach. Talerz Crisper pozwala na ściekanie nadmiaru oleju na dno kosza.
2. Dotknij ⏻. Dotknij **ZONE 1** (strefa 1), aby wybrać górny kosz.
3. Wybierz funkcję gotowania.

Uwaga: *Funkcje gotowania są zaprogramowane i zawierają idealne wartości czasu i temperatury na potrzeby przyrządzania określonych potraw.*

4. Możesz także dostosować temperaturę i czas za pomocą przycisków ∧ i ∨. Możesz to robić w każdej chwili podczas smażenia.
5. Następnie dotknij **ZONE 2** (strefa 2), aby wybrać dolny kosz.
6. Wybierz funkcję gotowania i w razie potrzeby dostosuj temperaturę i czas.
7. Dotknij ▶‖, aby rozpocząć gotowanie w obu koszach.

Uwaga: *Aby wstrzymać gotowanie, dotknij* ***ZONE 1*** *(strefa 1) or* ***ZONE 2*** *(strefa 2), aby wybrać kosz, a następnie dotknij* ▶‖.

8. Na koniec frytkownica beztłuszczowa wyemituje 3 razy sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu wyświetlony zostanie komunikat „**End**" (zakończono).
9. Wyjmij kosz z frytkownicy beztłuszczowej, uważając na gorącą parę. Wyjmuj potrawę z kosza szczypcami lub odpornymi na ciepło akcesoriami.

UWAGA: Gorący talerz Crisper może wypaść podczas odwracania 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 7].***

10. Pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem.

MATCH (DOPASUJ)

Funkcja Match (dopasuj) powiela ustawienia w całej frytkownicy beztłuszczowej, dzięki czemu kosze Strefy 1 i Strefy 2 gotują w tym samym czasie i temperaturze. Umożliwia to jednoczesne gotowanie dużych ilości potraw.

1. Dotknij ⏻, a następnie dotknij **MATCH** (dopasuj).
2. Wybierz funkcję gotowania.
3. Możesz także dostosować czas i temperaturę za pomocą przycisków ﹀ i ﹀.
4. Dotknij ▶‖, aby rozpocząć smażenie beztłuszczowe w obu koszach.

Uwaga: *Funkcja Match nie będzie działać, jeśli w jednym lub obu* ***koszach trwa już gotowanie****.*

SYNC (SYNCHRONIZUJ)

Funkcja Sync (synchronizuj) automatycznie synchronizuje obydwa kosze, aby zakończyć gotowanie w tym samym czasie.

1. Dotknij ⏻, a następnie **ZONE 1** (strefa 1), aby wybrać górny kosz.
2. Wybierz funkcję gotowania.
3. Możesz zmienić też ustawić temperaturę i czas.
4. Dotknij **ZONE 2** (strefa 2), aby wybrać dolny kosz. Wybierz funkcję gotowania i w razie potrzeby dostosuj ustawienia.
5. Dotknij **SYNC** (synchronizuj).
6. Dotknij ▶‖, aby rozpocząć gotowanie. Na wyświetlaczu kosza z **krótszym czasem gotowania** pojawi się komunikat „**Hold**" (wstrzymaj).
7. Gdy czasy gotowania w obu koszach będą takie same (pozostały czas będzie taki sam), frytkownica beztłuszczowa wyemituje sygnał dźwiękowy, a drugi kosz automatycznie rozpocznie gotowanie.
8. Obydwa kosze zakończą gotowanie w tym samym czasie.

Aby wcześniej anulować gotowanie w strefie:

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ZONE 1** (strefa 1) lub **ZONE 2** (strefa 2) przez 3 sekundy, aby anulować gotowanie w tej strefie.

aby wcześniej anulować gotowanie w obu strefach.

2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk ▶‖ przez 3 sekundy,

GOTOWANIE 3-WARSTWOWE

Przygotuj pełny posiłek, gotując jedzenie w strefie 1 i wykorzystując stojak do smażenia w strefie 2, aby przekształcić dolny kosz w dwa poziomy gotowania. Strefa 1 i górna warstwa strefy 2 zapewniają wyjątkową chrupkość, dzięki czemu idealnie nadają się do przyrumieniania produktów białkowych, natomiast dolna warstwa strefy 2 jest doskonała do potraw, które nie wymagają intensywnego przypiekania, takich jak warzywa. ***[rysunek 8].***

Uwaga: *Stojak do smażenia służy* ***wyłącznie*** *do gotowania na dwóch poziomach w strefie 2.* ***Nie*** *używaj go w strefie 1, ponieważ kosz jest zbyt płytki.*

1. Upewnij się, że talerze Crisper znajdują się w koszach.
2. Umieść warzywo lub produkt skrobiowy na talerzu Crisper w koszu strefy 2.
3. Umieść stojak do smażenia na talerzu Crisper w strefie 2, a następnie dodaj przyprawione produkty zawierające białko lub skrobię na stojak do smażenia.
4. Umieść dodatkowe produkty białkowe lub skrobiowe w koszu Strefy 1.
5. Dotknij przycisku **ZONE 1** (strefa 1), wybierz funkcję gotowania i w razie potrzeby dostosuj czas i temperaturę za pomocą przycisków ﹀ i ﹀.
6. Dotknij przycisku **ZONE 2** (strefa 2), wybierz funkcję gotowania i w razie potrzeby dostosuj czas i temperaturę za pomocą przycisków ﹀ i ﹀.
7. Dotknij przycisku **SYNC** (synchronizuj), następnie dotknij ▶‖, aby rozpocząć gotowanie.

GOTOWANIE 3-WARSTWOWE (CIĄG DALSZY)

Uwaga:

- *Jedzenie na stojaku do smażenia będzie gotować się szybciej niż jedzenie bezpośrednio na talerzu Crisper.*
- *Aby ugotować dwa warzywa jednocześnie, przygotuj najpierw twardsze warzywa, a następnie umieść delikatniejsze warzywa.*
- *Aby uzyskać najlepsze wyniki, nie należy gotować świeżej i mrożonej żywności w tym samym koszu.*
- *Odwracanie produktów białkowych w połowie gotowania pomaga zapewnić równomierne gotowanie i przyrumienienie.*
- *Namocz stojak do smażenia w wodzie z mydłem, aby usunąć uporczywy tłuszcz i resztki jedzenia.*

UWAGA: *Stojak do smażenia będzie gorący po zakończeniu gotowania. Używaj rękawic kuchennych lub szczypiec z silikonowymi końcówkami do wyjęcia go z kosza.*

Poradnik przyrządzania potraw

PRZEPEŁNIENIE

- Jeśli kosz zostanie przepełniony, potrawa zostanie nierównomiernie ugotowana.
- **Nie** wkładaj nadmiernej ilości potraw. 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 frytkownicy beztłuszczowej.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE POTRAW

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, często potrząsaj lub przewracaj potrawy w trakcie gotowania. Zalecamy potrząsanie lub przewracanie potraw szczypcami co najmniej 3 razy podczas gotowania.
- Podczas gotowania produktów białkowych upewnij się, że talerz Crisper znajduje się w koszu strefy 1, aby uzyskać wyjątkową chrupkość.

KURCZAK W CAŁOŚCI

- Zalecamy użycie talerza Crisper, aby zapobiec kontaktowi spodu kurczaka z tłuszczem i olejem ściekającym podczas gotowania.
- Do obracania kurczaka podczas gotowania używaj szczypiec. Wsuń jedną stronę szczypiec do kurczaka, aby bezpiecznie chwycić kurczaka przed odwróceniem. ***[Rysunek 9].***

PRZEŁĄCZANIE JEDNOSTEK TEMPERATURY

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk **TEMP** (temperatura) ∧ i ∨ jednocześnie 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.

WSTRZYMYWANIE

- Dotknij ▶‖, aby wstrzymać gotowanie w trybie podwójnego lub pojedynczego kosza. Aby wstrzymać gotowanie w jednym koszu podczas gotowania w dwóch koszach, wybierz kosz, który chcesz wstrzymać, a następnie dotknij ▶‖. Po wstrzymaniu frytkownica beztłuszczowa przestanie się nagrzewać i ▶‖ zacznie migać.
- Dotknij ▶‖, aby wznowić gotowanie.
- Po 10 minutach braku aktywności frytkownica beztłuszczowa się wyłączy.

WSTRZYMYWANIE (CIĄG DALSZY)

- Ta funkcja umożliwia wstrzymanie gotowania bez wyjmowania kosza z frytkownicy beztłuszczowej.

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.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

- Jeśli frytkownica beztłuszczowa nie ma żadnych uruchomionych programów gotowania, po 10 minutach braku aktywności wszystkie ustawienia zostaną wykasowane i urządzenie się wyłączy.

Obsługa i konserwacja

Uwaga:

- ***Zawsze*** *myj kosze frytkownicy beztłuszczowej i talerze Crisper po każdym użyciu.*
- *Wyłożenie koszy folią (z wyjątkiem talerzy Crisper) może ułatwić 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. Kosz i talerze Crisper można też myć gorącą wodą z detergentem oraz miękką gąbką. Namocz je w razie potrzeby.

Uwaga: *Unikaj stosowania w ich przypadku 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. Użyj gąbki, aby rozprowadzić pastę na koszu i talerzu Crisper, a następnie wyszoruj. Pozostaw kosz i talerz Crisper na 15 minut przed spłukaniem.
    c. Umyj kosze i talerze Crisper wodą z mydłem przed użyciem.
5. Wnętrze frytkownicy beztłuszczowej czyść za pomocą lekko zwilżonej, miękkiej gąbki lub szmatki. **Nie** zanurzaj frytkownicy beztłuszczowej w wodzie. W razie potrzeby oczyść grzałki z resztek jedzenia. ***[Rysunek 10].***
6. Wysusz ją przed ponownym użyciem.

Uwaga: *Przed włączeniem frytkownicy beztłuszczowej upewnij się, że grzałka jest zupełnie sucha.*

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa wydaje odgłos klikania podczas gotowania.	To normalne zjawisko. Frytkownica beztłuszczowa stara się utrzymać zadaną temperaturę.
Frytkownica beztłuszczowa się nie włącza.	Upewnij się, że frytkownica beztłuszczowa jest podłączona do zasilania.
	Umieść kosze prawidłowo w frytkownicy beztłuszczowej.
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 (patrz **Wskazówki dotyczące żywności**, str. 12).
Po smażeniu beztłuszczowym potrawa nie jest chrupiąca.	Rozpylenie lub rozsmarowanie niewielkiej ilości oleju na potrawie może zwiększyć chrupkość (patrz **Poradnik przyrządzania potraw** str. 12).
Nie udaje się prawidłowo wsunąć koszy do frytkownicy beztłuszczowej.	Upewnij się, że kosz nie jest przepełniony potrawą.
	Upewnij się, że talerze Crisper są stabilnie umieszczone 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.
	Gotowanie tłustych potraw spowoduje gromadzenie się oleju pod talerzami Crisper. Olej ten może wytwarzać biały dym, a kosz może być gorętszy niż zwykle. Jest to normalne i nie powinno wpływać na gotowanie. Zachowaj ostrożność podczas obsługi kosza.
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 uleci. Jeśli przyczyną jego wystąpienia nie było przypalenie potrawy, skontaktuj się z działem **Obsługa klienta** (patrz str. 18).
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. 8). Jeśli zapach plastiku nie zniknie, skontaktuj się z działem **Obsługa klienta** (patrz str. 18).

Rozwiązywanie problemów (ciąg dalszy)

Problem	Możliwe rozwiązanie
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E01".	Przerwanie obwodu w górnym czujniku temperatury strefy 1. Skontaktuj się z działem **Obsługa klienta** (patrz str. 18).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E02".	Zwarcie w górnym czujniku temperatury strefy 1. Skontaktuj się z działem **Obsługa klienta** (patrz str. 18).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E03".	Aktywowanie zabezpieczenia frytkownicy beztłuszczowej przed przegrzaniem w strefie 1. Wyłącz i odłącz frytkownicę beztłuszczową i pozostaw do pełnego ostygnięcia. Jeśli na wyświetlaczu nadal wyświetlany jest komunikat **„E03"**, skontaktuj się z działem **Obsługa klienta** (patrz str. 18).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E12".	Wystąpił błąd w górnym silniku. Skontaktuj się z działem **Obsługa klienta** (patrz str. 18).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E24".	Przerwanie obwodu w górnym czujniku temperatury strefy 2. Skontaktuj się z działem **Obsługa klienta** (patrz str. 18).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E25".	Zwarcie w górnym czujniku temperatury strefy 2. Skontaktuj się z działem **Obsługa klienta** (patrz str. 18).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E26".	Przerwanie obwodu w dolnym czujniku temperatury strefy 2. Skontaktuj się z działem **Obsługa klienta** (patrz str. 18).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E27".	Zwarcie w dolnym czujniku temperatury strefy 2. Skontaktuj się z działem **Obsługa klienta** (patrz str. 18).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E28".	Aktywowanie zabezpieczenia frytkownicy beztłuszczowej przed przegrzaniem w strefie 2. Wyłącz i odłącz frytkownicę beztłuszczową i pozostaw do pełnego ostygnięcia. Jeśli na wyświetlaczu nadal wyświetlany jest komunikat **„E28"**, skontaktuj się z działem **Obsługa klienta** (patrz str. 18).
Na wyświetlaczu wyświetla się kod błędu "E30".	Wystąpił błąd w dolnym silniku. Skontaktuj się z działem **Obsługa klienta** (patrz str. 18).

Jeśli problemu, z którym masz do czynienia, nie ma na tej liście, skontaktuj się z działem **Obsługa klienta** (patrz str. 18).

Deklaracja zgodności

Arovast Corporation oświadcza niniejszym, że ten produkt jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami i innymi odpowiednimi postanowieniami dyrektywy 2014/53/EU, 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://cosori.com/euro/compliance.

Producent:
VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD.
6 Raffles Quay, #14-06, 048580 Singapur

Informacje na temat ograniczonej gwarancji

Nazwa produktu	Inteligentna frytkownica beztłuszczowa Turbo Tower™ Pro 10,8 l
Model	CAF-DC123S-DEUR
Dla własnej informacji zdecydowanie zalecamy zapisanie numeru identyfikacyjnego zamówienia i daty zakupu.	
Data zakupu	
Nr identyfikacyjny zamówienia	

Ograniczona gwarancja Cosori

Dwuletnia (2-letnia)* ograniczona gwarancja na produkty konsumenckie

Etekcity GmbH („Etekcity") 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 Etekcity wyłącznie wedle własnego uznania (i) zwróci równowartość ceny zakupu, jeśli dokonano go bezpośrednio w sklepie internetowym COSORI, lub (ii) naprawi wszystkie wady materiałowe i wykonania lub (iii) wymieni produkt na inny o takiej samej lub wyższej wartości lub (iv) przekaże konsumentowi kredyt w sklepie na kwotę równą cenie zakupu.

Co obejmuje gwarancja?

Ta ograniczona gwarancja przysługuje wyłącznie pierwotnemu nabywcy produktu. Nie może być przeniesiona na jego kolejnego właściciela niezależnie od tego, czy własność przeniesiono w konkretnym okresie ograniczonej gwarancji, czy kiedykolwiek indziej. Żeby móc skorzystać z praw wynikających z ograniczonej gwarancji, pierwotny nabywca konsument musi przedstawić opis wady / nieprawidłowego działania oraz dowód zakupu. Należy uważać na nieautoryzowanych pośredników i sprzedawców
Ta ograniczona gwarancja nie obejmuje zakupionych u nich produktów. Ograniczona gwarancja Etekcity dotyczy wyłącznie produktów zakupionych u autoryzowanych pośredników i sprzedawców podlegających środkom kontroli jakości Etekcity 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 Etekcity lub u autoryzowanych sprzedawców.
Pytania o konkretnego sprzedawcę lub informacje o zakupie produktu u nieautoryzowanego sprzedawcy można kierować do działu obsługi klienta.

Czego gwarancja nie obejmuje?

• Wad wynikających z normalnego zużycia, w tym części lub szkód spowodowanych wykorzystaniem produktu niezgodnie z przeznaczeniem.
• Wad produktu, jeśli dowód zakupu w jakiś sposób zmieniono lub stał się on nieczytelny.
• Wad produktu, jeśli dokonano zmiany lub usunięto numer modelu, numer seryjny i kod daty produkcji lub jeśli sprawiono, że stały się one nieczytelne.
• Wad produktu, którego pierwotny stan zmieniono.
• Wad produktu używanego niezgodnie z zaleceniami i instrukcjami w podręczniku użytkownika.
• Uszkodzeń wynikających z podłączenia urządzeń peryferyjnych lub dodatkowych urządzeń i akcesoriów niezalecanych w podręczniku użytkownika.
• Uszkodzeń lub wad spowodowanych wypadkiem, wykorzystaniem niezgodnie z przeznaczeniem czy nieodpowiednią lub niewystarczającą konserwacją.
• Uszkodzeń lub wad spowodowanych serwisowaniem lub naprawą produktu przez nieautoryzowanego usługodawcę lub kogokolwiek spoza Etekcity.
• Uszkodzeń lub wad spowodowanych podczas wykorzystania do celów komercyjnych, najmu i innych niezgodnie z przeznaczeniem.
• Uszkodzeń spowodowanych przez m.in. zwierzęta, uderzenie pioruna, nieprawidłowe napięcie, pożar, katastrofę naturalną, transport, zmywarkę do naczyń lub wodę (nie dotyczy produktów wyraźnie oznaczonych w podręczniku użytkownika jako dopuszczone do mycia w zmywarce).

• Uszkodzeń ubocznych i wynikowych.
• Uszkodzeń lub wad, których wartość przekracza koszt produktu.
Korzystanie z ograniczonej gwarancji w pięciu prostych krokach:
1. Sprawdzić, czy produkt jest objęty podanym tu Okresem ograniczonej gwarancji.
2. Mieć przy sobie kopię faktury i numer zamówienia lub inny dowód zakupu.
3. Być w posiadaniu produktu. NIE POZBYWAĆ się produktu przed kontaktem z firmą.
4. Skontaktować się z działem obsługi klienta.
5. Po zatwierdzeniu wniosku przez dział obsługi klienta zwrócić produkt z kopią faktury i numerem zamówienia.

Jedyne i wyłączne środki zaradcze

WYŻEJ WYMIENIONA OGRANICZONA GWARANCJA STANOWI WYŁĄCZNE ZOBOWIĄZANIE ETEKCITY 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 ETEKCITY 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 ETEKCITY GMBH ZAPEWNIA KONSUMENTOM ZAKUPYWANE PRZEZ NICH PRODUKTY W STANIE „JAK JEST". ETEKCITY 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 ETEKCITY GMBH, JEJ PODMIOTY STOWARZYSZONE, LICENCJODAWCY, USŁUGODAWCY, PRACOWNICY, AGENCI, SPECJALIŚCI I DYREKTORZY NIE PONOSZĄ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA:

(a) ODSZKODOWANIA WYNIKAJĄCE Z PRODUKTÓW ZAKUPIONYCH OD ETEKCITY 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 ETEKCITY 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 ETEKCITY 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 W 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 Etekcity ma prawo zmienić warunki i dostępność tej ograniczonej gwarancji wedle własnego uznania, ale żadne zmiany nie będą działały wstecz.

Ten gwarancji udziela:
JPK Trading Sp. z o.o.
Obrońców Tobruku 23/36
01-494 Warszawa Polska

Obsługa klienta

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

Adres e-mail:
sklep@cosoripolska.pl

** Przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta przygotuj fakturę i numer zamówienia.*

Referencje

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

App Store® to znak towarowy firmy Apple Inc.

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

iOS to zastrzeżony znak towarowy firmy Cisco Systems, Inc. i/lub jej podmiotów stowarzyszonych w Stanach Zjednoczonych i wybranych innych krajach.

Znak słowny Bluetooth® i logo są zastrzeżonymi znakami towarowymi firmy Bluetooth SIG, Inc. i są używane przez firmę Arovast Corporation na podstawie licencji. Inne znaki towarowe i nazwy handlowe są własnością odpowiednich właścicieli.

Innholdsfortegnelse

Pakkeinnhold	1
Spesifikasjoner	1
Les Gjennom og Spar På Disse Instruksjonene	2
VeSync Appkonfigurering	6
Bli bedre kjent med din smarte Airfryer	7
Før førstegangsbruk	8
Bruke Din Smarte Airfryer	8
Feilsøking	14
Begrenset Garantiinformasjon	16
Kundestøtte	18

Pakkeinnhold

- 1 × Turbo Tower™ Pro 10.8-liter Smart Airfryer
- 2 × Frityrplate
- 1 × Stekerist
- 1 × Bruksanvisning
- 1 × Hurtigstartveiledning

Spesifikasjoner

Modell	CAF-DC123S-DEUR
Strømforsyning	AC 220–240V, 50Hz
Nominell effekt	2630 W
Kapasitet	10,8 L Sone 1 (Øvre kurv): 4,3 L Sone 2 (Nedre kurv): 6,5 L
Temperaturspenn	30°-230°C / 90°-450°F
Tidsramme	1 min–24 t
Dimensjoner (inkludert håndtak, L x B x H)	41,3 x 30 x 40,5 cm / 16,3 x 11,8 x 15,9 in
Vekt	9,6 kg / 21,2 lb

Merknad: *For å få tilgang til flere smarte funksjoner, last ned den gratis VeSync-appen .*

LES GJENNOM OG SPAR PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK OG ADVARSLER

Følg grunnleggende sikkerhetstiltak ved bruk av din airfryer. Les alle instruksjoner

VIKTIGE SIKKERHETSPUNKTER

- **Ikke** ta på de varme overflatene, bruk håndtakene.
- Vær forsiktig når du snur kurven etter tilberedning, siden den varme frityrplaten kan falle ut og utgjøre en sikkerhetsrisiko.
- Sett frityrplaten godt på plass i kurven, for å redusere sjansen for at den faller ut.
- **Ikke** blokker 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.
- **Unngå** å vikle strømledningen rundt varmAirfryeren utløpsåpningen når enheten er i drift. Ellers så kan strømledningen bli skadet av den høye temperaturen på den varme luften, noe som kan føre til fare for elektrisk støt/ kortslutning under bruk.

GENERELL SIKKERHET

- For å sikre seg mot elektrisk støt, **ikke senk airfryeren**, ledningen eller støpselet ned i vann eller andre 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 avkjøle 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 slik det skal, eller om på noen som helst måte den har blitt skadet. Returner apparatet til nærmeste autoriserte serviceverksted for undersøkelse, reparasjon eller justering. Kontakt **Kundestøtte** (se side 18).
- **Ikke** bruk airfryeren hvis den er skadet, ikke fungerer på riktig måte, eller hvis ledningen eller

støpselet er skadet. Kontakt **Kundestøtte** (se side 18).
- Bruken av tilbehør anbefales ikke av Cosori, og kan forårsake personskader.
- **Ikke** bruk utendørs.
- **Ikke** plasser airfryeren eller noen av delene på en komfyr, nær gass- eller elektriske brennere, eller i en oppvarmet ovn.
- 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.
- **Ikke** rengjør med metallskureputer. 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 airfryeren. **Ikke** oppbevar noe inni airfryeren.
- Denne airfryeren kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har fått tilsyn eller instruksjon mht. bruk av airfryeren på en sikker måte og forståelse for de involverte farene.
- **Ikke** tillat barn å rengjøre eller utføre vedlikehold på airfryeren med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
- Barn må alltid være under tilsyn, for å sikre at de ikke leker med airfryeren.
- Denne airfryeren 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 airfryeren til noe andre formål enn den tiltenkte bruken.
- All annen service bør utføres av en autorisert servicerepresentant, kontakt **Kundestøtten** (se side 18).
- For instruksjoner gjeldende rengjøring av tilbehør, se **Stell og Vedlikehold** (side 13)
- Ikke ment for kommersiell bruk. Kun ment for hjemmebruk.

MENS DU AIRFRYER

- En airfryer bruker **kun** varm luft. **Aldri** fyll kurven med olje eller fett.
- **Aldri** bruk airfryeren uten at kurven(e) er satt på plass.
- **Ikke** plasser for store matvarer eller metallredskaper

i airfryeren, 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 airfrying.
- **Ikke** legg papir, papp, ikke-varmebestandig plast, eller lignende materialer inni airfryeren.
- **Aldri** legg bake- eller stekepapir i airfryeren uten mat på toppen. 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.
- **Alltid** bruk varmesikre beholdere. Vær ekstremt forsiktig hvis du bruker beholdere som ikke er laget av metall eller glass.
- For å redusere faren for brann, hold airfryeren 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 airfryeren 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 18).
- For å slå airfryeren av, trykk på ⏻ én gang. Skjermen vil vise STANDBY (Vente modus), ⏻ og vil forbli oransje, og alle andre knapper vil slås av.
- **Ikke** la airfryeren din stå uten tilsyn mens den er i bruk.

STRØM OG LEDNING

- Slå av airfryeren før du fjerner støpselet fra uttaket.
- For å koble fra, ta tak i støpselet og trekk det forsiktig ut av stikkontakten. **Aldri** trekk fra 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 airfryeren, for å forhindre kvelningsfare.
- **Aldri** bruk et uttak under benken når du kobler airfryeren til stikkontakten.
- Denne Airfryeren har en 3-polet jordet støpsel. Plugg alltid støpselet inn i et jordet strømuttak. Ikke modifiser støpselet på noen måte.
- Airfryeren din bør **kun** bli brukt med **220–240V, 50/60Hz** elektriske systemer. **Ikke** plugg inn i en annen type uttak. (Figur a)
- Hold airfryeren og dens ledning utenfor rekkevidde for 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 brann. Vennligst kontakt **Kundestøtte** (se side 18).

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 airfryeren.
  - 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.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Din Cosori Airfryer overholder alle standarder gjeldende elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i henhold til instruksjonene i denne brukerhåndboken, er apparatet trygt å bruke basert på vitenskapelig bevis tilgjengelig i dag.

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



FORSIKTIG: Varm overflate.

Dette symbolet betyr at produktet ikke må avhendes som husholdningsavfall, og skal leveres innpå 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

Merknad:

- *VeSync-appen blir kontinuerlig forbedret og kan endres over tid. Følg instruksjonene i appen hvis det er forskjeller.*
- *Krever at enheten kjører appen, Wi-Fi eller mobildata, og iOS-versjon 13 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.



Merknad: *For Android™ brukere, velg "Allow" («Tillat») for å bruke VeSync.*

2. Åpne VeSync-appen. Hvis du allerede har en konto, trykk **Log In** (Logg inn). For å opprette ny konto, trykk på **Sign Up** (Registrer deg).

Merknad: *Du må opprette din egen VeSync-konto, for å kunne ta i bruk tredjepartstjenester og -produkter. Disse vil ikke fungere 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 sette opp den smarte airfryeren.

Merknad:

- *Du kan bytte navn og ikon når som helst ved å gå til skjermbildet for den smart airfryeren og trykke på ⚙.*

KOBLE FRA WI-FI®

- For å koble fra Wi-Fi®, trykk og hold ⏻ inne i 15 sekunder, inntil Wi-Fi-indikatoren slås av. Dette vil gjenopprette standardinnstillingene på den smarte airfryeren, 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 airfryer funksjoner, 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 opprettet av Cosoris interne kokker er tilgjengelig på appen. Disse oppskriftene angir automatisk anbefalt tid og temperatur.
- Opprett og lagre tilpassede oppskrifter.

Merknad: *VeSync-appen blir kontinuerlig oppdatert og appfunksjonene vil videreutvikles.*

Bli bedre kjent med din smarte airfryer

Merknad:

- ***Ikke*** *prøv å åpne toppen på airfryeren. Dette er ikke et lokk.*

AIRFRYER-DIAGRAM[FIGUR 1]

A. Luftinntak
B. Luftuttak
C. Kontrollpanel
D. Strømledning
E. Frityrplate
F. Stekerist
G. 4,3-L Sone 1 Kurv
H. 6,5-L Sone 2 Kurv
I. Kurvhåndtak

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).

Merknad: *La det være minst 13 cm med plass bak airfryeren.* ***[Figur 2]***
La det være nok plass foran airfryeren, for å kunne ta ut kurven.

3. Vask kurvene, frityrplaten og stekeristen grundig ved hjelp av enten en oppvaskmaskin eller bruken av en ikke-slipende svamp.
4. Tørk av innsiden og utsiden av airfryeren med en litt fuktig klut. Tørk av med et håndkle.
5. Sett frityrplatene inni kurvene, og legg kurvene inni airfryeren. ***[Figur 3]***

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 gjernværende rester fra produksjonen under prosessen.

1. Forsikre deg om at airfryerkurvene er tomme og koble airfryeren i stikkontakten.
2. Trykk på ⏻, trykk så på **MATCH** (KOPIER). Skjermen vil vise «**195°C**» og «**10 MIN**».
3. Trykk på ▶‖ for å starte oppvarmingen. Når testkjøringen er ferdig vil airfryeren pipe.
4. Trekk ut kurvene. La kurven avkjøles helt i 10–30 minutter.

Merknad:

- *Alle airfryer kan ha en plastlukt fra produksjonsprosessen. Dette er normalt. Hvis plastlukten ikke minsker etter en testkjøring, kontakt* ***Kundestøtte*** *(se side 18).*
- *Vær forsiktig når du snur kurven etter matlaging, siden de varme frityrplatene kan falle ut og utgjøre en sikkerhetsrisiko.*

Bruke Din Smarte Airfryer

Matlaging

Merknad:

- ***Ikke*** *legg noe ovenpå airfryeren. Dette vil forstyrre luftstrømmen og forårsake dårlige resultater for airfryingen. [****Figur 4****]*
- *En airfryer er ikke en frityrkoker.* ***Ikke*** *fyll kurven med olje, stekefett, eller annen væske.*
- *Vær forsiktig, et kan komme varm damp når du tar kurven ut av airfryeren.*

MATLAGINGSFUNKSJON INNSTILLINGER

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 ved hjelp av ∧ og ∨-knappene.

- For å lagre de nye innstillingene, trykk og hold inne matlagingsfunksjon-knappen i 3 sekunder, til airfryeren piper én gang.

- For å nullstille alle funksjoner:
  - Trykk på og hold inne **ZONE 1** (SONE 1) og **ZONE 2** (SONE 2) samtidig i 3 sekunder inntil airfryeren piper én gang.

Merknad: *For å raskt og enkelt øke eller redusere tid eller temperatur, trykk og hold på ⌃ eller ⌄-knappene.*

AIR FRY (Luftfritere): Tilbereder mat med høy varme, og maksimerer luftstrømmen for mat som pommes frites og kyllingvinger.

ROAST (Steke): Fungerer bra for kjøtt og fjærfe. Maten vil være mør og saftig på innsiden, og godt stekt på utsiden.

GRILL (Grille): For tilbereding av tynne kjøttstykker (slik som bacon), fjærfe, fisk, pølser og grønnsaker.

BAKE (Bake): Baker kaker, muffins og bakverk jevnt

REHEAT (Varme opp på nytt): For oppvarming av matrester, ved å varme dem opp forsiktig, slik at du får gode resultater.

DRY (Dehydrere): Til uttørking av mat med en jevn, lav temperatur. Fungerer bra for frukt- eller grønnsakschips.

PROOF (Heving): Holder en nøyaktig, lav temperatur for å heve brød, rundstykker, pizza, deig og yoghurt.

BRUKE STEKERISTEN

Stekeristen brukes i Zone 2 (Sone 2/ nederste) kurven for å muliggjøre 3-lags matlaging (se side 11). Stekeristen egner seg godt til mat med stivelse og proteiner, for å gjøre dem ekstra gode og sprøe.

Merknad:

- *Stekeristen er **kun** ment for bruk til to lags matlaging i Sone 2. **Ikke** bruk stekeristen i Sone 1, da Sone 1-kurven er for grunn.*
- *Pass **alltid** på at stekeristen er satt riktig på plass, og i bunnen av Sone 2-kurven under matlagingen. **[Figur 5]***
- *Maten på stekeristen vil tilberedes raskere enn maten på frityrplaten.*
- *For å tilberede to forskjellige typer grønnsaker på en gang, begynn med de tykkere grønnsakene først, og legg deretter de mer delikate grønnsakene i frityren etterpå.*

FORSIKTIG: Stekeristen vil være varm etter matlagingen. Bruk ovnsvotter eller steketang med silikon gripeflater for å fjerne den fra kurven.

MATLAGING MED EN KURV

Kurven i Zone 1 (Sone 1) egner seg godt for mindre porsjoner, stivelse- og proteinholdig mat som kan dra nytte av ekstra sprøhet.

Kurven i Zone 2 (Sone 2) er utstyrt med både øvre og nedre varmeelementer, er perfekt for større gjenstander, baking, grønnsaker, stivelsesholdig mat og større stykker proteinholdig mat.

1. Legg frityrplatene inni kurvene. Frityrplaten lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.
2. Trykk ⏻. Trykk på **ZONE 1** (SONE 1) eller **ZONE 2** (SONE 2) for å velge en kurv.
3. Velg en matlagingsfunksjon.

Merknad: *Matlagingsfunksjoner er programmert med en ideell tid og temperatur for å tilberede enkelte mattyper.*

4. Valgfritt så kan du justere temperaturen og tiden ved hjelp av ⌃ og ⌄-knappene. Du kan gjøre dette når som helt i løpet av matlagingen.

Merknad: *For å raskt og enkelt øke eller redusere tid eller temperatur, trykk og hold på ⌃ eller ⌄-knappene.*

5. Trykk på ▶‖ for å starte matlagingen.
6. Airfryeren vil pipe 3 ganger når den er ferdig. Skjermen vil vise «**End**» (Slutt) .
7. Ta kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp. Bruk tang eller varmesikre redskaper for å fjerne maten fra kurven.

FORSIKTIG: Den varme frityrplaten 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 ut oljen før du bytter kurven. [*Figur 6*]

8. La avkjøle før rengjøring.

FOR Å VELGE BORT EN SONE

a. Trykk på og hold inne **ZONE 1** (SONE 1) eller **ZONE 2** (SONE 2) i 3 sekunder for å velge bort kurven.

b. Trykk på **ZONE 1** (SONE 1) eller **ZONE 2** (SONE 2) for å velge den andre kurven.

MATLAGING MED TO KURVER

Bruk begge kurvene i airfryeren, for å tilberede forskjellig typer mat samtidig. Zone 1 (Sone 1) og Zone 2 (Sone 2) kan styres uavhengig av hverandre.

1. Legg frityrplatene inni kurvene. Frityrplaten lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.
2. Trykk ⏻. Trykk på **ZONE 1** (SONE 1) for å velge den øverste kurven.
3. Velg en matlagingsfunksjon.

Merknad: *Matlagingsfunksjoner er programmert med en ideell tid og temperatur for å tilberede enkelte mattyper.*

4. Valgfritt så kan du justere temperaturen og tiden ved hjelp av ⌃ og ⌄-knappene. Du kan gjøre dette når som helt i løpet av matlagingen.
5. Trykk så på **ZONE 2** (SONE 2) for å velge den nederste kurven.
6. Velge en matlagingsfunksjon, og juster temperatur og tid hvis nødvendig.
7. Trykk på ▶‖ for å sette i gang å tilberede maten med begge kurvene.

Merknad: *For å pause matlagingen, trykk på **ZONE 1** (SONE 1) eller **ZONE 2** (SONE 2) for å velge en kurv, trykk så på ▶‖ .*

8. Airfryeren vil pipe 3 ganger når den er ferdig. Skjermen vil vise «**End**» (Slutt).
9. Ta kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp. Bruk tang eller varmesikre redskaper for å fjerne maten fra kurven.

FORSIKTIG: Den varme frityrplaten 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 ut oljen før du bytter kurven. *[Figur 7]*

10. La avkjøle før rengjøring.

MATCH (KOPIER)

Match (Kopier)-funksjonen kopierer innstillingene på tvers av airfryeren, slik at kurvene i Sone 1 og Sone 2 tilbereder maten ved samme tid og temperatur. Dette lar deg lage store mengder på en gang.

1. Trykk på ⏻, trykk så på **MATCH** (KOPIER).
2. Velg en matlagingsfunksjon.
3. Valgfritt så kan du justere tiden og temperaturen ved hjelp av ∧ og ∨-knappene.
4. Trykk ▶‖ for å starte airfryingen med begge kurvene.

Merknad: *Hvis en eller begge kurvene allerede er i bruk, vil Match matlaging-funksjonen* ***ikke*** *fungere.*

SYNC (SYNKRONISER)

Synkroniseringsfunksjonen synkroniserer kurvene til å fullføre matlagingen samtidig.

1. Trykk på ⏻, trykk så på **ZONE 1** (SONE 1) for å velge den øverste kurven.
2. Velg en matlagingsfunksjon.
3. Alternativt så kan du endre på temperaturen og tiden.
4. Trykk på **ZONE 2** (SONE 2) for å velge den nederste kurven. Velg en matlagingsfunksjon, og endre på innstillingene hvis nødvendig.
5. Trykk på **SYNC** (SYNKRONISER).
6. Trykk på ▶‖ for å starte matlagingen. Skjermen for kurven med den **kortere matlagingstiden** vil vise «**Hold**» (Vent).
7. Når matlagingstiden på begge kurvene stemmer overens (de har samme gjenstående tid), piper airfryeren, og den andre kurven setter automatisk i gang tilberedingen
8. Begge kurvene vil fullføre matlagingen samtidig.

For å avbryter tilberedingen tidligere i en sone:

1. Trykk på og hold inne **ZONE 1** (SONE 1) eller **ZONE 2** (SONE 2) i 3 sekunder for å avbryte tilberedingen i den sonene.

For å avbryter tilberedingen tidligere i begge sonene:

2. Trykk og hold ▶‖ i 3 sekunder.

3-LAGS MATLAGING

Tilbered et komplett måltid ved å tilberede mat i Sone 1, og bruke stekeristen i Sone 2 for å bruke den nederste kurven til to lags matlaging. Sone 1 og det øverste laget av Zone 2 gir ekstra sprø resultater, noe som gjør dem godt egnent for bruning av proteinholdig mat, mens det nederste laget av Sone 2 er perfekt for matvarer som ikke nødvendigvis ikke trenger å bli sprø, som f.eks. ***[Figur 8]***

Merknad: *Stekeristen er* ***kun*** *ment for bruk til to lags matlaging i Sone 2.* ***Ikke*** *bruk stekeristen i Sone 1, da Sone 1-kurven er for grunn.*

1. Pass for at frityrplatene har blitt lagt i kurvene.
2. Legg grønnsaker eller den stivelseholdige mat på frityrplaten i Sone 2-kurven.
3. Plasser stekeristen ovenpå frityrplaten i Sone 2, legg deretter krydret protein- eller stivelsesholdig mat på stekeristen .
4. Legg så mer protein eller stivelsesholdig mat i Sone 1-kurven.
5. Trykk på **ZONE 1** (SONE 1), velg en matlagingsfunksjon og juster tiden og temperaturen ved hjelp av ∧ og ∨-knappene hvis nødvendig.
6. Trykk på **ZONE 2** (SONE 2), velg en matlagingsfunksjon og juster tiden og temperaturen ved hjelp av ∧ og ∨-knappene hvis nødvendig.
7. Trykk på **SYNC** (SYMKRONOSER), trykk så på ▶‖ for å sette i gang tilberedingen.

3-LAGS MATLAGING (FORTS.)

Merknad:

- *Maten på stekeristen vil tilberedes raskere enn maten på frityrplaten.*
- *For å tilberede to forskjellige typer grønnsaker på en gang, begynn med de tykkere grønnsakene først, og legg deretter de mer delikate grønnsakene i frityren etterpå.*
- *For best mulig resultat, anbefaler vi ikke å tilberede fersk og frossen mat i samme kurv.*
- *Det å snu på proteinholdig mat halvveis i matlagingen, bidrar til å sikre en jevnere tilbereding og bruning av maten.*
- *Bløtlegg stekeristen i såpevann, for å fjerne fastbrent fett og matrester.*

FORSIKTIG: *Stekeristen vil være varm etter matlagingen. Bruk ovnsvotter eller steketang med silikon gripeflater for å fjerne den fra kurven.*

Matlagingsveiledning

OVERFYLLING

- Hvis kurven er overfylt, vil maten ikke bli jevnt tilberedt.
- **Ikke** stapp inn mat. Hvis man plasserer store mengder mat i kurven, kan de komme i kontakt med varmeelementene og forårsake brann.

BRUKEN 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 airfryerkurvens klebefrie belegg.

MATTIPS

- For å oppnå best mulig resultat, rist eller vend på mat ofte. Vi anbefaler å riste eller vende på maten med en tang minst 3 ganger under tilberedingen.
- Når du tilbereder proteinholdig mat, sørg for å plassere frityrplaten i sone 1 kurven for ekstra sprø og gode resultater.

HEL KYLLING

- Vi anbefaler å bruke en frityrplate for å unngå at undersiden av kyllingen kommer i kontakt med fettet og oljen som drypper ned i bunnen under stekingen.
- Bruk en steketang til å snu kyllingen under tilberedingen. Før den ene siden av tangen inn i kyllingen, for å få godt tak på kyllingen før du snur den. ***[Figur 9]***

BYTTE TEMPERATURENHETER

- Trykk på og hold inne **TEMP** (TEMPERATUR) ∧ og ∨ samtidig i 3 sekunder.
- Airfryeren vil pipe én gang, og temperaturenheten vil endres fra Celsius til Fahrenheit.
- Gjenta for å bytte tilbake til Celsius.

PAUSE

- Trykk på ▶‖ for å pause matlagingen ved bruken av en eller to kurver. Sette en kurv på pause mens man bruke to kurver til matlagingen, velg den kurven du ønsker å sette på pause, trykk så på ▶‖. Ved pause, vil airfryeren slutter å varme og ▶‖ vil blinke.
- Trykk på ▶‖ for å gjenoppta matlagingen.
- Etter 10 minutter uten aktivitet, vil airfryeren slå seg av.

PAUSE (FORTS.)

- Dette lar deg sette matlagingsfunksjonen på pause uten å fjerne kurven fra airfryeren.

GJENOPPTA MATLAGING AUTOMATISK

- Hvis du trekker ut kurven, vil airfryeren pause tilberedingen automatisk.
- Når du setter kurven på plass igjen, vil airfryeren automatisk gjenoppta matlaging basert på dine tidligere innstillinger.

AUTOMATISK AVSTENGING

- Hvis airfryeren ikke har noen aktive matlagingsfunksjoner, vil airfryeren slette alle innstillinger og slå seg av etter 10 minutter uten aktivitet.

Stell og vedlikehold

Merknad:
- ***Alltid*** *rengjør Airfryerkurvene og frityrplatene etter hver bruk.*
- *Det 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 kurvene for raskere avkjøling.
2. Tørk utsiden av airfryeren med en fuktig klut om nødvendig.
3. Kurvene og frityrplatene tåler oppvaskmaskin. Du kan også vaske kurven og frityrplaten med varmt såpevann og en ikke-slipende svamp. Bløtlegg om nødvendig.

Merknad: *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 frityrplaten og skrubb. La kurven og frityrplaten 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 10]***

6. Tørk før bruk.

Merknad: *Pass på at varmespiralene er helt tørr før du slår på airfryeren.*

Feilsøking

Problem	Mulig løsning
Airfryeren lager klikkelyder under matlaging.	Dette er normalt. Airfryeren jobber med å opprettholde den satte temperaturen.
Airfryeren vil ikke slå seg på.	Pass på at airfryeren er koblet til stikkontakten.
	Skyv kurven godt inn i airfryeren.
Maten er ikke helt ferdig tilberedt.	Legg mindre partier med matvarer i kurven. Hvis kurven er overfylt, vil maten bli for dårlig.
	Øk tilberedningstemperaturen eller tiden.
Maten tilberedes ujevnt.	Mat som er stablet ovenpå hverandre eller nær hverandre, må ristes eller snus på under tilberedning (se **Mattips**, side 12).
Maten er ikke sprø etter airfrying.	Spraying eller børsting med en liten mengde olje på matvarene kan øke sprøheten (se **Matlagingsveiledning**, side 12).
Kurven vil ikke gli sikkert inn i airfryeren.	Pass på at kurven ikke er overfylt med mat.
	Sørg for at frityrplatene er godt satt på plass 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 godt rengjort og ikke er fettete.
	Tilberedning av fet mat vil føre til at olje samler seg under frityr-platene. Denne oljen vil produsere hvit røyk, og kurven kan være varmere enn vanlig. Dette er normalt og bør ikke påvirke matlagin-gen. Håndter kurven med varsomhet.
Mørk røyk kommer ut fra airfryeren.	Koble umiddelbart airfryeren fra stikkontakten. Mørk røyk betyr at maten brenner eller det er et kretsproblem. Vent til røyken forsvinner helt før du trekker ut kurven. Hvis årsaken ikke var brent mat, kon-takt **Kundestøtte** (se side 18).
Airfryeren har en plastlukt.	Alle airfryer kan ha en plastlukt fra produksjonsprosessen. Dette er normalt. Følg instruksjonene for en **Testkjøring** (side 8) for å bli kvitt plastlukten. Hvis plastlukten fortsatt er tilstede, kontakt **Kundestøtte** (se side 18).

Feilsøking (forts.)

Problem	Mulig løsning
Skjermen viser feilkode "E01".	Det er en åpen krets i den øvre temperaturføleren på ZONE 1 (SONE 2). Kontakt **Kundestøtte** (se side 18).
Skjermen viser feilkode "E02".	Det er kortslutning i den øvre temperaturføleren på ZONE 1 (SONE 2). Kontakt **Kundestøtte** (se side 18).
Skjermen viser feilkode "E03".	Airfryerens overopphetingsbeskyttelse har blitt aktivert 1. Slå av og koble airfryeren fra stikkontakten, og la den kjøle seg helt ned. Hvis skjermen fortsetter å vise **«E03»**, kontakt **Kundestøtte** (se side 18).
Skjermen viser feilkode "E12".	Det er en feil i den øvre motoren. Kontakt **Kundestøtte** (se side 18).
Skjermen viser feilkode "E24".	Det er en åpen krets i den øvre temperaturføleren på ZONE 2 (SONE 2). Kontakt **Kundestøtte** (se side 18).
Skjermen viser feilkode "E25".	Det er kortslutning i den øvre temperaturføleren på ZONE 2 (SONE 2). Kontakt **Kundestøtte** (se side 18).
Skjermen viser feilkode "E26".	Det er en åpen krets i den nedre temperaturføleren på ZONE 2 (SONE 2). Kontakt **Kundestøtte** (se side 18).
Skjermen viser feilkode "E27".	Det er kortslutning i den nedre temperaturføleren på ZONE 2 (SONE 2). Kontakt **Kundestøtte** (se side 18).
Skjermen viser feilkode "E28".	Airfryerens overopphetingsbeskyttelse har blitt aktivert 2. Slå av og koble airfryeren fra stikkontakten, og la den kjøle seg helt ned. Hvis skjermen fortsetter å vise **«E28»**, kontakt **Kundestøtte** (se side 18).
Skjermen viser feilkode «E30».	Det er en feil i den nedre motoren. Kontakt **Kundestøtte** (se side 18).

Hvis problemet ditt ikke er oppført her, vennligst kontakt **Kundestøtte** (se side 18).

Samsvarserklæring

Arovast 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-direktiv krav. Den fullstendige samsvarserklæringen kan leses på: https://cosori.com/euro/compliance

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

Begrenset Garantiinformasjon

Produktnavn	Turbo Tower™ Pro 10.8-liter Smart Airfryer
Modell	CAF-DC123S-DEUR
For din egen referanse anbefaler vi på det sterkeste at du registrerer bestillings-ID-en og kjøpsdatoen.	
Kjøpsdato	
Bestillings-ID	

Cosori Begrenset Produktgaranti

To (2) års* begrenset forbrukerproduktgaranti

Etekcity GmbH («Etekcity») 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 Etekcity, 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. Etekcitys begrensede garanti strekker seg kun til produkter kjøpt fra autoriserte forhandlere eller selgere som er underlagt Etekcitys 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 Etekcity eller deres autoriserte forhandlere.

Hvis du har spørsmål om en spesifikk selger, eller hvis du tror du kan ha kjøpt produktet fra en uautorisert selger, vennligst kontakt vårt Kundestøtteteam.

Hva blir ikke dekt?

• Normal slitasjer, inkludert normale slitedeler, eller skader på grunn av feilbruk.
• Hvis kjøpsbeviset har blitt endret på noen måte eller er gjort uleselig.
• Hvis modellnummeret, serienummeret eller produksjonsdatokoden på produktet er endret, fjernet eller gjort uleselig.
• Hvis produktet har blitt endret fra den opprinnelige tilstanden.
• Hvis produktet ikke har blitt brukt i henhold til anvisninger og instruksjoner i brukerhåndboken.
• Skader forårsaket av tilkobling av periferiutstyr, tilleggsutstyr eller annet tilbehør enn det som er anbefalt i brukerhåndboken.
• Skader eller defekter forårsaket av uhell, misbruk, feilbruk eller feilaktig eller utilstrekkelig vedlikehold.
• Skader eller defekter forårsaket av tjeneste eller reparasjon av produktet utført av en uautorisert tjenesteleverandør eller av andre enn Etekcity.
• Skader eller defekter som oppstår under kommersiell bruk, utleiebruk eller annen bruk som produktet ikke er beregnet for.
• Hvis enheten har blitt skadet, inkludert men ikke begrenset til skade fra dyr, lynnedslag, unormal spenning, brann, naturkatastrofer, transport, oppvaskmaskin eller vann (med mindre brukerhåndboken uttrykkelig sier at produktet tåler oppvaskmaskin).
• Tilfeldige skader og følgeskader.
• Skader eller defekter som overstiger produktets pris.

Gjør krav på din begrensede garantitjeneste i 5 enkle trinn:

1. Sørg for at produktet ditt er innenfor den angitte begrensede garantiperioden.

2. Sørg for at du har en kopi av fakturaen og bestillings-ID eller kjøpsbevis.
3. Sørg for at du har produktet ditt. IKKE kast produktet før du kontakter oss.
4. Kontakt vårt 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 ETEKCITY GMBH SITT EKSKLUSIVE ANSVAR, OG DITT ENESTE OG EKSKLUSIVE MIDDEL FOR EVENTUELLE BRUDD PÅ ENHVER GARANTI ELLER ANNEN AVVIKELSE AV PRODUKTET SOM DEKKES AV DENNE ERKLÆRINGEN OM DET GARANTIBEGRENSEDE PRODUKTET. DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN ER EKSKLUSIV OG I STEDET FOR ALLE ANDRE GARANTIER. INGEN ANSATTE I ETEKCITY GMBH ELLER NOEN ANDRE PARTER ER AUTORISERT TIL Å GI NOEN GARANTI I TILLEGG TIL DEN BEGRENSEDE GARANTIEN I DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRINGEN.

Ansvarsfraskrivelse for begrensede garantier

I FULLSTENDIG UTSTREKNING AV GJELDENDE LOV, UNNTATT SOM GARANTERT I DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIREGELEN, LEVERER ETEKCITY GMBH PRODUKTENE DU KJØPER FRA ETEKCITY GMBH "SOM DET ER" OG ETEKCITY GMBH FRASKRIVER SEG HERVED ALLE GARANTIER AV NOEN SLAG, ENTEN UTTRYKKELIGE ELLER UNDERFORSTÅTTE, LOVBESTEDTE ELLER ANNEN MÅTE, INKLUDERT MEN IKKE BEGRENSET TIL NOEN GARANTIER OM SALGBARHET, IKKE-KRENKELSE OG PARTI.

Ansvarsbegrensninger

I FULLSTENDIG UTSTREKNING AV GJELDENDE LOV, UNDER INGEN OMSTENDIGHET VIL ETEKCITY GMBH, 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 ETEKCITY GMBH OVER KJØPSPRISEN BETALT AV KJØPER FOR SLIKE PRODUKTER, ELLER
(b) INDIREKTE, SPESIELLE, TILFELDIGE, FØLGESKADER ELLER STRAFFENDE SKADER SELV OM ETEKCITY GMBH ELLER EN AV LEVERANDØRENE HAR BLITT INFORMERT OM MULIGHETEN ELLER SYNLIGHETEN FOR SLIKE SKADER.
OG UANSETT OM DET ER FORÅRSAKET AV ORGANISERING (INKLUDERT NEGLISJERING), KONTRAKTSBRUDD ELLER ANNET. VÅRT ANSVAR SKAL UNDER INGEN OMSTENDIGHETER OVERSTEDE DET FAKTISKE BELØPET DU BETALTE FOR DET DEFEKTIVE PRODUKTET, OG VI SKAL UNDER INGEN OMSTENDIGHETER VÆRE ANSVARLIGE FOR NOEN FØLGE-, TILFELDIGE, SPESIELLE ELLER PUNITIVE SKADER ELLER PÅ HELE SKADER ELLER TAP, ENTEN DIREKTE ELLER INDIREKTE.
UNNTATT SOM DEKKES AV DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRINGEN, ER ETEKCITY GMBH IKKE ANSVARLIG FOR KOSTNADER KNYTTET TIL ERSTATNING ELLER REPARASJON AV PRODUKTER KJØPT HOS DEM, INKLUDERT, MEN IKKE BEGRENSET TIL ARBEIDS-, INSTALLASJON- ELLER ANDRE KOSTNADER SOM BRUKER PÅHOLDES, OG SPESIELT EVENTUELLE KOSTNADER KNYTTET TIL FJERNING ELLER ERSTATNING AV PRODUKTET.

Andre rettigheter du kan ha

NOEN JURISDIKSJONER TILLATER IKKE:
(1) UTELUKKELSE AV UNDERFORSTÅTTE GARANTIER; (2) BEGRENSNING PÅ VARIGHETEN AV UNDERFORSTÅTTE GARANTIER; OG/ELLER (3) UTELUKKELSE ELLER BEGRENSNING AV TILFELDIGE SKADER ELLER FØLGESKADER;
SÅ ANSVARSFRASKRIVELSENE I DENNE RETNINGSLINJEN GJELDER KANSKJE IKKE FOR DEG. I DISSE JURISDIKSJONENE HAR DU BARE DE 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:
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Tyskland

Kundestøtte

Hvis du har spørsmål eller bekymringer angående ditt nye produkt, vennligst kontakt vårt hjelpsomme Kundestøtteteam.

E-post: post@cosori.no

Spørsmål eller bekymringer?
Åpningstider:
Man - Fre, 08:00 - 17:00
Tollfri: 24 24 05 20

**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 Arovast Corporation er under lisens. Andre varemerker og handelsnavn tilhører deres respektive eiere.

Innehållsförteckning

Förpackningens innehåll	1
Specifikationer	1
Läs och spara dessa anvisningar	2
Konfigurera VeSync-appen	6
Lär känna den smarta luftfritösen	7
Före första användningen	8
Använda den smarta luftfritösen	8
Felsökning	14
Information om begränsad garanti	16
Kundtjänst	18

Förpackningens innehåll

1 st. Turbo Tower™ Pro 10,8 liter Smart Air Fryer
2 st. bottenplatta
1 st. stekgaller
1 st. bruksanvisning
1 st. snabbstartsguide

Specifikationer

Modell	CAF-DC123S-DEUR
Strömförsörjning	AC 220–240 V, 50 Hz
Nominell effekt	2 630 W
Kapacitet	10,8 l Zone 1 (Korg högst upp) 4,3 l Zone 2 (Korg längst ned): 6,5 l
Temperaturområde	30–230 °C
Tidsintervall	1 min–24 tim.
Mått (inklusive handtag, L x B x H)	41,3 x 30 x 40,5 cm/ 16,3 x 11,8 x 15,9 tum
Vikt	9,6 kg / 21,2 lb

Obs! *Ladda ned den kostnadsfria VeSync-appen för åtkomst till ytterligare smarta funktioner.*

LÄS OCH SPARA DESSA ANVISNINGAR

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER OCH VARNINGAR

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

VIKTIGA SÄKERHETSPUNKTER

- Rör **inte** vid heta ytor. Använd handtag.
- Var försiktig när du vänder på korgen efter tillagning, eftersom den varma bottenplattan kan falla ut och skapa en säkerhetsrisk.
- Sätt fast bottenplattan i korgen för att minska risken för att den faller ut.
- Blockera **inga** ventilationsöppningar. Het ånga släpps ut genom öppningar. Håll händer och ansikte borta från öppningar.
- **Ta alltid** ut varm mat försiktigt med tång.
- **Undvik** att linda strömsladden runt ventilen när enheten är i drift Annars kan strömsladden skadas av den höga temperaturen, vilket utgör en risk under användning.

ALLMÄN SÄKERHET

- Förhindra elektriska stötar genom att **inte sänka ned luftfritösens** hölje, nätkabel eller kontakt i vatten eller annan vätska.
- 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 tillbaka apparaten till närmaste auktoriserade serviceverkstad för undersökning, reparation eller justering. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).
- Använd **inte** luftfritösen om den är skadad eller inte

fungerar normalt eller om nätkabeln är skadad. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).
- 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 lossna och vidröra elektriska delar, vilket skapar risk för elektriska stötar.
- Placera **inte** något på luftfritösen. Placera **inte** något inuti 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 18).
- Anvisningar om att rengöra tillbehör finns i **Skötsel och underhåll** (sidan 13)
- Inte för kommersiellt bruk. Endast för hushållsbruk.

UNDER LUFTFRITERING

- En luftfritös 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** korgen eller bottenplattan under eller omedelbart efter luftfritering.
- Placera **inte** papper, kartong, icke värmebeständig plast eller liknande material i luftfritösen.
- Lägg **aldrig** bakplåtspapper eller 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. Om orsaken inte var vidbränd mat, kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).
- Stäng av fritösen genom att trycka en gång på ⏻. Displayen kommer att visa STANDBY (VÄNTA), ⏻ förblir orange och alla andra knappar stängs av.
- 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.
- Denna luftfritös har en 3-polig jordad strömkontakt. Anslut alltid till ett jordat eluttag. Modifiera inte stickkontakten på något sätt.
- Luftfritösen får **endast** användas i elinstallationer med **220–240 V, 50/60 Hz**. **Anslut inte** till andra typer av uttag. (Figur a)
- 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 18).

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.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Cosori luftfritös uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om den hanteras på rätt sätt och enligt anvisningarna i den här bruksanvisningen är apparaten säker att använda grundat på vetenskapliga bevis som finns tillgängliga idag.

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.

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 skillnader, följ anvisningarna i appen.*
- *Kräver en mobil enhet för att köra appen, Wi-Fi eller mobildata och iOS-version 13 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! *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 på och hålla ned ⏻ i 15 sekunder tills Wi-Fi-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 Cosoris 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.*

Lär känna den smarta luftfritösen

Obs!

- ***Öppna inte*** *luftfritösens översida. Det är inte ett lock.*

BILD PÅ LUFTFRITÖS [FIGUR 1]

A. Luftintag
B. Luftutsläpp
C. Kontrollpanel
D. Nätkabel
E. Bottenplatta
F. Stekgaller
G. 4,3 l Zone 1 korg
H. 6,5 l Zone 2 korg
I. Korghandtag

Före första användningen

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 minst 13 cm utrymme bakom luftfritösen.* ***[Figur 2]***
Lämna tillräckligt utrymme framför luftfritösen för att ta ut korgen.

3. Diska korgarna och bottenplattorna och stekgallret 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 3]***

Testkörning

En testkörning bekantar dig med luftfritösen, kontrollerar att den fungerar korrekt och rensar den från eventuella rester.

1. Kontrollera att luftfritösens korgar är tomma och koppla in luftfritösen.
2. Tryck på ⏻, tryck sedan på **MATCH** (MATCHA). Displayen visar "**195 °C**" och "**10 MIN**".
3. Tryck på ▶‖ för att börja värma. När testkörningen är klar piper luftfritösen.
4. Ta ut korgarna. Låt korgen svalna helt i 10–30 minuter.

Obs!

- *Alla luftfritöser kan lukta plast från tillverkningsprocessen. Det är normalt. Om plastlukten inte minskar efter en testkörning, kontakta* ***kundtjänst*** *(se sidan 18).*
- *Var försiktig när du vänder på korgen efter tillagning, eftersom de varma bottenplattorna kan falla ut och orsaka en säkerhetsrisk.*

Använda den smarta luftfritösen

Tillagar

Obs!

- *Placera* ***inte*** *något på luftfritösen. Det stör luftflödet och orsakar dålig luftfritering.* ***[Figur 4]***
- *Luftfritösen är inte en fritös. Fyll* ***inte*** *korgen med olja, stekfett eller annan vätska.*
- *Var uppmärksam på varm ånga när du tar ut korgen ur luftfritösen.*

STÄLLA IN MATLAGNINGSFUNKTIONER

Det enklaste sättet att luftfritera är att använda en matlagningsfunktion. Tillagningsfunktioner är förprogrammerade med perfekt tid och temperatur för tillagning av olika maträtter.

- Anpassa en funktion:
  - Välj en funktion och justera tid och temperatur med knapparna ∧ och ∨.

- Spara de nya inställningarna genom att trycka på och håll ned tillagningsfunktionens knapp i 3 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.

Obs! *Öka eller minska tid eller temperatur snabbt genom att trycka på och hålla ned knapparna ∧ eller ∨.*

AIR FRY (Luftfritera): Kockar använder hög värme och maximerar luftflödet för krispig mat som pommes frites och kycklingvingar.

ROAST (Steka): Perfekt för kött och fågel. Maten blir mör och saftig på insidan och välstekt på utsidan.

GRILL (Grilla) Tillaga tunna köttbitar (som bacon), fågel, fisk, korv och grönsaker.

BAKE (Ugnsbaka): Bakar jämnt kakor, muffins och bakverk.

REHEAT (Värma upp) Värm upp rester genom att försiktigt värma dem, vilket ger dig krispiga resultat.

DRY (Torka): Torka ut maten med en jämn, låg temperatur. Perfekt till frukt- eller grönsakschips.

PROOF (Jäsa) Håller exakt låga temperaturer för att jäsa bröd, frallor, pizza, deg och yoghurt.

ANVÄNDA STEKGALLRET

Stekgallret används i Zone 2 (nedre) korgen för att skapa 3-lagers tillagning (se sidan 11). Stekgallret är perfekt för mat som behöver extra krispiga resultat som stärkelse och proteiner.

Obs!

- *Stekgallret är **endast** avsett för tillagning i två lager i Zone 2. Försök **inte** laga mat med stekgallret i Zone 1 eftersom korgen är för grund.*
- *Se alltid till att stekgallret är ordentligt på plats och längst ned i Zone 2-korgen när du lagar mat. **[Figur 5]***
- *Maten på stekgallret kommer att tillagas snabbare än maten direkt på bottenplattan.*
- *För att laga två grönsaker på en gång, laga de mer rejäla grönsakerna först och lägg sedan i de mer ömtåliga grönsakerna efteråt.*

FÖRSIKTIGT: Stekgallret blir varmt efter tillagning. Använd ugnsvantar eller silikontång för att ta ur korgen.

MATLAGNING MED EN KORG

Zone 1-korgen är idealisk för mindre portioner, stärkelse och proteiner som drar nytta av extra knaperstekt.

Zone 2-korgen, som har både övre och undre värmeelement, är perfekt för större föremål, bakning, grönsaker, stärkelse och större proteiner.

1. Lägg i bottenplattorna i korgarna. Bottenplattan gör det möjligt för överflödig olja att droppa ned på korgens botten.
2. Tryck på ⏻. Tryck på **ZONE 1** eller **ZONE 2** för att välja en korg.
3. Välj en matlagningsfunktion.

Obs! *Tillagningsfunktioner är förprogrammerade med perfekt tid och temperatur för tillagning av olika maträtter.*

4. Alternativt, justera tid och temperatur med knapparna ∧ och ∨. Det här går att göra när som helst under tillagningen.

Obs! *Öka eller minska tid eller temperatur snabbt genom att trycka på och hålla ned knapparna ∧ eller ∨.*

5. Tryck på ▶‖ för att börja tillaga.
6. Fritösen piper 3 gånger när den är klar. Displayen kommer att visa **End** (Slut).
7. Ta ut korgen ur fritösen, var försiktig med het ånga. Använd en tång eller värmesäkra redskap för att ta ut maten ur korgen.

FÖRSIKTIGT: Den varma bottenplattan 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 6*]

8. Låt svalna före rengöring.

FÖR ATT AVMARKERA EN ZONE

a. Tryck och håll ned **ZONE 1** eller **ZONE 2** i tre sekunder för att avmarkera korgen.
b. Tryck på **ZONE 1** eller **ZONE 2** för att välja den andra korgen.

MATLAGNING MED TVÅ KORGAR

Använd fritösens båda korgar för att tillaga två olika livsmedel samtidigt. Korgarna i Zone 1 och Zone 2 går att styra oberoende av varandra.

1. Lägg i bottenplattorna i korgarna. Bottenplattan gör det möjligt för överflödig olja att droppa ned på korgens botten.
2. Tryck på ⏻. Tryck på **ZONE 1** för att välja korgen högst upp.

Obs! *Tillagningsfunktioner är förprogrammerade med perfekt tid och temperatur för tillagning av olika maträtter.*

3. Välj en matlagningsfunktion.
4. Alternativt, justera tid och temperatur med knapparna ∧ och ∨. Det här går att göra när som helst under tillagningen.
5. Tryck sedan på **ZONE 2** för att välja korgen längst ned.
6. Välj en tillagningsfunktion och justera temperatur och tid vid behov.
7. Tryck på ▶‖ för att börja tillagningen med båda korgarna.

Obs! *Pausa tillagning genom att trycka på **ZONE 1** eller **ZONE 2** eller för att välja en korg och tryck sedan på ▶‖.*

8. Fritösen piper 3 gånger när den är klar. Displayen kommer att visa **End** (Slut).
9. Ta ut korgen ur fritösen, var försiktig med het ånga. Använd en tång eller värmesäkra redskap för att ta ut maten ur korgen.

FÖRSIKTIGT: Den varma bottenplattan 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 7]*

10. Låt svalna före rengöring.

MATCH (MATCHA)

Funktionen Match (Matcha) speglar inställningarna över fritösen, så att korgarna i Zone 1 och Zone 2 lagar mat med samma tid och temperatur. Det här gör det möjligt att tillaga många portioner samtidigt.

1. Tryck på ⏻, tryck sedan på **MATCH** (MATCHA).
2. Välj en matlagningsfunktion.
3. Alternativt, justera tid och temperatur med knapparna ∧ och ∨.
4. Tryck på ▶‖ för att börja luftfritera med båda korgarna.

Obs! *Om en eller båda korgarna redan används för tillagning* ***fungerar inte*** *Match-funktionen.*

SYNC (SYNKRONISERA)

Funktionen Sync (Synkronisera) synkroniserar automatiskt korgarna så att båda avslutar tillagningen samtidigt.

1. Tryck på ⏻, tryck sedan på **ZONE 1** för att välja korgen högst upp.
2. Välj en matlagningsfunktion.
3. Det är valfritt att ställa in temperatur och tid.
4. Tryck på **ZONE 2** för att välja korgen längst ned. Välj en tillagningsfunktion och justera inställningarna vid behov.
5. Tryck på **SYNC** (SYNKRONISERA).
6. Tryck på ▶‖ för att börja tillaga. Displayen för korgen med **kortast tillagningstid** visar **Hold** (Väntar).
7. När båda korgarnas tillagningstider överensstämmer (de har samma kvarvarande tid) piper luftfritösen och den andra korgen börjar tillagningen automatiskt.
8. Båda korgarna avslutar tillagningen samtidigt.

För att avbryta tillagning i en zone tidigt:

1. Tryck och håll ned **ZONE 1** eller **ZONE 2** i tre sekunder för att avbryta tillagningen i denna zone.

För att avbryta tillagning i båda zoner tidigt:

2. Tryck och håll ned ▶‖ i 3 sekunder.

3-LAGERS TILLAGNING

Förbered en komplett måltid genom att tillaga mat i Zone 1 och använda stekgallret i Zone 2 för att förvandla den nedre korgen till två tillagningslager. Zone 1 och det översta lagret av Zone 2 ger extra krispiga resultat, vilket gör dem idealiska för att bryna proteiner, medan det nedre lagret av Zone 2 är perfekt för mat som inte kräver så mycket krispighet, som grönsaker. ***[Figur 8]***

Obs! *Stekgallret är* ***endast*** *avsett för tillagning i två lager i Zone 2. Försök* ***inte*** *laga mat med stekgallret i Zone 1 eftersom korgen är för grund.*

1. Kontrollera att bottenplattorna ligger i korgen.
2. Lägg en grönsak eller stärkelse på bottenplattan i Zone 2-korgen.
3. Placera stekgallret ovanpå Zone 2:s bottenplatta och tillsätt sedan kryddat protein eller stärkelse på stekgallret.
4. Lägg ytterligare ett protein eller stärkelse i Zone 1-korgen.
5. Tryck på **ZONE 1**, välj en tillagningsfunktion och justera, vid behov, tid och temperatur med knapparna ∧ och ∨.
6. Tryck på **ZONE 2**, välj en tillagningsfunktion och justera, vid behov, tid och temperatur med knapparna ∧ och ∨.
7. Tryck på **SYNC** (SYNKRONISERA), tryck sedan på ▶‖ för att börja tillagningen.

3-LAGERS TILLAGNING (FORTS.)

Obs!

- *Maten på stekgallret kommer att tillagas snabbare än maten direkt på bottenplattan.*
- *För att laga två grönsaker på en gång, laga de mer rejäla grönsakerna först och lägg sedan i de mer ömtåliga grönsakerna efteråt.*
- *För bästa resultat rekommenderar vi att du inte tillagar färsk och fryst mat i samma korg.*
- *Att vända proteiner halvvägs genom tillagningen hjälper till att säkerställa jämn tillagning och bryning.*
- *Blötlägg stekgallret i tvålvatten för att ta bort segt fett och rester.*

FÖRSIKTIGT: *Stekgallret blir varmt efter tillagning. Använd ugnsvantar eller silikontång för att ta ur korgen.*

Tillagningsguide

ÖVERFYLLNING

- Om korgen är överfylld tillagas maten ojämnt.
- **Packa inte** i mat. Stora mängder livsmedel kan vidröra värmeslingorna och orsaka brandrisk.

ANVÄNDA OLJA

- Om du lägger till en liten mängd olja till maten blir den krispigare. Använd inte mer än 30 ml olja.
- Små mängder olja kan appliceras jämnt på alla livsmedel med hjälp av oljesprayer, vilket är fantastiskt.
- Använd **inte** matlagningssprej som innehåller drivgas. Drivgasen kan förstöra korgens ej vidhäftande beläggning.

MATRÅD

- Skaka eller vänd mat ofta för bästa resultat. Vi rekommenderar att du skakar eller vänder maten med en tång minst tre gånger under tillagningen.
- När du lagar ett protein, se till att placera bottenplattan i Zone 1-korgen för extra krispiga resultat.

HEL KYCKLING

- Vi rekommenderar att du använder en bottenplatta för att förhindra att undersidan av kycklingen kommer i kontakt med fettet och oljan som droppar av under tillagningen.
- Använd en tång för att vända kycklingen under tillagningen. Sätt in ena sidan av tången i kycklingen för att säkert greppa kycklingen innan du vänder den. ***[Figur 9]***

BYTA TEMPERATURENHET

- Tryck och håll ned **TEMP** (Temperatur) ∧ och ∨ samtidigt i tre sekunder.
- Luftfritösen piper en gång och temperaturenheten ändras från Celsius till Fahrenheit.
- Upprepa för att ändra tillbaka till Celsius.

PAUSA

- Tryck på ▶‖ för att pausa tillagningen för tillagning med dubbla korgar eller tillagning med enskild korg. För att pausa en enskild korg under tillagning med dubbla korgar, väljer du den korg du vill pausa och trycker sedan på ▶‖. När den är pausad slutar fritösen att värmas och ▶‖ blinkar.
- Tryck på ▶‖ för att återuppta tillagningen.
- Efter 10 minuters inaktivitet stängs fritösen av.

PAUSA (FORTS.)

- Det här gör det möjligt att pausa tillagningsfunktionen utan att ta ut korgen ur fritösen.

ÅTERUPPTA TILLAGNING AUTOMATISKT

- Luftfritösen slutar tillaga automatiskt när du tar ut korgen.
- Luftfritösen börjar automatiskt laga mat igen med befintliga inställningar när du sätter tillbaka korgen.

AUTOMATISK AVSTÄNGNING

- Om luftfritösen inte har aktiva tillagningsfunktioner rensar den alla inställningar och stänger av efter tio minuters inaktivitet.

Skötsel och underhåll

Obs!

- *Rengör **alltid** luftfritösens korgar och bottenplattor efter varje användning.*
- *Det blir enklare att rengöra korgarna 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 korgarna för att påskynda avkylningen.
2. Rengör vid behov luftfritösens utsida med en fuktig trasa.
3. Bottenplattan och korgarna tål maskindisk. Det går även att rengöra korgarna och bottenplattorna med en icke-repande svamp och varmt tvålvatten. Blötlägg vid behov.

***Obs!** Undvik att använda metallredskap och slipande rengöringsmedel.*

4. För svårt fett:
    a. Bland 30 g bakpulver med 15 ml vatten till en bredbar pasta i en liten skål.
    b. Sprid pastan i korgen med en svamp och skrubba. Låt den verka i 15 minuter innan du sköljer.
    c. Rengör korgar och bottenplattor med diskmedel och vatten före användning.
5. Rengör luftfritösens insida med en lätt fuktig, icke-repande svamp eller trasa. Sänk **inte** ned den i vatten. Rengör vid behov värmeslingorna för att ta bort matrester. ***[Figur 10]***
6. Torka före användning.

***Obs!** Kontrollera att värmeslingorna är helt torra innan du slår på luftfritösen.*

Felsökning

Problem	Möjlig lösning
Luftfritösen avger ett klickande ljud under tillagningen.	Det är normalt. Fritösen arbetar för att bibehålla måltemperaturen.
Luftfritösen startar inte.	Kontrollera att luftfritösen är påslagen.
	Sätt in korgen ordentligt i luftfritösen.
Maten är inte färdiglagad.	Lägg mindre mängd livsmedel i korgen. Maten blir dålig om korgen är överfylld.
	Höj tillagningstiden eller temperaturen.
Ojämn tillagning av maten.	Livsmedel som staplas eller ligger nära varandra måste skakas eller vändas under tillagningen (se **Matråd**, sidan 12).
Maten är inte krispig efter luftfritering.	Att spraya eller pensla på en liten mängd olja kan öka krispigheten (se **Tillagningsguide**, sidan 12).
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.	Ta omedelbart luftfritösens elkontakt. Mörk rök betyder att maten brinner eller att det finns ett elektriskt problem. Vänta tills röken försvinner innan du drar ut korgen. Kontakta **kundtjänst** om orsaken inte var vidbränd mat (se sidan 18).
Luftfritösen luktar plast.	Alla luftfritöser kan lukta plast från tillverkningsprocessen. Det är normalt. Följ anvisningarna för **testkörning** (sidan 8) för att få bort plastlukten. Kontakta **kundtjänst** om den fortfarande luktar plast (se sidan 18).

Felsökning (forts.)

Problem	Möjlig lösning
Displayen visar felkod E01.	Det finns ett avbrott i den övre temperaturövervakningen för Zone 1. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).
Displayen visar felkod E02.	Det finns en kortslutning i den övre temperaturövervakningen för Zone 1. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).
Displayen visar felkod E03.	Luftfritösens överhettningsskydd har aktiverats i Zone 1. Stäng av och koppla från luftfritösen och låt den svalna helt. Om displayen fortsätter att visa **E03**, kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).
Displayen visar felkod E12.	Det finns ett fel i den övre motorn. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).
Displayen visar felkod E24.	Det finns ett avbrott i den övre temperaturövervakningen för Zone 2. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).
Displayen visar felkod E25.	Det finns en kortslutning i den övre temperaturövervakningen för Zone 2. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).
Displayen visar felkod E26.	Det finns ett avbrott i den undre temperaturövervakningen för Zone 2. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).
Displayen visar felkod E27.	Det finns en kortslutning i den undre temperaturövervakningen för Zone 2. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).
Displayen visar felkod E28.	Luftfritösens överhettningsskydd har aktiverats i Zone 2. Stäng av och koppla från luftfritösen och låt den svalna helt. Om displayen fortsätter att visa **E28**, kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).
Displayen visar felkod E30.	Det finns ett fel i den undre motorn. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).

Om ditt problem inte finns med på listan, kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).

Försäkran om överensstämmelse

Arovast Corporation intygar härmed att denna produkt är i överensstämmelse med de väsentliga kraven och andra relevanta bestämmelser i direktiv 2014/53/EU, UK Radio Equipment Regulations 2017 och alla andra tillämpliga EU- och Storbritanniens direktivkrav. Den fullständiga försäkran om överensstämmelse finns på: https://cosori.com/euro/compliance

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

Information om begränsad garanti

Produktnamn	Turbo Tower™ Pro 10,8 liter Smart Air Fryer
Modell	CAF-DC123S-DEUR
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

Etekcity GmbH ("Etekcity") garanterar att produkten är fri från material- och tillverkningsfel under två år från det ursprungliga inköpsdatumet ("Begränsad garantiperiod"), under förutsättning att produkten användes enligt bruks- och skötselanvisningarna (t.ex. i den avsedda miljön och under normala förhållanden). ***Den här garantin begränsar inte dina rättigheter enligt gällande nationella eller regionala 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 Etekcity efter eget gottfinnande något av följande: (i) återbetalar inköpspriset om köpet gjordes direkt i COSORI: onlinebutik, (ii) reparerar material- och tillverkningsfel, (iii) ersätter produkten med en likvärdig eller bättre produkt, eller (iv) tillhandahåller butikskredit motsvarande 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. Etekcitys begränsade garanti gäller endast produkter köpta från auktoriserade återförsäljare eller handlare som är föremål för Etekcitys kvalitetskontroller och har avtalat att följa dessa kvalitetskontroller. Var medveten om att produkter köpta från en ej auktoriserad webbplats eller handlare kan vara förfalskade, använda, defekta eller inte utformade för användning i ditt land. Skydda dig själv och dina produkter genom att säkerställa att du endast köper från Etekcity eller dess auktoriserade återförsäljare.

Kontakt vår kundtjänst om du har frågor om en viss återförsäljare eller om du tror att du har köpt produkten från en ej auktoriserad återförsäljare.

Vad täcker inte garantin?

• Normalt slitage, inklusive vanliga slitdelar eller skador 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 beskaffenhet har ändrats.
• Om produkten inte har använts enligt anvisningarna i bruksanvisningen.
• Skador orsakade genom att ansluta kringutrustning, ytterligare utrustning eller tillbehör som inte rekommenderas i bruksanvisningen.
• Skador orsakade genom olycka, missbruk, felaktig användning eller felaktigt eller otillräckligt underhåll.
• Skador eller fel orsakade genom service eller reparation av produkten av en obehörig serviceleverantör eller av någon annan än Etekcity.
• Skador eller fel som uppkommit genom kommersiell användning, uthyrning eller genom annan användning för vilken produkten inte är avsedd.
• Om enheten har skadats, inklusive men inte begränsat till skada orsakad av djur, blixtnedslag, onormal nätspänning, brand, naturkatastrof, transport, diskmaskin eller vatten (om inte bruksanvisningen uttryckligen uppger att produkten är diskmaskinssäker).
• Oavsiktliga och följdskador.
• Skador eller fel som överskrider produktens kostnad.

Garantianspråk i fem enkla steg:
1. Säkerställ att produkten ligger inom den angivna begränsade garantiperioden.
2. Säkerställ att du har kopia på fakturan eller beställnings-ID eller köpebevis.

3. Säkerställ att du har produkten. KASSERA INTE produkten innan du kontaktar oss.
4. Kontakta vår kundtjänst.
5. När vår kundtjänst har godkänt din begäran måste du returnera produkten med en kopia på fakturan och beställnings-ID.

Den enda och exklusiva gottgörelsen

DEN OVANSTÅENDE BEGRÄNSADE GARANTIN ÄR ETEKCITY GMBHs EXKLUSIVA SKYLDIGHET OCH VÅR ENDA OCH EXKLUSIVA GOTTGÖRELSE FÖR BROTT MOT GARANTIN ELLER ANNAN PRODUKTAVVIKELSE SOM OMFATTAS AV DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN. DEN HÄR BEGRÄNSADE GARANTIN ÄR EXKLUSIV OCH I STÄLLET FÖR ALLA ANDRA GARANTIER. INGEN ANSTÄLLD PÅ ETEKCITY GMBH ELLER NÅGON ANNAN PART HAR BEHÖRIGHET ATT GE ANNAN GARANTI UTÖVER DEN BEGRÄNSADE GARANTIN I DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN.

Ansvarsfriskrivning från begränsade garantier

I DEN STÖRSTA UTSTRÄCKNING ENLIGT GÄLLANDE LAG, MED UNDANTAG FÖR DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN, TILLHANDAHÅLLER ETEKCITY GMBH PRODUKTERNA DU KÖPER FRÅN ETEKCITY GMBH I BEFINTLIGT SKICK OCH ETEKCITY GMBH 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 ETEKCITY GMBH, 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 ETEKCITY GMBH UTÖVER INKÖPSPRISET BETALAT AV KÖPAREN FÖR SÅDANA PRODUKTER ELLER
(b) INDIREKTA, SÄRSKILDA, TILLFÄLLIGA SKADOR, FÖLJDSKADOR ELLER SKADESTÅND ÄVEN OM ETEKCITY GMBH ELLER NÅGON AV DESS LEVERANTÖRER HAR MEDDELATS OM MÖJLIGHETEN TILL SÅDANA SKADESTÅND. OCH OAVSETT ORSAKADE AV SKADESTÅNDSGRUNDANDE HÄNDELSER (INKLUSIVE FÖRSUMLIGHET), AVTALSBROTT ELLER ANNAT. VÅR SKADESTÅNDSSKYLDIGHET FÅR INTE UNDER NÅGRA OMSTÄNDIGHETER ÖVERSTIGA DET AKTUELLA BELOPPET DU BETALADE FÖR DEN DEFEKTA PRODUKTEN, INTE HELLER ÄR VI INTE UNDER NÅGRA OMSTÄNDIGHETER SKADESTÅNDSSKYLDIGA FÖR DIREKTA ELLER INDIREKTA FÖLJDSKADOR, TILLFÄLLIGA, SÄRSKILDA SKADOR ELLER SKADESTÅND ELLER FÖRLUSTER. FÖRUTOM DET SOM DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN TÄCKER ÄR ETEKCITY GMBH INTE ANSVARIGT FÖR KOSTNADER I SAMBAND MED ERSÄTTNING ELLER REPARATION AV PRODUKTER KÖPTA FRÅN DEM, INKLUSIVE MEN INTE BEGRÄNSADE TILL ARBETE, INSTALLATION ELLER ANDRA KOSTNADER 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 gottfinnande ändra villkoren och tillgängligheten för den här begränsade garantin, men ändringarna är inte retroaktiva.

Den här garantin är lämnas av:
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Tyskland

Kundtjänst

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

Email: Info@cosori.se

Frågor eller funderingar?
Öppettider: Man–Fre, 08:00–16:00

** Vänligen ha din beställningsfaktura och beställnings-ID redo innan du kontaktar kundsupport.*

Tillskrivningar

Google, Android och Google Play är varumärken som tillhör Google LLC.

App Store® är ett varumärke som tillhör Apple Inc.

Wi-Fi® är ett registrerat varumärke som tillhör Wi-Fi Alliance®.

iOS är ett registrerat varumärke som tillhör Cisco Systems, Inc. och/eller dess dotterbolag i USA och vissa andra länder.

Ordmärket Bluetooth® och logotyperna är registrerade varumärken som ägs av Bluetooth SIG, Inc. och all användning av sådana märken av Arovast Corporation sker under licens. Andra varumärken och handelsnamn tillhör respektive ägare.

Indholdsfortegnelse

Pakkens indhold	1
Specifikationer	1
Læs og gem disse instruktioner	2
Opsætning af appen VeSync	6
Lær din smarte airfryer at kende	7
Før den første brug	8
Brug af din smarte airfryer	8
Fejlfinding	14
Oplysninger om begrænset garanti	16
Kundesupport	18

Pakkens indhold

- **1** × Turbo Tower™ Pro 10.8-Liters Smart Airfryer
- **2** × Grillplade
- **1** × Stegerist
- **1** × Brugervejledning
- **1** × Hurtigstartsvejledning

Specifikationer

Model	CAF-DC123S-DEUR
Strømforsyning	AC 220–240V, 50Hz
Nominel effekt	2630 W
Kapacitet	10,8 L Zone 1 (øverste kurv): 4,3 L Zone 2 (nederste kurv) 6,5 L
Temperaturområde	30°–230 °C / 90°–450 °F
Tidsinterval	1 min-24 timer
Dimensioner (inkl. håndtag, L x B x H)	41.3 x 30 x 40.5 cm / 16.3 x 11.8 x 15.9 in
Vægt	9,6 kg/21,2 lb

Bemærk: *For at få adgang til flere smarte funktioner skal du downloade den gratis app, VeSync.*

LÆS OG GEM DISSE INSTRUKTIONER

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER OG ADVARSLER

Følg de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, når du bruger din airfryer. Læs alle instruktioner.

VIGTIGE SIKKERHEDSPUNKTER

- Rør **ikke** ved varme overflader. Brug håndtagene
- 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** tænger til forsigtigt at fjerne varm mad.
- **Undgå** at vikle netledning rundt om udluftningen, når enheden er i brug. Ellers kan netledning blive beskadiget af den høje temperatur og udgøre en risiko under brug.

GENEREL SIKKERHED

- For at undgå risikoen for elektrisk stød, **må du ikke nedsænke airfryeren,** huset, netledning 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. Tillad airfryeren at afkøle, før du sætter dele på eller tager dele af.
- Betjen **ikke** et apparat med en beskadiget netledning 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 18).
- **Brug ikke** airfryeren, hvis den er beskadiget eller ikke fungerer

korrekt, eller hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Kontakt **Kundesupport** (se side 18).
- Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af Cosori, kan forårsage skader.
- 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.
- Vær yderst forsigtig, når du fjerner kurven og grillpladen eller 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 i toppen af din airfryer. Placer **ikke** noget inde i din airfryer.
- Denne airfryer kan anvendes af børn på 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået tilsyn eller instruktion om sikker brug af airfryeren og forstår de risici, der er forbundet hermed.
- Lad **ikke** børn rengøre eller udføre vedligeholdelse af airfryeren, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Børn skal overvåges 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, tryk på symbolet "off" og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
- Anvend **ikke** airfryeren til andre formål end det tiltænkte.
- Al service skal udføres af en autoriseret servicerepræsentant, kontakt **Kundesupport** (se side 18).
- For instruktioner om rengøring af tilbehøret, se **Pleje og vedligeholdelse** (side 13)
- Ikke til kommercielt brug. Kun til husholdningsbrug.

MENS DU BRUGER AIRFRYEREN

- En airfryer arbejder **kun** med varm luft. Fyld **aldrig** kurven med olie eller fedt.
- Brug **aldrig** din airfryer, når kurven(e) ikke er isat.
- Placer **ikke** for store fødevarer eller metalredskaber i din airfryer, da de kan forårsage

brand eller udgøre en 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 Airfryer væk fra brændbare materialer (gardiner, duge osv.). Brug den på en flad, stabil, varmebestandig overflade, væk fra varmekilder eller væsker.
- Sluk og træk straks stikket på din 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 18).
- Tryk én gang på ⏻ for at slukke for airfryeren. Displayet vil vise STANDBY, ⏻ forbliver orange, og alle andre knapper slukkes.
- 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** netledning (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.
- Denne airfryer har et 3-polet stik med jordforbindelse. Sæt altid stikket i en stikkontakt med jordforbindelse. Du må ikke ændre stikket på nogen måde.
- Airfryeren må **kun** bruges med **220–240V, 50/60Hz** elektriske systemer. Må **ikke** tilsluttes en anden type stikkontakt. (Figur a)
- Hold airfryeren og dens netledning uden for rækkevidde for børn under 8 år.
- Hvis netledning er beskadiget, skal det udskiftes af Arovast eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå elektrisk fare eller brandfare. Kontakt **Kundesupport** (se side 18).

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: Al anden service skal udføres af en autoriseret servicerepræsentant.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Cosori-airfryeren overholder alle standarder vedrørende elektromagnetiske felter (EMF). Hvis apparatet håndteres korrekt og i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning, er det sikkert at bruge det baseret på de videnskabelige beviser, der er tilgængelige i dag.

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



FORSIGTIG: Overfladen er varm

Dette symbol betyder, at produktet ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men skal afleveres på et egnet indsamlingssted til genanvendelse. Korrekt bortskaffelse og genanvendelse er med til at beskytte naturressourcer, menneskers sundhed og miljøet.

For yderligere oplysninger om bortskaffelse og genanvendelse af dette produkt skal du kontakte din lokale kommune, en affaldshåndterings-tjeneste eller butikken, hvor du købte dette produkt.

Dette produkt er RoHS-kompatibelt.

Dette produkt er i overensstemmelse med direktiv 2011/65/EU, Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 og dets ændringer, om begrænsning af brugen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Opsætning af appen VeSync

Bemærk:

- *Appen VeSync bliver løbende forbedret og kan ændre sig med tiden. Hvis der er forskelle, skal du følge instruktionerne i appen.*
- *Kræver en enhed til at køre appen, Wi-Fi eller mobildata og iOS version 13 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.*

AIRFRYER-DIAGRAM [FIGUR 1]

A. Luftindtag
B. Luftudtag
C. Kontrolpanel
D. Lysnetledning
E. Grillplade
F. Stegerist
G. 4,3 L Zone 1-kurv
H. 6,5 L Zone 2-kurv
I. Kurvhåndtag

Før den første brug

Opsætning

1. Fjern al indvendig og udvendig emballage fra airfryeren, herunder eventuelle midlertidige klistermærker og plastindpakning.
2. Placer airfryeren på en stabil, plan og varmebestandig overflade. Hold airfryeren væk fra områder, der kan blive beskadiget af varm luft eller damp (f.eks. vægge eller skabe).

Bemærk: *Efterlad mindst 13 cm plads bag airfryeren.* ***[Figur 2]***
Lad der være plads nok foran friturегryden til at du kan fjerne kurven.

3. Vask kurvene, grillpladerne og stegeristen 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 godt ind i kurvene, og placer derefter kurvene inde i airfryeren. ***[Figur 3]***

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 ⏻, og tryk derefter på **MATCH**. Displayet vil vise "**195 °C**" og "**10 MIN**".
3. Tryk på ▶‖ for at starte opvarmning. Når testkørslen er færdig, bipper airfryeren.
4. Træk kurvene ud. Lad kurvene køle helt af i 10-30 minutter.

Bemærk:

- *Enhver airfryer kan lugte af plastic fra fremstillingsprocessen. Dette er normalt. Hvis plasticlugten ikke aftager efter en testkørsel, skal du kontakte* ***Kundesupport*** *(se side 18).*
- *Vær forsigtig, når du vender kurven efter tilberedning, da de varme grillplader kan falde ud og udgøre en sikkerhedsrisiko.*

Brug af din smarte airfryer

Tilberedning

Bemærk:

- *Placer* ***ikke*** *noget i toppen af din airfryer. Dette vil forstyrre luftstrømmen og give dårlige stegeresultater. [****Figur 4****]*
- *En airfryer er ikke en friturегryde. Fyld* ***ikke*** *kurven med olie, friturefedt eller anden væske.*
- *Vær forsigtig med den varme damp, når du tager kurven ud af airfryeren.*

INDSTILLINGER FOR TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Brug af en tilberedningsfunktion er den nemmeste måde at airfrye. 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 vha. knapperne ∧ og ∨.

- Tryk på tilberedningsfunktionens knap og hold den nede i 3 sekunder, indtil Airfryeren bipper én gang, for at gemme de nye indstillinger.

- Sådan nulstilles alle funktioner:
  - Tryk og hold knapperne **ZONE 1** og **ZONE 2** nede samtidig i 3 sekunder indtil airfryeren bipper en enkelt gang.

Bemærk: *For hurtigt at øge eller mindske tiden eller temperaturen skal du trykke på knapperne ∧ eller ∨ og holde dem nede.*

AIR FRY (Airfrying): Tilbereder ved hjælp af høj varme og maksimerer luftstrømmen til sprød mad som pommes frites og kyllingevinger.

ROAST (Stegning): Fantastisk til kød og fjerkræ. Maden bliver mør og saftig indeni og godt ristet på ydersiden.

GRILL (Grill): Tilbered tynde stykker kød (f.eks. bacon), fjerkræ, fisk, pølser og grøntsager.

BAKE (Bagning): Bager kager, muffins og bagværk jævnt.

REHEAT (Genopvarmning): Giv resterne nyt liv ved at varme dem forsigtigt op, så du får et sprødt resultat.

DRY (Dehydrering): Tør din mad med en jævn, lav temperatur. Perfekt til frugt- eller grøntsagschips.

PROOF (Hævning): Holder præcist lave temperaturer til at efterhæve brød, boller, pizza, dej og yoghurt.

SÅDAN BRUGER DU STEGERISTEN

Stegeholderen bruges i Zone 2-kurven (nederst) for at skabe madlavning i 3 lag (se side 11). Stegeristen er god til mad, der skal være ekstra sprød, f.eks. stivelse og proteiner.

Bemærk:

- *Stegeristen er **kun** til tilberedning i to lag i Zone 2. Forsøg **ikke** at tilberede mad med stegeristen i zone 1, da kurven er for lav.*
- *Sørg **altid** for, at risten sidder korrekt på plads og i bunden af Zone 2-kurven, når du tilbereder mad. **[Figur 5]***
- *Maden på stegeristen tilberedes hurtigere end når maden lægges direkte på grillpladen.*
- *Hvis du vil tilberede to slags grøntsager på én gang, skal du tilberede de mere kraftige grøntsager først og lægge de mere sarte grøntsager i bagefter.*

FORSIGTIG: Stegeristen vil være varm efter tilberedning. Brug ovnhandsker eller en tang med silikonespids til at tage dem ud af kurven.

TILBEREDNING MED ÉN KURV

Zone 1-kurven er ideel til mindre portioner, stivelse og proteiner, der har godt af ekstra sprødhed.

Zone 2-kurven, der er udstyret med både top- og bundvarmeelementer, er perfekt til større emner, bagning, grøntsager, stivelse og større stykker protein.

1. Placer grillpladerne i kurvene. Grillpladen gør det muligt for overskydende olie at dryppe ned i bunden af kurven.
2. Tryk på ⏻. Tryk på **ZONE 1** eller **ZONE 2** for at vælge en kurv.
3. Vælg en tilberedningsfunktion:

Bemærk: *Tilberedningsfunktionerne er programmeret med en ideel tid og temperatur til tilberedning af bestemte fødevarer.*

4. Du kan også justere temperaturen og tiden med knapperne ∧ og ∨. Du kan gøre dette når som helst under tilberedningen.

Bemærk: *For hurtigt at øge eller mindske tiden eller temperaturen skal du trykke på knapperne ∧ eller ∨.*

5. Tryk på ▶‖ for begynde tilberedning.
6. Airfryeren bipper op til 3 gange, 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 6*]

8. Lad den køle af, inden den rengøres.

SÅDAN FRAVÆLGES EN ZONE

a. Tryk og hold **ZONE 1** eller **ZONE 2** nede i 3 sekunder for at fravælge kurven.
b. Tryk på **ZONE 1** eller **ZONE 2** for at vælge den anden kurv.

TILBEREDNING MED TO KURVE

Brug begge airfryerens kurve til at tilberede forskellige fødevarer på samme tid. Zone 1- og Zone 2-kurvene kan styres uafhængigt af hinanden.

1. Placer grillpladerne i kurvene. Grillpladen gør det muligt for overskydende olie at dryppe ned i bunden af kurven.
2. Tryk på ⏻. Tryk på **ZONE 1** for at vælge den øverste kurv

Bemærk: *Tilberedningsfunktionerne er programmeret med en ideel tid og temperatur til tilberedning af bestemte fødevarer.*

3. Vælg en tilberedningsfunktion:
4. Du kan også justere temperaturen og tiden med knapperne ∧ og ∨. Du kan gøre dette når som helst under tilberedningen.
5. Tryk derefter på **ZONE 2** for at vælge den nederste kurv.
6. Vælg en tilberedningsfunktion, og juster temperatur og tid, hvis det er nødvendigt.

Bemærk: *For at sætte tilberedningen på pause, trykkes der på **ZONE 1** eller **ZONE 2** for at vælge en kurv, og tryk derefter på ▶‖.*

7. Tryk på ▶‖ for at begynde at tilberede med begge kurve.
8. Airfryeren bipper op til 3 gange, 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

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 7]*

10. Lad den køle af, inden den rengøres.

MATCH

Funktionen Match spejler indstillingerne i hele airfryeren, så kurvene i zone 1 og zone 2 tilberedes med samme tid og temperatur. Det giver dig mulighed for at tilberede store mængder på én gang.

1. Tryk på ⏻, og tryk derefter på **MATCH**.
2. Vælg en tilberedningsfunktion:
3. Du kan eventuelt justere tiden og temperaturen ved hjælp af knapperne ∧ og ∨.
4. Tryk på ▶‖ for at begynde at airfrye med begge kurve.

Bemærk: *Hvis en eller begge kurve allerede er i gang med tilberedning vil funktionen Match* ***ikke*** *virke.*

SYNC (SYNKRONISERING)

Funktionen Sync synkroniserer begge kurvene, så de er færdige med tilberedningen på samme tid.

1. Tryk på ⏻. Tryk derefter på **ZONE 1** for at vælge den øverste kurv
2. Vælg en tilberedningsfunktion:
3. Du kan eventuelt justere tiden og temperaturen.
4. Tryk på **ZONE 2** for at vælge den nederste kurv Vælg en tilberedningsfunktion, og juster indstillingerne, hvis det er nødvendigt.
5. Tryk på **SYNC** (Synkronisér).
6. Tryk på ▶‖ for begynde tilberedning. Displayet for kurven med **den korteste tilberedningstid** vil vise "**Hold**".
7. Når tilberedningstiderne på begge kurve stemmer overens (de har samme resterende tid), vil Airfryeren bippe, og den anden kurv vil automatisk begynde tilberedningen.
8. Begge kurve er færdige med tilberedningen på samme tid.

Sådan afbrydes tilberedningen i en zone tidligt:

1. Tryk og hold **ZONE 1** eller **ZONE 2** nede i 3 sekunder for at annullere tilberedning i den zone.

Sådan afbrydes tilberedningen begge zoner tidligt:

2. Tryk på ▶‖ og hold den nede i 3 sekunder.

TILBEREDNING I 3 LAG

Tilbered et komplet måltid ved at tilberede maden i zone 1 og bruge stegeristen i zone 2 til at omdanne den nederste kurv til to tilberedningslag. Zone 1 og det øverste lag i Zone 2 giver ekstra sprøde resultater, hvilket gør dem ideelle til bruning af proteiner, mens det nederste lag i Zone 2 er perfekt til mad, der ikke kræver så meget sprødhed, som f.eks. grøntsager. ***[Figur 8]***

Bemærk: *Stegeristen er* ***kun*** *til tilberedning i to lag i Zone 2. Forsøg* ***ikke*** *at tilberede mad med stegeristen i Zone 1, da kurven er for lav.*

1. Sørg for, at grillpladerne sidder godt fast i kurvene.
2. Læg en grøntsag eller stivelse på grillpladen i Zone 2-kurven.
3. Placer stegeristen oven på Zone 2's grillplade, og læg derefter et krydret protein eller stivelse på stegeristen.
4. Læg et ekstra protein eller stivelse i Zone 1-kurven.
5. Tryk på **ZONE 1**, vælg en tilberedningsfunktion, og hvis det er nødvendigt kan du justere tiden og temperaturen med knapperne ∧ og ∨.
6. Tryk på **ZONE 2**, vælg en tilberedningsfunktion, og hvis det er nødvendigt kan du justere tiden og temperaturen med knapperne ∧ og ∨.
7. Tryk på **SYNC** (SYNKRONISERING), og tryk derefter på ▶‖ for at begynde tilberedningen.

TILBEREDNING I 3 LAG (FORTS.)

Bemærk:

- *Maden på stegeristen tilberedes hurtigere end når maden lægges direkte på grillpladen.*
- *Hvis du vil tilberede to slags grøntsager på én gang, skal du tilberede de mere kraftige grøntsager først og lægge de mere sarte grøntsager i bagefter.*
- *For at opnå det bedste resultat anbefaler vi, at man ikke tilbereder friske og frosne fødevarer i samme kurv.*
- *At vende proteinerne halvvejs gennem tilberedningen hjælper med at sikre jævn tilberedning og bruning.*
- *Læg risten i blød i sæbevand for at fjerne genstridig fedt og rester.*

FORSIGTIG: *Stegeristen vil være varm efter tilberedning. Brug ovnhandsker eller en tang med silikonespids til at tage dem ud af kurven.*

Tilberedningsguide

OVERFYLDNING

- Hvis kurven er overfyldt, vil tilberedningen blive ujævn.
- Pak **ikke** maden ind. Overfyldte mængder mad kan berøre varmespolerne og forårsage brandfare.

BRUG AF OLIE

- Hvis du tilføjer en lille smule olie til din mad, vil den blive sprødere. Brug ikke mere end 30 ml/2 US spsk olie.
- Oliespray er uovertruffen til at påføre små mængder olie jævnt fordelt i alle typer mad.
- Brug **ikke** madlavningssprays med drivgasser. Drivgasser kan beskadige nonstick-belægningen på airfryerens kurv.

TIPS TIL MADEN

- Det bedste resultat opnås ved at ryste eller vende maden ofte. Vi anbefaler at maden rystes eller vendes med en tang mindst 3 gange under tilberedningen.
- Når du tilbereder et protein, skal du sørge for at placere grillpladen i Zone 1-kurven for at få ekstra sprøde resultater.

HEL KYLLING

- Vi anbefaler at der bruges en grillplade for at undgå, at bunden af kyllingen kommer i kontakt med det fedt og den olie, der drypper af under tilberedningen.
- Brug en tang til at vende kyllingen under tilberedningen. Stik den ene side af tangen ind i kyllingen for at få et sikkert greb om den, før den vendes. ***[Figur 9]***

ÆNDRING AF TEMPERATURENHEDER

- Tryk på og hold **TEMP** ∧ og ∨ nede samtidig i 3 sekunder.
- Airfryeren bipper en enkelt gang, og temperaturenheden vil skifte fra Celsius til Fahrenheit.
- Gentag for at skift tilbage til Celsius.

SÆTTE PÅ PAUSE

- Tryk på ▶‖ for at sætte tilberedningen på pause ved tilberedning med to kurve eller en enkelt kurv. Hvis du vil sætte en enkelt kurv på pause under tilberedning med to kurve, vælges den kurv, der skal sættes på pause, og derefter trykkes der på ▶‖. Når den er sat på pause, holder airfryeren op med at varme og ▶‖ blinker.
- Tryk på ▶‖ for at genoptage tilberedningen.

SÆTTE PÅ PAUSE (FORTS.)

- Efter 10 minutters inaktivitet, vil airfryeren slukke.
- Med denne funktion kan du sætte programmet på pause uden at tage kurven ud af airfryeren.

AUTOMATISK GENOPTAGELSE AF TILBEREDNING

- Hvis du tager kurven ud, sætter airfryeren automatisk tilberedningen på pause.
- Når du sætter kurven på plads igen, vil tilberedningen automatisk fortsætte baseret på dine tidligere indstillinger.

AUTOMATISK SLUKNING

- Hvis airfryeren ikke har nogen aktive tilberedningsfunktioner, vil airfryeren rydde alle indstillinger og slukke efter 10 minutters inaktivitet.

Pleje og vedligeholdelse

Bemærk:

- *Rengør **Altid** airfryerens kurv og grillplader efter enhver brug.*
- *Det kan være lettere at gøre kurven ren, hvis du beklæder den med folie (bortset fra grillpladerne).*

1. Sluk og træk stikket til airfryeren ud af stikkontakten. Lad den køle helt af, inden den rengøres. Træk kurvene ud for hurtigere afkøling.
2. Tør evt. airfryeren af udvendigt med en fugtig klud.
3. Kurvene og grillpladerne tåler opvaskemaskine. Du kan også vaske kurvene og grillpladerne med varmt sæbevand og en ikke-slibende svamp. Læg dem om nødvendigt i blød.

Bemærk: *Undgå at bruge metalredskaber og slibende rengøringsmaterialer.*

4. Til genstridigt fedt:
    a. I en lille skål blandes 30 g / 2 US spsk bagepulver og 15 ml / 1 US spsk vand til en smørbar pasta.
    b. Brug en svamp til at sprede pastaen på kurven og den store tallerken og skrubbe dem. Lad kurven og grillpladen sidde i 15 minutter, før de skylles.
    c. Vask kurvene og grillpladerne med vand og sæbe, inden de tages i brug.
5. Rengør indersiden af airfryeren med en let fugtig, ikke-slibende svamp eller klud. Nedsænk **ikke** i vand. Rengør om nødvendigt varmespolerne for at fjerne madrester. *[Figur 10]*
6. Tør den før brug.

Bemærk: *Sørg for, at varmespolerne er helt tørre, før airfryeren tændes.*

Fejlfinding

Problem	Mulig løsning
Airfryeren kommer med en klikkende lyd under tilberedningen.	Dette er normalt. Airfryeren arbejder på at opretholde måltemperaturen.
Airfryeren vil ikke tænde.	Sørg for at sikre, at airfryeren er tilsluttet strøm.
	Skub kurven sikkert ind i airfryeren.
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.	Mad, der er stablet oven på hinanden eller tæt på hinanden, skal rystes eller vendes under tilberedningen. (se **Tips til maden**, side 12).
Maden er ikke sprød efter tilberedning i airfryer.	Sprødheden kan øges ved at sprøjte eller pensle en smule olie på maden (se **Tilberedningsguide**, side 12).
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 18).
Airfryeren har en lugt af plastic.	Enhver airfryer kan lugte af plastic fra fremstillingsprocessen. Dette er normalt. Følg instruktionerne for en **Testkørsel** (side 8) for at fjerne lugten af plastik. Hvis plasticlugten stadig er til stede, skal du kontakte **Kundesupport** (se side 18).

Fejlsøgning (forts.)

Problem	Mulig løsning
Displayet viser Fejlkode "E01".	Der er et åbent kredsløb i den øvre temperaturovervågning i Zone 1. Kontakt **Kundesupport** (se side 18).
Displayet viser Fejlkode "E02".	Der er en kortslutning i den øvre temperaturovervågning i Zone 1. Kontakt **Kundesupport** (se side 18).
Displayet viser Fejlkode "E03".	Airfryerens overophedningsbeskyttelse er aktiveret i Zone 1. Sluk og træk airfryerens stik ud af stikkontakten, og lad den køle helt af. Hvis displayet fortsat viser "**E03**", skal du kontakte **Kundesupport** (se side 18).
Displayet viser Fejlkode "E12".	Der er en fejl i den øverste motor. Kontakt **Kundesupport** (se side 18).
Displayet viser Fejlkode "E24".	Der er et åbent kredsløb i den øvre temperaturovervågning i Zone 2. Kontakt **Kundesupport** (se side 18).
Displayet viser Fejlkode "E25".	Der er en kortslutning i den øvre temperaturovervågning i Zone 2. Kontakt **Kundesupport** (se side 18).
Displayet viser Fejlkode "E26".	Der er et åbent kredsløb i den nedre temperaturovervågning i Zone 2. Kontakt **Kundesupport** (se side 18).
Displayet viser Fejlkode "E27".	Der er en kortslutning i den nedre temperaturovervågning i Zone 2. Kontakt **Kundesupport** (se side 18).
Displayet viser Fejlkode "E28".	Airfryerens overophedningsbeskyttelse er aktiveret i Zone 2. 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 18).
Displayet viser fejlkode "E30".	Der er en fejl i den nederste motor. Kontakt **Kundesupport** (se side 18).

Hvis dit problem ikke er angivet på listen, skal du kontakte **Kundesupport** (se side 18).

Overensstemmelseserklæring

Arovast Corporation erklærer hermed, at dette produkt er i overensstemmelse med de væsentlige krav og andre relevante bestemmelser i direktiv 2014/53/EU, UK Radio Equipment Regulations 2017 og alle andre gældende krav i EU- og UK-direktiverne. Erklæring om overensstemmelse kan findes i sin fulde ordlyd på: https://cosori.com/euro/compliance

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

Oplysninger om begrænset garanti

Produktnavn	Turbo Tower™ Pro 10.8-Liters Smart Airfryer
Model	CAF-DC123S-DEUR
For din egen skyld anbefaler vi på det kraftigste, at du registrerer dit ordrenummer og købsdatoen.	
Købsdato	
Ordrenummer	

Cosori begrænset produktgaranti

To (2) års* begrænset produktgaranti for forbrugeren

Etekcity GmbH ("Etekcity") garanterer, at produktet er fri for materiale- og fabrikationsfejl i en periode på 2 år fra den oprindelige købsdato ("Begrænset garantiperiode"), forudsat at produktet blev brugt i overensstemmelse med dets brugs- og vedligeholdelsesinstruktioner (f.eks. i det tilsigtede miljø og under normale omstændigheder). ***Denne garanti begrænser ikke dine rettigheder, som kan være påbudt eller givet i henhold til gældende nationale eller regionale forbrugerbeskyttelseslove i dit område, i hvilke tilfælde den begrænsede garantiperiode forlænges i henhold til de gældende krav.**

Fordele ved din begrænsede garanti

I løbet af den begrænsede garantiperiode og underlagt denne begrænsede garantipolitik vil Etekcity efter eget skøn enten (i) refundere købsprisen, hvis købet blev foretaget direkte fra online COSORI-butikken, (ii) reparere eventuelle defekter i materiale eller udførelse, (iii) erstatte produktet med et andet produkt af samme eller større værdi, eller (iv) give butikskredit på købsprisen.

Hvem er dækket?

Denne begrænsede garanti gælder kun for den oprindelige forbruger/køber af produktet og kan ikke overdrages til en efterfølgende ejer af produktet, uanset om produktet har overgået til en anden ejer i løbet af den angivne periode for den begrænsede garanti. Den oprindelige forbruger/køber skal fremlægge en bekræftelse af defekten eller fejlfunktionen og bevis for købsdatoen for at gøre krav på de begrænsede garantifordele.
Vær opmærksom på uautoriserede forhandlere eller sælgere
Denne begrænsede garanti gælder ikke for produkter, der er købt hos uautoriserede forhandlere eller sælgere. Etekcitys begrænsede garanti gælder kun for produkter, der er købt hos autoriserede forhandlere eller sælgere, som er underlagt Etekcitys kvalitetskontrol, og som 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 sikre dig, at du kun køber fra Etekcity 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, eller skader som følge af forkert brug.
• Hvis købsbeviset er blevet ændret på nogen måde eller er gjort ulæseligt.
• Hvis modelnummeret, serienummeret eller produktionsdatokoden på produktet er blevet ændret, fjernet eller gjort 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 periferisk udstyr, ekstra udstyr eller andet tilbehør end det, der anbefales i brugervejledningen.
• Skader eller defekter forårsaget af uheld, misbrug, forkert brug eller forkert eller utilstrækkelig vedligeholdelse.
• Skader eller defekter forårsaget af service eller reparation af produktet udført af en uautoriseret serviceudbyder eller af andre end Etekcity.
• 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

OVENSTÅENDE BEGRÆNSEDE GARANTI UDGØR ETEKCITY GMBH'S EKSKLUSIVE ANSVAR OG DIT ENESTE RETSMIDDEL I TILFÆLDE AF BRUD PÅ GARANTIEN ELLER ANDEN UOVERENSSTEMMELSE MED PRODUKTET, DER ER OMFATTET AF DENNE ERKLÆRING OM BEGRÆNSET PRODUKTGARANTI. DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI ER EKSKLUSIV OG TRÆDER I STEDET FOR ALLE ANDRE GARANTIER. INGEN MEDARBEJDER HOS ETEKCITY GMBH ELLER NOGEN ANDEN PART ER BEMYNDIGET TIL AT GIVE NOGEN GARANTI UD OVER DEN BEGRÆNSEDE GARANTI I DENNE ERKLÆRING OM BEGRÆNSET PRODUKTGARANTI.

Ansvarsfraskrivelse for begrænsede garantier

I DET FULDE OMFANG, DER ER FASTSAT I GÆLDENDE LOV, BORTSET FRA HVAD DER ER GARANTERET I DENNE POLITIK OM BEGRÆNSET PRODUKTGARANTI, LEVERER ETEKCITY GMBH DE PRODUKTER, DU KØBER FRA ETEKCITY GMBH, "SOM DE ER", OG ETEKCITY GMBH 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 FULDE OMFANG, DER ER FASTSAT I GÆLDENDE LOV, VIL ETEKCITY GMBH, DETS DATTERSELSKABER ELLER DERES LICENSGIVERE, TJENESTEUDBYDERE, MEDARBEJDERE, AGENTER, LEDERE ELLER DIREKTØRER UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER VÆRE ANSVARLIGE FOR:
(a) SKADER AF ENHVER ART, DER OPSTÅR SOM FØLGE AF ELLER I FORBINDELSE MED PRODUKTER KØBT HOS ETEKCITY GMBH, SOM OVERSTIGER DEN KØBSPRIS, SOM KØBEREN HAR BETALT FOR SÅDANNE PRODUKTER, ELLER
(b) INDIREKTE, SÆRLIGE, TILFÆLDIGE, FØLGESKADER ELLER STRAFBARE SKADER, SELV OM ETEKCITY GMBH ELLER EN AF DETS LEVERANDØRER ER BLEVET INFORMERET OM MULIGHEDEN ELLER SANDSYNLIGHEDEN FOR SÅDANNE SKADER.
OG UANSET OM DE ER FORÅRSAGET AF SKADEVOLDENDE HANDLINGER (HERUNDER UAGTSOMHED), KONTRAKTBRUD ELLER PÅ ANDEN MÅDE. VORES ANSVAR VIL UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER OVERSTIGE DET FAKTISKE BELØB, SOM DU HAR BETALT FOR DET DEFEKTE PRODUKT, OG VI VIL UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER VÆRE ANSVARLIGE FOR FØLGESKADER, TILFÆLDIGE, SÆRLIGE ELLER STRAFFERETSLIGE SKADER ELLER TAB, UANSET OM DE ER DIREKTE ELLER INDIREKTE.
MEDMINDRE DET ER DÆKKET AF DENNE ERKLÆRING OM BEGRÆNSET PRODUKTGARANTI, ER ETEKCITY GMBH IKKE ANSVARLIG FOR OMKOSTNINGER I FORBINDELSE MED UDSKIFTNING ELLER REPARATION AF PRODUKTER, DER ER KØBT HOS DEM, HERUNDER, MEN IKKE BEGRÆNSET TIL, ARBEJDSLØN, INSTALLATION ELLER ANDRE OMKOSTNINGER, SOM BRUGEREN PÅDRAGER SIG, OG ISÆR IKKE OMKOSTNINGER I FORBINDELSE MED FJERNELSE ELLER UDSKIFTNING AF ET PRODUKT.

Andre rettigheder du måtte have

NOGLE JURISDIKTIONER TILLADER IKKE:
(1) UDELUKKELSE AF UNDERFORSTÅEDE GARANTIER; (2) BEGRÆNSNING AF VARIGHEDEN AF UNDERFORSTÅEDE GARANTIER; OG/ELLER (3) UDELUKKELSE ELLER BEGRÆNSNING AF TILFÆLDIGE SKADER ELLER FØLGESKADER; SÅ 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:
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Tyskland

Kundesupport

Hvis du har spørgsmål eller betænkeligheder vedrørende dit nye produkt, bedes du kontakte vores hjælpsomme kundesupportteam.

Email: Info@cosori.dk

Spørgsmål ?
Åbningstider – Support:
Man - Fre 08:00 - 17:00

**Sørg for at have din faktura og dit ordrenummrt 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 disse mærker af Arovast Corporation sker under licens. Andre varemærker og handelsnavne tilhører deres respektive ejere.

Sisällysluettelo

Paketin sisältö	1
Tekniset tiedot	1
Lue ja säilytä nämä ohjeet	2
VeSync-sovelluksen asentaminen	6
Älykkään kiertoilmakypsentimen esittely	7
Ennen ensimmäistä käyttöä	8
Älykkään kiertoilmakypsentimen käyttö	8
Vianmääritys	14
Rajoitetun takuun tiedot	16
Asiakastukeen	18

Paketin sisältö

1 × Turbo Tower™ Pro 10,8 litran älykäs kiertoilmakypsennin
2 × Rapeutusalusta
1 × Varrasteline
1 × Käyttöopas
1 × Pika-aloitusopas

Tekniset tiedot

Malli	CAF-DC123S-DEUR
Virtalähde	AC 220–240 V, 50 Hz
Nimellisteho	2630 W
Kapasiteetti	10,8 L Alue 1 (yläkori): 4,3 L Alue 2 (alakori): 6,5 L
Lämpötila-alue	30–230 °C / 90–450 °F
Aika-alue	1 min – 24 h
Mitat (kahva mukaan lukien, P x L x K)	41,3 x 30 x 40,5 cm/ 16,3 x 11,8 x 15,9 tuumaa
Paino	21,2 lb / 9,6 kg

Huomautus: *Jos haluat käyttää älykkäitä lisätoimintoja, lataa ilmainen VeSync-sovellus.*

LUE JA SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA JA VAARAILMOITUKSIA

Noudata perusvarotoimia kiertoilmakypsennintä käyttäessäsi. Lue kaikki ohjeet.

TÄRKEIMMÄT TURVALLISUUSSEIKAT

- **Älä** kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja.
- 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.
- **Älä** kiedo virtajohtoa tuuletusaukon ympärille, kun laite on käynnissä. Muutoin korkea lämpötila voi vaurioittaa virtajohtoa, mikä on riski laitetta käytettäessä.

TURVALLISUUS YLEISESTI

- Sähköiskulta suojaamiseksi **älä upota kiertoilmakypsentimen** koteloa, johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- 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. Vie laite lähimpään valtuutettuun huoltopaikkaan tarkistusta, korjausta tai säätöä varten. Ota yhteyttä **Asiakastukeen** (katso sivu 18).
- **Älä** käytä kiertoilmakypsennintä, jos se on vaurioitunut tai ei toimi kunnolla tai jos johto tai pistoke on vahingoittunut. Ota yhteyttä **Asiakastukeen** (katso

sivu 18).
- Cosori ei suosittele lisävarusteiden käyttöä, ja ne voivat aiheuttaa vammoja.
- **Älä** käytä ulkona.
- **Älä** aseta kiertoilmakypsennintä tai mitään sen osia liedelle, lähelle kaasu- tai sähkökuumenninta tai kuumaan uuniin.
- Ole erittäin varovainen ottaessasi korin tai 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 **Asiakastukeen** (ks. sivu 18).
- Lisävarusteiden puhdistusohjeet löytyvät kohdasta **Huolto ja ylläpito** (sivu 13)
- 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/koreja.

- **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 (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 **Asiakastukeen** (katso sivu 18).
- Kiertoilmakypsennin käynnistetään painamalla ⏻ kerran. Näytössä näkyy STANDBY (valmiustila), ⏻ pysyy oranssina ja kaikki muut painikkeet sammuvat.
- **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.
- Tätä kiertoilmakypsennintä on 3-nastainen maadoitettu pistoke. Kytke pistoke aina maadoitettuun pistorasiaan. Älä muokkaa pistoketta millään tavalla.
- Kiertoilmakypsennintä saa käyttää **vain 220–240 V:n, 50/60 Hz:n** sähköjärjestelmissä. **Älä** kytke minkään muun tyyppiseen pistorasiaan. (Kuva a)
- 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 **Asiakastukeen** (ks. sivu 18).

JATKOJOHDOT

- Tarjolla on pitempiä jatkojohtoja, ja niitä voidaan käyttää, kunhan käyttö tapahtuu huolella.

  Jos käytetään pitempää jatkojohtoa:
  - Jatkojohtoon merkityn sähköluokituksen on oltava vähintään yhtä korkea kuin kiertoilmakypsentimen luokitus.
  - Johto tulee asettaa siten, että se ei jää tiskille tai pöytälevylle siten, että lapset voisivat vetää sitä tai kompastua siihen vahingossa.
  - Jos laite on maadoitettu, johdon tai jatkojohdon on oltava maadoitettu kolmejohtiminen johto.

  VAARA: Vain valtuutettu edustaja saa hoitaa muunlaisen huollon.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Cosori-kiertoilmakypsennin noudattaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Kun laitetta käsitellään asianmukaisesti ja tämän käyttöoppaan ohjeita noudattaen, sen käyttö on turvallista nykyisten tieteellisten todisteiden perusteella.

VAARA: 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.

SÄILYTÄ 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 13 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 kohtaa **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 vierastilillläsi. VeSync-tilillä voit myös sallia perheesi ja ystäviesi ohjata älykästä kiertoilmakypsennintä.*

3. Liitä älykeitin ja napauta ⏻.
4. Napauta kohtaa **+** 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 kohtaa ⚙.*

WI-FI®-YHTEYDEN KATKAISEMINEN

- Katkaise Wi-Fi®-yhteys painamalla kohtaa ⏻ 15 sekuntia, kunnes Wi-Fin merkkivalo sammuu. Tämä palauttaa älykkään kiertoilmakypsentimen oletusasetukset ja kytkee sen irti VeSync-sovelluksesta.
- Voit muodostaa yhteyden uudelleen noudattamalla VeSync-sovelluksen ohjeita laitteen lisäämisestä.

VeSync-sovelluksen ominaisuudet

VeSync-sovelluksella voit käyttää lisää älykkään kiertoilmakypsentimen toimintoja, mukaan lukien alla lueteltuja.

KAUKO-OHJAIN

- Kaikkia älykkään kiertoilmakypsentimen toimintoja voidaan etäohjata ruoanlaiton aloittamista lukuunottamatta (UL-turvallisuussäädösten noudattamiseksi).
- Ruoanlaiton edistymistä voidaan seurata etäyhteydellä.

SOVELLUKSEN RESEPTIT

- Sovellus sisältää Cosorin kokkien laatimia valmiiksi ohjelmoituja reseptejä. Nämä reseptit säätävät automaattisesti suositellun ajan ja lämpötilan.
- Laadi ja tallenna omia reseptejäsi.

Huomautus: *VeSync-sovellusta päivitetään jatkuvasti, ja sovelluksen ominaisuudet laajenevat.*

Älykkään kiertoilmakypsentimen esittely

Huomautus:

- ***Älä*** *yritä avata kiertoilmakypsentimen yläosaa. Se ei ole kansi.*

KIERTOILMAKYPSENTIMEN KAAVIO [KUVA 1]

A. Ilmanotto
B. Ilman ulostulo
C. Ohjauspaneeli
D. Virtajohto
E. Rapeutusalusta
F. Varrasteline
G. 4,3 litran alueen 1 kori
H. 6,5 litran alueen 2 kori
I. Korin kahva

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 vähintään 13 cm tilaa kiertoilmakypsennintä taakse.* ***[Kuva 2]*** *Jätä kiertoilmakypsentimen eteen riittävästi tilaa, jotta voit ottaa korin ulos.*

3. Pese korit, rapeutusalustat ja varrasteline huolella joko tiskiaineella tai hankaamattomalla sienellä.
4. Pyyhi kiertoilmakypsennin sisä- ja ulkopuolelta lievästi kostealla liinalla. Kuivaa pyyhkeellä.
5. Laita rapeutusalustat tukevasti koreihin ja laita korit kiertoilmakypsentimen sisään. ***[Kuva 3]***

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 kohtaa ⏻ ja sitten kohtaa **MATCH** (täsmää). Näytössä lukee "**195°C**" ja "**10 MIN**".
3. Aloita lämmitys napauttamalla ▶‖. Kiertoilmakypsennin piippaa, kun koekäyttö on suoritettu.
4. Vedä korit ulos. Anna korien 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* ***Asiakastukeen*** *(katso sivu 18).*
- *Ole varovainen kääntäessäsi korin ympäri ruoanlaiton jälkeen, sillä kuumat rapeutusalustat saattavat pudota ja aiheuttaa vaaratilanteen.*

Älykkään kiertoilmakypsentimen käyttö

Valmistus

Huomautus:

- ***Älä*** *laita mitään kiertoilmakypsentimen päälle. Tämä haittaa ilmanvirtausta ja johtaa huonoihin kiertoilmakypsennystuloksiin.* ***[Kuva 4]***
- *Kiertoilmakypsennin ei ole uppokeitin.* ***Älä*** *täytä koria öljyllä, paistorasvalla tai millään nesteellä.*
- *Varo kuumaa höyryä ottaessasi korin ulos 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 ∧- ja ∨-painikkeilla.

- Voit tallentaa uuden asetuksen painamalla ruoanlaittotoiminnon painiketta 3 sekuntia, kunnes kiertoilmakypsennin piippaa kerran.

- Kaikkien toimintojen nollaaminen:
  - Paina ja pidä **ZONE 1**- ja **ZONE 2** -painiketta samanaikaisesti 3 sekunnin ajan, kunnes kiertoilmakypsennin piippaa kerran.

Huomautus: *Voit lisätä tai vähentää aikaa tai lämpötilaa nopeasti painamalla ja pitämällä ⌃- tai ⌄ -painiketta.*

AIR FRY (kertoilmakypsennys): Kypsentää korkealla lämpötilalla ja maksimoi ilmakierron, jolloin saadaan rapeita ruokia, kuten ranskalaisia ja kanansiipiä.

ROAST (paahto): Sopii lihan ja kanan kypsennykseen. Ruoasta tulee sisältä mureaa ja mehevää ja ulkopuolelta hyvin paahdettua.

GRILL (grillaus): Kypsennä ohuita lihanpaloja (kuten pekonia), kanaa, kalaa, makkaroita ja kasviksia.

BAKE (paisto): Paistaa kakut, muffinssit ja leivonnaiset tasaisesti.

REHEAT (uudelleenlämmitys): Käytä tähteet lämmittämällä ne lempeästi, jolloin saat rapeat tulokset.

DRY (kuivatus): Kuivata ruokaa tasaisella ja alhaisella lämpötilalla. Sopii hedelmä- tai kasvislastuille.

PROOF (testaus): Ylläpitää tarkasti alhaisia lämpötiloja leivän, sämpylöiden, pizzan, taikinan ja jogurtin nostatusta varten.

VARRASTELINEEN KÄYTTÖ

Varrastelinettä käytetään alueen 2 (ala) korissa 3-tasoista kypsennystä varten (ks. sivu 11). Varrasteline sopii ruoalle, jonka täytyy olla erityisen rapeaa, kuten tärkkelykselle ja proteiinille.

Huomautus:

- *Varrasteline on tarkoitettu **vain** kaksitasoiseen kypsennykseen alueella 2. **Älä** yritä kypsentää varrastelineellä alueella 1, koska kori on liian matala.*
- *Varmista **aina**, että varrasteline on kunnolla paikallaan ja alueen 2 korin pohjassa kypsennyksen aikana. **[Kuva 5]***
- *Ruoka kypsyy varrastelineellä nopeammin kuin suoraan rapeutusalustalla.*
- *Jos kypsennät kahta kasvista samaan aikaan, kypsennä tuhdimmat kasvikset ensin ja kevyemmät sen jälkeen.*

HUOMIO: Varrasteline on kypsennyksen jälkeen kuuma. Käytä uunilapasta tai silikonipäisiä ottimia sen poistamiseen korista.

KYPSENTÄMINEN YHDELLÄ KORILLA

Alueen 1 kori on ihanteellinen pienille annoksille ja tärkkelyksille ja proteiineille, jotka ovat parempia erityisen rapeina.

Alueen 2 korissa on ylä- ja alakuumennuselementit, jotka sopivat täydellisesti isoille ruoille, leipomiseen, kasviksille, tärkkelyksille ja isoille proteiinipaloille.

1. Aseta rapeutusalustat koreihin. Rapeutusalusta päästää ylimääräisen öljyn putoamaan korin pohjalle.
2. Napauta kohtaa ⏻. Valitse kori napauttamalla kohtaa **ZONE 1 tai ZONE 2**.
3. Valitse ruoanlaittotoiminto.

Huomautus: *Ruoanlaittotoimintoihin on ohjelmoitu ihanteellinen aika ja lämpötila tiettyjen ruokien valmistukseen.*

4. Vaihtoehtoisesti säädä lämpötilaa ja aikaa ⌃- ja ⌄-painikkeilla. Voit tehdä tämän ruoanlaiton missä vaiheessa tahansa.

Huomautus: *Voit lisätä tai vähentää aikaa tai lämpötilaa nopeasti painamalla ja pitämällä ⌃- tai ⌄ -painiketta.*

5. Aloita ruoanlaitto napauttamalla ▶‖.
6. Kiertoilmakypsennin piippaa kolmasti, kun ruoka on valmista. Näytössä lukee "**End**".
7. Ota kori ulos kiertoilmakypsentimestä varoen kuumaa höyryä. Ota ruoka koristа pihdeillä tai lämpösuojatuilla ottimilla.

HUOMIO: Kuuma rapeutusalusta saattaa 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 6*]

8. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

POISTA ALUEEN VALINTA

a. Poista korin valinta painamalla ja pitämällä **ZONE 1**- tai **ZONE 2** -painiketta 3 sekunnin ajan.
b. Poista toisen korin valinta napauttamalla**ZONE 1**- tai **ZONE 2** -painiketta.

KYPSENTÄMINEN KAHDELLA KORILLA

Kypsennä eri ruokia samanaikaisesti käyttämällä kiertoilmakypsentimen kumpaakin koria. Alueen 1 ja alueen 2 koreja voidaan ohjata itsenäisesti.

1. Aseta rapeutusalustat koreihin. Rapeutusalusta päästää ylimääräisen öljyn putoamaan korin pohjalle.
2. Napauta kohtaa ⏻. Valitse yläkori napauttamalla **ZONE 1** -painiketta.
3. Valitse ruoanlaittotoiminto.

Huomautus: *Ruoanlaittotoimintoihin on ohjelmoitu ihanteellinen aika ja lämpötila tiettyjen ruokien valmistukseen.*

4. Vaihtoehtoisesti säädä lämpötilaa ja aikaa ⌃- ja ⌄-painikkeilla. Voit tehdä tämän ruoanlaiton missä vaiheessa tahansa.
5. Valitse seuraavaksi alakori napauttamalla **ZONE 2** -painiketta.
6. Valitse kypsennystoiminto ja säädä lämpötilaa ja aikaa tarvittaessa.
7. Aloita kypsennys molemmilla koreilla napauttamalla kohtaa ▶‖.

Huomautus: *Keskeytä kypsennys napauttamalla kohtaa **ZONE 1** tai **ZONE 2** korin valintaa varten ja napauttamalla sitten kohtaa* ▶‖.

8. Kiertoilmakypsennin piippaa kolmasti, kun ruoka on valmista. Näytössä lukee "**End**".
9. Ota kori ulos kiertoilmakypsentimestä varoen kuumaa höyryä. Ota ruoka koristа pihdeillä tai lämpösuojatuilla ottimilla.

HUOMIO: Kuuma rapeutusalusta saattaa 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 7]*

10. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

MATCH (TÄSMÄÄ)

Täsmäystoiminto noudattaa koko kiertoilmakypsentimen asetuksia, joten alueen 1 ja alueen 2 korit kypsentävät samalla aika- ja lämpötila-asetuksella. Näin pystyt kypsentämään suurempia määriä kerrallaan.

1. Napauta kohtaa ⏻ ja sitten kohtaa **MATCH** (täsmää).
2. Valitse ruoanlaittotoiminto.
3. Vaihtoehtoisesti säädä aikaa ja lämpötilaa ⌃- ja ⌄-painikkeilla.
4. Aloita kiertoilmakypsennys molemmilla koreilla napauttamalla kohtaa ⏯.

Huomautus: *Jos toinen tai molemmat korit kypsentävät jo, täsmäystoiminto* ***ei*** *toimi.*

SYNC (SYNKRONOINTI)

Synkronointitoiminto synkronoi molemmat korit automaattisesti lopettamaan kypsennyksen samaan aikaan.

1. Valitse yläkori napauttamalla kohtaa ⏻ ja sitten kohtaa **ZONE 1**.
2. Valitse ruoanlaittotoiminto.
3. Voit myös säätää lämpötilan ja ajan.
4. Valitse alakori napauttamalla **ZONE 2** -painiketta. Valitse kypsennystoiminto ja säädä asetukset tarvittaessa.
5. Napauta **SYNC** (Synkronoi).
6. Aloita ruoanlaitto napauttamalla ⏯. **Lyhyemmän kypsennysajan** korin näytössä näkyy **Hold** (pito).
7. Kun korien kypsennysajat täsmäävät (niissä on sama aika jäljellä), kiertoilmakypsennin piippaa ja toinen kori aloittaa kypsennyksen automaattisesti.
8. Korit lopettavat kypsennyksen samanaikaisesti.

Peruuta alueen kypsennys aiemmin:

1. Peruuta kypsennys alueella painamalla ja pitämällä **ZONE 1**- tai **ZONE 2** -painiketta 3 sekunnin ajan.

Peruuta kummankin alueen kypsennys aiemmin:

2. Paina ⏯ 3 sekuntia.

3-KERROKSINEN KYPSENNYS

Valmista täydellinen ateria kypsentämällä ruokaa alueella 1 ja käyttämällä varrastelinettä alueella 2, jolloin muunnat alakorin kahdeksi kypsennyskerrokseksi. Alue 1 ja alueen 2 yläkerros tuottavat erityisen rapeita tuloksia, joten ne ovat ihanteelliset proteiinien ruskistamiseen, kun taas alueen 2 alakerros sopii ruoille, joita ei tarvitse rapeuttaa yhtä paljoa, esimerkiksi kasviksille. ***[Kuva 8]***

Huomautus: *Varrasteline on tarkoitettu* ***vain*** *kaksitasoiseen kypsennykseen alueella 2.* ***Älä*** *yritä kypsentää varrastelineellä alueella 1, koska kori on liian matala.*

1. Varmista, että rapeutusalustat ovat korissa.
2. Laita kasvikset tai tärkkelys rapeutusalustalle alueen 2 koriin.
3. Laita rapeutusalusta alueen 2 rapeutusalustan yläosaan ja lisää maustettu proteiini tai tärkkelys sitten rapeutusalustalle.
4. Laita lisäproteiini tai -tärkkelys alueen 1 koriin.
5. Napauta kohtaa **ZONE 1**, valitse kypsennystoiminto ja säädä aika ja lämpötila tarvittaessa ⌃- ja ⌄-painikkeilla.
6. Napauta kohtaa **ZONE 2**, valitse kypsennystoiminto ja säädä aika ja lämpötila tarvittaessa ⌃- ja ⌄-painikkeilla.
7. Aloita kypsennys napauttamalla **SYNC**-painiketta ja sitten kohtaa ⏯.

3-KERROKSINEN KYPSENNYS (JATKUU)

Huomautus:

- *Ruoka kypsyy varrastelineellä nopeammin kuin suoraan rapeutusalustalla.*
- *Jos kypsennät kahta kasvista samaan aikaan, kypsennä tuhdimmat kasvikset ensin ja kevyemmät sen jälkeen.*
- *Saat parhaat tulokset, kun et kypsennä tuoretta ja pakastettua ruokaa samassa korissa.*
- *Proteiinin kääntäminen kypsennyksen puolessavälissä auttaa varmistamaan tasaisen kypsennyksen ja ruskistuksen.*
- *Liota varrastelinettä saippuavedessä, jotta pinttynyt rasva ja jäämät irtoavat.*

HUOMIO: *Varrasteline on kypsennyksen jälkeen kuuma. Käytä uunilapasta tai silikonipäisiä ottimia sen poistamiseen korista.*

Ruoanlaitto-opas

YLITÄYTTÖ

- Jos kori on liian täynnä, ruoka kypsyy epätasaisesti.
- **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 kiertoilmakypsentimen korin teflon-pinnoitetta.

RUOKAVINKKEJÄ

- Saat parhaat tulokset, kun ravistelet tai kääntelet ruokaa usein. Suosittelemme ravistelemaan tai kääntelemään ruokaa vähintään 3 kertaa kypsennyksen aikana.
- Kun kypsennät proteiinia, laita rapeutusalusta alueen 1 koriin, jotta saat erityisen rapean tuloksen.

KOKONAINEN KANA

- Suosittelemme käyttämään rapeutusalustaa, jotta kanan alaosa ei kosketa kypsennyksen aikana valuneeseen rasvaan ja öljyyn.
- Käännä kana kypsennyksen aikana pihdeillä. Laita pihtien toinen puoli kanan sisälle ennen kääntämistä, jotta se pysyy kiinni. ***[Kuva 9]***

LÄMPÖTILAYKSIKÖIDEN VAIHTAMINEN

- Paina ja pidä kohtaa **TEMP**- ⌃ ja kohtaa ⌄ samanaikaisesti 3 sekunnin ajan.
- Kiertoilmakypsennin piippaa kerran, ja lämpötilayksikkö vaihtuu Celsiuksesta Fahrenheitiksi.
- Voit palata Celsiukseen toistamalla tämän.

KESKEYTTÄMINEN

- Keskeytä kahden tai yhden korin kypsennys napauttamalla kohtaa ▶‖. Voit keskeyttää toisen korin kypsennyksen, kun käytössä on kaksi koria, valitsemalla keskeytettävän korin ja napauttamalla kohtaa ▶‖. Keskeytyksen jälkeen kiertoilmakypsennin lakkaa kuumentamisen ja ▶‖ vilkkuu.
- Voit jatkaa ruoanlaittoa napauttamalla ▶‖ uudelleen.
- Kiertoilmakypsennin sammuu, kun sitä ei käytetä 10 minuuttiin.

KESKEYTTÄMINEN (JATKUU)

- Tällä toiminnolla voit keskeyttää ruoanlaittotoiminnot poistamatta koria kiertoilmakypsentimestä.

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 kiertoilmakypsentimellä ei ole aktiivista ruoanlaittotoimintoa, se tyhjentää kaikki asetukset ja sammuu, jos sitä ei käytetä 10 minuuttiin.

Huolto ja ylläpito

Huomautus:

- *Puhdista kiertoilmakypsentimen korit ja rapeutusalustat **aina** jokaisen käyttökerran jälkeen.*
- *Korien vuoraaminen kelmulla (rapeutusalustoja lukuun ottamatta) voi helpottaa puhdistamista.*

1. Sammuta kiertoilmakypsennin ja irrota se pistorasiasta. Anna sen jäähtyä täysin ennen puhdistamista. Vedä korit ulos nopeuttaaksesi jäähtymistä.
2. Pyyhi kiertoilmakypsennin tarvittaessa ulkopuolelta kostealla liinalla.
3. Korit ja rapeutusalustat ovat konepesun kestäviä. Voit myös pestä korit ja rapeutusalustat kuumassa saippuavedessä hankaamattomalla sienellä. Liota tarvittaessa.

Huomautus: *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 rapeutusalustan pinnalle sienellä ja hankaa. Anna korin ja rapeutusalustan olla 15 minuuttia ennen huuhtelemista.

    c. Pese korit ja rapeutusalustat saippualla ja vedellä ennen käyttöä.

5. Puhdista kiertoilmakypsennin sisältä hieman kostealla hankaamattomalla sienellä tai liinalla. **Älä** upota veteen. Puhdista lämmityskäämit tarvittaessa poistaaksesi ruokajäämät. ***[Kuva 10]***

6. Kuivaa ennen käyttöä.

Huomautus: *Varmista, että lämmityskäämit ovat täysin kuivat, ennen kuin käynnistät kiertoilmakypsentimen.*

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen ratkaisu
Kiertoilmakypsennin pitää napsuvaa ääntä kypsennyksen aikana.	Tämä on normaalia. Kiertoilmakypsennin yrittää ylläpitää kohdelämpötilaa.
Kiertoilmakypsennin ei käynnisty.	Varmista, että kiertoilmakypsennin on kytketty pistorasiaan.
	Työnnä kori tiukasti kiertoilmakypsentimeen.
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 (katso **Ruokavinkkejä**, sivu 12).
Ruoka ei ole rapeaa kiertoilmakypsennyksen jälkeen.	Pienen öljymäärän ruiskuttaminen tai levittäminen siveltimellä ruokien pinnalle voi lisätä rapeutta (katso **Ruoanlaitto-opas**, sivu 12).
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 **Asiakastukeen** (katso sivu 18).
Kiertoilmakypsennin haisee muovilta.	Kiertoilmakypsentimissä voi aina olla valmistusprosessista johtuva muovin haju. Tämä on normaalia. Poista muovin haju noudattamalla kohdan **Koekäyttö** (sivu 8) ohjeita. Jos muovin haju ei poistu, ota yhteyttä **Asiakastukeen** (katso sivu 18).

Vianmääritys (jatkoa)

Ongelma	Mahdollinen ratkaisu
Näytössä näkyy vikakoodi E01.	Alueen 1 ylälämpötilan valvonnassa on avoin piiri. Ota yhteyttä **Asiakastukeen** (katso sivu 18).
Näytössä näkyy vikakoodi E02.	Alueen 1 ylälämpötilan valvonnassa on oikosulku. Ota yhteyttä **Asiakastukeen** (katso sivu 18).
Näytössä näkyy vikakoodi E03.	Kiertoilmakypsentimen ylikuumenemissuoja on aktivoitunut alueella 1. Sammuta kiertoilmakypsennin, irrota se pistorasiasta ja anna sen jäähtyä täysin. **Jos näytössä näkyy edelleen** E03, ota yhteyttä **Asiakastukeen** (katso sivu 18).
Näytössä näkyy vikakoodi E12.	Ylämoottorissa on vika. Ota yhteyttä **asiakastukeen** (katso sivu 18).
Näytössä näkyy vikakoodi E24.	Alueen 2 ylälämpötilan valvonnassa on avoin piiri. Ota yhteyttä **Asiakastukeen** (katso sivu 18).
Näytössä näkyy vikakoodi E25.	Alueen 2 ylälämpötilan valvonnassa on oikosulku. Ota yhteyttä **Asiakastukeen** (katso sivu 18).
Näytössä näkyy vikakoodi E26.	Alueen 2 alalämpötilan valvonnassa on avoin piiri. Ota yhteyttä **Asiakastukeen** (katso sivu 18).
Näytössä näkyy vikakoodi E27.	Alueen 2 lämpötilamittarissa on oikosulku. Ota yhteyttä **asiakastukeen** (katso sivu 18).
Näytössä näkyy vikakoodi E28.	Kiertoilmakypsentimen ylikuumenemissuoja on aktivoitunut alueella 2. Sammuta kiertoilmakypsennin, irrota se pistorasiasta ja anna sen jäähtyä täysin. **Jos näytössä näkyy edelleen** E28, ota yhteyttä **Asiakastukeen** (katso sivu 18).
Näytössä näkyy vikakoodi E30.	Alamoottorissa on vika. Ota yhteyttä **Asiakastukeen** (katso sivu 18).

Jos ongelmaa ei ole luettelossa, ota yhteyttä **Asiakastukeen** (katso sivu 18).

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

Arovast Corporation ilmoittaa täten, että tämä tuote noudattaa direktiivin 2014/53/EU, Ison-Britannian vuoden 2017 radiolaitesäädöksen ja muiden soveltuvien EU:n ja Ison-Britannian säädösten olennaisia vaatimuksia ja muita asianmukaisia ehtoja. Koko vaatimustenmukaisuusvakuutus on osoitteessa https://cosori.com/euro/compliance

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

Rajoitetun takuun tiedot

Tuotteen nimi	Turbo Tower™ Pro 10,8 litran älykäs kiertoilmakypsennin
Malli	CAF-DC123S-DEUR
Suosittelemme painokkaasti kirjaamaan tilaustunnuksen ja ostopäivän omaa käyttöäsi varten.	
Ostopäivä	
Tilaustunnus	

Cosorin rajoitettu tuotetakuu

Kuluttajan kahden (2) vuoden* rajoitettu tuotetakuu

Etekcity GmbH ("Etekcity") takaa, että tuotteessa ei ole materiaali- eikä valmistusvirheitä 2 vuoden aikana alkuperäisestä ostopäivästä lukien ("rajoitetun takuun kesto"), edellyttäen että tuotetta on käytetty sen käyttö- ja huolto-ohjeiden mukaisesti (kuten sille 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.**

Rajoitetun takuun edut

Rajoitetun takuun keston aikana ja tämän rajoitetun takuukäytännön mukaisesti, Etekcity 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. Etekcityn rajoitettu takuu koskee vain tuotteita, jotka on ostettu valtuutetuilta jälleenmyyjiltä tai myyjiltä, jotka ovat Etekcityn 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 Etekcityltä 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, sekä väärinkäytöstä johtuvat vauriot.
• Jos ostotodistetta on muuteltu mitenkään tai se ei ole lukukelpoinen.
• Jos tuotteen mallinumeroa, sarjanumeroa tai tuotantopäiväkoodia on muutettu mitenkään tai se on poistettu tai tehty lukukelvottomaksi.
• Jos tuotetta on muunneltu sen alkuperäisestä tilasta.
• Jos tuotetta ei ole käytetty tämän käyttöoppaan neuvojen ja ohjeiden mukaisesti.
• Muiden kuin tässä käyttöoppaassa suositeltujen oheislaitteiden, lisävarusteiden tai lisätarvikkeiden kytkemisestä johtuvat vahingot.
• Vahingon, väärinkäytön tai virheellisen tai riittämättömän huollon aiheuttamat vauriot ja viat.
• Vauriot ja viat, jotka johtuvat tuotteen huollosta tai korjauksesta, jonka on suorittanut valtuuttamaton palveluntarjoaja tai joku muu kuin Etekcity.
• Kaupallisessa käytössä, vuokrakäytössä tai muussa käytössä, johon tuotetta ei ole tarkoitettu, syntyneet vahingot ja viat.
• Jos yksikkö on vahingoittunut mm. eläinten, salamoinnin, epänormaalin jännitteen, tulen, luonnonkatastrofin, kuljetuksen, tiskikoneen tai veden takia (paitsi jos käyttöoppaassa nimenomaisesti ilmoitetaan, että tuote on konepesun kestävä).
• Satunnaiset ja seuraamukselliset vahingot.
• Vauriot ja viat, jotka ylittävät tuotteen hinnan.
Rajoitetun takuuhuollon lunastaminen 5 yksinkertaisella vaiheella:
1. Varmista, että tuotteesi takuu on voimassa.
2. Varmista, että sinulla on kopio laskusta ja tilaustunnuksesta tai ostotodisteesta.
3. Varmista, että tuote on hallussasi. ÄLÄ hävitä tuotetta, ennen kuin otat meihin yhteyttä.

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 ETEKCITY GMBH: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 ETEKCITY GMBH:N TYÖNTEKIJÄLLÄ TAI MUULLA KOLMANNELLA OSAPUOLELLA EI OLE LUPAA MYÖNTÄÄ MITÄÄN TAKUUTA TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUILMOITUKSEN RAJOITETUN TAKUUN LISÄKSI.

Rajoitettujen takuiden vastuuvapauslauseke

SOVELTUVAN LAIN SUURIMMASSA LAAJUUDESSA JA LUKUUNOTTAMATTA TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUKÄYTÄNNÖN MYÖNTÄMÄÄ TAKUUTA ETEKCITY GMBH TOIMITTAA ETEKCITY GMBH:LTA OSTAMASI TUOTTEET "SELLAISENAAN", JA ETEKCITY CORPORATION KIELTÄYTYY TÄTEN KAIKISTA TAKUISTA, NIIN SUORASANAISISTA KUIN VIHJATUISTA, LAIN EDELLYTTÄMISTÄ JNE., MUKAAN LUKIEN MM. KAIKKI TAKUUT TUOTTEEN MYYTÄVYYDESTÄ, RIKKOMATTOMUUDESTA JA SOVELTUVUUDESTA TIETTYYN TARKOITUKSEEN.

Korvausvelvollisuuden rajoitukset

SOVELTUVAN LAIN SUURIMMASSA LAAJUUDESSA ETEKCITY GMBH, SEN TYTÄRYHTIÖT TAI NIIDEN LISENSOIJAT, PALVELUNTARJOAJAT, TYÖNTEKIJÄT, EDUSTAJAT, JOHTAJAT TAI ESIMIEHET EIVÄT OLE MISSÄÄN TAPAUKSESSA KORVAUSVELVOLLISIA SEURAAVISTA:
(a) KAIKKI ETEKCITY GMBH:LTA OSTETUSTA TUOTTEESTA JOHTUVAT TAI SIIHEN LIITTYVÄT VAHINGOT OSTAJAN KYSEISTÄ TUOTTEESTA MAKSAMAN HINNAN YLITTÄVÄLTÄ OSALTA, TAI
(b) VÄLILLISET, ERITYISET, SATUNNAISET, SEURAAMUKSELLISET TAI RANGAISTUKSELLISET VAHINGOT, VAIKKA ETEKCITY GMBH: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, ETEKCITY GMBH 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:
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Germany

Asiakastuki

Jos sinulla on mitään kysyttävää tai huolenaiheita uudesta tuotteestasi, ota yhteyttä avuliaaseen asiakastukitiimiimme.

Sähköposti: info@cosori.fi
Asiakaspalvelun aukioloajat
Maanantai - perjantai klo 07:00 - 16:00

**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 Arovast Corporation käyttää niitä lisenssin puitteissa. Muut tavaramerkit ja kauppanimet kuuluvat omistajilleen.

Tartalomjegyzék

A csomag tartalma	1
Műszaki adatok	1
Olvassa el és őrizze meg ezt az útmutatót	2
VeSync alkalmazás beállítása	6
Ismerkedés az okos forrólevegős sütővel	7
Az első használat előtt	8
A forrólevegős sütő használata	8
Hibaelhárítás	14
Jótállási információk	16
Ügyfélszolgálat	18

A csomag tartalma

1 db TurboBlaze™ Pro 10,8 literes okos forrólevegős sütő
2 db Crister Plate
1 db Sütőállvány
1 db Használati útmutató
1 db Gyorstájékoztató

Műszaki adatok

Típus	CAF-DC123S-DEUR
Tápellátás	AC 220–240 V, 50 Hz
Névleges teljesítmény	2630 W
Kapacitás	10,8 liter 1. zóna (Felső kosár): 4,3 liter 2. zóna (Alsó kosár): 6,5 liter
Hőmérséklet-tartomány	30°–230°C / 90°–450°F
Időtartomány	1 perc – 24 óra
Méretek (fogantyúval együtt, H x SZ x M)	41,3 x 30 x 40,5 cm / 16,3 x 11,8 x 15,9 hüvelyk
Tömeg	9,6 kg / 21,2 lb

Megjegyzés: *A további intelligens funkciók eléréséhez töltse le az ingyenes VeSync alkalmazást.*

OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

A légsütő használata során tartsa be az alapvető biztonsági óvintézkedéseket. Olvassa át a teljes útmutatót.

LEGFONTOSABB BIZTONSÁGI JELLEMZŐK

- **Ne** érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat.
- Óvatosan fordítsa meg a kosarat sütés után, mert a forró crisper plate kieshet, és biztonsági kockázatot jelenthet.
- A crister plate-et 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.
- **Ne** tekerje a tápkábelt a szellőzőnyílás köré, a készülék működése közben. Ellenkező esetben a tápkábel a magas hőmérséklet miatt megsérülhet, ami veszélyt jelent a használat során.

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁG

- Az áramütés elleni védelem érdekében **ne merítse a légsütő** burkolatát, vezetékét vagy a dugóját vízbe vagy más 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 a részeit fel vagy leszereli.
- **Ne** működtessen semmilyen készüléket sérült vezetékkel vagy dugóval, illetve a készülék meghibásodása vagy bármilyen módon történő sérülése után. Vizsgálat, javítás vagy beállítás céljából vigye vissza a készüléket a legközelebbi hivatalos szervizbe. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd 18. oldal).
- **Ne** használja a forrólevegős sütőt, ha az sérült, nem működik vagy ha a vezeték vagy a dugó sérült.

Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd 18. oldal).
- A Cosori által nem ajánlott tartozékok használata sérüléseket okozhat.
- **Ne** használja kültérben.
- **Ne** helyezze a légsütőt vagy annak bármely alkatrészét a tűzhelyre, gáz- vagy elektromos égő közelébe, vagy felhevített sütőbe.
- A kosár és a crister plate eltávolításakor vagy a forró zsiradék ártalmatlanításakor rendkívül körültekintően járjon le.
- **Mindig** helyezze a crister platet vagy a belső kosarat hőálló felületre, miután kivette a kosárból.
- **Ne** tisztítsa fém súrolóval. A fémdarabok letörhetnek a betétről és az elektromos alkatrészekhez érhetnek, ezzel fennáll az áramütés veszélye.
- **Ne** helyezzen semmit a forrólevegős sütőre.**Ne** tároljon semmit a forrólevegős sütőben.
- A forrólevegős sütőt 8 éves és idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel, illetve tapasztalat és ismeretek hiányával rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy utasítást kaptak a forrólevegős sütő biztonságos használatára vonatkozóan, és megértették az ezzel járó veszélyeket.
- **Ne** engedje, hogy gyerekek tisztítsák vagy karbantartást végezzenek a forrólevegős sütőn, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet alatt állnak.
- A gyermekeket folyamatosan felügyelni kell, hogy ne játszhassanak a forrólevegős sütővel.
- A forrólevegős sütő 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 forrólevegős sütőt a rendeltetésétől eltérő célra.
- Bármilyen szervizmunkát csak hivatalos szervizképviselő végezhet el, vegye fel a kapcsolatot az **Ügyfélszolgálat** (lásd 18. oldal).
- A tartozékok tisztítására vonatkozó utasításokat lásd az **Ápolás és karbantartás** részben (13. oldal)
- Nem kereskedelmi célú használatra készült. Csak otthoni használatra.

FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS KÖZBEN

- A készülék **csak** forró levegővel működik. **Soha** ne töltse fel a kosarakat olajjal vagy zsírral.
- **Soha** ne használja a készüléket a kosár(kosarak) nélkül.
- **Ne** tegyen túlméretezett ételeket vagy fém eszközöket a készülékbe,

mivel ezek tüzet vagy áramütést okozhatnak.
- **Ne** töltse túl a kosarat. A túlhalmozott ételek hozzáérhetnek a fűtőszálakhoz, és tűzveszélyt okozhatnak.
- **Ne** érintse meg a tartozékokat (beleértve a crister platet-et is) a forrólevegős sütés közben vagy közvetlenül utána.
- **Ne** tegyen papírt, kartont, nem hőálló műanyagot vagy hasonló anyagokat a készülékbe.
- **Soha** ne tegyen sütőpapírt vagy zsírpapírt a légsütőbe anélkül, hogy étel lenne rajta. A légmozgás miatt a papír megemelkedhet és hozzáérhet a fűtőtekercsekhez.
- 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 üveg edényeket használ.
- A tűzveszély csökkentése érdekében tartsa távol a készüléket gyúlékony anyagoktól (függönyök, asztalterítők stb.). Lapos, stabil, hőálló felületen, hőforrásoktól vagy folyadékoktól távol tartva használja.
- Azonnal kapcsolja ki és húzza ki a készüléket, 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, lépjen kapcsolatba az **Ügyfélszolgálat** (lásd 18. oldal).
- A készülék kikapcsolásához nyomja meg egyszer a(z) ⏻ gombot. A kijelzőn STANDBY (KÉSZENLÉT) felirat jelenik meg, a(z) ⏻ narancssárga marad, és az összes többi gomb kikapcsol.
- **Ne** hagyja felügyelet nélkül a készüléket használat közben.

TÁPELLÁTÁS ÉS KÁBEL

- Kapcsolja ki a forrólevegős sütőt, mielőtt kihúzza a dugót az aljzatból.
- Az áramtalanításhoz fogja meg a dugót, és húzza ki a konnektorból. **Soha** ne a tápkábeltől húzza.
- **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 készülék hálózati csatlakozójára szerelt védőburkolatot.
- A készüléket **soha** ne

csatlakoztassa pult alatti elektromos aljzathoz.
- Ez a forrólevegős sütő földelt hálózati csatlakozóval rendelkezik. Mindig földelt konnektorba csatlakoztassa.
- A forrólevegős sütő **csak 220–240V, 50/60Hz** elektromos rendszerekkel használható. **Ne** dugja be más típusú konnektorba. (a. ábra)
- Tartsa a forrólevegős sütőt és annak vezetékét 8 évesnél fiatalabb gyermekek elől elzárva.
- Ha a tápkábel megsérül, azt az JPK Trading Kft-nek vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos vagy tűzveszély elkerülése érdekében. Kérjük lépjen kapcsolatba az Ügyfélszolgálat (lásd 18. 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 készülék 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.

Elektromágneses mezők (EMF)

A Cosori Légsütő megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó összes szabványnak. Megfelelő és a jelen használati útmutatóban foglalt utasításoknak megfelelő kezelés esetén a készülék használata a jelenleg rendelkezésre álló tudományos bizonyítékok alapján biztonságos.

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



VIGYÁZAT: Forró felület.

Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a termék nem dobható ki háztartási hulladékként, és újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőhelyre kell szállítani. A megfelelő ártalmatlanítás és újrahasznosítás hozzájárul a természeti erőforrások, az emberi egészség és a környezet védelméhez.

A termék ártalmatlanításával és újrahasznosításával kapcsolatos további információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, az ártalmatlanító szolgálathoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol ezt a terméket vásárolta.

A termék RoHS előírásoknak megfelelő.

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.

ŐRIZZE MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT

VeSync alkalmazás beállítása

Megjegyzés:

- *A VeSync alkalmazást folyamatosan fejlesztjük, és idővel változhat. Bármilyen eltérés esetén kövesse az alkalmazáson belüli utasításokat.*
- *Az alkalmazás futtatásához Wi-Fi vagy mobil adatátvitel, ill. iOS 13 vagy Android 7 (vagy újabb) operációs rendszert futtató készülék 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™ Áruházban.



Megjegyzés: *Android™ felhasználók esetében válassza az „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 okos forrólevegős sütő irányítását.*

3. Csatlakoztassa az okos forrólevegős sütőt, és érintse meg a ⏻.
4. Koppintson a **+** jelre, és válassza ki az okos forrólevegős sütőjét.
5. Kövesse az alkalmazáson belüli utasításokat az okos forrólevegős sütő beállításához.

Megjegyzés:

- *Bármikor módosíthatja a nevet és az ikont. Ehhez lépjen az okos forrólevegős sütő képernyőre, és koppintson a(z) ⚙ elemre.*

LEVÁLASZTÁS A WI-FI®-RŐL

- A Wi-Fi® kapcsolat megszakításához tartsa lenyomva a(z) ⏻ gombot 15 másodpercig, amíg a Wi-Fi jelzés ki nem kapcsol. Ez visszaállítja az okos forrólevegős sütő alapértelmezett beállításait, és leválasztja azt a VeSync alkalmazásról.
- Az újbóli csatlakozáshoz kövesse a VeSync alkalmazásban található, az eszköz hozzáadására vonatkozó utasításokat.

A VeSync alkalmazás funkciói

A VeSync alkalmazással további funkciókhoz férhet hozzá, többek között az alább felsoroltakhoz.

TÁVVEZÉRLÉS

- Az okos forrólevegős sütő összes funkciója vezérelhető akár távolról is, kivéve a sütés elindítását (tartsa be az UL biztonsági előírásokat).
- A sütés állapota távolról is figyelhető.

ALKALMAZÁSON BELÜLI RECEPTEK

- Az alkalmazásban elérhetők a Cosori saját séfjei által készített, előre beprogramozott receptek. A rendszer ezeknél a recepteknél automatikusan beállítja az ajánlott időt és hőmérsékletet.
- Hozzon létre egyéni recepteket, és mentse el őket.

Megjegyzés: *A VeSync alkalmazás folyamatosan frissül, és az alkalmazás funkciói bővülnek.*

Ismerkedés a forrólevegős sütővel

Megjegyzés:

- ***Ne*** *próbálja meg felnyitni a készülék tetejét. Ez nem egy fedél.*

A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ RAJZA [1. ÁBRA]

A. Légbeömlő
B. Légkiömlő
C. Vezérlőpanel
D. Tápkábel
E. Crister plate
F. Sütőállvány
G. 4,3 liter 1. zóna kosár
H. 6,5 liter 2. zóna kosár
I. Kosárfogantyú

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 készüléket egy tiszta, egyenletes, hőálló felületre. Tartsa távol olyan területektől, amelyeket a forró levegő vagy gőz károsíthat (például falak vagy szekrények).

Megjegyzés: *Hagyjon legalább 13 cm helyet a készülék mögött.* ***[2. ábra]***
Hagyjon elég helyet a készülék előtt a kosár eltávolításához.

3. Mosogassa el alaposan a kosarakat, a crister plate és a sütőrácsot mosogatógépben vagy nem súroló szivaccsal.
4. Enyhén nedves ruhával törölje át a forrólevegős sütő belsejét és külsejét. Törölközővel törölje szárazra.
5. Helyezze be stabilan a crister palet a kosarakba, majd tegye be a kosarakat a légsütőbe. ***[3. ábra]***

Tesztüzem

A tesztüzem segít megismerkedni a légsütővel, meggyőződni arról, hogy megfelelően működik-e, és közben megtisztítani az esetleges maradványoktól.

1. Győződjön meg róla, hogy a készülék kosarai üresek, és csatlakoztassa a forrólevegős sütőt.
2. Koppintson a(z) ⏻ elemre, majd a **MATCH** (Egységes sütés) lehetőségre. A kijelzőn a „**195 °C**"és a „**10 MIN**" felirat jelenik meg.
3. A melegítés elkezdéséhez érintse meg a(z) ▶‖ gombot. Amikor a tesztüzem befejeződött, a készülék hangjelzést ad.
4. Húzza ki a kosarakat. Hagyja a kosarat 10–30 perc alatt teljesen kihűlni.

Megjegyzés:

- *Bármely forrólevegős sütőnek lehet műanyagszaga a gyártási folyamatból adódóan. Ez normális jelenség. Ha a műanyagszag a tesztüzem után sem csökken, lépjen kapcsolatba az* ***Ügyfélszolgálat*** *(lásd 18. oldal).*
- *Óvatosan fordítsa meg a kosarat sütés után, mert a forró crister plate-ek kieshetnek, és ez biztonsági kockázatot jelenthet.*

A forrólevegős sütő használata

Sütés

Megjegyzés:

- ***Ne*** *helyezzen semmit a készülékre. Ez megzavarja a légáramlást, és rossz sütési eredményt okoz.* ***[4. 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 FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSAI

A forrólevegős sütés legegyszerűbb módja a sütési funkció használata. A sütési funkciók bizonyos ételek sütéséhez ideális időre és hőmérsékletre vannak beprogramozva.

- Egy funkció testreszabásához:
  - Válasszon ki egy funkciót, és állítsa be az időt és a hőmérsékletet a(z) ⌃ és a(z) ⌄ gombok segítségével.

- Az új beállítások mentéséhez tartsa lenyomva a sütési funkció gombját 3 másodpercig, amíg a készülék nem sípol egyet.

- Az összes funkció visszaállításához:
  - Nyomja meg és tartsa lenyomva a(z) **ZONE 1** (1. ZÓNA) és **ZONE 2** (2. ZÓNA) gombot egyszerre 3 másodpercig, amíg a forrólevegős sütő nem sípol egyet.

Megjegyzés: *Az idő vagy a hőmérséklet gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a(z) ∧ vagy ∨ gombot.*

AIR FRY (FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS): Magas hőmérséklettel süt, és maximalizálja a légáramlást a ropogós ételek, például sült krumpli és csirkeszárny készítéséhez.

ROAST (PIRÍTÁS): Ideális húsokhoz és szárnyasokhoz. Az ételek belül puhák és lédúsak, kívül pedig jól pirítottak lesznek.

GRILL (GRILLEZÉS): Vékony húsdarabok (például bacon), baromfi, hal, kolbász és zöldség sütéséhez.

BAKE (SÜTÉS): Egyenletesen süt süteményeket, muffinokat és pitéket.

REHEAT (ÚJRAMELEGÍTÉS): A maradékot kíméletesen felmelegítve felfrissíti, és ropogós eredményt biztosít.

DRY (SZÁRÍTÁS) (dehidratálás): Az élelmiszereket állandó, alacsony hőmérsékleten szárítja ki. Nagyszerű gyümölcs- vagy zöldségchips készítéséhez.

PROOF (FERMENTÁLÁS): A pont megfelelő alacsony hőmérsékleten tartja a kenyeret, a tekercseket, a pizzát, a tésztát és a joghurtot.

A SÜTŐÁLLVÁNY HASZNÁLATA

A sütőállvány a 2. zóna (alsó) kosarában található, a 3 rétegű sütés biztosításához (lásd 11. oldal). A sütőállvány kiválóan alkalmas az olyan ételekhez, amelyek extra ropogós eredményt igényelnek, mint a szénhidráttartalmú ételek és a húsok.

Megjegyzés:

- *A sütőállvány **kizárólag** a 2. zónában történő kétrétegű sütéshez használható. **Ne** próbálkozzon a sütőállvány használatával az 1. zónában, mivel a kosár túl sekély.*
- *Sütés közben **mindig** győződjön meg arról, hogy a sütőállvány a helyén, és a 2-es zóna kosarának alján van. **[5. ábra]***
- *A sütőállványon lévő étel gyorsabban megsül, mint a közvetlenül a crister palet-re tett étel.*
- *Ha egyszerre kétféle zöldséget szeretne sütni, kezdje a meg a keményebb zöldségekkel, majd utána tegye bele a finomabbakat.*

VIGYÁZAT: A sütőállvány sütés után forró lesz. Használjon sütőkesztyűt vagy szilikonos fogót a kosárból való kiemeléshez.

SÜTÉS EGY KOSÁRRAL

Az 1. zóna kosara ideális kisebb adagokhoz, szénhidráttartalmú ételekhez és húsokhoz, amelyek extra ropogósak.

A felső és alsó fűtőelemekkel egyaránt felszerelt 2. zóna kosara tökéletes a nagyobb darabokhoz, pékáruhoz, zöldségekhez, szénhidráttartalmú ételekhez és nagyobb mennyiségű húsokhoz.

1. Helyezze a crister plate-et a kosarakba. A crister plate lehetővé teszi, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.
2. Érintse meg a(z) ⏻ gombot. A kosár kiválasztásához koppintson a **ZONE 1** (1. ZÓNA) vagy **ZONE 2** (2. ZÓNA) elemre.
3. Válasszon ki egy sütési funkciót.

Megjegyzés: *A sütési funkciók bizonyos ételek sütéséhez ideális időre és hőmérsékletre vannak beprogramozva.*

4. Opcionálisan beállíthatja a hőmérsékletet és az időt a(z) ⌃ és a(z) ⌄ gombokkal. Ezt bármikor megteheti sütés közben.

Megjegyzés: *Az idő vagy a hőmérséklet gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a(z) ⌃ vagy a(z) ⌄ gombokat.*

5. A sütés megkezdéséhez érintse meg a ▶‖ gombot.
6. A készülék 3 hangjelzést ad, amikor a sütés befejeződött. A kijelzőn a következő látható: „**End** (Vége)".
7. Vegye ki a kosarat a forrólevegős sütőből, vigyázzon a forró gőzzel. Használjon fogót vagy hőálló eszközöket az ételek kosárból való kivételéhez.

VIGYÁZAT: A forró crister palet kieshet 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. [*6. ábra*]

8. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

A ZÓNA KIJELÖLÉSÉNEK TÖRLÉSE

a. Nyomja meg és tartsa lenyomva **ZONE 1** (1. ZÓNA) vagy **ZONE 2** (2. ZÓNA) gombot 3 másodpercig a kosár kijelölésének megszüntetéséhez.
b. Nyomja meg a **ZONE 1** (1. ZÓNA) vagy **ZONE 2** (2. ZÓNA) gombot a másik kosár kiválasztásához.

SÜTÉS KÉT KOSÁRRAL

Használja a készülék mindkét kosarát különböző ételek egyidejű sütéséhez. Az 1. zóna és a 2. zóna külön-külön vezérelhető.

1. Helyezze a crister plate-ket a kosarakba. A crister plate lehetővé teszi, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.
2. Érintse meg a(z) ⏻ gombot. A felső kosár kiválasztásához koppintson a **ZONE 1** (1. ZÓNA) gombra.
3. Válasszon ki egy sütési funkciót.

Megjegyzés: *A sütési funkciók bizonyos ételek sütéséhez ideális időre és hőmérsékletre vannak beprogramozva.*

4. Opcionálisan beállíthatja a hőmérsékletet és az időt a(z) ⌃ és a(z) ⌄ gombokkal. Ezt bármikor megteheti sütés közben.
5. Ezután koppintson a **ZONE 2** (2. ZÓNA) gombra az alsó kosár kiválasztásához.
6. Válassza ki a sütési funkciót, és szükség esetén állítsa be a hőmérsékletet és az időt.
7. Ha mindkét kosárral szeretné elkezdeni a forrólevegős sütést, érintse meg a(z) ▶‖ gombot.

Megjegyzés: *A főzés szüneteltetéséhez koppintson a **ZONE 1** (1. ZÓNA) vagy **ZONE 2** (2. ZÓNA) gombra a kosár kiválasztásához, majd koppintson a(z) ▶‖ gombra.*

8. A készülék 3 hangjelzést ad, amikor a sütés befejeződött. A kijelzőn a következő látható: „**End** (Vége)".
9. Vegye ki a kosarat a forrólevegős sütőből, vigyázzon a forró gőzzel. Használjon fogót vagy hőálló eszközöket az ételek kosárból való kivételéhez.

VIGYÁZAT: A forró crister plate kieshet 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. *[7. ábra]*

10. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

EGYSÉGES SÜTÉS

A Match (Egységes sütés funkció tükrözi a beállításokat a légsütőben, így az 1-es és 2-es zóna kosarai azonos időben és hőmérsékleten sütnek. Így Ön egyszerre nagy mennyiségben készíthet ételeket.

1. Koppintson a(z) ⏻, majd a **MATCH** (Egységes sütés) lehetőségre.
2. Válasszon ki egy sütési funkciót.
3. Opcionálisan állítsa be az időt és a hőmérsékletet a(z) ∧ és a(z) ∨ gombokkal.
4. Ha mindkét kosárral szeretné elkezdeni a forrólevegős sütést, érintse meg a(z) ▶‖ gombot.

Megjegyzés: *Ha az egyik vagy mindkét kosarat elkezdte már használni, akkor a Match (Egységes sütés) funkció* ***nem fog*** *működni.*

SZINKRONIZÁLÁS

A Sync (Szinkronizálás) funkció automatikusan szinkronizálja a két kosarat, hogy a sütés egyszerre fejeződjön be.

1. Koppintson a(z) ⏻ gombra, majd a **ZONE 1** (1. ZÓNA) lehetőségre a felső kosár kiválasztásához.
2. Válasszon ki egy sütési funkciót.
3. Opcionálisan állítsa be a hőmérsékletet és az időt.
4. Koppintson a **ZONE 2** (2. ZÓNA) gombra az alsó kosár kiválasztásához. Válasszon ki egy sütési funkciót, és szükség esetén módosítsa a beállításokat.
5. Érintse meg a **SYNC** (SZINKRONIZÁLÁS) gombot.
6. A sütés megkezdéséhez érintse meg a ▶‖ gombot. A **rövidebb főzési idővel** rendelkező kosár kijelzőjén a „**Hold**" (Várakozás) felirat jelenik meg.
7. Amikor a két kosár sütési ideje megegyezik (ugyanannyi idő van hátra), a légsütő hangjelzést ad, és a másik kosár automatikusan elkezdi a sütést.
8. Mindkét kosárban egyszerre fog befejeződni a sütés.

A zónában történő sütés korai leállítása:

1. Nyomja meg és tartsa lenyomva a **ZONE 1** (1. ZÓNA) vagy **ZONE 2** (2. ZÓNA) gombot 3 másodpercig a sütés megszakításához az adott zónában.

A sütés korai leállítása mindkét zónában:

2. Nyomja meg és 3 másodpercig tartsa lenyomva a(z) ▶‖ gombot.

3 RÉTEGŰ SÜTÉS

Készítsen teljes menüt úgy, hogy az 1. zónában süti az egyik fogást, a 2. zónában pedig a sütőállványt használja az alsó kosár két főzőréteggé alakításához. Az 1. zóna és a 2. zóna felső rétege extra ropogós eredményeket biztosít, így ideálisak a húsok barnításához, míg a 2. zóna alsó rétege tökéletes az olyan élelmiszerekhez, amelyek nem igényelnek annyi ropogósságot, mint például a zöldségek. ***[8. ábra]***

Megjegyzés: *A sütőállvány* ***kizárólag*** *a 2. zónában történő kétrétegű sütéshez használható.* ***Ne*** *próbálkozzon a sütőállvány használatával az 1. zónában, mivel a kosár túl sekély.*

1. Győződjön meg róla, hogy a crister plate-ek biztonságosan állnak a kosarakban.
2. Helyezzen zöldséget vagy szénhidráttartalmú ételt a 2. zóna kosarának ropogtatólemezére.
3. Helyezze a sütőállványt a 2. zóna crister plate-re, majd tegyen fűszerezett húsokat vagy szénhidráttartalmú ételt sütőállványra.
4. Helyezzen további húsokat vagy szénhidráttartalmú ételt az 1. zóna kosarába.
5. Koppintson a **ZONE 1** (1. ZÓNA) lehetőségre, válasszon ki egy sütési funkciót, és szükség esetén állítsa be az időt és a hőmérsékletet a(z) ∧ és a(z) ∨ gombokkal.
6. Koppintson a **ZONE 2** (1. ZÓNA) lehetőségre, válasszon ki egy sütési funkciót, és szükség esetén állítsa be az időt és a hőmérsékletet a(z) ∧ és a(z) ∨ gombokkal.
7. Koppintson a **SYNC** (SZINKRONIZÁLÁS), majd a(z) ▶‖ gombra a sütés megkezdéséhez.

HÁROMRÉTEGŰ SÜTÉS (FOLYT.)

Megjegyzés:

- *A sütőállványon lévő étel gyorsabban megsül, mint a közvetlenül a crister plate-re tett étel.*
- *Ha egyszerre kétféle zöldséget szeretne sütni, kezdje a meg a keményebb zöldségekkel, majd utána tegye bele a finomabbakat.*
- *A legjobb eredmények érdekében javasoljuk, hogy ne főzzön friss és fagyasztott ételeket ugyanabban a kosárban.*
- *A húsok átfordítása a sütés felénél biztosítja az egyenletes sütést és barnulást.*
- *Áztassa a sütőállványt mosószeres vízbe, hogy eltávolítsa a makacs zsíradékot és a maradványokat.*

VIGYÁZAT: *A sütőállvány sütés után forró lesz. Használjon sütőkesztyűt vagy szilikonos fogót a kosárból való kiemeléshez.*

Sütési útmutató

TÚLTÖLTÉS

- Ha a kosár túl van töltve, az étel egyenetlenül sül meg.
- **Ne** halmozzon fel benne ételt. A túlhalmozott ételek hozzáérhetnek a fűtőszálakhoz, és tűzveszélyt okozhatnak.

OLAJ HASZNÁLATA

- Ha egy kis olajat ad az ételhez, az ropogósabb lesz. Legfeljebb 30 ml / 2 evőkanál (USA-ban használatos evőkanálra értendő) olajat használjon.
- Az olajpermetezők kiválóan alkalmasak kis mennyiségű olaj egyenletes felvitelére minden élelmiszerre.
- **Ne** használjon hajtógázos sütőspray-ket. A hajtógázok kárt tehetnek a forrólevegős sütő kosarának tapadásmentes bevonatában.

ÉTELKÉSZÍTÉSI TANÁCSOK

- A legjobb eredmény elérése érdekében gyakran rázza meg vagy lökje arrébb az ételt. Javasoljuk, hogy sütés közben legalább 3-szor rázza fel vagy lökje arrébb az ételt fogóval.
- Ha húsokat süt, az extra ropogós eredmény érdekében a ropogtatólemezt az 1. zóna kosarába helyezze.

EGÉSZ CSIRKE

- Javasoljuk, hogy használjon crister plate-et, hogy a csirke alja ne érjen hozzá a sütés közben lecsöpögő zsírhoz és olajhoz.
- Sütés közben fogóval fordítsa meg a csirkét. Helyezze a fogók egyik oldalát a csirkébe, hogy biztonságosan megfogja a csirkét, mielőtt megfordítaná. ***[9. ábra]***

HŐMÉRSÉKLETI MÉRTÉKEGYSÉGEK VÁLTÁSA

- Nyomja meg és 3 másodpercig tartsa lenyomva **TEMP** (HŐMÉRSÉKLET) ∧ és a(z) ∨ gombot egyszerre.
- A forrólevegős sütő egyszer sípol, majd Celsiusról Fahrenheitre módosítja a hőmérsékleti mértékegységet.
- Ismételje meg a folyamatot a Celsiusra való visszakapcsoláshoz.

SZÜNETELTETÉS

- Nyomja meg a(z) ▶‖ gombot a főzés szüneteltetéséhez az egy vagy két kosaras sütés esetén. Ha egyetlen kosarat szeretne szüneteltetni a kétkosaras sütés során, válassza ki a szüneteltetni kívánt kosarat, majd érintse meg a(z) ▶‖ gombot. Szüneteltetéskor a forrólevegős sütő leállítja a fűtést, és a(z) ▶‖ jelzés villog.
- Nyomja meg újra a(z) ▶‖ gombot a sütés folytatásához.
- 10 perc tétlenség után a forrólevegős sütő kikapcsol.

SZÜNETELTETÉS (FOLYT.)

- Lehetővé teszi a sütési funkció szüneteltetését anélkül, hogy a kosarat kivenné a forrólevegős sütőből.

A SÜTÉS AUTOMATIKUS FOLYTATÁSA

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

AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS

- Ha a forrólevegős sütő nincs beállítva aktív sütőfunkcióra, akkor 10 perc inaktivitás után törli az összes beállítást és kikapcsol.

Ápolás és karbantartás

Megjegyzés:
- ***Minden** használat után tisztítsa meg a készülék kosarát és a crister plate-t.*
- *A kosár fóliával való kibélelése (a ropogtatólemezek 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 kosarakat.
2. Szükség esetén nedves ruhával törölje át a készülék külső felületét.
3. A kosarak és a crister plate lapok mosogatógépben moshatók. A kosarat és a crister plate-t forró, mosószeres vízzel és nem súroló szivaccsal is lemoshatja. Szükség esetén áztassa be őket.

Megjegyzés: *Kerülje a fém eszközök és csiszoló tisztítószerek használatát.*

4. Makacs zsírok esetén:
   a. Egy kis tálban keverjen össze 30 g/2 amerikai evőkanál szódabikarbónát és 15 ml/1 amerikai evőkanál vizet, hogy kenhető masszát kapjon.
   b. Szivaccsal kenje a pasztát a kosárra és a crister plate-re, és súrolja le. Öblítés előtt 15 percig hagyja állni a kosarat és a crister plate.
   c. Használat előtt mossa le mosószerrel és vízzel a kosarat és a crister plate-t.
5. Tisztítsa meg a készülék belsejét egy enyhén nedves, nem dörzsölő szivaccsal vagy ruhával. **Ne** merítse vízbe. Szükség esetén tisztítsa meg a fűtőtekercset az ételmaradékoktól. *[10. ábra]*
6. Szárítsa meg használat előtt.

Megjegyzés: *Győződjön meg arról, hogy a fűtőtekercsek teljesen szárazak, mielőtt bekapcsolja a forrólevegős sütőt.*

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges megoldás
A készülék kattogó hangot ad ki sütés közben.	Ez normális jelenség. A forrólevegős sütő a célhőmérséklet fenntartásán dolgozik.
A készülék nem kapcsol be.	Győződjön meg róla, hogy a forrólevegős sütő be van-e dugva.
	Nyomja be a kosarat biztonságosan a forrólevegős sütőbe.
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 sütési hőmérsékletet vagy időt.
Az étel egyenetlenül sül meg.	Az egymásra vagy egymáshoz közel rakott ételeket sütés közben meg kell rázni vagy meg kell fordítani (lásd **Ételkészítési tanácsok**, 12. oldal).
Az étel nem ropogós a sütés után.	Az ételek ropogósabbá válhatnak, ha egy kis mennyiségű olajat permetez vagy ecsetel rájuk (lásd **Sütési útmutató**, 12. oldal).
A kosár nem csúszik be biztonságosan a forrólevegős sütőbe.	Ügyeljen arra, hogy a kosár ne legyen túltöltve élelmiszerrel.
	Győződjön meg róla, hogy a crister plate lapok biztonságosan rögzültek-e a kosárban.
Fehér füst vagy gőz jön ki a forrólevegős sütőből.	A készülék első használatakor vagy sütés közben előfordulhat, hogy fehér füstöt vagy gőzt bocsát ki. Ez normális jelenség.
	Győződjön meg arról, hogy a kosarak és a forrólevegős sütő belseje megfelelően tiszta és nem zsíros.
	A zsíros ételek sütésénél az olaj a crister 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 forrólevegős 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, lépjen kapcsolatba az **Ügyfélszolgálat** (lásd 18. oldal).
A készüléknek műanyagszaga van.	Bármely forrólevegős sütőnek lehet műanyagszaga a gyártási folyamatból adódóan. Ez normális jelenség. Kövesse a **Tesztüzem** rész vonatkozó utasításait (8. oldal), hogy megszabaduljon a műanyagszagtól. Ha a műanyagszag továbbra is jelen van, forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd 18. oldal).

Hibaelhárítás (folyt.)

Probléma	Lehetséges megoldás
A kijelzőn az „E01" hibakód látható.	Nyitott áramkör van az 1. zóna felső hőmérséklet-figyelőjében. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd 18. oldal).
A kijelzőn az „E02" hibakód látható.	Rövidzárlat van az 1. zóna felső hőmérséklet-figyelőjében. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd 18. oldal).
A kijelzőn az „E03" hibakód látható.	A készülék túlmelegedés elleni védelme aktiválódott az 1. zónában. Kapcsolja ki és húzza ki a forrólevegős sütőt az elektromos aljzatból, és hagyja teljesen kihűlni. Ha a kijelzőn továbbra is az „**E03**" jelenik meg, lépjen kapcsolatba az **Ügyfélszolgálat** (lásd 18. oldal).
A kijelzőn az „E12" hibakód látható.	Meghibásodott a felső motor. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd 18. oldal).
A kijelzőn az „E24" hibakód látható.	Nyitott áramkör van az 2. zóna felső hőmérséklet-figyelőjében. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd 18. oldal).
A kijelzőn az „E25" hibakód látható.	Rövidzárlat van az 2. zóna felső hőmérséklet-figyelőjében. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd 18. oldal).
A kijelzőn az „E26" hibakód látható.	Nyitott áramkör van az 2 zóna alsó hőmérséklet-figyelőjében. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd 18. oldal).
A kijelzőn az „E27" hibakód látható.	A 2. zóna alsó hőmérséklet-ellenőrző áramköre rövidzárlatos. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd 18. oldal).
A kijelzőn az „E28" hibakód látható.	A készülék túlmelegedés elleni védelme aktiválódott az 2. zónában. Kapcsolja ki és húzza ki a légsütőt az elektromos aljzatból, és hagyja teljesen kihűlni. Ha a kijelzőn továbbra is az „**E28**" jelenik meg, lépjen kapcsolatba az **Ügyfélszolgálat** (lásd 18. oldal).
A kijelzőn az „E30" hibakód látható**.**	Meghibásodott az alsó motor. Forduljon az **Ügyfélszolgálat** (lásd 18. oldal).

Ha nem találja a problémát a felsorolásban, kérjük, vegye fel a kapcsolatot az **Ügyfélszolgálat** (lásd 18. oldal).

Megfelelőségi nyilatkozat

A JPK Trading Kft. 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 királyságí irányelv követelményeinek. A teljes megfelelőségi nyilatkozat a következő címen érhető el: https://cosori.com/euro/compliance

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

Jótállási információk

Termék neve	Turbo Tower™ Pro 10,8 literes forrólevegős sütő
Típus	CAF-DC123S-DEUR
A saját referenciája érdekében javasoljuk, hogy rögzítse a megrendelés azonosítóját és a vásárlás dátumát.	
A vásárlás dátuma	
Rendelés azonosítója	

Cosori termékjótállás

Két (2) év* delet this fogyasztói termékjótállás

Az JPK Trading Kft. garantálja, hogy a termék az eredeti vásárlástól számított 2 évig („delete this word jótállási időszak") mentes az anyag- és gyártási hibáktól, feltéve, hogy a terméket a használati és karbantartási utasításoknak megfelelően használták (pl. a tervezett környezetben és normál körülmények között).
*** Ez a garancia nem korlátozza az Ön jogait, amelyeket az Ön régiójában alkalmazandó nemzeti vagy regionális fogyasztóvédelmi törvények előírhatnak vagy biztosíthatnak, amely esetekben a jótállási idő az alkalmazandó követelményeknek megfelelően meghosszabbodik.**

Az Ön delete this word jótállási előnyei

A delete this word jótállási időszak alatt és a jelen delete this word jótállási szabályzatra is figyelemmel az Etekcity saját kizárólagos belátása szerint (i) visszatéríti a vételárat, ha a vásárlás közvetlenül a COSORI online áruházból történt, (ii) kijavítja az anyag- vagy gyártási hibákat, (iii) kicseréli a terméket egy másik, azonos vagy nagyobb értékű termékre, vagy (iv) a vételár összegének megfelelő bolti jóváírást nyújt.

Kire terjed ki a jótállás?

Ez a delete this word jótállás csak a termék eredeti fogyasztói vásárlójára vonatkozik, és nem ruházható át a termék későbbi tulajdonosára, függetlenül attól, hogy a termék tulajdonjogát a delete this word jótállás meghatározott időtartama alatt átruházták-e. A delete this word 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 delete this word jótállás nem terjed ki a nem hivatalos kereskedőktől vagy eladóktól vásárolt termékekre. Az JPK Trading Kft. jótállása csak az azoknál a hivatalos viszonteladóknál és kereskedéseknél vásárolt termékekre terjed ki, amelyek alávetik magukat az JPK Trading Kft. minőség-ellenőrzésének, valamint vállalják az JPK Trading Kft. minőség-ellenőrzésének betartását. 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. Megvédheti magát és termékeit, ha ügyel rá, hogy csak az JPK Trading Kft-től, illetve annak hivatalos viszonteladóitól vásároljon.
Ha bármilyen kérdése van egy adott eladóval kapcsolatban, vagy ha úgy gondolja, hogy a terméket nem hivatalos viszonteladótól vásárolta, kérjük, vegye fel a kapcsolatot Ügyfélszolgálatunkkal.

Mire nem terjed ki a jótállás?

• Normál elhasználódás, beleértve a normál kopó alkatrészeket, vagy a helytelen használatból eredő károkat.
• Ha a vásárlást igazoló bizonylatot bármilyen módon megváltoztatták vagy olvashatatlanná tették.
• Ha a terméken szereplő típusszámot, sorozatszámot vagy gyártási dátumot megváltoztatták, eltávolították vagy olvashatatlanná tették.
• Ha a terméket az eredeti állapotához képest módosították.
• Ha a terméket nem a használati útmutató utasításainak megfelelően használták.
• A felhasználói kézikönyvben javasoltaktól eltérő perifériák, kiegészítő berendezések vagy tartozékok csatlakoztatása által okozott károk.
• Baleset, visszaélés, helytelen használat, illetve nem megfelelő vagy nem megfelelő karbantartás által okozott károk vagy hibák.
• A termék jogosulatlan szolgáltató vagy az JPK Trading Kft-től eltérő személy által végzett szervizelése vagy javítása által okozott károk vagy hibák.
• A kereskedelmi használat, a bérbeadás vagy bármely olyan használat során bekövetkező károk vagy hibák, amelyre a terméket nem szánták.
• Ha az egység megsérült, beleértve, de nem kizárólagosan az állatok által okozott károkat, a villámlást, a rendellenes feszültséget, a tüzet, a természeti katasztrófákat, a szállítást,

a mosogatógépet vagy a vizet (kivéve, ha a felhasználói kézikönyv kifejezetten kimondja, hogy a termék mosogatógépben mosható).
• Véletlen és következményes károk.
• A termék árát meghaladó károk vagy hibák.
delete this word jótállási szolgáltatás igénybevétele 5 egyszerű lépésben:
1. Győződjön meg róla, hogy a termék a megadott delete this word jótállási időszakon belül van.
2. Győződjön meg róla, hogy rendelkezik a számla és a rendelés azonosítójának másolatával vagy a vásárlást igazoló bizonylattal.
3. Győződjön meg róla, hogy a termék megvan. NE dobja ki a terméket, mielőtt kapcsolatba lép velünk.
4. Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálatunkkal.
5. Miután Ügyfélszolgálatunk jóváhagyta kérését, kérjük, küldje vissza a terméket a számla és a rendelési azonosító másolatával együtt.

Egyedüli és kizárólagos jogorvoslat

A JELEN DELETE THIS WORD JÓTÁLLÁS KÉPEZI AZ JPK TRADING KFT. KIZÁRÓLAGOS FELELŐSSÉGÉT, VALAMINT AZ ÖN EGYETLEN ÉS KIZÁRÓLAGOS JOGORVOSLATI LEHETŐSÉGÉT A TERMÉK BÁRMELY JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGÉNEK MEGSZEGÉSE VAGY A TERMÉK EGYÉB, EZEN DELETE THIS WORD TERMÉKJÓTÁLLÁSI NYILATKOZAT HATÁLYA ALÁ TARTOZÓ HIBÁJA ESETÉN. A JELEN DELETE THIS WORD JÓTÁLLÁS KIZÁRÓLAGOS, ÉS MINDEN MÁS JÓTÁLLÁS HELYÉBE LÉP. AZ JPK TRADING KFT. EGYETLEN ALKALMAZOTTJA ÉS SEMMILYEN MÁS FÉL SEM JOGOSULT A JELEN DELETE THIS WORD JÓTÁLLÁSI NYILATKOZATBAN FOGLALT KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁSON TÚL GARANCIÁT VÁLLALNI.

Delete this word jótállásról való lemondás

AZ ALKALMAZANDÓ JOGSZABÁLYOK ÁLTAL BIZTOSÍTOTT LEGTELJESEBB MÉRTÉKBEN, KIVÉVE A JELEN DELETE THIS WORD TERMÉKSZAVATOSSÁGI SZABÁLYZATBAN GARANTÁLTAKAT, JPK TRADING KFT-TŐL VÁSÁROLHATÓ TERMÉKEKET „ADOTT ÁLLAPOTUKBAN" BIZTOSÍTJA, ÉS AZ JPK TRADING KFT. EZENNEL KIZÁR MINDENFAJTA GARANCIÁT, LEGYEN AZ KIFEJEZETT VAGY VÉLELMEZETT, TÖRVÉNYES VAGY EGYÉB, BELEÉRTVE, DE NEM KIZÁRÓLAGOSAN AZ ELADHATÓSÁGRA, A JOGTISZTASÁGRA ÉS A MEGHATÁROZOTT CÉLRA VALÓ ALKALMASSÁGRA VONATKOZÓ GARANCIÁKAT.

A felelősség korlátozása

AZ ALKALMAZANDÓ JOGSZABÁLYOK ÁLTAL BIZTOSÍTOTT LEGTELJESEBB MÉRTÉKBEN AZ JPK TRADING KFT, LEÁNYVÁLLALATAI, ILLETVE LICENCADÓI, SZOLGÁLTATÓI, ALKALMAZOTTAI, ÜGYNÖKEI, TISZTSÉGVISELŐI ÉS IGAZGATÓI SEMMILYEN KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT NEM FELELŐSEK:
(a) AZ JPK TRADING KFT-TŐL VÁSÁROLT TERMÉKEKBŐL EREDŐ VAGY AZOKKAL KAPCSOLATBAN KELETKEZETT BÁRMILYEN JELLEGŰ KÁRÉRT, AMELY MEGHALADJA A VÁSÁRLÓ ÁLTAL A TERMÉKEKÉRT FIZETETT VÉTELÁRAT, VAGY
(b) KÖZVETETT, KÜLÖNLEGES, VÉLETLEN, KÖVETKEZMÉNYES VAGY BÜNTETŐJOGI KÁROKÉRT, MÉG AKKOR IS, HA AZ JPK TRADING KFT. GMBH VAGY VALAMELYIK BESZÁLLÍTÓJA TUDOTT 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.
AZ EBBEN A KORLÁTOZOTT TERMÉKSZAVATOSSÁGI NYILATKOZATBAN FOGLALTAK KIVÉTELÉVEL AZ JPK TRADING KFT. 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 EZ A DELETE THIS WORD JÓTÁLLÁS MEGHATÁROZOTT TÖRVÉNYES JOGOKAT BIZTOSÍT ÖNNEK, AZ ÖN JOGHATÓSÁGA SZERINT MÁS JOGAI IS LEHETNEK. A JELEN DELETE THIS WORD 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 delete this word jótállás feltételeit és elérhetőségét saját belátásunk szerint módosíthatjuk, de a módosítások nem lesznek visszamenőleges hatályúak.

Ezt a jótállást az alábbi vállalat biztosítja:
JPK Trading Kft.
1138, Budapest, Madarász Viktor u. 47-49.

Ügyfélszolgálat

Ha bármilyen kérdése vagy aggálya van az új termékkel kapcsolatban, kérjük, forduljon segítőkész Ügyfélszolgálatunkhoz.

JPK Trading Kft.
1138 Budapest,
Madarász Viktor u. 47-49.
Email: hello@cosori.hu

Kérdések vagy észrevételek?
Ügyfélszolgálat nyitvatartási ideje:
H-P 09:00–17:00
Ingyenesen hívható: +3614518821

** 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 Arovast Corporation az ilyen védjegyek bármilyen felhasználását licenc alapján végzi. Az egyéb védjegyek és kereskedelmi nevek a megfelelő tulajdonosok tulajdonát képezik.

Obsah

Obsah balení	1
Technické parametry	1
Důležitá ochranná opatření	2
Nastavení aplikace VeSync	6
Seznamte se s horkovzdušnou fritézou	7
Před prvním použitím	8
Používání horkovzdušné fritézy	8
Odstraňování problémů	15
Informace o omezené záruce	16
Zákaznická podpora	18

Obsah balení

- **1** × Horkovzdušná fritéza Turbo Tower™ Pro o objemu 10,8 litrů
- **2** × Crisper talíř
- **1** × Rošt na pečení
- **1** × Návod k použití
- **1** × Stručný návod k použití

Technické parametry

Model	CAF-DC123S-DEUR
Zdroj napájení	AC 220–240 V, 50 Hz
Jmenovitý výkon	2 630 W
Objem	10,8 l Zóna 1 (horní koš): 4,3 l Zóna 2 (spodní koš): 6,5 l
Rozsah teplot	30–230 °C
Rozsah času	1 minuta – 24 hodin
Rozměry (včetně rukojeti, D x Š x V)	41,3 x 30 x 40,5 cm
Hmotnost	9.6 kg

Poznámka: *Chcete-li získat přístup k dalším chytrým funkcím, stáhněte si bezplatnou aplikaci VeSync.*

PŘEČTĚTE SI POKYNY NÍŽE A UCHOVEJTE JE PRO DALŠÍ POUŽITÍ

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ A VAROVÁNÍ

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

HLAVNÍ BEZPEČNOSTNÍ BODY

- **Nedotýkejte** se horkých povrchů. Používejte rukojeti.
- Při otáčení koše po vaření buďte opatrní, protože by horký crisper talíř mohl vypadnout a ohrozit bezpečnost.
- Pevně vložte crisper talíř do koše, abyste snížili pravděpodobnost, že vypadne.
- **Neblokujte** větrací otvory. Otvory vychází horká pára. Udržujte ruce a obličej mimo otvory.
- K vyjmutí horkého jídla **vždy** používejte kleště.
- Když je přístroj v provozu, **neomotávejt**e napájecí kabel kolem větracího otvoru. V opačném případě může být dojít k poškození napájecího kabelu vysokou teplotou, což představuje riziko během používání.

OBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pro ochranu před úrazem elektrickým proudem **neponořujte** kryt, kabel ani zástrčku horkovzdušné fritézy do vody nebo kapaliny.
- Když je jakýkoli spotřebič používán dětmi nebo v jejich blízkosti, je nutný pečlivý dohled. Při nečinnosti a před čištěním přístroj odpojte od napájení. Před nasazením nebo sejmutím dílů nechte vychladnout.
- **Nepoužívejte** spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, ani když se porouchá nebo dojde k jeho poškození. Vraťte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisního centra ke kontrole, opravě nebo seřízení. Kontaktujte **Zákaznická podpora** (viz strana 18).
- **Nepoužívejte** horkovzdušnou fritézu, pokud je poškozená, nefunguje nebo je poškozený kabel nebo zástrčka. Kontaktujte **Zákaznická podpora** (viz strana 18).

- Společnost Cosori nedoporučuje použití nástavců na příslušenství, které mohou způsobit zranění.
- **Nepoužívejte** venku.
- Fritézu ani žádnou její část **nepokládejte** na horkovzdušnou fritézu, do blízkosti plynových nebo elektrických hořáků ani do vyhřáté trouby.
- Při vyjímání koše a nádoby na křupavé pečení nebo při likvidaci horkého tuku buďte mimořádně opatrní.
- Po vyjmutí z koše **vždy** položte crisper talíř nebo vnitřní koš na tepelně odolný povrch.
- **Nečistěte** kovovými drátěnkami. Z kovové drátěnky se mohou uvolnit kovové úlomky, které se mohou dotknout elektrických částí, a vytvořit tak riziko úrazu elektrickým proudem.
- **Nepokládejte** nic na horkovzdušnou fritézu. **Neskladujte** nic uvnitř horkovzdušné fritézy.
- Tuto horkovzdušnou fritézu mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o bezpečném používání fritézy a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- **Nedovolte** dětem čistit nebo provádět údržbu horkovzdušné fritézy, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si s horkovzdušnou fritézou nebudou hrát.
- Tato horkovzdušná fritéza není určena k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Chcete-li ji vypněte fritézu tlačítkem a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Fritézu **nepoužívejte** k jinému než určenému účelu.
- Jakýkoli servis by měl provádět autorizovaný servisní zástupce, kontaktujte **Zákaznická podpora** (viz strana 18).
- Pokyny k čištění příslušenství naleznete v části **Péče a údržba** (strana 13)
- Spotřebič není určen ke komerčnímu použití. Pouze pro použití v domácnosti.

PŘI FRITOVÁNÍ

- Horkovzdušná fritéza pracuje **pouze** s horkým vzduchem. **Nikdy** nenaplňujte koš olejem nebo tukem.
- **Nikdy** nepoužívejte horkovzdušnou fritézu bez košů na svém místě.
- Do horkovzdušné fritézy **nevkládejte** příliš velké potraviny

nebo kovové nádobí, protože by mohly způsobit požár nebo riziko úrazu elektrickým proudem.
- **Nepřeplňujte** koš. Příliš mnoho nahromaděného jídla se může dotknout topných spirál a způsobit nebezpečí požáru.
- Během horkovzdušného fritování nebo bezprostředně po něm se **nedotýkejte** příslušenství (včetně crisper talíře).
- Do horkovzdušné fritézy **nevkládejte** papír, karton, tepelně odolný plast nebo podobné materiály.
- **Nikdy** nevkládejte do horkovzdušné fritézy pečicí papír bez jídla na něm. Cirkulace vzduchu může způsobit nadzvednutí papíru a dotyk s topnými spirálami.
- Pokud je koš vyložen hliníkovou fólií, ujistěte se, že se nedotýká fólie topných těles, mohlo by to způsobit přehřátí a riziko požáru.
- **Vždy** používejte tepelně bezpečné nádoby. Buďte velmi opatrní, pokud používáte nádoby, které nejsou kovové nebo skleněné.
- Abyste snížili riziko požáru, udržujte fritézu v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů (záclony, ubrusy atd.). Používejte na rovném, stabilním, žáruvzdorném povrchu mimo zdroje tepla nebo kapalin.
- Pokud uvidíte, že z horkovzdušné fritézy vychází tmavý kouř, okamžitě ji vypněte a odpojte od napájení. Bílý kouř je normální, způsobený zahříváním tuku nebo stříkajícím jídlem, ale tmavý kouř znamená, že se jídlo připaluje nebo je problém v elektrickém zapojení. Před vytažením koše počkejte, až se kouř rozplyne. Pokud příčinou nebylo spálené jídlo, kontaktujte **Zákaznická podpora** (viz strana 18).
- Chcete-li horkovzdušnou fritézu vypnout, stiskněte jednou tlačítko ⏻. Na displeji se zobrazí STANDBY (POHOTOVOST), tlačítko ⏻ zůstane oranžové a všechna ostatní tlačítka zhasnou.
- Během používání **nenechávejte** 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.
- **Nenechávejte** napájecí kabel (nebo jakýkoli prodlužovací kabel) viset přes okraj stolu nebo pultu nebo se dotýkat horkých povrchů.
- Odstraňte a zlikvidujte ochranný kryt nasazený na napájecí zástrčce horkovzdušné fritézy, abyste předešli nebezpečí udušení.
- Při zapojování horkovzdušné fritézy **nikdy** nepoužívejte zásuvku pod pultem.

- Tato horkovzdušná fritéza má 3kolíkovou uzemňovací zástrčku. Vždy ji připojujte do uzemněné zásuvky. Zástrčku nijak neupravujte.
- Vaše horkovzdušná fritéza by měla být používána **pouze** s elektrickými systémy **220–240 V, 50/60 Hz**. **Nepřipojujte** do jiného typu zásuvky. (Obrázek a)
- Udržujte horkovzdušnou fritézu a její kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit společnost Arovast nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí úrazu elektrickým proudem nebo požáru. Kontaktujte **Zákaznická podpora** (viz strana 18).

PRODLUŽOVACÍ KABELY

- Jsou k dispozici delší prodlužovací kabely, které lze použít, pokud při jejich používání dáváte pozor. Pokud používáte delší prodlužovací kabel:
  - Označený elektrický výkon prodlužovacího kabelu by měl být alespoň tak velký jako elektrický výkon horkovzdušné fritézy.
  - Kabel by měl být veden tak, aby nepřekrýval pracovní desku nebo povrch stolu, kde by za něj mohly tahat nebo o něj neúmyslně zakopnout děti.
  - Pokud je spotřebič uzemněný, měla by být kabelová sada nebo prodlužovací kabel tvořeny uzemněným kabelem se třemi vodiči.

VAROVÁNÍ: Jakýkoli jiný servis by měl provádět autorizovaný servisní zástupce.

Elektromagnetická pole (EMF)

Horkovzdušná fritéza Cosori splňuje všechny standardy týkající se elektromagnetických polí (EMF). Při správném zacházení a podle pokynů v tomto návodu k použití je používání spotřebiče na základě dnes dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

VAROVÁNÍ: Položky označené následujícím symbolem mohou dosáhnout vysokých teplot a je třeba s nimi manipulovat opatrně.



UPOZORNĚNÍ: Horký povrch.

Tento symbol znamená, že výrobek nesmí být likvidován jako domovní odpad a měl by být předán do příslušného sběrného místa k recyklaci. Správná likvidace a recyklace pomáhá chránit přírodní zdroje, lidské zdraví a životní prostředí.
Další informace o likvidaci a recyklaci tohoto výrobku získáte od místního úřadu, služby pro likvidaci odpadu nebo v prodejně, kde jste tento výrobek zakoupili.

Tento výrobek je v souladu se směrnicí RoHS.

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

TYTO POKYNY SI UCHOVEJTE

Nastavení aplikace VeSync

Poznámka:

- *Aplikace VeSync je neustále vylepšována a může se průběžně měnit. Pokud existují nějaké rozdíly, postupujte podle pokynů v aplikaci.*
- *Vyžaduje přístroj ke spuštění aplikace, Wi-Fi nebo mobilních dat a systém iOS verze 13 nebo Android verze 7 (nebo vyšší). Mohou být účtovány standardní poplatky za data a zprávy. Je nutná registrace.*

1. Ke stažení aplikace VeSync naskenujte QR kód níže nebo vyhledejte „VeSync" v obchodě Apple App Store® nebo Google Play Store.

POWERED BY veSync
Download on the App Store
GET IT ON Google Play

Poznámka: *Uživatelé systému Android™ by měli pro používání aplikace VeSync vybrat možnost „Allow" (Povolit).*

2. Otevřete aplikaci VeSync. Pokud již máte účet, klepněte na **Log In** (Přihlásit). Pokud chcete vytvořit nový účet, klepněte na **Sign Up** (Zaregistrovat).

Poznámka: *Chcete-li používat služby a produkty třetích stran, musíte si vytvořit svůj vlastní účet VeSync. Tyto služby a produkty nebudou fungovat s účtem hosta. S účtem VeSync můžete také povolit ovládání inteligentní horkovzdušné fritézy své rodině a přátelům.*

3. Zapojte svou chytrou fritézu a klepněte na ⏻.
4. Klepněte na **+** a vyberte svou inteligentní horkovzdušnou fritézu.
5. Pro nastavení inteligentní horkovzdušné fritézy postupujte podle pokynů v aplikaci.

Poznámka:

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

ODPOJENÍ OD WI-FI®

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

Funkce aplikace VeSync

Aplikace VeSync vám umožňuje přístup k dalším funkcím horkovzdušné fritézy, včetně níže uvedených.

DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ

- Všechny funkce inteligentní horkovzdušné fritézy lze ovládat na dálku, kromě spuštění vaření (v souladu s bezpečnostními předpisy EU).
- Průběh vaření lze dálkově sledovat.

RECEPTY V APLIKACI

- V aplikaci jsou k dispozici předem naprogramované recepty vytvořené firemními kuchaři 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.*

Seznamte se s horkovzdušnou fritézou

Poznámka:

- ***Nesnažte*** *se otevřít horní kryt horkovzdušné fritézy. Není to víko.*

SCHÉMA HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY [OBRÁZEK 1]

A. Přívod vzduchu
B. Výstup vzduchu
C. Ovládací panel
D. Napájecí kabel
E. Crisper talíř
F. Rošt na pečení
G. Koš pro zónu 1 o objemu 4,3 l
H. Koš pro zónu 2 o objemu 6,5 l
I. Rukojeť koše

Před prvním použitím

Nastavení

1. Odstraňte všechny obalové materiály z vnitřku i vnějšku fritézy, včetně všech dočasných nálepek a plastových obalů.
2. Umístěte horkovzdušnou fritézu na stabilní, rovný, žáruvzdorný povrch. Uchovávejte mimo místa, která mohou být poškozena horkým vzduchem nebo párou (jako jsou stěny nebo skříně).

Poznámka: *Nechte alespoň 13 cm prostoru za horkovzdušnou fritézou.* ***[Obrázek 2]***
Před fritézou ponechte dostatek místa pro vyjmutí koše.

3. Důkladně omyjte koše, nádobu na křupavé pečení a rošt na pečení buď v myčce na nádobí, nebo neabrazivní houbou.
4. Otřete horkovzdušnou fritézu uvnitř i venku mírně navlhčeným hadříkem. Osušte ručníkem.
5. Pevně vložte crisper talíře do košů a poté vložte koše do horkovzdušné fritézy. ***[Obrázek 3]***

Zkušební cyklus

Zkušební cyklus vám pomůže seznámit se s horkovzdušnou fritézou, ujistit se, že funguje správně, a očistit ji od případných zbytků.

1. Ujistěte se, že jsou koše horkovzdušné fritézy prázdné, a fritézu zapojte.
2. Klepněte na tlačítko ⏻ a poté na **MATCH** (VYROVNAT). Na displeji se zobrazí „**195°C**" a „**10 MIN**".
3. Klepnutím na ▶‖ zahájíte ohřev. Po dokončení zkušebního cyklu horkovzdušná fritéza pípne.
4. Vytáhněte koše. Koše nechte 10–30 minut úplně vychladnout.

Poznámka:

- *Každá horkovzdušná fritéza může mít z výrobního procesu zápach plastu. To je normální. Pokud zápach plastu přetrvává se stejnou intenzitou i po zkušebním cyklu, kontaktujte* ***Zákaznická podpora*** *(viz strana 18).*
- *Při otáčení koše po vaření buďte opatrní, protože by horké crisper talíře mohly vypadnout a ohrozit bezpečnost.*

Používání horkovzdušné fritézy

Vaření

Poznámka:

- ***Nepokládejte*** *nic na horkovzdušnou fritézu. Tím by se narušilo proudění vzduchu a výsledky horkovzdušného fritování by nebyly dobré.* ***[Obrázek 4]***
- *Horkovzdušná fritéza nepoužívá olej.* ***Neplňte*** *koš olejem, tukem na smažení ani jinou tekutinou.*
- *Při vyjímání koše z horkovzdušné fritézy dávejte pozor na horkou páru.*

NASTAVENÍ FUNKCÍ VAŘENÍ

Funkce vaření představuje nejjednodušší způsob horkovzdušného fritování. Funkce vaření jsou naprogramovány s ideální dobou a teplotou pro vaření určitých potravin.

- Chcete-li přizpůsobit funkci:
  - Vyberte funkci a upravte čas a teplotu pomocí tlačítek ∧ a ∨.

- Chcete-li uložit nové nastavení, stiskněte a podržte tlačítko funkce vaření po dobu 3 sekund, dokud horkovzdušná fritéza jednou nepípne.

- Chcete-li resetovat všechny funkce:
  - Stiskněte a podržte **ZONE 1** (ZÓNA 1) a **ZONE 2** (ZÓNA 2) současně na dobu 3 sekund, dokud fritéza jednou nepípne.

Poznámka: *Chcete-li čas nebo teplotu rychle zvýšit nebo snížit, stiskněte a podržte tlačítka ∧ nebo ∨.*

AIR FRY (HORKOVZDUŠNÉ FRITOVÁNÍ): Vaří při vysoké teplotě a maximalizuje proudění vzduchu pro křupavé potraviny, jako jsou hranolky a kuřecí křidélka.

ROAST (RESTOVÁNÍ): Skvělé na maso a drůbež. Jídlo bude křehké a šťavnaté uvnitř a dobře propečené zvenku.

GRILL (GRILOVÁNÍ): Vaří tenké kusy masa (jako je slanina), drůbež, ryby, klobásy a zeleninu.

BAKE (PEČENÍ): Rovnoměrně propeče koláče, muffiny a pečivo.

REHEAT (OHŘÍVÁNÍ): Osvěží zbytky jemným zahřátím, zanechá křupavé výsledky.

DRY (SUŠENÍ): Potraviny vysuší stálou nízkou teplotou. Skvělé na ovocné nebo zeleninové chipsy.

PROOF (KYNUTÍ): Přesně udržuje nízké teploty pro kynutí chleba, rohlíků, pizzy, těsta a jogurtu.

POUŽITÍ ROŠTU NA PEČENÍ

Rošt na pečení se používá v koši zóny 2 (spodním) k vytvoření třívrstvého vaření (viz strana 11). Rošt na pečení je skvělý pro potraviny, které mají být extra křupavé, jnot necessary, remove

Poznámka:

- *Rošt na pečení je určen **pouze** pro dvouvrstvé vaření v zóně 2. **Nepokoušejte** se vařit s roštem na pečení v zóně 1, protože koš je příliš mělký.*
- *Při vaření se **vždy** ujistěte, že je rošt na pečení na správném místě na dně koše zóny 2. **[Obrázek 5]***
- *Jídlo na roštu se uvaří rychleji než jídlo přímo v nádobě na křupavé pečení.*
- *Chcete-li vařit dva druhy zeleniny najednou, uvařte nejprve vydatnější zeleninu a poté vložte jemnější zeleninu.*

UPOZORNĚNÍ: Rošt na pečení bude po vaření horký. K vyjmutí z koše použijte chňapky nebo kleště se silikonovou špičkou.

VAŘENÍ S JEDNÍM KOŠEM

Koš zóny 1 je ideální pro menší porce, nebo potraviny hohaté na karbohydráty a maso, které těží z mimořádné křupavosti.

Koš zóny 2, vybavený horním i spodním topným tělesem, je ideální pro větší potraviny, pečivo, zeleninu, nebo potraviny hohaté na karbohydráty a větší kusy masa.

1. Vložte crisper talíře do košů. crisper talíře umožňuje odkapávání přebytečného oleje na dno koše.
2. Klepněte na ⏻. Klepnutím na **ZONE 1** (ZÓNA 1) nebo **ZONE 2** (ZÓNA 2) vyberte koš.
3. Vyberte funkci vaření.

Poznámka: *Funkce vaření jsou naprogramovány s ideální dobou a teplotou pro vaření určitých potravin.*

4. Volitelně nastavte teplotu a čas pomocí tlačítek ∧ a ∨. Můžete to udělat kdykoli během vaření.

Poznámka: *Chcete-li čas nebo teplotu rychle zvýšit nebo snížit, stiskněte a podržte tlačítka ∧ nebo ∨.*

5. Klepnutím na ▶‖ zahájíte vaření.
6. Po dokončení horkovzdušná fritéza třikrát pípne. Na displeji se zobrazí „**End**" (Konec).
7. Vyjměte koš z fritézy a dávejte pozor na horkou páru. K vyjmutí potravin z koše použijte kleště nebo tepelně bezpečné nádobí.

UPOZORNĚNÍ: Horký crisper talíř může při přetočení koše vypadnout.

a. Ujistěte se, že koš leží na rovném povrchu.
b. Dávejte pozor na horký olej nebo tuk nahromaděný v koši. Před výměnou koše olej vylijte, aby nedošlo k jeho vystříknutí. [*Obrázek 6*]

8. Před čištěním nechte vychladnout.

ZRUŠENÍ VÝBĚRU ZÓNY

a. Stisknutím a podržením tlačítka **ZONE 1** (ZÓNA 1) nebo **ZONE 2** (ZÓNA 2) po dobu 3 sekund zrušíte výběr koše.
b. Klepnutím na tlačítko **ZONE 1** (ZÓNA 1) nebo **ZONE 2** (ZÓNA 2) vyberte druhý koš.

VAŘENÍ SE DVĚMA KOŠI

Používejte oba koše horkovzdušné fritézy k vaření různých potravin současně. Koše zóny 1 a zóny 2 lze ovládat nezávisle na sobě.

1. Vložte crisper talíře do košů. Nádoba na křupavé pečení umožňuje odkapávání přebytečného oleje na dno koše.
2. Klepněte na ⏻. Klepnutím na tlačítko **ZONE 1** (ZÓNA 1) vyberte horní koš.
3. Vyberte funkci vaření.

Poznámka: *Funkce vaření jsou naprogramovány s ideální dobou a teplotou pro vaření určitých potravin.*

4. Volitelně nastavte teplotu a čas pomocí tlačítek ∧ a ∨. Můžete to udělat kdykoli během vaření.
5. Poté klepnutím na tlačítko **ZONE 2** (ZÓNA 2) vyberte spodní koš.
6. Vyberte funkci vaření a dle potřeby nastavte teplotu a čas.
7. Klepnutím na ▶‖ začněte vaření s oběma koši.

Poznámka: *Chcete-li vaření pozastavit, klepněte na tlačítko* ***ZONE 1*** *(ZÓNA 1) nebo* ***ZONE 2*** *(ZÓNA 2) pro výběr koše a poté klepněte na ▶‖.*

8. Po dokončení horkovzdušná fritéza třikrát pípne. Na displeji se zobrazí „**End**" (Konec).
9. Vyjměte koš z fritézy a dávejte pozor na horkou páru. K vyjmutí potravin z koše použijte kleště nebo tepelně bezpečné nádobí.

UPOZORNĚNÍ: Horký crisper talíř může při přetočení koše vypadnout.

a. Ujistěte se, že koš leží na rovném povrchu.
b. Dávejte pozor na horký olej nebo tuk nahromaděný v koši. Před výměnou koše olej vylijte, aby nedošlo k jeho vystříknutí. ***[Obrázek 7]***

10. Před čištěním nechte vychladnout.

MATCH (VYROVNAT)

Funkce Match (Vyrovnat) zrcadlí nastavení pro celou horkovzdušnou fritézu, takže koše zóny 1 a zóny 2 pečou se stejnou dobou a teplotou. To vám umožní vařit velké množství najednou.

1. Klepněte na tlačítko ⏻ a poté na **MATCH** (VYROVNAT).
2. Vyberte funkci vaření.
3. Volitelně nastavte čas a teplotu pomocí tlačítek ∧ a ∨.
4. Klepnutím na tlačítko ▶‖ začněte vaření s oběma koši.

Poznámka: *Pokud již probíhá vaření v jednom nebo obou koších, funkce Match (Vyrovnat)* ***nebude*** *fungovat.*

SYNC (SYNCHRONIZACE)

Funkce Sync (Synchronizace) automaticky synchronizuje oba koše, aby bylo vaření dokončeno současně.

1. Klepněte na tlačítko ⏻, pak klepnutím na tlačítko **ZONE 1** (ZÓNA 1) vyberte horní koš.
2. Vyberte funkci vaření.
3. Volitelně upravte teplotu a čas.
4. Klepnutím na tlačítko **ZONE 2** (ZÓNA 2) vyberte spodní koš. Vyberte funkci vaření a dle potřeby upravte nastavení.
5. Klepněte na **SYNC** (SYNCHRONIZACE).
6. Klepnutím na ▶‖ zahájíte vaření. Na displeji koše s **kratší dobou vaření** se zobrazí „**Hold**" (Pozastaveno).
7. Když se časy vaření na obou koších shodují (zbývající čas je stejný), horkovzdušná fritéza pípne a druhý koš automaticky začne vařit.
8. Oba koše dokončí vaření současně.

Předčasné zrušení vaření v jedné zóně:

1. Stisknutím a podržením tlačítka **ZONE 1** (ZÓNA 1) nebo **ZONE 2** (ZÓNA 2) po dobu 3 sekund zrušíte vaření v dané zóně.

Předčasné zrušení vaření v obou zónách:

2. Stiskněte a podržte tlačítko ▶‖ na 3 sekundy.

VAŘENÍ VE 3 VRSTVÁCH

Připravte kompletní jídlo vařením v zóně 1 a použitím roštu na pečení v zóně 2, spodní koš tak přeměníte na dvě vrstvy vaření. Zóna 1 a horní vrstva zóny 2 poskytují extra křupavé výsledky, proto jsou ideální pro pečení masa, zatímco spodní vrstva zóny 2 je ideální pro potraviny, které nevyžadují tolik křupavosti, jako je zelenina. ***[Obrázek 8]***

Poznámka: *Rošt na pečení je určen* ***pouze*** *pro dvouvrstvé vaření v zóně 2.* ***Nepokoušejte*** *se vařit s roštem na pečení v zóně 1, protože koš je příliš mělký.*

1. Ujistěte se, že jsou crisper talíře v koších.
2. Umístěte zeleninu nebo nebo jiné potraviny hohaté na karbohydráty (cukry) na crisper talíř v koši zóny 2.
3. Umístěte rošt na pečení na crisper talíř v zóně 2 a poté na rošt umístěte potraviny hohaté na karbohydráty (cukry) nebo bílkoviny (maso, tofu).
4. Do koše zóny 1 vložte další potraviny hohaté na karbohydráty nebo maso.
5. Klepněte na tlačítko **ZONE 1** (ZÓNA 1), vyberte funkci vaření a v případě potřeby upravte čas a teplotu pomocí tlačítek ∧ a ∨.
6. Klepněte na tlačítko **ZONE 2** (ZÓNA 2), vyberte funkci vaření a v případě potřeby upravte čas a teplotu pomocí tlačítek ∧ a ∨.
7. Klepněte na tlačítko **SYNC** (SYNCHRONIZACE) a poté klepnutím na ▶‖ začněte s vařením.

VAŘENÍ VE 3 VRSTVÁCH (POKRAČOVÁNÍ)

Poznámka:

- *Jídlo na roštu se uvaří rychleji než jídlo přímo v koši na crisper talíři.*
- *Chcete-li vařit dva druhy zeleniny najednou, uvařte nejprve vydatnější zeleninu a poté vložte jemnější zeleninu.*
- *Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme nevařit čerstvé a zmrazené potraviny ve stejném koši.*
- *Obrácení masa v polovině vaření pomáhá zajistit rovnoměrné uvaření a zhnědnutí.*
- *Rošt umyjte běžným prostředkem na mytí nádobí abyste odstranili mastnotu a zbytky.*

UPOZORNĚNÍ: *Rošt na pečení bude po vaření horký. K vyjmutí z koše použijte chňapky nebo kleště se silikonovou špičkou.*

Pokyny pro vaření

PŘEPLNĚNÍ

- Pokud je koš naplněn nadměrně, neuvaří se jídlo rovnoměrně.
- **Nepoužívejte** příliš mnoho jídla. Příliš mnoho nahromaděného jídla se může dotknout topných spirál a způsobit nebezpečí požáru.

POUŽITÍ OLEJE

- Přidáním malého množství oleje bude jídlo křupavější. Nepoužívejte více než 30 ml / 2 polévkové lžíce oleje.
- Pro nanesení malého množství oleje rovnoměrně na všechny potraviny je ideální olej ve spreji.
- **Nepoužívejte** spreje na vaření s hnacími plyny. Hnací plyny mohou poškodit nepřilnavou vrstvu koše horkovzdušné fritézy.

TIPY PRO PŘÍPRAVU JÍDLA

- Pro dosažení nejlepších výsledků jídlo často protřepávejte nebo obraťte. Během vaření doporučujeme jídlo alespoň 3x protřepat nebo otočit kleštěmi.
- Při vaření masa se ujistěte, že jste vložili nádobu na křupavé pečení do koše zóny 1, abyste dosáhli extra křupavých výsledků.

CELÉ KUŘE

- Doporučujeme použít crisper talíř, aby se spodní část kuřete nedotýkala tuku a oleje, které při vaření odkapávají.
- Pomocí kleští kuře během vaření překlopte. Vložte jednu stranu kleští do kuřete, abyste kuře před překlopením bezpečně uchopili. *[Obrázek 9]*

ZMĚNA JEDNOTEK TEPLOTY

- Stiskněte a podržte tlačítko **TEMP** (TEPLOTA) ∧ a ∨ současně po dobu 3 sekund.
- Horkovzdušná fritéza jednou pípne a jednotka teploty se změní z Celsia na Fahrenheita.
- Opakujte pro přepnutí zpět na stupně Celsia.

POZASTAVENÍ

- Klepnutím na tlačítko ▶‖ pozastavíte vaření ve dvou koších nebo v jednom koši. Chcete-li během vaření ve dvou koších jeden koš pozastavit, vyberte koš, který chcete pozastavit, a klepněte na ▶‖. Při pozastavení horkovzdušná fritéza přestane hřát a bude blikat tlačítko ▶‖.
- Klepnutím na ▶‖ obnovíte vaření.
- Po 10 minutách nečinnosti se fritéza vypne.

POZASTAVENÍ (POKRAČOVÁNÍ)

- To vám umožní pozastavit funkci vaření bez vyjmutí koše z horkovzdušné fritézy.

AUTOMATICKÉ OBNOVENÍ VAŘENÍ

- Pokud koš vytáhnete, fritéza automaticky pozastaví vaření.
- Když koš vrátíte, fritéza vaření automaticky obnoví na základě vašich předchozích nastavení.

AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ

- Pokud nemá horkovzdušná fritéza žádné aktivní funkce vaření, po 10 minutách nečinnosti se vymaže veškeré nastavení a vypne se.

Péče a údržba

Poznámka:
- ***Vždy*** *čistěte koše horkovzdušné fritézy crisper talíře po každém použití.*
- *Čištění může usnadnit vyložení košů fólií (kromě nádob na křupavé pečení).*

1. Horkovzdušnou fritézu vypněte a odpojte. Před čištěním ji nechte zcela vychladnout. Pro rychlejší chlazení vytáhněte koše.
2. V případě potřeby otřete vnější část horkovzdušné fritézy vlhkým hadříkem.
3. Koše a crisper talíře lze mýt v myčce nádobí. Koše a crisper talíře můžete také umýt horkou vodou s mýdlem a neabrazivní houbou. V případě potřeby namočte.

Poznámka: *Nepoužívejte kovové nádobí a abrazivní čisticí prostředky.*

4. Pokud tuk ulpívá:
   a. V malé misce smíchejte 30 g / 2 polévkové lžíce jedlé sody a 15 ml / 1 polévkovou lžíci vody, abyste vytvořili roztíratelnou pastu.
   b. Houbou rozetřete pastu na koš a nádobu na křupavé pečení a vydrhněte. Před opláchnutím nechte koš a nádobu na křupavé pečení 15 minut v klidu.
   c. Před použitím omyjte koše a nádoby na křupavé pečení vodou s mýdlem.
5. Vyčistěte vnitřek horkovzdušné fritézy mírně navlhčenou neabrazivní houbou nebo hadříkem. **Neponořujte** do vody. V případě potřeby vyčistěte topné spirály, abyste odstranili zbytky jídla. ***[Obrázek 10]***
6. Před použitím osušte.

Poznámka: *Před zapnutím horkovzdušné fritézy se ujistěte, že jsou topné spirály zcela suché.*

Odstraňování problémů

Porucha	Možné řešení
Fritéza vydává během vaření cvakavý zvuk.	To je normální. Fritéza tak udržuje cílovou teplotu.
Fritéza se nezapne.	Ujistěte se, že je fritéza připojena k napájení.
	Zasuňte koš bezpečně do fritézy.
Jídlo není zcela uvařené.	Do koše vkládejte menší množství potravin. Pokud je koš přeplněný, bude jídlo nedopečené.
	Zvyšte teplotu nebo dobu vaření.
Jídlo se vaří nerovnoměrně.	Potraviny, které jsou naskládány na sebe nebo blízko sebe, je třeba během vaření protřepat nebo přetočit (viz **Tipy pro přípravu jídla**, strana 12).
Jídlo není po horkovzdušném fritování křupavé.	Nastříkáním nebo nanesením menšího množství oleje na potraviny se zvýší křupavost (viz **Pokyny pro vaření**, strana 12).
Koš se do fritézy nezasune úplně.	Ujistěte se, že koš není přeplněný potravinami.
	Ujistěte se, že jsou crisper talíře na svém místě v koši.
Z fritézy vychází bílý kouř nebo pára.	Z horkovzdušné fritézy může při prvním použití nebo během vaření vycházet bílý kouř nebo pára. To je normální.
	Ujistěte se, že jsou koš a vnitřek fritézy řádně vyčištěny a nejsou mastné.
	Při vaření tučných jídel se bude pod nádobami na křupavé pečení shromažďovat olej. Tento olej bude vytvářet bílý kouř a koš může být teplejší než obvykle. To je normální a nemělo by to ovlivnit vaření. S košem zacházejte opatrně.
Z fritézy vychází tmavý kouř.	Fritézu okamžitě odpojte. Tmavý kouř znamená, že se jídlo pálí nebo je problém s elektrickým zapojením. Před vytažením koše počkejte, až se kouř rozplyne. Pokud příčinou nebylo spálené jídlo, kontaktujte **Zákaznická podpora** (viz strana 18).
Fritéza zapáchá po plastu.	Každá horkovzdušná fritéza může mít z výrobního procesu zápach plastu. To je normální. Abyste se zápachu plastu zbavili, postupujte podle pokynů pro **zkušební cyklus** (strana 8). Pokud je zápach plastu stále přítomen, kontaktujte **Zákaznická podpora** (viz strana 18).

Odstraňování problémů (pokračování)

Porucha	Možné řešení
Na displeji se zobrazí chybový kód „E01“.	Na monitoru horní teploty zóny 1 je přerušený obvod. Kontaktujte **Zákaznická podpora** (viz strana 18).
Na displeji se zobrazí chybový kód „E02“.	Na monitoru horní teploty zóny 1 je zkrat. Kontaktujte **Zákaznická podpora** (viz strana 18).
Na displeji se zobrazí chybový kód „E03“.	V zóně 1 se aktivovala ochrana fritézy proti přehřátí. Fritézu vypněte, odpojte a nechte ji zcela vychladnout. Pokud je na displeji stále zobrazeno „**E03**“, kontaktujte **Zákaznická podpora** (viz strana 18).
Na displeji se zobrazí chybový kód „E12“.	Na horním motoru došlo k poruše. Kontaktujte **Zákaznická podpora** (viz strana 18).
Na displeji se zobrazí chybový kód „E24“.	Na monitoru horní teploty zóny 2 je přerušený obvod. Kontaktujte **Zákaznická podpora** (viz strana 18).
Na displeji se zobrazí chybový kód „E25“.	Na monitoru horní teploty zóny 2 je zkrat. Kontaktujte **zZákaznická podpora** (viz strana 18).
Na displeji se zobrazí chybový kód „E26“.	Na monitoru spodní teploty zóny 2 je přerušený obvod. Kontaktujte **Zákaznická podpora** (viz strana 18).
Na displeji se zobrazí chybový kód „E27“.	Na monitoru spodní teploty zóny 2 je zkrat. Kontaktujte **Zákaznická podpora** (viz strana 18).
Na displeji se zobrazí chybový kód „E28“.	V zóně 2 se aktivovala ochrana fritézy proti přehřátí. Fritézu vypněte, odpojte a nechte ji zcela vychladnout. Pokud je na displeji stále zobrazeno „**E28**“, kontaktujte **Zákaznická podpora** (viz strana 18).
Na displeji se zobrazí chybový kód „E30“.	Na spodním motoru došlo k poruše. Kontaktujte **Zákaznická podpora** (viz strana 18).

Pokud váš problém není výše uveden, kontaktujte **Zákaznická podpora** (viz strana 18).

Prohlášení o shodě

Společnost Arovast Corporation tímto prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními směrnice 2014/53/EU, nařízeními Spojeného království pro rádiová zařízení z roku 2017 a všemi dalšími příslušnými požadavky směrnic EU a Spojeného království. Úplné prohlášení o shodě naleznete na: https://cosori.com/euro/compliance

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

Informace o omezené záruce

Název výrobku	Horkovzdušná fritéza Turbo Tower™ Pro o objemu 10,8 litrů
Model	CAF-DC123S-DEUR
Pro případné pozdější použití důrazně doporučujeme, abyste si zapsali číslo objednávky a datum nákupu.	
Datum nákupu	
Číslo objednávky	

Omezená záruka na produkt společnosti Cosori

Omezená záruka na spotřební produkt v délce trvání dvou (2) let*

Společnost Etekcity GmbH (dále jen „Etekcity") ručí za to, že produkt bude bez vad materiálu a zpracování po dobu 2 let od data původního nákupu („Doba omezené záruky"), pokud bude používán v souladu s pokyny pro použití a údržbu (např. v určeném prostředí a za normálních podmínek). ***Tato záruka neomezuje vaše práva, která mohou být stanovena nebo určena příslušnými národními nebo regionálními zákony na ochranu spotřebitele ve vašem regionu, přičemž v takových případech je Doba omezené záruky prodloužena v souladu s příslušnými požadavky.**

Výhody z vaší omezené záruky

Během Doby omezené záruky a v souladu s těmito zásadami omezené záruky společnost Etekcity podle svého výlučného a výhradního uvážení buď (i) vrátí částku kupní ceny, pokud byl produkt koupen přímo z online obchodu společnosti COSORI, (ii) opraví jakékoli vady materiálu nebo zpracování, (iii) nahradí produkt jiným produktem stejné nebo vyšší hodnoty, nebo (iv) poskytne kredit na nákup ve výši kupní ceny.

Na koho se záruka vztahuje?

Tato omezená záruka se vztahuje pouze na původního spotřebitele, který produkt zakoupil, a není přenosná na žádného následného vlastníka produktu, bez ohledu na to, zda bylo vlastnictví produktu během stanovené doby omezené záruky převedeno. Pro uplatnění výhod z omezené záruky musí původní kupující předložit ověření závady nebo poruchy a doklad o datu nákupu.
Dávejte pozor na neautorizované dodavatele nebo prodejce
Tato omezená záruka se nevztahuje na produkty zakoupené od neautorizovaných dodavatelů nebo prodejců. Omezená záruka společnosti Etekcity se vztahuje pouze na produkty zakoupené od autorizovaných dodavatelů nebo prodejců, kteří podléhají kontrole kvality společnosti Etekcity a zavázali se dodržovat její kontrolu kvality.
Mějte prosím na paměti, že produkty zakoupené na neautorizovaných webových stránkách nebo u neautorizovaných prodejců mohou být padělané, použité, vadné nebo nemusí být navrženy pro použití ve vaší zemi. Můžete chránit sebe a své produkty tak, že budete nakupovat pouze u společnosti Etekcity nebo u jejích autorizovaných prodejců.
Máte-li jakékoli dotazy týkající se konkrétního prodejce nebo se domníváte, že jste svůj produkt zakoupili od neautorizovaného prodejce, kontaktujte náš tým zákaznické podpory.

Na co se záruka nevztahuje?

• Běžné opotřebení, včetně běžných dílů podléhajících opotřebení, nebo poškození v důsledku nesprávného použití.
• Pokud byl doklad o koupi jakkoli změněn nebo je nečitelný.
• Pokud bylo číslo modelu, sériové číslo nebo kód data výroby na produktu změněno, odstraněno nebo je nečitelné.
• Pokud byl produkt oproti původnímu stavu upraven.
• Pokud produkt nebyl používán v souladu s pokyny v návodu k použití.
• Poškození způsobená připojením periferních zařízení, přídavných zařízení nebo příslušenství, které není doporučeno v návodu k použití.
• Poškození nebo závady způsobené nehodou, zneužitím, nesprávným použitím nebo nesprávnou či nedostatečnou údržbou.
• Škody nebo závady způsobené servisem nebo opravou produktu provedenou neautorizovaným poskytovatelem servisu nebo kýmkoli jiným než společností Etekcity.
• Poškození nebo závady vzniklé při komerčního používání, pronájmu nebo jakémkoli použití, pro které není produkt určen.
• Pokud byl přístroj poškozen, mimo jiné včetně poškození způsobeného zvířaty, bleskem, nestandardním napětím, požárem, přírodní katastrofou, přepravou, myčkou nádobí nebo vodou (pokud návod k použití výslovně neuvádí, že je produkt vhodný do myčky nádobí).
• Náhodné a následné škody.
• Poškození nebo závady přesahující cenu produktu.

Uplatnění servisu v rámci omezené záruky v 5 jednoduchých krocích:
1. Ujistěte se, že běží stanovená doba omezené záruky na váš produkt.
2. Ujistěte se, že máte kopii faktury a číslo objednávky nebo doklad o nákupu.
3. Ujistěte se, že máte svůj produkt. Než nás kontaktujete, svůj produkt NELIKVIDUJTE.
4. Kontaktujte náš tým zákaznické podpory.
5. Jakmile náš tým zákaznické podpory schválí vaši žádost, vraťte produkt s kopií faktury a číslem objednávky.

Jediný a výlučný opravný prostředek

VÝŠE UVEDENÁ OMEZENÁ ZÁRUKA PŘEDSTAVUJE VÝHRADNÍ ODPOVĚDNOST SPOLEČNOSTI ETEKCITY GMBH A VÁŠ VÝLUČNÝ A VÝHRADNÍ OPRAVNÝ PROSTŘEDEK PŘI JAKÉMKOLI PORUŠENÍ ZÁRUKY NEBO JINÉ NESHODĚ PRODUKTU, NA KTEROU SE VZTAHUJE TOTO PROHLÁŠENÍ O OMEZENÉ ZÁRUCE NA PRODUKT. TATO OMEZENÁ ZÁRUKA JE VÝHRADNÍ A NAHRAZUJE VŠECHNY OSTATNÍ ZÁRUKY. ŽÁDNÝ ZAMĚSTNANEC SPOLEČNOSTI ETEKCITY GMBH ANI ŽÁDNÁ DALŠÍ STRANA NENÍ OPRÁVNĚNA POSKYTOVAT ŽÁDNÉ ZÁRUKY NAD RÁMEC OMEZENÉ ZÁRUKY STANOVENÉ TÍMTO PROHLÁŠENÍM O OMEZENÉ ZÁRUCE NA PRODUKT.

Odmítnutí omezených záruk

V MAXIMÁLNÍM ROZSAHU POVOLENÉM PŘÍSLUŠNÝM ZÁKONEM, S VÝJIMKOU ZÁRUK PODLE TĚCHTO ZÁSAD OMEZENÉ ZÁRUKY NA PRODUKT, POSKYTUJE SPOLEČNOST ETEKCITY GMBH PRODUKTY KUPOVANÉ OD SPOLEČNOSTI ETEKCITY GMBH VE STAVU PLATNÉM PŘI NÁKUPU A SPOLEČNOST ETEKCITY GMBH TÍMTO ODMÍTÁ VŠECHNY ZÁRUKY, VÝSLOVNÉ NEBO PŘEDPOKLÁDANÉ, ZÁKONNÉ NEBO JINÉ, VČETNĚ MIMO JINÉ JAKÝCHKOLI ZÁRUK OBCHODOVATELNOSTI, NEPORUŠENÍ PRÁV A VHODNOSTI PRO KONKRÉTNÍ ÚČEL.

Omezení odpovědnosti

V MAXIMÁLNÍM ROZSAHU STANOVENÉM PLATNÝMI ZÁKONY NEBUDE V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ SPOLEČNOST ETEKCITY GMBH, JEJÍ PŘIDRUŽENÉ SPOLEČNOSTI ANI JEJICH POSKYTOVATELÉ LICENCE, POSKYTOVATELÉ SLUŽEB, ZAMĚSTNANCI, ZÁSTUPCI, VÝKONNÍ PRACOVNÍCI ANI ŘEDITELÉ ODPOVĚDNÍ ZA:
(a) JAKÉKOLI ŠKODY VZNIKLÉ Z PRODUKTŮ ZAKOUPENÝCH OD SPOLEČNOSTI ETEKCITY GMBH NEBO V SOUVISLOSTI S NIMI PŘESAHUJÍCÍ KUPNÍ CENU ZAPLACENOU KUPUJÍCÍM ZA TAKOVÉ PRODUKTY, NEBO
(b) NEPŘÍMÉ, ZVLÁŠTNÍ, NÁHODNÉ, NÁSLEDNÉ NEBO SANKČNÍ ŠKODY, ANI V PŘÍPADĚ, ŽE SPOLEČNOST ETEKCITY GMBH NEBO JEDEN Z JEJÍCH DODAVATELŮ BYL UPOZORNĚN NA MOŽNOST NEBO PRAVDĚPODOBNOST TAKOVÝCH ŠKOD.
A BEZ OHLEDU NA TO, ZDA JSOU ZPŮSOBENY DELIKTEM (VČETNĚ NEDBALOSTI), PORUŠENÍM SMLOUVY NEBO JINAK. NAŠE ODPOVĚDNOST ZA ŽÁDNÝCH OKOLNOSTÍ NEPŘESAHUJE SKUTEČNOU ČÁSTKU, KTEROU ZA VADNÝ PRODUKT ZAPLATÍTE, ANI ZA ŽÁDNÝCH OKOLNOSTÍ NEBUDEME ODPOVĚDNÍ ZA JAKÉKOLI NÁSLEDNÉ, NÁHODNÉ, ZVLÁŠTNÍ NEBO SANKČNÍ ŠKODY ČI ZTRÁTY, AŤ UŽ PŘÍMÉ NEBO NEPŘÍMÉ.
S VÝJIMKOU TOHOTO PROHLÁŠENÍ O OMEZENÉ ZÁRUCE NA PRODUKT NENESE SPOLEČNOST ETEKCITY GMBH ODPOVĚDNOST ZA NÁKLADY SPOJENÉ S VÝMĚNOU NEBO OPRAVOU PRODUKTŮ, KTERÉ BYLY OD NÍ ZAKOUPENY, VČETNĚ MIMO JINÉ NÁKLADŮ NA PRÁCI, INSTALACI ČI DALŠÍ NÁKLADY VYNALOŽENÉ UŽIVATELEM, ZEJMÉNA JAKÉKOLI NÁKLADY SOUVISEJÍCÍ S ODVOZEM NEBO VÝMĚNOU JAKÉHOKOLI PRODUKTU.

Další práva, která můžete mít

NĚKTERÉ JURISDIKCE NEUMOŽŇUJÍ: (1) VYLOUČENÍ PŘEDPOKLÁDANÝCH ZÁRUK; (2) OMEZENÍ DOBY TRVÁNÍ PŘEDPOKLÁDANÝCH ZÁRUK; A/NEBO (3) VYLOUČENÍ NEBO OMEZENÍ NÁHODNÝCH NEBO NÁSLEDNÝCH ŠKOD; TAKŽE SE NA VÁS NEMUSÍ ODMÍTNUTÍ ODPOVĚDNOSTI UVEDENÉ V TĚCHTO ZÁSADÁCH VZTAHOVAT. V TĚCHTO JURISDIKCÍCH MÁTE POUZE PŘEDPOKLÁDANÉ ZÁRUKY, KTERÉ JSOU VÝSLOVNĚ POŽADOVANÉ V SOULADU S PLATNÝMI ZÁKONY. OMEZENÍ ZÁRUK, ODPOVĚDNOSTI A OPRAVNÝCH PROSTŘEDKŮ PLATÍ V MAXIMÁLNÍM ROZSAHU POVOLENÉM ZÁKONEM.
PŘESTOŽE VÁM TATO OMEZENÁ ZÁRUKA DÁVÁ KONKRÉTNÍ ZÁKONNÁ PRÁVA, MŮŽETE MÍT VE SVÉ JURISDIKCI JINÁ PRÁVA. TOTO PROHLÁŠENÍ O OMEZENÉ ZÁRUCE PODLÉHÁ PLATNÝM ZÁKONŮM, KTERÉ SE VZTAHUJÍ NA VÁS A NA PRODUKT. PŘEČTĚTE SI ZÁKONY VE SVÉ JURISDIKCI, ABYSTE SVÁ PRÁVA PLNĚ POCHOPILI.

Změny těchto zásad

Dle vlastního uvážení můžeme měnit podmínky a dostupnost této omezené záruky, ale žádné změny nebudou mít zpětnou platnost.

Tuto záruku poskytuje:
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Německo

Zákaznická podpora

Máte-li jakékoli dotazy nebo obavy týkající se vašeho nového výrobku, kontaktujte náš tým zákaznické podpory, který vám bude nápomocen.

E-Mail:
support.europe@cosori.com

**Před kontaktováním zákaznické podpory si připravte fakturu na objednávku a číslo objednávky.*

Informace o známkách

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 organizace Wi-Fi Alliance®.

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

Slovní známka a loga Bluetooth® jsou registrované ochranné známky vlastněné společností Bluetooth SIG, Inc. a jakékoli použití těchto známek společností Arovast Corporation podléhá licenci. Ostatní ochranné známky a obchodní názvy jsou majetkem příslušných vlastníků.

Cuprins

Conținutul pachetului	1
Specificații	1
Citiți și păstrați aceste instrucțiuni	2
Configurarea aplicației VeSync	6
Prezentarea friteuzei cu aer cald	7
Înainte de prima utilizare	8
Utilizarea friteuzei cu aer cald	8
Depanare	14
Informații privind garanția	16
Serviciul de asistență clienți	18

Conținutul pachetului

- **1** × Friteuză cu aer cald Turbo Tower™ Pro de 10,8 litri
- **2** × Placă de prăjire
- **1** × Grătar pentru prăjire
- **1** × Manual de utilizare
- **1** × Ghid de inițiere rapidă

Specificații

Model	CAF-DC123S-DEUR
Alimentare electrică	220-240 V c.a., 50 Hz
Putere nominală	2,630 W
Capacitate	10,8 l Zone 1 (Zona 1) (Coșul superior): 4,3 l Zone 2 (Zona 2) (Coșul inferior): 6,5 l
Interval de temperatură	30 ° - 230 °C
Interval de timp	1 min - 24 de ore
Dimensiuni (inclusiv mânerul, L x l x H)	41,3 x 30 x 40,5 cm
Greutate	9,6 kg

Notă: *Pentru a accesa funcții suplimentare inteligente, descărcați aplicația gratuită VeSync.*

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 Folosiți mânerele.
- Acționați cu atenție când întoarceți coșul după gătire, deoarece apare riscul căderii plăcii de prăjire fierbinți, ceea ce constituie risc de accidentare.
- Introduceți cu fermitate placa de prăjire în coș pentru a reduce șansele ca aceasta să cadă.
- **Nu** blocați orificiile de ventilație. Prin orificii se eliberează abur fierbinte. Nu vă apropiați mâinile și fața de orificii.
- **Întotdeauna** folosiți clești pentru a scoate cu grijă alimentele fierbinți.
- **Evitați** să înfășurați cablul de alimentare în jurul orificiului de ventilație atunci când dispozitivul este în funcțiune. În caz contrar, cablul de alimentare poate fi deteriorat de temperatura ridicată, prezentând un risc în timpul utilizării.

SIGURANȚĂ GENERALĂ

- Pentru prevenirea producerii șocurilor electrice, **nu scufundați carcasa friteuzei cu aer cald**, cablul sau fișa în apă sau în alte lichide.
- Asigurați supravegherea atentă când friteuza cu aer cald este utilizată de copii sau în apropierea copiilor. Scoateți ștecherul din priză atunci când aparatul nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați-l să se răcească înainte de a pune sau scoate piese.
- **Nu** utilizați un aparat care are cablul sau ștecherul deteriorat sau după ce apar defecțiuni sau dacă a fost deteriorat în vreun mod. Returnați aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru verificare, reparare sau ajustare. Contactați **Serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 18).
- **Nu** utilizați friteuza cu aer cald dacă prezintă defecte, nu funcționează sau cablul sau ștecherul este deteriorat. Contactați **Serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 18).

- Utilizarea unor echipamente accesorii 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 mare grijă când scoateți coșul și placa de prăjire sau când aruncați uleiul fierbinte.
- **Întotdeauna** așezați placa de prăjire sau coșul interior pe o suprafață rezistentă termic, după îndepărtarea din aparat.
- **Nu** curățați cu bureți metalici de sârmă. 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.
- 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 curățarea aparatului sau efectuarea lucrărilor de întreținere, cu excepția cazului în care aceștia au împlinit vârsta de 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu friteuza cu aer cald.
- Această friteuză nu poate fi operată cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Pentru deconectare, rotiți toate butoanele de control în poziția "OFF" (închisă), apoi scoateți ștecherul din priza de perete.
- **Nu** folosiți friteuza cu aer cald decât în scopul pentru care a fost fabricată.
- Toate operațiunile de întreținere trebuie efectuate de un reprezentant de service autorizat. Contactați **Serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 18).
- Pentru instrucțiuni privind curățarea accesoriilor, consultați **Îngrijirea și întreținerea** (pagina 13)
- Nu este destinat pentru uz comercial. Doar pentru uz casnic.

ÎN TIMPUL PRĂJIRII CU AER CALD

- O friteuză funcționează numai **cu aer fierbinte**. **Nu** umpleți niciodată coșul cu ulei sau grăsime.
- Nu utilizați **niciodată** friteuza cu aer cald fără să montați coșul (coșurile).
- **Nu** introduceți alimente prea mari sau ustensile metalice în friteuza cu aer cald, deoarece acestea pot prezenta un risc de incendiu sau de electrocutare.

- **Nu** umpleți excesiv coșul. Cantitățile mari de alimente pot atinge elementele de încălzire și pot genera un pericol de incendiu.
- **Nu** atingeți accesoriile (inclusiv placa de prăjire) în timpul sau imediat după prăjirea cu aer.
- **Nu** introduceți hârtie, carton, obiecte plastice nerezistente 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 materiale inflamabile (perdele, fețe de masă etc.). Se utilizează pe o suprafață plată, stabilă, termorezistentă, departe de surse de căldură sau lichide.
- Opriți imediat și scoateți friteuza din priză dacă observați că iese fum negru. Fumul alb este normal, fiind cauzat de încălzirea grăsimii sau de stropirea cauzată de alimente, dar fumul negru înseamnă că alimentele se ard sau că există o problemă la circuitul electric. Așteptați dispersarea fumului înainte de îndepărtarea coșului. Dacă fumul nu a fost generat de mâncarea arsă, contactați **Serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 18).
- Pentru oprirea friteuzei cu aer cald apăsați ⏻ o singură dată. Ecranul va afișa STANDBY, butonul ⏻ va rămâne portocaliu, iar toate celelalte butoane se vor stinge.
- **Nu** lăsați friteuza nesupravegheată în timpul utilizării.

CABLU DE ALIMENTARE

- 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.
- Această friteuză cu aer cald are o fișă de alimentare cu împământare cu 3 pini. 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 50/60 Hz**. **Nu** conectați aparatul la alt tip de priză. (Figura a)
- 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 JPK Trading sau de persoane cu calificări similare pentru a evita pericolul electric sau de incendiu. Contactați **Serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 18).

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.

Câmpuri electromagnetice (CEM)

Friteuza cu aer cald Cosori respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (CEM). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual de utilizare, aparatul oferă o utilizare în condiții de siguranță conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

AVERTISMENT: articolele marcate cu următorul simbol pot atinge temperaturi ridicate și trebuie manevrate cu grijă.



ATENȚIE: Suprafață fierbinte.

Acest simbol semnifică faptul că produsul nu trebuie aruncat ca deșeu menajer și trebuie predat la o unitate de colectare adecvată pentru reciclare. Eliminarea și reciclarea corespunzătoare contribuie la protejarea resurselor naturale, a sănătății umane și a mediului. Pentru mai multe informații despre eliminarea și reciclarea acestui produs, contactați municipalitatea locală, serviciul de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați cumpărat acest produs.

Acest produs este conform cu RoHS.

Acest produs este în conformitate cu Directiva 2011/65/UE, Regulamentul privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice din 2012 și cu modificările sale, referitor la restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice.

PĂSTRAȚI 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 13 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.*

3. Conectați-vă friteuza inteligentă cu aer și atingeți ⏻.
4. Atingeți **+** și selectați friteuza cu aer cald.
5. Urmați instrucțiunile din aplicație pentru a vă configura friteuza cu aer cald.

Notă:

- *Puteți modifica denumirea și pictograma în orice moment, dacă accesați ecranul friteuzei cu aer cald și atingeți ⚙.*

DECONECTAREA DE LA WI-FI®

- Pentru a deconecta Wi-Fi®, apăsați ⏻ timp de 15 secunde, până când indicatorul Wi-Fi se stinge. Acest lucru va restabili setările implicite ale friteuzei cu aer cald 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.

CONTROL DE LA DISTANȚĂ

- Toate funcțiile friteuzei cu aer pot fi controlate de la distanță, cu excepția pornirii gătitului (pentru a respecta reglementările de siguranță UL).
- Progresul procesului de gătire poate fi monitorizat de la distanță.

REȚETE INCLUSE ÎN APLICAȚIE

- În aplicație sunt disponibile rețete pre-programate realizate de bucătarii interni ai Cosori. Aceste rețete setează automat ora și temperatura recomandate.
- Puteți crea și salva rețete personalizate.

Notă: *Aplicația VeSync este actualizată continuu și funcțiile aplicației se vor extinde.*

Prezentarea friteuzei cu aer cald

Notă:

- ***Nu** încercați să deschideți partea superioară a friteuzei cu aer cald. Acesta nu este un capac.*

SCHEMA FRITEUZEI CU AER CALD [FIGURA 1]

A. Admisie aer
B. Evacuare aer
C. Panou de comandă
D. Cablu de alimentare
E. Placă de prăjire
F. Grătar pentru prăjire
G. Coș Zone 1 (Zona 1) de 4,3 l
H. Coș Zone 2 (Zona 2) de 6,5 l
I. Mâner coș

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 cel puțin 13 cm în spatele friteuzei cu aer cald.* ***[Figura 2]*** *Lăsați suficient spațiu în fața friteuzei cu aer cald pentru a scoate coșul.*

3. Spălați bine coșurile, plăcile de prăjire și grătarul pentru prăjire folosind o mașină de spălat vase sau un burete neabraziv.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul friteuzei cu o cârpă ușor umezită. Uscați cu un prosop.
5. Introduceți bine plăcile de prăjit în coșuri, apoi așezați coșurile în interiorul friteuzei cu aer cald. ***[Figura 3]***

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 ⏻, apoi atingeți **MATCH** (Potrivire). Pe afișaj va apărea „**195 °C**" și „**10 MIN**".
3. Atingeți ▶‖ pentru a începe încălzirea. După ce testul de funcționare se încheie, friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor.
4. Scoateți coșurile. Permiteți răcirea completă a coșurilor 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 clienți*** *(consultați pagina 18).*
- *Acționați cu atenție când întoarceți coșul după gătire, deoarece apare riscul căderii plăcii de prăjire fierbinți, ceea ce constituie un pericol de accidentare.*

Utilizarea friteuzei cu aer cald

Gătire

Notă:

- ***Nu*** *așezați nimic pe friteuza cu aer cald. Acest lucru va perturba circulația aerului și va afecta rezultatele gătitului cu aer cald.* ***[Figura 4]***
- *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.*

SETĂRILE FUNCȚIILOR DE GĂTIT

Folosirea unei funcții de gătit este cea mai ușoară modalitate de a prăji cu aer cald. Funcțiile de gătit au programate valori presetate privind timpul și temperatura necesare pentru prepararea anumitor alimente.

- Pentru a personaliza o funcție:
  - Alegeți o funcție și ajustați timpul și temperatura folosind butoanele ∧ și ∨.

- Pentru a salva noile setări, apăsați lung butonul funcției de gătit timp de 3 secunde până când friteuza cu aer cald emite un semnal sonor.

- Pentru a reseta toate funcțiile:
  - Apăsați lung **ZONE 1** (ZONA 1) și **ZONE 2** (ZONA 2) simultan, timp de 3 secunde, până când friteuza cu aer cald emite un singur semnal sonor.

Notă: *Pentru a mări sau a reduce rapid timpul sau temperatura, apăsați lung butoanele ∧ și ∨.*

AIR FRY (PRĂJIRE CU AER): Gătește folosind temperaturi ridicate și maximizează circulația aerului pentru a obține alimente crocante, cum ar fi cartofii prăjiți și aripioarele de pui.

ROAST (PRĂJIRE): Perfect pentru carne și pasăre. Alimentele vor fi fragede, suculente la interior și bine prăjite la exterior.

GRILL (GRĂTAR): Gătiți bucăți subțiri de carne (cum ar fi baconul), pasăre, pește, cârnați și legume.

BAKE (COACERE): Coace uniform prăjituri, brioșe și produse de patiserie.

REHEAT (REÎNCĂLZIRE): Reîncălziți ușor mâncarea rămasă de la mese anterioare, obținând rezultate crocante.

DRY (USCARE) (Deshidratare): Uscați alimentele la o temperatură constantă, scăzută. Excelent pentru chipsuri de fructe sau legume.

PROOF (FERMENTARE): Menține o temperatură scăzută pentru a dospi sau a fermenta alimente precum pâine, chifle, aluat pentru pizza și iaurt.

UTILIZAREA GRĂTARULUI PENTRU PRĂJIRE

Grătarul pentru prăjire este utilizat în coșul din Zone 2 (Zona 2) (inferior) pentru a găti pe 3 niveluri (consultați 11). Grătarul pentru prăjire este excelent pentru alimente care necesită rezultate extra crocante, cum ar fi alimentele care conțin amidon sau alimentele bogate în proteine.

Notă:

- *Grătarul pentru prăjire se folosește **numai** pentru gătitul pe două niveluri în Zone 2 (Zona 2). **Nu** încercați să gătiți cu grătarul pentru prăjire în Zone 1 (Zona 1), deoarece coșul nu este suficient de adânc.*
- ***Întotdeauna** asigurați-vă că grătarul pentru prăjire este poziționat corect în partea de jos a coșului din Zone 2 (Zona 2) atunci când gătiți. **[Figura 5]***
- *Alimentele preparate pe grătarul pentru prăjire se vor găti mai repede decât alimentele așezate direct pe placa de prăjire.*
- *Pentru a găti două tipuri de legume la aceeași masă, gătiți mai întâi legumele mai tari, apoi adăugați legumele mai delicate.*

ATENȚIE: Grătarul pentru prăjire va fi fierbinte după gătire. Folosiți mănuși de cuptor sau clești cu vârf de silicon pentru a le scoate din coș.

GĂTITUL CU UN SINGUR COȘ

Coșul din Zone 1 (Zona 1) este perfect pentru porții mai mici, alimente care conțin amidon sau alimente bogate în proteine care necesită o textură crocantă suplimentară.

Coșul din Zone 2 (Zona 2), echipat cu elemente de încălzire atât în partea superioară, cât și în cea inferioară, este perfect pentru alimente mai mari, coacere, legume, alimente care conțin amidon și bucăți mai mari de alimente bogate în proteine.

1. Așezați plăcile de prăjire în coșuri. Placa de prăjire facilitează scurgerea uleiului în exces în partea inferioară a coșului.
2. Atingeți ⏻. Atingeți **ZONE 1** (ZONA 1) sau **ZONE 2** (ZONA 2) pentru a selecta un coș.

3. Selectați o funcție de gătit.

Notă: *Funcțiile de gătit au programate valori presetate privind timpul și temperatura necesare pentru prepararea anumitor alimente.*

4. Opțional, ajustați temperatura și timpul folosind butoanele ∧ și ∨. Puteți face acest lucru oricând în timpul procesului de gătit.

Notă: *Pentru a mări sau a reduce rapid timpul sau temperatura, apăsați lung butonul ∧ sau ∨.*

5. Atingeți ▶‖ pentru a începe să gătiți.
6. Friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor de 3 ori la finalizarea programului. 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 placa de prăjire fierbinte 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 6*]

8. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

PENTRU A DESELECTA O ZONĂ

a. Apăsați lung **ZONE 1** (ZONA 1) sau **ZONE 2** (ZONA 2) timp de 3 secunde pentru a deselecta coșul.
b. Atingeți **ZONE 1** (ZONA 1) sau **ZONE 2** (ZONA 2) pentru a selecta celălalt coș.

GĂTITUL CU DOUĂ COȘURI

Folosiți ambele coșuri ale friteuzei cu aer cald pentru a găti simultan alimente diferite. Coșurile din Zone 1 (Zona 1) și Zone 2 (Zona 2) pot fi controlate independent unul de celălalt.

1. Așezați plăcile de prăjire în coșuri. Placa de prăjire facilitează scurgerea uleiului în exces în partea inferioară a coșului.
2. Atingeți ⏻. Atingeți **ZONE 1** (ZONA 1) pentru a selecta coșul superior.
3. Selectați o funcție de gătit.

Notă: *Funcțiile de gătit au programate valori presetate privind timpul și temperatura necesare pentru prepararea anumitor alimente.*

4. Opțional, ajustați temperatura și timpul folosind butoanele ∧ și ∨. Puteți face acest lucru oricând în timpul procesului de gătit.
5. Apoi, atingeți **ZONE 2** (ZONA 2) pentru a selecta coșul inferior.
6. Selectați o funcție de gătit și ajustați temperatura și timpul, dacă este necesar.
7. Atingeți ▶‖ pentru a începe gătitul cu două coșuri.

Notă: *Pentru a întrerupe gătitul atingeți **ZONE 1** (ZONA 1) sau **ZONE 2** (ZONA 2) pentru a selecta un coș, apoi atingeți ▶‖*

8. Friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor de 3 ori la finalizarea programului. 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 placa de prăjire fierbinte 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 7]***

10. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

MATCH (POTRIVIRE)

Funcția Match (Potrivire) armonizează setările friteuzei cu aer, astfel încât coșurile din Zone 1 (Zona 1) și Zone 2 (Zona 2) vor găti cu același timp și aceeași temperatură. Astfel puteți găti cantități mari simultan.

1. Atingeți ⏻, apoi atingeți **MATCH** (Potrivire).
2. Selectați o funcție de gătit.
3. Opțional, ajustați timpul și temperatura folosind butoanele ∧ și ∨.
4. Atingeți ▶‖ pentru a începe prăjirea cu aer cald cu ambele coșuri.

Notă: *Dacă unul sau ambele coșuri se află deja în proces de gătire, funcția Match (Potrivire)* ***nu va*** *funcționa.*

SYNC (SINCRONIZARE)

Funcția Sync (Sincronizare) sincronizează automat ambele coșuri pentru a finaliza gătirea în același timp.

1. Atingeți ⏻, apoi atingeți **ZONE 1** (ZONA 1) pentru a selecta coșul superior.
2. Selectați o funcție de gătit.
3. Opțional, ajustați temperatura și timpul.
4. Atingeți **ZONE 2** (ZONA 2) pentru a selecta coșul inferior. Selectați o funcție de gătit și ajustați setările dacă este necesar.
5. Atingeți **SYNC** (Sincronizare).
6. Atingeți ▶‖ pentru a începe să gătiți. Afișajul pentru coșul cu **timpul de preparare mai scurt** va indica „**Hold**" (Menținere).
7. Atunci când timpii de preparare pentru ambele coșuri coincid (au același timp rămas), friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor, iar celălalt coș va începe automat gătitul.
8. Ambele coșuri vor finaliza prepararea în același timp.

Pentru a anula mai devreme gătitul într-o zonă:

1. Apăsați lung **ZONE 1** (ZONA 1) sau **ZONE 2** (ZONA 2) timp de 3 secunde pentru a anula gătitul în zona respectivă.

Pentru a anula mai devreme gătitul în ambele zone:

2. Apăsați lung ▶‖ timp de 3 secunde.

GĂTITUL PE 3 NIVELURI

Pregătiți o masă completă gătind alimente în Zone 1 (Zona 1) și folosind grătarul pentru prăjire în Zone 2 (Zona 2) pentru a transforma coșul inferior într-o zonă cu două niveluri de gătire. Zone 1 (Zona 1) și nivelul superior Zone 2 (Zona 2) oferă rezultate foarte crocante, fiind ideale pentru rumenirea alimentelor bogate în proteine, în timp ce nivelul inferior Zone 2 (Zona 2) este perfect pentru alimentele care nu necesită o textură crocantă suplimentară, cum ar fi legumele. *[Figura 8]*

Notă: *Grătarul pentru prăjire se folosește* ***numai*** *pentru gătitul pe două niveluri în Zone 2 (Zona 2).* ***Nu*** *încercați să gătiți cu grătarul pentru prăjire în Zone 1 (Zona 1), deoarece coșul nu este suficient de adânc.*

1. Asigurați-vă că plăcile de prăjire sunt în coșuri.
2. Puneți o legumă sau un aliment care conține amidon pe placa de prăjire, în coșul din Zone 2 (Zona 2).
3. Așezați grătarul pentru prăjire deasupra plăcii de prăjire din Zone 2 (Zona 2), apoi adăugați un aliment bogat în proteine sau un aliment care conține amidon condimentat pe grătarul pentru prăjire.
4. Mai puneți un aliment bogat în proteine sau un aliment care conține amidon în coșul din Zone 1 (Zona 1).
5. Atingeți **ZONE 1** (ZONA 1), selectați o funcție de gătit și, dacă este necesar, ajustați timpul și temperatura folosind butoanele ∧ și ∨.

GĂTITUL PE 3 NIVELURI (CONTINUARE)

6. Atingeți **ZONE 2** (ZONA 2), selectați o funcție de gătit și, dacă este necesar, ajustați timpul și temperatura folosind butoanele ∧ și ∨.
7. Atingeți **SYNC** (Sincronizare), apoi atingeți ▶‖ pentru a începe gătitul.

Notă:

- *Alimentele preparate pe grătarul pentru prăjire se vor găti mai repede decât alimentele așezate direct pe placa de prăjire.*
- *Pentru a găti două tipuri de legume la aceeași masă, gătiți mai întâi legumele mai tari, apoi adăugați legumele mai delicate.*
- *Pentru rezultate optime, vă recomandăm să nu gătiți alimente proaspete și congelate în același coș.*
- *Întoarcerea alimentelor bogate în proteine la jumătatea gătitului ajută la obținerea unei prăjiri și rumeniri uniforme.*
- *Înmuiați grătarul pentru prăjire în apă cu detergent pentru a îndepărta grăsimea persistentă și reziduurile.*

ATENȚIE: *Grătarul pentru prăjire va fi fierbinte după gătire. Folosiți mănuși de cuptor sau clești cu vârf de silicon pentru a le scoate din coș.*

Ghid de gătit

UMPLEREA EXCESIVĂ

- În cazul în care coșul este umplut excesiv, alimentele nu se vor găti uniform.
- **Nu** îndesați alimentele. Cantitățile mari de alimente pot atinge elementele 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 a aplica cantități mici de ulei uniform pe toate alimentele.
- **Nu** utilizați sprayuri pentru gătit cu combustibili. Combustibilii pot deteriora stratul de acoperire antiaderent al coșului friteuzei cu aer cald.

SFATURI PRIVIND ALIMENTELE

- Pentru a obține cele mai bune rezultate, agitați sau întoarceți alimentele frecvent. Vă recomandăm să agitați sau să întoarceți alimentele cu clești de cel puțin 3 ori în timpul gătitului.
- Când gătiți alimente bogate în proteine, puneți placa de prăjire în coșul din Zone 1 (Zona 1) pentru rezultate extra crocante.

PUI ÎNTREG

- Vă recomandăm să folosiți o placă de prăjire pentru ca partea inferioară a puiului să nu atingă grăsimea și uleiul care s-a scurs în timpul gătitului.
- Folosiți clești pentru a întoarce puiul în timpul gătitului. Introduceți un capăt al cleștilor în pui pentru a-l prinde bine înainte de a-l întoarce. ***[Figura 9]***

COMUTAREA UNITĂȚILOR DE MĂSURĂ ALE TEMPERATURII

- Apăsați lung **TEMP** (TEMPERATURA) ∧ și ∨ simultan timp de 3 secunde.
- Friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor, iar unitatea de măsură a temperaturii se va schimba din Fahrenheit în Celsius.
- Repetați pentru a comuta înapoi la Fahrenheit.

ÎNTRERUPEREA

- Atingeți ▶‖ pentru a întrerupe gătitul atunci când gătiți cu un coș sau cu două coșuri. Pentru a întrerupe un singur coș în timpul gătitului cu două coșuri, selectați coșul pe care doriți să îl întrerupeți, apoi atingeți ▶‖. Când este întreruptă, friteuza cu aer va opri încălzirea și butonul ▶‖ va clipi.
- Atingeți ▶‖ pentru a relua gătirea.
- După 10 minute de inactivitate, friteuza cu aer cald se va opri.

ÎNTRERUPEREA (CONTINUARE)

- Această funcție vă permite să întrerupeți funcția de gătit fără a scoate coșul din friteuza cu aer cald.

RELUAREA AUTOMATĂ A PROGRAMULUI DE GĂTIT

- Dacă scoateți coșul, friteuza cu aer cald va întrerupe automat programul de gătit.
- Când reintroduceți coșul, friteuza cu aer cald va relua automat programul de gătit pe baza setărilor anterioare.

OPRIREA AUTOMATĂ

- Dacă friteuza cu aer cald nu are funcții de gătit active, aceasta va șterge toate setările și se va opri după 10 minute de inactivitate.

Îngrijirea și întreținerea

Notă:
- ***Întotdeauna*** *curățați coșurile friteuzei cu aer cald și plăcile de prăjire 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 coșurile pentru răcire mai rapidă.

2. Ștergeți exteriorul friteuzei cu o cârpă umedă, dacă este necesar.

3. Coșurile și plăcile de prăjire sunt compatibile cu mașina de spălat vase. De asemenea, coșurile și plăcile de prăjire pot fi spălate cu apă fierbinte cu detergent și cu un burete neabraziv. Înmuiați dacă este necesar.

Notă: *Evitați utilizarea ustensilelor metalice și a materialelor de curățare abrazive.*

4. Pentru grăsimea persistentă:

a. Într-un castron mic amestecați 30 g/2 linguri de bicarbonat de sodiu și 15 ml/1 lingură de apă pentru a forma o pastă ușor de întins.

b. Folosiți un burete pentru a întinde pasta pe coș și placa de prăjire și frecați. Lăsați coșul și placa de prăjire timp de 15 minute înainte de clătire.

c. Spălați coșurile și plăcile de prăjire cu apă și detergent înainte de utilizare.

5. Curățați interiorul friteuzei cu aer cald cu un burete sau o cârpă ușor umezită, neabrazivă. **Nu** scufundați în apă. Dacă este cazul, curățați elementele de încălzire pentru a elimina resturile de alimente. *[Figura 10]*

6. Uscați înainte de utilizare.

Notă: *Asigurați-vă că elementele de încălzire sunt complet uscate înainte de a porni friteuza cu aer cald.*

Depanare

Problemă	Soluție posibilă
Friteuza cu aer face un zgomot de clic în timpul gătirii.	Acest lucru este normal. Friteuza cu aer cald funcționează pentru a menține temperatura dorită.
Friteuza nu pornește.	Asigurați-vă că friteuza este conectată la priză.
	Împingeți coșul în siguranță în friteuza cu aer cald.
Alimentele nu sunt preparate complet.	Introduceți cantități mai mici de produse alimentare în coș. În cazul în care coșul este umplut excesiv, alimentele vor fi preparate insuficient.
	Creșteți temperatura sau timpul de preparare.
Alimentele nu sunt preparate uniform.	Alimentele așezate unele peste altele sau prea aproape între ele trebuie agitate sau întoarse în timpul preparării (consultați **Sfaturi privind alimentele**, pagina 12).
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 **Ghidul de gătit**, pagina 12).
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 de prăjire. Acest ulei va produce fum alb și coșul poate fi mai fierbinte decât de obicei. Acest lucru este normal și nu ar trebui să afecteze procesul de gătit. Manipulați coșul cu grijă.
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 fumul nu a fost generat de mâncarea arsă, contactați **Serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 18).
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 8) pentru a elimina mirosul de plastic. Dacă mirosul de plastic persistă, contactați **Serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 18).

Depanare (continuare)

Problemă	Soluție posibilă
Afișajul indică codul de eroare „E01”.	Există un circuit deschis în monitorul de temperatură superior Zone 1 (Zona 1). Contactați **Serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 18).
Afișajul indică codul de eroare „E02”.	Există un scurtcircuit în monitorul de temperatură superior Zone 1 (Zona 1). Contactați **Serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 18).
Afișajul indică codul de eroare „E03”.	Protecția la supraîncălzire a friteuzei cu aer cald s-a activat în Zone 1 (Zona 1). Opriți și scoateți din priză friteuza cu aer cald și lăsați-o să se răcească complet. Dacă pe afișaj apare în continuare „**E03**”, contactați **Serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 18).
Afișajul indică codul de eroare „E12”.	Există o eroare la motorul superior. Contactați **Serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 18).
Afișajul indică codul de eroare „E24”.	Există un circuit deschis în monitorul de temperatură superior Zone 2 (Zona 2). Contactați **Serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 18).
Afișajul indică codul de eroare „E25”.	Există un scurtcircuit în monitorul de temperatură superior Zone 2 (Zona 2). Contactați **Serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 18).
Afișajul indică codul de eroare „E26”.	Există un circuit deschis în monitorul de temperatură inferior Zone 2 (Zona 2). Contactați **Serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 18).
Afișajul indică codul de eroare „E27”.	Există un scurtcircuit în monitorul de temperatură inferior Zone 2 (Zona 2). Contactați **Serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 18).
Afișajul indică codul de eroare „E28”.	Protecția la supraîncălzire a friteuzei cu aer cald s-a activat în Zone 2 (Zona 2). 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 clienți** (consultați pagina 18).
Pe afișaj apare codul de eroare „E30”.	Există o eroare la motorul inferior. Contactați **Serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 18).

Dacă problema dvs. nu apare în listă, contactați **Serviciul de asistență clienți** (consultați pagina 18).

Declarație de conformitate

JPK Trading Kft. declară prin prezenta că acest produs este în conformitate cu cerințele esențiale și cu alte dispoziții relevante ale Directivei 2014/53/UE, ale Regulamentelor privind echipamentele radio din Regatul Unit 2017 și orice alte cerințe aplicabile ale directivelor din UE și Regatul Unit. Textul integral al declarației de conformitate poate fi găsit la adresa: **https://cosori.com/euro/compliance.**

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

Informații privind garanția limitată

Denumirea produsului	Friteuză cu aer cald Turbo Tower™ Pro de 10,8 litri
Model	CAF-DC123S-DEUR
Pentru referință, vă recomandăm să notați 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 prezenta defecte de materiale și de manoperă pentru o perioadă de 2 ani de la data achiziției inițiale („Perioadă de garanție"), cu condiția ca produsul să fi fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile de utilizare și îngrijire aferente (de exemplu, în mediul prevăzut și în circumstanțe normale). ***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 dvs., caz în care Perioada de garanție este extinsă în conformitate cu cerințele aplicabile.**

Beneficiile garanției dumneavoastră

Pe Perioada de garanție și sub rezerva prezentei Politici de garanție, 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. 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 oferită de JPK Trading Kft. se extinde exclusiv la produsele 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 o pagină de internet sau de la un distribuitor neautorizat pot fi contrafăcute, uzate, defecte sau pot să nu fie concepute pentru a fi utilizate în țara dvs. Vă puteți proteja propria persoană și produsele asigurându-vă că achiziționați doar de la JPK Trading Kft. sau de la distribuitorii autorizați. Dacă aveți întrebări despre un anumit vânzător sau dacă suspectați că ați achiziționat produsul de la un vânzător neautorizat, vă rugăm să contactați Echipa noastră de asistență pentru clienți.

Ce nu este acoperit?

• Uzura normală, inclusiv piesele care se uzează în mod normal sau daunele apărute în urma utilizării necorespunzătoare.
• Dacă dovada achiziției a fost modificată în vreun fel sau este ilizibilă.
• Dacă numărul modelului, numărul de serie sau codul datei de fabricație de pe produs a fost modificat, înlăturat sau nu este lizibil.
• Dacă produsul a fost modificat comparativ cu starea sa inițială.
• Dacă produsul nu a fost utilizat în conformitate cu îndrumările și instrucțiunile din manualul de utilizare.
• Daunele provocate prin conectarea unor echipamente periferice, echipamente suplimentare sau accesorii diferite de cele recomandate în manualul de utilizare.
• Daunele sau defectele provocate prin accidente, abuz, utilizare necorespunzătoare, întreținere improprie sau inadecvată.
• Daunele sau defectele provocate prin lucrări de service sau reparații la produs, efectuate de un prestator de servicii neautorizat sau de oricine altcineva în afară de JPK Trading Kft.
• Daunele sau defectele care apar în timpul utilizării comerciale, închirierii sau al utilizărilor care nu fac parte din domeniul de utilizare al produsului.
• Dacă unitatea a fost deteriorată, incluzând, fără limitare, daunele provocate de animale, descărcări atmosferice, tensiuni anormale, incendiu, dezastre naturale, transport, mașina de spălat vase sau apă (dacă manualul de utilizare nu specifică în mod explicit faptul că produsul este compatibil cu

mașina de spălat vase).
• Daune incidentale și conexe.
• Daune sau defecte care depășesc costul produsului.
Revendicarea serviciului de garanție limitată în 5 pași simpli:
1. Asigurați-vă că produsul se află în perioada de garanție limitată specificată.
2. Asigurați-vă că aveți o copie a facturii și a codului de identificare a comenzii sau o dovadă de cumpărare.
3. Asigurați-vă că aveți produsul. NU eliminați produsul înainte să ne contactați.
4. Contactați Echipa noastră de asistență pentru clienți.
5. După ce Echipa noastră de asistență pentru clienți v-a aprobat cererea, vă rugăm să returnați produsul împreună cu o copie a facturii și a codului de identificare a comenzii.

Despăgubirea unică și exclusivă

GARANȚIA SPECIFICATĂ ANTERIOR CONSTITUIE RĂSPUNDEREA EXCLUSIVĂ A JPK TRADING Kft. ȘI DESPĂGUBIREA UNICĂ ȘI EXCLUSIVĂ DE CARE VEȚI BENEFICIA PENTRU ORICE ÎNCĂLCARE A ORICĂREI GARANȚII SAU PENTRU ALTE NECONFORMITĂȚI ALE PRODUSULUI, ACOPERITE DE PREZENTA DECLARAȚIE PRIVIND GARANȚIA PENTRU PRODUSE. PREZENTA GARANȚIE ESTE EXCLUSIVĂ ȘI ÎNLOCUIEȘTE TOATE CELELALTE GARANȚII. NICIUN ANGAJAT AL JPK TRADING Kft. ȘI NICIO ALTĂ PARTE NU ESTE AUTORIZATĂ SĂ ACORDE GARANȚII ÎN PLUS FAȚĂ DE GARANȚIA STIPULATĂ ÎN PREZENTA DECLARAȚIE PRIVIND GARANȚIA PENTRU PRODUSE.

Declinarea garanțiilor

ÎN MĂSURA MAXIMĂ PREVĂZUTĂ DE LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE, CU EXCEPȚIA ASPECTELOR GARANTATE ÎN PREZENTA POLITICĂ DE GARANȚIE PENTRU PRODUSE, JPK TRADING Kft. VA FURNIZA PRODUSELE PE CARE LE-AȚI ACHIZIȚIONAT DE LA JPK TRADING Kft. „CA ATARE", IAR JPK TRADING Kft. DECLINĂ PRIN PREZENTA ORICE GARANȚIE DE ORICE NATURĂ, EXPLICITĂ SAU IMPLICITĂ, LEGALĂ SAU DE ALTĂ NATURĂ, INCLUZÂND, FĂRĂ LIMITARE, ORICE GARANȚIE DE VANDABILITATE, NEÎNCĂLCARE ȘI GRAD DE ADECVARE PENTRU UN ANUMIT SCOP.

Limitări de răspundere

ÎN MĂSURA MAXIMĂ PREVĂZUTĂ DE LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE, JPK TRADING Kft. AFILIAȚII SAU LICENȚIATORII, PRESTATORII DE SERVICII, ANGAJAȚII, AGENȚII, FUNCȚIONARII SAU DIRECTORII ACESTEIA NU VOR FI RĂSPUNZĂTORI PENTRU:
(a) DAUNE DE ORICE NATURĂ CE DECURG DIN SAU ÎN LEGĂTURĂ CU PRODUSE ACHIZIȚIONATE DE LA JPK TRADING Kft. DAUNE CARE DEPĂȘESC PREȚUL DE ACHIZIȚIE PLĂTIT DE CUMPĂRĂTOR PENTRU PRODUSELE RESPECTIVE SAU
(b) DAUNE INDIRECTE, SPECIALE, INCIDENTALE, CONEXE SAU PUNITIVE, CHIAR ȘI ÎN CAZURILE ÎN CARE JPK TRADING Kft. SAU UNUL DINTRE FURNIZORII ACESTEIA AU FOST INFORMAȚI 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 DE GARANȚIE 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 LIMITATĂ FACE OBIECTUL LEGISLAȚIEI ÎN VIGOARE, CARE SE APLICĂ PERSOANEI ȘI PRODUSULUI DVS. CONSULTAȚI LEGISLAȚIA DIN JURISDICȚIA DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A VĂ ÎNȚELEGE PE DEPLIN DREPTURILE.

Modificări ale prezentei politici

Putem modifica termenii și disponibilitatea

prezentei garanții limitate la propria noastră discreție, dar nicio modificare nu va fi retroactivă.

Prezenta garanție este oferită de:
JPK TRADING Kft.
1138 Budapesta, str. Madarász Viktor 47-49
Ungaria

Serviciul de asistență clienți

Dacă aveți orice întrebări sau nelămuriri cu privire la noul dvs. produs, vă rugăm să contactați echipa noastră de asistență pentru clienți.

JPK TRADING KFT.
1138 Budapesta, str. Madarász Viktor 47-49 Ungaria
Email: hello@cosori.ro

Aveți întrebări sau nelămuriri?
Program de asistență: Luni–Vineri, 09:00-17:00
Fără taxă: +40377102235

**Vă rugăm să aveți pregătită factura comenzii și ID-ul comenzii înainte de a contacta serviciul de asistență pentru clienți.*

Atribuiri

Google, Android și Google Play sunt mărci comerciale ale Google LLC.

App Store® este o marcă comercială a Apple Inc.

Wi-Fi® este o marcă comercială înregistrată a Wi-Fi Alliance®.

iOS este o marcă comercială înregistrată a Cisco Systems, Inc. și/sau a afiliaților săi în Statele Unite și în alte țări.

Marca verbală și logourile Bluetooth® sunt mărci comerciale înregistrate deținute de Bluetooth SIG, Inc. și orice utilizare a acestor mărci de către Arovast Corporation se face sub licență. Alte mărci comerciale și denumiri comerciale sunt ale proprietarilor respectivi.

Съдържание

Съдържание на опаковката 1
Спецификации 1
Прочетете и запазете тези инструкции 2
Настройване на приложението VeSync 6
Уводна информация за интелигентния фритюрник с горещ въздух 7
Преди първото ползване 8
Използване на интелигентния фритюрник с горещ въздух 8
Отстраняване на неизправности 14
Информация за ограничена отговорност 16
Обслужване на клиенти 18

Съдържание на опаковката

- 1 × Интелигентен фритюрник с горещ въздух Turbo Tower™ Pro 10,8 литра
- 2 × Скара за хрупкаво запичане
- 1 × Скара за печене
- 1 × Ръководство за потребителя
- 1 × Кратко ръководство

Спецификации

Модел	CAF-DC123S-DEUR
Захранване	AC 220 – 240 V, 50 Hz
Номинална мощност	2630 W
Капацитет	10,8 L Зона 1 (горна кошница): 4,3 L Зона 2 (долна кошница): 6,5 L
Температурен диапазон	30° – 230°C/ 90° – 450°F
Диапазон на зададеното време	1 минута – 24 часа
Размери (включително дръжката, Д × Ш × В)	41,3 × 30 × 40,5 cm/ 16,3 × 11,8 × 15,9 in
Тегло	9,6 kg/21,2 lb

Забележка: *За достъп до допълнителни интелигентни функции изтеглете безплатното приложение VeSync.*

ПРОЧЕТЕТЕ И ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

При използването на фритюрника с горещ въздух съблюдавайте основните предпазни мерки. Прочетете всички инструкции.

КЛЮЧОВИ МОМЕНТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- **Не** докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжките.
- Внимавайте, когато обръщате кошницата след готвене, тъй като горещата скара за хрупкаво запичане може да изпадне и да създаде риск за безопасността.
- Поставете решетъчната чиния плътно в кошницата, за да намалите вероятността да изпадне.
- **Не** блокирайте вентилационните отвори. През отворите излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си далече от отворите.
- **Винаги** използвайте щипка, за да извадите внимателно горещата храна.
- **Не допускайте** захранващият кабел да се увива около вентилационния отвор, когато уредът работи. В противен случай захранващият кабел може да се повреди от високата температура, което представлява риск по време на употреба.

ОБЩА БЕЗОПАСНОСТ

- За да се предпазите от електрически удар, **не потапяйте** корпуса, кабела или щепсела на фритюрника с горещ въздух във вода или друга течност.
- Нужен е строг надзор, ако уредът се използва от деца или в близост до тях. Изключвайте го от контакта, когато не се използва, и преди почистване. Изчаквайте да изстине преди поставяне или махане на части.
- **Не** използвайте уред с повреден кабел или щепсел, при неизправност или каквато и да е повреда на уреда. Върнете уреда в най-близкия оторизиран сервиз за оглед, ремонт или корекция. Свържете се с **Обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
- **Не** използвайте фритюрника с горещ въздух, ако е повреден или не работи, или ако кабелът или щепселът са повредени. Свържете се с **Обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
- Използването на допълнителни приставки не се препоръчва от Cosori и може да доведе до наранявания.

- **Не** използвайте на открито.
- **Не** поставяйте фритюрника с горещ въздух или някоя от неговите части върху печка, близо до газови или електрически горелки или в загрята фурна.
- Подхождайте с изключително внимание, когато изваждате кошницата и решетъчната чиния или изхвърляте горещата мазнина.
- **Винаги** поставяйте решетъчната чиния или вътрешната кошница върху топлоустойчива повърхност, след като ги извадите от кошницата.
- **Не** почиствайте с абразивни метални гъби. Могат да се отчупят метални фрагменти от гъбата, да докоснат електрически части и да създадат риск от токов удар.
- **Не** поставяйте нищо върху вашия фритюрник с горещ въздух. **Не** съхранявайте нищо във вашия фритюрник с горещ въздух.
- Този фритюрник с горещ въздух може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и знания, ако те са под надзор или са получили инструкции за безопасното използването на фритюрника с горещ въздух и разбират свързаните с него опасности.
- **Не** позволявайте на деца да почистват или да извършват техническо обслужване на фритюрника с горещ въздух, ако не са на възраст над 8 години и не са под надзор.
- Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че не си играят с фритюрника с горещ въздух.
- Този фритюрник с горещ въздух не е предназначен за управление чрез външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- За да изключите уреда, завъртете копито и да е бутон за управление в позиция Off (Изкл.), след което извадете щепсела от контакта.
- **Не** използвайте фритюрника с горещ въздух не по предназначение.
- Всяко техническо обслужване трябва да се извършва от оторизиран сервизен представител; свържете се с **Обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
- За инструкции относно почистването на принадлежностите вижте „**Грижа и поддръжка**" (стр. 13)
- Не е предназначен за търговска употреба. Само за употреба в домашни условия.

ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

- Фритюрникът с горещ въздух работи **само** с горещ въздух. **Никога** не пълнете кошницата с олио или мазнина.
- **Никога** не използвайте фритюрника с горещ въздух без поставена(и) кошница(и).
- **Не** поставяйте прекалено големи хранителни продукти или метални съдове във фритюрника с горещ въздух, тъй като те може да

предизвикат пожар или да създадат риск от електрически удар.

- **Не** препълвайте кошницата. Големите количества храна може да докоснат нагревателните елементи и да създадат опасност от пожар.
- **Не** докосвайте принадлежностите (включително решетъчната чиния) по време или веднага след готвене с горещ въздух.
- **Не** поставяйте хартия, картон, неустойчива на топлина пластмаса или подобни материали във фритюрника с горещ въздух.
- **Никога** не поставяйте хартия за печене във фритюрника с горещ въздух, без да има храна върху нея. Циркулацията на въздуха може предизвика повдигане на хартията, при което тя може да докосне нагревателните елементи.
- Ако обвивате кошницата с фолио, направете така, че то да не опира в нагревателните елементи, това може да доведе до прегряване и риск от пожар.
- **Винаги** използвайте термоустойчиви съдове. Бъдете особено внимателни при използване на съдове, които не са метални или стъклени.
- За да намалите риска от пожар, дръжте фритюрника с горещ въздух далеч от запалими материали (завеси, покривки и др.). Използвайте върху равна, стабилна, топлоустойчива повърхност, далече от източници на топлина или течности.
- Ако видите да излиза тъмен дим, веднага изключете фритюрника с горещ въздух и извадете щепсела от контакта. Белият дим е нормален и е причинен от нагряване на мазнина или пръскане на храна, но тъмният дим означава, че храната гори или има проблем във веригата. Изчакайте димът да се разнесе, преди да извадите кошницата. Ако причината не е изгоряла храна, се свържете с **Обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
- За да изключите фритюрника с горещ въздух, натиснете бутона ⏻ веднъж. На дисплея ще се покаже съобщение STANDBY (В ГОТОВНОСТ), иконата ⏻ ще остане в оранжев цвят, а всички останали бутони ще се изключат.
- Когато използвате вашия фритюрник с горещ въздух, **не го** оставяйте без надзор.

ЗАХРАНВАНЕ И КАБЕЛ

- Изключвайте фритюрника с горещ въздух, преди да извадите щепсела от контакта.
- За да го изключите от електрозахранването, хванете щепсела и го извадете от контакта. **Никога** не издърпвайте от захранващия кабел.
- **Не** допускайте захранващият кабел (или удължителен кабел) да виси от ръба на маса или плот, или да се докосва до горещи повърхности.
- Махнете и изхвърлете защитната капачка, която е поставена на

щепсела на фритюрника с горещ въздух, за да предотвратите опасност от задушаване.

- **Никога** не използвайте контакт под плота, когато включвате вашия фритюрник с горещ въздух.
- Този фритюрник с горещ въздух има щепсел с 3 шипа за заземяване. Винаги го включвайте в заземен контакт. Не модифицирайте щепсела по никакъв начин.
- Фритюрникът с горещ въздух трябва да се използва **само** с електрически системи за **220 – 240 V, 50/60 Hz**. **Не** го включвайте в друг тип контакт. (Фигура a)
- Съхранявайте уреда и неговия кабел далече от деца под 8 години.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от Arovast или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасността от електрически удар или пожар. Свържете се с **Обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).

УДЪЛЖИТЕЛНИ КАБЕЛИ

- Предлагат се и по-дълги удължителни кабели, които може да се използват, ако се подхожда с повишено внимание при употребата им. При използване на по-дълъг удължителен кабел:
  - Отбелязаната електрическа мощност на удължителния кабел трябва да е поне толкова голяма, колкото е електрическата мощност на фритюрника с горещ въздух.
  - Кабелът трябва да се постави така, че да не се спуска от плота или масата, където може да бъде дръпнат от деца или да се стигне до случайно спъване.
  - Ако уредът е от заземен тип, кабелният комплект или удължителният кабел трябва да бъде 3-жилен от заземяващ тип.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всяко друго техническо обслужване трябва да се извършва от оторизиран сервизен представител.

Електромагнитни полета (ЕМП)

Фритюрникът с горещ въздух Cosori отговаря на всички стандарти по отношение на електромагнитните полета (ЕМП). Ако се използва правилно и според инструкциите в това ръководство за потребителя, уредът е безопасен за употреба въз основа на наличните към момента научни доказателства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Маркираните със следния символ артикули може да достигнат високи температури и с тях трябва да се борави внимателно.



ВНИМАНИЕ: Гореща повърхност.

Този символ означава, че продуктът не трябва да се изхвърля като битов отпадък и трябва да бъде предаден в подходящ пункт за събиране за рециклиране. Правилното изхвърляне и рециклиране помага за опазването на природните ресурси, човешкото здраве и околната среда.
За повече информация относно изхвърлянето и рециклирането на този продукт се свържете с местната община, комуналната служба или магазина, от който сте закупили този продукт.

Този продукт отговаря на изискванията за RoHS.

Този продукт отговаря на изискванията на Директива 2011/65/ЕС, на Регламента от 2012 г. относно ограничението за употребата на определени опасни вещества в електрическото и електронното оборудване и неговите изменения относно ограничението за употребата на определени опасни вещества в електрическото и електронното оборудване.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

Настройване на приложението VeSync

Забележка:

- *Приложението VeSync се подобрява непрекъснато и може да се променя с течение на времето. Ако има разлики, следвайте инструкциите в приложението.*
- *Необходими са устройство за стартиране на приложението, Wi-Fi или мобилни данни и версии iOS 13 или Android 7 (или по-нови). Възможно е да се прилагат стандартни тарифи за пренос на данни и съобщения. Изисква се регистрация.*

1. За да изтеглите приложението VeSync, сканирайте QR кода или потърсете „VeSync" в Apple App Store® или Google Play Store.

Забележка: *Потребителите на Android™ трябва да изберат Allow (Разрешаване), за да използват VeSync.*

2. Отворете приложението VeSync. Ако вече имате акаунт, Натиснете **Log In** (Вход). За да създадете нов акаунт, Натиснете **Sign Up** (Регистрация).

Забележка: *Трябва да създадете свой собствен акаунт във VeSync, за да използвате услуги и продукти на трети страни. Те няма да работят с акаунт на гост. Чрез акаунта във VeSync можете също така да позволите на семейството и приятелите си да управляват вашия интелигентен фритюрник с горещ въздух.*

3. Включете вашия интелигентен въздушен фритюрник и натиснете ⏻.
4. Натиснете **+** и изберете вашия интелигентен фритюрник с горещ въздух.
5. Следвайте инструкциите в приложението, за да настроите вашия интелигентен фритюрник с горещ въздух.

Забележка:

- *Можете да промените името и иконата по всяко време, като отидете на екрана на интелигентния фритюрник с горещ въздух и Натиснете ⚙.*

ПРЕКЪСВАНЕ НА ВРЪЗКАТА С WI-FI® МРЕЖАТА

- За да прекъснете връзката с Wi-Fi® мрежата, натиснете и задръжте ⏻ за 15 секунди, докато индикаторът за Wi-Fi угасне. Това ще възстанови настройките по подразбиране на интелигентния фритюрник с горещ въздух и ще го изключи от приложението VeSync.
- За да се свържете отново, следвайте инструкциите за добавяне на устройство в приложението VeSync.

Функции на приложението VeSync

Приложението VeSync ви позволява да получите достъп до допълнителни функции на интелигентния фритюрник с горещ въздух, включително посочените по-долу.

ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

- Всички функции на интелигентния фритюрник с горещ въздух могат да се управляват дистанционно, с изключение на стартирането на готвенето (за да отговаря на изискванията за безопасност на UL).
- Процесът на готвенето може да се следи дистанционно.

РЕЦЕПТИ В ПРИЛОЖЕНИЕТО

- В приложението има предварително програмирани, изготвени от готвачи на Cosori, рецепти. Тези рецепти задават автоматично препоръчваните времена и температури.
- Създавайте и запаметявайте нови рецепти.

Забележка: *Приложението VeSync се актуализира непрекъснато и функциите му ще се увеличават.*

Уводна информация за интелигентния фритюрник с горещ въздух

Забележка:

- ***Не се*** *опитвайте да отворите горната част на фритюрника с горещ въздух. Това не е капак.*

ИЛЮСТРАЦИЯ НА ФРИТЮРНИКА С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ [ФИГУРА 1]

A. Вход за въздух
B. Изход за въздух
C. Панел за управление
D. Захранващ кабел
E. Скара за хрупкаво запичане
F. Скара за печене
G. Зона 1: кошница 4,3 литра
H. Зона 2: кошница 6,5 литра
I. Дръжка на кошницата

Преди първото ползване

Подготовка

1. Отстранете всички опаковки от вътрешната и външната страна на фритюрника с горещ въздух, включително всички временни стикери и пластмасово опаковъчно фолио.
2. Поставете фритюрника с горещ въздух върху стабилна, равна, топлоустойчива повърхност. Дръжте далеч от места, които може да се повредят от горещ въздух или пара (като стени или шкафове).

Забележка: *Оставете поне 13 см пространство зад фритюрника с горещ въздух. [Фигура 2] Оставете достатъчно място пред фритюрника с горещ въздух, за да можете да изваждате кошницата.*

3. Измийте добре кошниците, решетъчните чинии и скарата за печене, като използвате съдомиялна машина или неабразивна гъба.
4. С леко навлажнена кърпа избършете вътрешната и външната страна на фритюрника с горещ въздух. Подсушете го с кърпа.
5. Поставете решетъчните чинии плътно в кошниците, след което поставете кошниците във фритюрника с горещ въздух. *[Фигура 3]*

Пробно пускане

Пробното пускане ще ви помогне да се запознаете с вашия фритюрник с горещ въздух, да се уверите, че работи нормално, и да го почистите от възможни остатъци от обработката.

1. Уверете се, че кошниците на фритюрника с горещ въздух са празни, и го включете.
2. Натиснете ⏻, след това Натиснете **MATCH** (ЕДНАКВО). На дисплея ще се покаже **195°C** и **10 MIN**.
3. Натиснете ▶‖ за стартиране на загряването. Когато пробното пускане приключи, от фритюрника с горещ въздух ще се чуе кратък звуков сигнал.
4. Извадете кошниците. Оставете кошниците да изстинат напълно за 10 – 30 минути.

Забележка:

- *Всеки уред може да мирише на пластмаса от производствения процес. Това е нормално. Ако миризмата на пластмаса не намалее след пробно пускане, се свържете с* ***отдела за обслужване на клиенти*** *(вижте стр. 18).*
- *Внимавайте, когато обръщате кошницата след готвене, тъй като горещите решетъчни чинии може да изпаднат и да създадат риск за безопасността.*

Използване на интелигентния фритюрник с горещ въздух

Готвене

Забележка:

- ***Не*** *поставяйте нищо върху вашия фритюрник с горещ въздух. Това ще наруши въздушния поток и ще доведе до лоши резултати от готвенето с горещ въздух. [Фигура 4]*
- *Фритюрникът с горещ въздух не е обикновен фритюрник.* ***Не*** *пълнете кошницата с олио, мазнина за пържене или каквато и да е течност.*
- *Пазете се от горещата пара, когато изваждате кошницата от фритюрника с горещ въздух.*

НАСТРОЙКИ НА ФУНКЦИЯТА ЗА ГОТВЕНЕ

Използването на функция за готвене е най-лесният начин за готвене с горещ въздух. Функциите за готвене са програмирани с идеалните време и температура за готвене на определени храни.

- За да персонализирате дадена функция:
  - Изберете функция и регулирайте времето и температурата с помощта на бутоните ∧ и ∨.

- За да запишете новите настройки, натиснете и задръжте бутона на функцията за готвене за 3 секунди, докато от фритюрника с горещ въздух се чуе един кратък звуков сигнал.

- За да нулирате всички функции:
  - Натиснете и задръжте **ZONE 1** (ЗОНА 1) и **ZONE 2** (ЗОНА 2) едновременно за 3 секунди, докато от фритюрника с горещ въздух се чуе един кратък звуков сигнал.

Забележка: *За да увеличите или намалите бързо времето или температурата, натиснете и задръжте бутоните ∧ или ∨.*

AIR FRY (ПЪРЖЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ): готви се при висока температура и максимален въздушен поток, за да бъде храната хрупкава, например за пържени картофи и пилешки крилца.

ROAST (ЗАПИЧАНЕ): чудесна функция за месо и птици. Храната ще бъде крехка и сочна отвътре и добре запечена отвън.

GRILL (ГРИЛ): за готвене на тънки парчета месо (например бекон), птици, риба, колбаси и зеленчуци.

BAKE (ПЕЧЕНЕ): за равномерно изпичане на кексове, мъфини и сладкарски изделия.

REHEAT (ПРИТОПЛЯНЕ): за деликатно затопляне на останала храна, придавайки ѝ хрупкав вид.

DRY (СУШЕНЕ) (дехидратиране): за сушене на храна на постоянна ниска температура. Чудесна функция за плодов или зеленчуков чипс.

PROOF (ВТАСВАНЕ): за прецизно поддържане на ниски температури за втасване на хляб, питки, пица, тесто, както и за подквасване на кисело мляко.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СКАРАТА ЗА ПЕЧЕНЕ

Скарата за печене се използва в кошницата на Зона 2 (долна), за да се готви на 3 нива (вижте стр. 11). Скарата за печене е идеална за храни, които се нуждаят от допълнителна хрупкавост, като например нишестени и месни храни.

Забележка:

- *Скарата за печене е предназначена **само** за готвене на две нива в Зона 2. **Не** се опитвайте да готвите със скарата за печене в Зона 1, тъй като кошницата е твърде плитка.*
- *При готвене **винаги** се уверявайте, че скарата за печене е правилно поставена и е на дъното на кошницата в Зона 2. [Фигура **5**]*
- *Храната върху скарата за печене ще се сготви по-бързо, отколкото храната, която е поставена директно върху решетъчната чиния.*
- *За да сготвите два зеленчука наведнъж, първо сгответе по-плътните зеленчуци, а след това сложете по-крехките.*

ВНИМАНИЕ: Скарата за печене става гореща след готвенето. Използвайте готварски ръкавици или ръкохватки със силиконово покритие, за да я извадите от кошницата.

ГОТВЕНЕ С ЕДНА КОШНИЦА

Кошницата за Зона 1 е идеална за по-малки порции, нишестени и месни храни, които се нуждаят от допълнително хрупкава коричка.

Кошницата за Зона 2, оборудвана с горни и долни нагревателни елементи, е идеална за по-големи продукти, печене, зеленчуци, нишестени храни и по-големи парчета месни храни.

1. Поставете решетъчните чинии в кошниците. Решетъчната чиния позволява излишната мазнина да се стича на дъното на кошницата.
2. Натиснете ⏻. Натиснете **ZONE 1** (ЗОНА 1) или **ZONE 2** (ЗОНА 2), за да изберете кошница.
3. Изберете функция за готвене.

Забележка: *Функциите за готвене са програмирани с идеалните време и температура за готвене на определени храни.*

4. По желание можете да регулирате температурата и времето с помощта на бутоните ∧ и ∨. Можете да правите това по време на готвенето.

Забележка: *За да увеличите или намалите бързо времето или температурата, натиснете и задръжте бутоните ∧ или ∨.*

5. Натиснете ▶‖ за стартиране на готвенето.
6. Когато завърши, фритюрникът с горещ въздух ще издаде звуков сигнал 3 пъти. На дисплея ще се покаже съобщение **End** (Край).
7. Извадете кошницата от фритюрника с горещ въздух, като се пазите от горещата пара. Използвайте щипка или термоустойчиви прибори, за да извадите храната от кошницата.

ВНИМАНИЕ: Горещата скара за хрупкаво запичане може да изпадне, когато обръщате кошницата.

a. Уверете се, че кошницата е поставена на равна повърхност.
b. Внимавайте с горещото олио или мазнина, които са се събрали в кошницата. За да избегнете пръски, отцедете мазнината, преди да смените кошницата. *[Фигура 6]*

8. Изчакайте да изстине преди почистването.

ОТМЯНА НА ИЗБОРА НА ДАДЕНА ЗОНА

a. Натиснете и задръжте **ZONE 1** (ЗОНА 1) или **ZONE 2** (ЗОНА 2) за 3 секунди, за да отмените избора на кошницата.
b. Натиснете **ZONE 1** (ЗОНА 1) или **ZONE 2** (ЗОНА 2), за да изберете другата кошница.

ГОТВЕНЕ С ДВЕ КОШНИЦИ

Използвайте и двете кошници на фритюрника с горещ въздух, за да гответе едновременно различни храни. Кошниците на Зона 1 и Зона 2 могат да се управляват независимо една от друга.

1. Поставете решетъчните чинии в кошниците. Решетъчната чиния позволява излишната мазнина да се стича на дъното на кошницата.
2. Натиснете ⏻. Натиснете **ZONE 1** (ЗОНА 1), за да изберете горната

Забележка: *Функциите за готвене са програмирани с идеалните време и температура за готвене на определени храни.*

кошница.

3. Изберете функция за готвене.
4. По желание можете да регулирате температурата и времето с помощта на бутоните ∧ и ∨. Можете да правите това по време на готвенето.
5. След това Натиснете **ZONE 2** (ЗОНА 2), за да изберете долната кошница.
6. Изберете функция за готвене и регулирайте температурата и времето, ако се налага.

Забележка: *За да поставите готвенето на пауза, първо изберете кошница, като Натиснете **ZONE 1** (ЗОНА 1) или **ZONE 2** (ЗОНА 2), след което Натиснете ▶‖.*

7. Натиснете ▶‖ за стартиране на готвене в двете кошници.
8. Когато завърши, фритюрникът с горещ въздух ще издаде звуков сигнал 3 пъти. На дисплея ще се покаже съобщение **End** (Край).
9. Извадете кошницата от фритюрника с горещ въздух, като се пазите от горещата пара. Използвайте щипка или термоустойчиви прибори, за да извадите храната от кошницата.

ВНИМАНИЕ: Горещата скара за хрупкаво запичане може да изпадне, когато обръщате кошницата.

a. Уверете се, че кошницата е поставена на равна повърхност.
b. Внимавайте с горещото олио или мазнина, които са се събрали в кошницата. За да избегнете пръски, отцедете мазнината, преди да смените кошницата. *[Фигура 7]*

10. Изчакайте да изстине преди почистването.

ГОТВЕНЕ С ЕДНАКВИ НАСТРОЙКИ

Функцията Match (Еднакво) дублира настройките в целия фритюрник с горещ въздух, така че в кошниците на Зона 1 и Зона 2 да се готви с еднакво време и температура. Това ви позволява да гответе големи количества наведнъж.

1. Натиснете ⏻, след това Натиснете **MATCH** (ЕДНАКВО).
2. Изберете функция за готвене.
3. По желание можете да регулирате времето и температурата с помощта на бутоните ∧ и ∨.
4. Натиснете ▶‖ за стартиране на готвене с горещ въздух и в двете кошници.

Забележка: *Ако в едната или и в двете кошници вече се готви, функцията Match (Еднакво)* ***няма*** *да работи.*

СИНХРОНИЗИРАНЕ

Функцията Sync (Синхронизиране) автоматично синхронизира и двете кошници, за да може гответо да завърши по едно и също време.

1. Натиснете ⏻, след което Натиснете **ZONE 1** (ЗОНА 1), за да изберете горната кошница.
2. Изберете функция за готвене.
3. По желание можете да регулирате температурата и времето.
4. Натиснете **ZONE 2** (ЗОНА 2), за да изберете долната кошница. Изберете функция за готвене и коригирайте настройките, ако се налага.
5. Натиснете **SYNC** (СИНХРОНИЗИРАНЕ).
6. Натиснете ▶‖ за стартиране на гответо. На дисплея за кошницата с **по-кратко време за готвене** ще се покаже **Hold** (Задържане).
7. Когато времената за готвене в двете кошници съвпаднат (оставащото време е еднакво), от фритюрника с горещ въздух ще се чуе кратък звуков сигнал и гответо в другата кошница ще започне автоматично.
8. Гответо в двете кошници ще приключи едновременно.

За да отмените гответо в дадена зона преждевременно:

1. Натиснете и задръжте **ZONE 1** (ЗОНА 1) или **ZONE 2** (ЗОНА 2) за 3 секунди, за да отмените гответо в тази зона.

За да отмените гответо и в двете зони преждевременно:

2. Натиснете и задръжте ▶‖ за 3 секунди.

ГОТВЕНЕ НА 3 НИВА

Пригответе цялостно ястие, като гответе храна в Зона 1 и използвате скарата за печене в Зона 2, за да оформите две нива за готвене в долната кошница. Зона 1 и горното ниво на Зона 2 осигуряват изключително хрупкави резултати, което ги прави идеални за запичане на месни храни, докато долното ниво на Зона 2 е перфектно за храни, които не се нуждаят от толкова хрупкава коричка, например зеленчуци. *[Фигура 8]*

Забележка: *Скарата за печене е предназначена* ***само*** *за гответо на две нива в Зона 2.* ***Не*** *се опитвайте да гответе със скарата за печене в Зона 1, тъй като кошницата е твърде плитка.*

1. Уверете се, че решетъчните чинии са в кошниците.
2. Поставете зеленчук или нишестена храна върху решетъчната чиния в кошницата на Зона 2.
3. Поставете скарата за печене върху решетъчната чиния на Зона 2, след което добавете подправени месни продукти или нишестени храни върху скарата за печене.
4. Поставете допълнителни месни или нишестени храни в кошницата на Зона 1.
5. Натиснете **ZONE 1** (ЗОНА 1), изберете функция за готвене и регулирайте времето и температурата, ако се налага, с помощта на бутоните ∧ и ∨.
6. Натиснете **ZONE 2** (ЗОНА 2), изберете функция за готвене и регулирайте времето и температурата, ако се налага, с помощта на бутоните ∧ и ∨.
7. Натиснете **SYNC** (СИНХРОНИЗИРАНЕ), след което Натиснете ▶‖ за стартиране на гответо.

ГОТВЕНЕ НА 3 НИВА (ПРОДЪЛЖЕНИЕ)

Забележка:

- *Храната върху скарата за печене ще се сготви по-бързо, отколкото храната, която е поставена директно върху решетъчната чиния.*
- *За да сготвите два зеленчука наведнъж, първо сгответе по-плътните зеленчуци, а след това сложете по-крехките.*
- *За най-добри резултати ви препоръчваме да не готвите прясна и замразена храна в една и съща кошница.*
- *Обръщането на месните храни по средата на готвенето помага за равномерното им приготвяне и запичане.*
- *Накиснете скарата за печене в сапунена вода, за да отстраните упоритите мазнини и остатъци.*

ВНИМАНИЕ: *Скарата за печене става гореща след готвенето. Използвайте готварски ръкавици или ръкохватки със силиконово покритие, за да я извадите от кошницата.*

Насоки за готвене

ПРЕПЪЛВАНЕ

- Ако кошницата е препълнена, храната се готви неравномерно.
- **Не** препълвайте с храна. Големите количества храна може да докоснат нагревателните елементи и да създадат опасност от пожар.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ОЛИО

- Добавянето на малко олио към вашата храна ще я направи по-хрупкава. Използвайте не повече от 30 ml/2 супени лъжици олио.
- Маслените спрейове са отлични за равномерно нанасяне на малки количества олио върху всички хранителни продукти.
- **Не** използвайте спрейове за готвене, съдържащи пропеланти. Пропелантите могат да повредят незалепващото покритие на кошницата на фритюрника с горещ въздух.

СЪВЕТИ ЗА ХРАНАТА

- За най-добри резултати разклащайте или разбърквайте често храната. Препоръчваме ви да разклащате или разбърквате храната с помощта на щипка поне 3 пъти по време на готвене.
- Когато приготвяте месни продукти, не забравяйте да поставите решетъчната чиния в кошницата на Зона 1, за да получите изключително хрупкава коричка.

ЦЯЛО ПИЛЕ

- Препоръчваме ви да използвате решетъчната чиния, за да не се докосва долната част на пилето до мазнината и олиото, които капят по време на готвене.
- По време на готвенето обръщайте пилето с помощта на щипка. Вкарайте единия накрайник на щипката в пилето, за да го хванете добре, преди да го обърнете. *[Фигура 9]*

ПРЕВКЛЮЧВАНЕ НА ЕДИНИЦИТЕ ЗА ТЕМПЕРАТУРА

- Натиснете и задръжте **TEMP** (ТЕМПЕРАТУРА) ∧ и ∨ едновременно за 3 секунди.
- От фритюрника с горещ въздух ще се чуе един кратък звуков сигнал и единицата за температура ще се промени от Целзий на Фаренхайт.
- Повторете за връщане обратно на Целзий.

ПОСТАВЯНЕ НА ПАУЗА

- Натиснете ⏯, за да поставите на пауза готвенето в двете или само в едната кошница. За да поставите на пауза едната кошница по време на готвене в две кошници, изберете кошницата, която искате да поставите на пауза, след което Натиснете ⏯. Когато е поставен на пауза, фритюрникът с горещ въздух ще спре да загрява, а иконата ⏯ ще мига.
- Натиснете ⏯ за възобновяване на готвенето.
- След 10 минути липса на активност фритюрникът с горещ въздух ще се изключи.

ПОСТАВЯНЕ НА ПАУЗА (ПРОДЪЛЖЕНИЕ)

- Това ви позволява да поставите на пауза функцията за готвене, без да изваждате кошницата от фритюрника с горещ въздух.

АВТОМАТИЧНО ВЪЗОБНОВЯВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

- Ако извадите кошницата, фритюрникът с горещ въздух автоматично ще постави готвенето на пауза.
- Когато върнете кошницата, фритюрникът ще възобнови автоматично готвенето с вашите предишни настройки.

АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ

- Ако фритюрникът с горещ въздух няма активни функции за готвене, той ще изчисти всички настройки и ще се изключи след 10 минути липса на активност.

ГРИЖА И ПОДДРЪЖКА

Забележка:
- ***Винаги*** *почиствайте кошниците и решетъчните чинии на фритюрника с горещ въздух след всяка употреба.*
- *Покриването на кошниците с фолио (с изключение на решетъчните чинии) може да улесни почистването.*

1. Изключете фритюрника с горещ въздух и извадете щепсела от контакта. Изчакайте да изстине напълно преди почистването. Извадете кошниците, за да се охладят по-бързо.
2. Ако е необходимо, избършете с влажна кърпа външната страна на фритюрника с горещ въздух.
3. Кошниците и решетъчните чинии могат да се мият в съдомиялна машина. Можете също да миете кошниците и решетъчните чинии с гореща сапунена вода и неабразивна гъба. Накиснете ги, ако е необходимо.

Забележка: *Избягвайте използването на метални прибори и абразивни почистващи материали.*

4. За упорита мазнина:
   a. В малка купа смесете 30 g/2 супени лъжици сода бикарбонат и 15 ml/1 супена лъжица вода, за да се получи паста, която може да се нанася.
   b. Използвайте гъба за нанасяне на пастата върху кошницата и решетъчната чиния и търкайте. Оставете кошницата и решетъчната чиния да престоят 15 минути, преди да ги изплакнете.
   c. Измийте кошниците и решетъчните чинии със сапун и вода преди употреба.
5. Почистете вътрешността на фритюрника с горещ въздух с леко навлажнена неабразивна гъба или кърпа. **Не** потапяйте във вода. Ако е необходимо, почистете нагревателните елементи, за да отстраните остатъците от храна. *[Фигура **10**]*
6. Изсушавайте преди употреба.

Забележка: *Преди да включите фритюрника с горещ въздух, се уверете, че нагревателните елементи са напълно сухи.*

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможно решение
От фритюрника с горещ въздух се чува щракащ звук по време на готвене.	Това е нормално. Фритюрникът с горещ въздух работи, за да поддържа зададената температура.
Фритюрникът с горещ въздух не се включва.	Уверете се, че щепселът на фритюрника с горещ въздух е в контакта.
	Натиснете здраво кошницата във фритюрника с горещ въздух.
Храната не е напълно сготвена.	Поставяйте по-малко хранителни продукти в кошницата. Ако кошницата е препълнена, храната няма да се сготви добре.
	Увеличете времето или температурата на готвене.
Храната е сготвена неравномерно.	Хранителните продукти, поставени един върху друг или близо един до друг, трябва да се разклащат или обръщат по време на готвене (вижте **„Съвети за храната“** на стр. 12).
Храната не е хрупкава след готвенето с горещ въздух.	Напръскването или намазването на храната с малко олио може да подобри хрупкавостта (вижте **„Насоки за готвене“** на стр. 12).
Кошницата не е пъхната надеждно във фритюрника с горещ въздух.	Проверете дали кошницата не е препълнена с храна.
	Уверете се, че решетъчните чинии са надеждно поставени в кошниците.
От фритюрника с горещ въздух излиза бял дим или пара.	Възможно е от фритюрника с горещ въздух да се отделя бял дим или пара, когато го използвате за първи път или по време на готвене. Това е нормално.
	Уверете се, че кошницата и вътрешността на фритюрника с горещ въздух са почистени добре и не са мазни.
	Готвенето на мазни храни ще доведе до събиране на мазнина под решетъчните чинии. То ще доведе до образуването на бял дим, а кошницата може да е по-гореща от обикновено. Това е нормално и не трябва да влияе на готвенето. Работете с кошницата внимателно.
От фритюрника с горещ въздух излиза тъмен дим.	Веднага изключете уреда от контакта. Тъмният дим означава, че храната гори или има проблем във веригата. Изчакайте димът да се разнесе, преди да извадите кошницата. Ако причината не е изгоряла храна, се свържете с **Обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
Фритюрникът с горещ въздух мирише на пластмаса.	Всеки уред може да мирише на пластмаса от производствения процес. Това е нормално. Следвайте инструкциите от **„Пробно пускане“** (стр. 8), за да премахнете миризмата на пластмаса. Ако все още има миризма на пластмаса, се свържете с **Обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).

Отстраняване на неизправности (продължение)

Проблем	Възможно решение
На дисплея се показва код за грешка E01.	Има отворена верига в горния температурен датчик на Зона 1. Свържете се с **Обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
На дисплея се показва код за грешка E02.	Има късо съединение в горния температурен датчик на Зона 1. Свържете се с **Обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
На дисплея се показва код за грешка E03.	В Зона 1 се е активирала защитата от прегряване на фритюрника с горещ въздух. Изключете фритюрника с горещ въздух от електрозахранването и го оставете да изстине напълно. Ако на дисплея продължава да се показва **E03**, се свържете с **Обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
На дисплея се показва код за грешка E12.	Има грешка в горния мотор. Свържете се с **Обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
На дисплея се показва код за грешка E24.	Има отворена верига в горния температурен датчик на Зона 2. Свържете се с **Обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
На дисплея се показва код за грешка E25.	Има късо съединение в горния температурен датчик на Зона 2. Свържете се с **Обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
На дисплея се показва код за грешка E26.	Има отворена верига в долния температурен датчик на Зона 2. Свържете се с **Обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
На дисплея се показва код за грешка E27.	Има късо съединение в долния температурен датчик на Зона 2. Свържете се с **Обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
На дисплея се показва код за грешка E28.	В Зона 2 се е активирала защитата от прегряване на фритюрника с горещ въздух. Изключете фритюрника с горещ въздух от електрозахранването и го оставете да изстине напълно. Ако на дисплея продължава да се показва **E28**, се свържете с **Обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
На дисплея се показва код за грешка E30.	Има грешка в долния мотор. Свържете се с **Обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).

Ако проблемът не е посочен в списъка, се свържете с **Обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).

Декларация за съответствие

С настоящото Arovast Corporation декларира, че този продукт отговаря на основните изисквания и други приложими разпоредби на Директива 2014/53/ЕС, Разпоредбите за радиооборудването на Обединеното кралство от 2017 г. и на всички други приложими изисквания на директивите на ЕС и Обединеното кралство. Пълната декларация за съответствие може да откриете на: https://cosori.com/euro/compliance

Производител:
VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD.
6 Raffles Quay, #14-06, 048580, Сингапур

Информация за ограничена отговорност

Наименование на продукта	Интелигентен фритюрник с горещ въздух Turbo Tower™ Pro 10,8 литра
Модел	CAF-DC123S-DEUR
Настоятелно ви препоръчваме да запишете идентификационния номер на поръчката и датата на покупката за бъдещи справки.	
Дата на покупката	
ИД на поръчката	

Ограничена гаранция за продукта на Cosori

Две (2) години* ограничена гаранция за потребителски продукт

Etekcity GmbH („Etekcity") гарантира, че продуктът няма да има дефекти в материала и изработката за период от 2 години, считано от датата на първоначалната покупка („Гаранция за ограничен срок"), при условие че продуктът е използван в съответствие с инструкциите за употреба и грижи (напр. в предназначената за целта среда и при нормални обстоятелства).

*** Тази гаранция не ограничава вашите права, които могат да бъдат предписани или предоставени от приложимите национални или регионални закони за защита на потребителите във вашия регион, като в тези случаи срокът на ограничената гаранция се удължава в съответствие с приложимите изисквания.**

Полза от вашата ограничена гаранция

По време на периода на ограничената гаранция и при спазване на настоящата Политика за ограничена гаранция, Etekcity единствено по свое усмотрение (i) ще върне стойността на покупката, ако покупката е направена директно от онлайн магазина на COSORI, (ii) ще ремонтира всякакви дефекти в материала или изработката, (iii) ще замени продукта с друг продукт на същата или по-висока стойност, или (iv) ще предостави кредит за магазина в размер на стойността на покупката.

Кой е обхванат от гаранцията?

Тази ограничена гаранция е валидна само за първоначалния купувач на продукта и не може да се прехвърля на нито един следващ собственик на продукта, независимо дали собствеността върху продукта е прехвърлена по време на посочения срок на ограничената гаранция. За да се възползва от предимствата на ограничената гаранция, първоначалният купувач трябва да предостави потвърждение за дефекта или неизправността и свидетелство за датата на покупката.

Внимавайте за неоторизирани дилъри или продавачи

Тази ограничена гаранция не важи за продукти, закупени от неоторизирани дилъри или продавачи. Ограничената гаранция на Etekcity важи само за закупени от оторизирани дилъри или продавачи продукти, които подлежат на контрол на качеството от Etekcity и са се съгласили да спазват нейния контрол на качеството. Имайте предвид, че закупените от неоторизирани уебсайт или търговец продукти може да са фалшиви, използвани, дефектни или да не са предназначени за употреба във вашата страна. Можете да защитите себе си и своите продукти, като се уверите, че купувате само от Etekcity или от неговите оторизирани дилъри.

Ако имате въпроси относно конкретен продавач или ако смятате, че може да сте закупили продукта си от неоторизиран продавач, се свържете с екипа на нашия отдел за обслужване на клиенти.

Какво не се обхваща от гаранцията?

- Нормално износване, включително нормално износващи се части, или повреди, дължащи се на неправилна употреба.
- Ако документът за удостоверяване на покупката е променен по някакъв начин или е станал нечетлив.
- Ако номерът на модела, серийният номер или кодът на датата на производство на продукта са променени, премахнати или направени нечетливи.
- Ако е променено първоначалното състояние на продукта.
- Ако продуктът не е бил използван съгласно указанията и инструкциите в ръководството за потребителя.
- Повреди, причинени от свързване на периферни устройства, допълнително оборудване или принадлежности, различни от препоръчаните в ръководството за потребителя.
- Повреди или дефекти, причинени от злополука, злоупотреба, неправилна употреба или неправилно или неподходящо техническо обслужване.
- Повреди или дефекти, причинени от обслужване или ремонт на продукта,

извършени от неоторизиран доставчик на услуги или от субект, различен от Etekcity.
• Повреди или дефекти, възникнали при търговска употреба, отдаване под наем или друга употреба, за която не е предназначен.
• Ако уредът е бил повреден, включително, но не само, от животни, мълния, необичайно напрежение, пожар, природно бедствие, транспортиране, миене в съдомиялна машина или вода (освен ако в ръководството за потребителя изрично не е посочено, че продуктът може да се мие в съдомиялна машина).
• Случайни и последващи повреди.
• Повреди или дефекти, превишаващи стойността на продукта.
Подаване на заявка за вашето ограничено гаранционно обслужване в 5 прости стъпки:
1. Уверете се, че вашият продукт е в рамките на определения срок на ограничената гаранция.
2. Уверете се, че имате копие от фактурата и ИД на поръчката или доказателство за покупката.
3. Уверете се, че разполагате с продукта си. НЕ изхвърляйте продукта, преди да се свържете с нас.
4. Свържете се с екипа на нашия отдел за обслужване на клиенти.
5. Щом екипът на нашия отдел за обслужване на клиенти потвърди заявката ви, върнете продукта с копие от фактурата и ИД на поръчката.

Единствено и изключително средство за правна защита

ГОРЕПОСОЧЕНАТА ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ ПРЕДСТАВЛЯВА ИЗКЛЮЧИТЕЛНАТА ОТГОВОРНОСТ НА ETEKCITY GMBH И Е ВАШЕТО ЕДИНСТВЕНО И ИЗКЛЮЧИТЕЛНО СРЕДСТВО ЗА ПРАВНА ЗАЩИТА ЗА ВСЯКО НАРУШЕНИЕ НА ГАРАНЦИЯТА ИЛИ ДРУГО НЕСЪОТВЕТСТВИЕ НА ПРОДУКТА, КОЙТО СЕ ПОКРИВА ОТ НАСТОЯЩАТА ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ НА ПРОДУКТА. ТАЗИ ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ Е ИЗКЛЮЧИТЕЛНА И ЗАМЕСТВА ВСИЧКИ ДРУГИ ГАРАНЦИИ. НИКОЙ ОТ СЛУЖИТЕЛИТЕ НА ETEKCITY GMBH ИЛИ НА КОЯТО И ДА Е ДРУГА СТРАНА НЕ Е УПЪЛНОМОЩЕН ДА ДАВА КАКВИТО И ДА Е ГАРАНЦИИ В ДОПЪЛНЕНИЕ КЪМ ОГРАНИЧЕНАТА ГАРАНЦИЯ В НАСТОЯЩАТА ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ НА ПРОДУКТА.

Отказ от отговорност за ограничената гаранция

ДО ПРЕДВИДЕНАТА ОТ ПРИЛОЖИМОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО МАКСИМАЛНА СТЕПЕН, С ИЗКЛЮЧЕНИЕ НА ТОВА, КОЕТО Е ГАРАНТИРАНО В НАСТОЯЩАТА ПОЛИТИКА ЗА ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ ЗА ПРОДУКТИТЕ, ETEKCITY GMBH ПРЕДОСТАВЯ ПРОДУКТИТЕ, КОИТО СТЕ ЗАКУПИЛИ ОТ ETEKCITY GMBH, „ТАКИВА, КАКВИТО СА", И С НАСТОЯЩОТО ETEKCITY GMBH СЕ ОТКАЗВА ОТ ВСИЧКИ ГАРАНЦИИ ОТ КАКЪВТО И ДА Е ВИД, НЕЗАВИСИМО ДАЛИ СА ИЗРИЧНИ, ИЛИ ПОДРАЗБИРАЩИ СЕ, ЗАКОНОВИ ИЛИ ДРУГИ, ВКЛЮЧИТЕЛНО, НО НЕ САМО, ГАРАНЦИИ ЗА ПРОДАВАЕМОСТ, НЕНАРУШАВАНЕ НА ПРАВА И ПРИГОДНОСТ ЗА ОПРЕДЕЛЕНА ЦЕЛ.

Ограничения на отговорността

В МАКСИМАЛНАТА СТЕПЕН, ПРЕДВИДЕНА ОТ ПРИЛОЖИМОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО, В НИКАКЪВ СЛУЧАЙ ETEKCITY GMBH, НЕЙНИТЕ ФИЛИАЛИ ИЛИ ТЕХНИТЕ ЛИЦЕНЗОДАТЕЛИ, ДОСТАВЧИЦИ НА УСЛУГИ, СЛУЖИТЕЛИ, АГЕНТИ, ДЛЪЖНОСТНИ ЛИЦА ИЛИ ДИРЕКТОРИ НЯМА ДА НОСЯТ ОТГОВОРНОСТ ЗА:
а) ЩЕТИ ОТ ВСЯКАКЪВ ВИД, ПРОИЗТИЧАЩИ ОТ ИЛИ ВЪВ ВРЪЗКА С ПРОДУКТИ, ЗАКУПЕНИ ОТ ETEKCITY GMBH, ПРЕВИШАВАЩИ ПОКУПНАТА ЦЕНА, ПЛАТЕНА ОТ КУПУВАЧА ЗА ТЕЗИ ПРОДУКТИ, ИЛИ
б) КОСВЕНИ, СПЕЦИАЛНИ, СЛУЧАЙНИ, ПОСЛЕДВАЩИ ИЛИ НАКАЗАТЕЛНИ ЩЕТИ ДОРИ АКО ETEKCITY GMBH ИЛИ НЯКОЙ ОТ НЕЙНИТЕ ДОСТАВЧИЦИ Е БИЛ УВЕДОМЕН ЗА ВЪЗМОЖНОСТТА ИЛИ ВЕРОЯТНОСТТА ОТ ТАКИВА ЩЕТИ.
И НЕЗАВИСИМО ОТ ТОВА ДАЛИ Е ПРИЧИНЕНА ОТ НАРУШЕНИЯ НА ПРАВИЛАТА ЗА РАБОТА (ВКЛЮЧИТЕЛНО НЕБРЕЖНОСТ), НАРУШЕНИЕ НА ДОГОВОР, ИЛИ ПО ДРУГ НАЧИН. ПРИ НИКАКВИ ОБСТОЯТЕЛСТВА НАШАТА ОТГОВОРНОСТ НЕ МОЖЕ ДА ПРЕВИШАВА ПЛАТЕНАТА ОТ ВАС ДЕЙСТВИТЕЛНАТА СУМА ЗА ДЕФЕКТНИЯ ПРОДУКТ И ПРИ НИКАКВИ ОБСТОЯТЕЛСТВА НЕ НОСИМ ОТГОВОРНОСТ ЗА КАКВИТО И ДА БИЛО ПОСЛЕДВАЩИ, СЛУЧАЙНИ, СПЕЦИАЛНИ ИЛИ НАКАЗАТЕЛНИ ЩЕТИ ИЛИ ЗАГУБИ, НЕЗАВИСИМО ДАЛИ СА ПРЕКИ, ИЛИ КОСВЕНИ.
С ИЗКЛЮЧЕНИЕ НА ОБХВАНАТИТЕ ОТ НАСТОЯЩАТА ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ НА ПРОДУКТА СЛУЧАИ, ETEKCITY GMBH НЕ НОСИ ОТГОВОРНОСТ ЗА РАЗХОДИ, СВЪРЗАНИ СЪС ЗАМЯНАТА ИЛИ РЕМОНТА НА ЗАКУПЕНИ ОТ НЕЯ ПРОДУКТИ, ВКЛЮЧИТЕЛНО, НО НЕ САМО, РАЗХОДИ ЗА ТРУД, МОНТАЖ ИЛИ ДРУГИ РАЗХОДИ, НАПРАВЕНИ ОТ ПОТРЕБИТЕЛЯ, И ПО-СПЕЦИАЛНО ВСЯКАКВИ РАЗХОДИ, СВЪРЗАНИ С ОТСТРАНЯВАНЕТО ИЛИ ЗАМЯНАТА НА КОЙТО И ДА Е ПРОДУКТ.

Други права, които може да имате

НЯКОИ ЮРИСДИКЦИИ НЕ РАЗРЕШАВАТ: (1) ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ПОДРАЗБИРАЩИ СЕ ГАРАНЦИИ; (2) ОГРАНИЧАВАНЕ НА СРОКА НА ПОДРАЗБИРАЩИТЕ СЕ ГАРАНЦИИ; И/ИЛИ (3) ИЗКЛЮЧВАНЕ ИЛИ ОГРАНИЧАВАНЕ НА СЛУЧАЙНИ ИЛИ ПОСЛЕДВАЩИ ЩЕТИ; ТАКА ЧЕ ИЗКЛЮЧЕНИЯТА В ТАЗИ ПОЛИТИКА МОЖЕ ДА НЕ СЕ ПРИЛАГАТ ЗА ВАС. В ТЕЗИ ЮРИСДИКЦИИ ИМАТЕ САМО ПОДРАЗБИРАЩИТЕ СЕ ГАРАНЦИИ, КОИТО ИЗРИЧНО СЕ ИЗИСКВА ДА БЪДАТ ПРЕДОСТАВЕНИ В СЪОТВЕТСТВИЕ С ПРИЛОЖИМОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО. ОГРАНИЧЕНИЯТА НА ГАРАНЦИИТЕ, ОТГОВОРНОСТТА И СРЕДСТВАТА ЗА ПРАВНА ЗАЩИТА СЕ ПРИЛАГАТ В МАКСИМАЛНАТА РАЗРЕШЕНА ОТ ЗАКОНА СТЕПЕН. ВЪПРЕКИ ЧЕ ТАЗИ ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ ВИ ДАВА СПЕЦИФИЧНИ ЗАКОНОУСТАНОВЕНИ ПРАВА, ВЪВ ВАШАТА ЮРИСДИКЦИЯ МОЖЕ ДА ИМАТЕ И ДРУГИ ПРАВА. ТАЗИ ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ Е ПРЕДМЕТ НА ПРИЛОЖИМИТЕ ЗАКОНИ, КОИТО СЕ ОТНАСЯТ ЗА ВАС И ЗА ПРОДУКТА. ПРЕГЛЕДАЙТЕ ЗАКОНИТЕ ВЪВ ВАШАТА ЮРИСДИКЦИЯ, ЗА ДА СЕ ИНФОРМИРАТЕ НАПЪЛНО ЗА ПРАВАТА СИ.

Промени в тази политика

Ние можем да променяме условията и наличността на тази ограничена гаранция по наше усмотрение, но всички промени няма да имат обратно действие.

Тази гаранция се предоставя от:
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Германия

Обслужване на клиенти

Ако имате въпроси или притеснения относно вашия нов продукт, се свържете с екипа на нашия отдел за обслужване на клиенти.

Имейл:
support.europe@cosori.com

** Преди да се свържете с отдела за обслужване на клиенти, подгответе фактурата и идентификационния номер на поръчката си.*

Търговски марки

Google, Android и Google Play са търговски марки на Google LLC.

App Store® е търговска марка на Apple Inc.

Wi-Fi® е регистрирана търговска марка на Wi-Fi Alliance®.

iOS е регистрирана търговска марка на Cisco Systems, Inc. и/или свързани дружества в САЩ и определени други държави.

Словната марка Bluetooth® и логата са регистрирани търговски марки, притежавани от Bluetooth SIG, Inc. и всяко използване на тези марки от Arovast Corporation е по лиценз. Всички други търговски марки и търговски имена са притежание на съответните им собственици.

Obsah

Obsah balenia	1
Špecifikácie	1
Dôležité ochranné opatrenia	2
Nastavenie aplikácie VeSync	6
Oboznámenie sa s inteligentnou teplovzdušnou fritézou	7
Pred prvým použitím	8
Používanie inteligentnej teplovzdušnej fritézy	8
Riešenie problémov	14
Informácie o obmedzenej záruke	16
Oddelenie zákazníckej podpory	18

Obsah balenia

- **1** × inteligentná teplovzdušná fritéza Turbo Tower™ Pro, 10,8 litra
- **2** × crisper tanier
- **1** × stojan na špízy
- **1** × používateľská príručka
- **1** × stručná príručka

Špecifikácie

Model	CAF-DC123S-DEUR
Napájanie	AC 220 – 240 V, 50 Hz
Menovitý výkon	2 630 W
Objem	10,8 l Zóna 1 (horný košík): 4,3 l Zóna 2 (dolný košík): 6,5 l
Teplotný rozsah	30 – 230 °C
Časové rozmedzie	1 min – 24 hod.
Rozmery (vrátane rukoväti, D x Š x V)	41,3 x 30 x 40,5 cm
Hmotnosť	9,6 kg

Poznámka: *Ak chcete získať prístup k ďalším inteligentným funkciám, stiahnite si bezplatnú aplikáciu VeSync.*

TENTO NÁVOD SI PREČÍTAJTE A ODLOŽTE

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA A VAROVANIA

Pri používaní teplovzdušnej fritézy dodržiavajte základné bezpečnostné opatrenia. Prečítajte si všetky pokyny.

ZÁKLADNÉ BEZPEČNOSTNÉ BODY

- **Nedotýkajte** sa horúcich povrchov. Použite rukoväti.
- Pri prevracaní košíka po varení si dávajte pozor, pretože horúci crisper tanier môže vypadnúť a spôsobiť bezpečnostné riziko.
- Crisper tanier pevne vložte do košíka, aby ste znížili možnosť jeho vypadnutia.
- **Neblokujte** žiadne vetracie otvory. Horúca para sa uvoľňuje cez otvory. Ruky a tvár udržujte mimo otvorov.
- Na opatrné vybratie horúceho jedla **vždy** použite kliešte.
- **Vyhnite** sa omotaniu napájacieho kábla okolo vetracieho otvoru, keď sa zariadenie používa. V opačnom prípade môže vysoká teplota poškodiť napájací kábel, čo môže počas používania predstavovať riziko.

VŠEOBECNÁ BEZPEČNOSŤ

- Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom **kryt, kábel ani zástrčku teplovzdušnej fritézy neponárajte** do vody ani inej kvapaliny.
- Keď zariadenie používajú deti alebo sa používa v ich blízkosti, vyžaduje sa dôkladný dohľad. Keď sa zariadenie nepoužíva a pred jeho čistením ho odpojte od elektrickej siete. Pred zostavením alebo odobratím dielov nechajte zariadenie vychladnúť.
- **Nepoužívajte** žiadny spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou ani spotrebič, ktorý vykazuje poruchu alebo bol akokoľvek poškodený. Spotrebič vráťte do najbližšieho autorizovaného servisného zariadenia na preskúmanie, opravu alebo nastavenie. Obráťte sa na **oddelenie zákazníckej podpory** (pozrite si stranu 18).
- **Nepoužívajte** teplovzdušnú fritézu, ak je poškodená nefunkčná alebo

ak je poškodený kábel alebo zástrčka. Obráťte sa na **oddelenie zákazníckej podpory** (pozrite si stranu 18).
- Používanie doplnkového príslušenstva nie je odporúčané spoločnosťou Cosori a môže viesť k zraneniam.
- **Nepoužívajte** v exteriéri.
- **Neumiestňujte** teplovzdušnú fritézu ani žiadnu jej časť na sporák, do blízkosti plynových alebo elektrických horákov ani do vyhriatej rúry.
- Pri vyberaní košíka a crisper taniera alebo likvidácii horúceho tuku si dávajte mimoriadny pozor.
- **Vždy** umiestnite crisper tanier alebo vnútorný košík, ktoré vyberiete z košíka, na tepelne odolný povrch.
- **Nečistite** kovovými drôtenkami. Z drôtenky sa môžu odlomiť kovové čiastočky a prísť do kontaktu s elektrickými časťami, čím vzniká riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Nič **neumiestňujte** navrch teplovzdušnej fritézy. Nič **neskladujte** vnútri teplovzdušnej fritézy.
- Túto teplovzdušnú fritézu smú používať deti od 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o používaní teplovzdušnej fritézy bezpečným spôsobom a rozumejú príslušným rizikám.
- **Nedovoľte**, aby deti teplovzdušnú fritézu čistili alebo vykonávali jej údržbu, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa s teplovzdušnou fritézou nebudú hrať.
- Táto teplovzdušná fritéza nie je určená na používanie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládacím systémom.
- Na odpojenie vypnite fritézu tlačidlom a potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- **Nepoužívajte** teplovzdušnú fritézu na iný ako zamýšľaný účel.
- Všetok servis má vykonať autorizovaný servisný zástupca, obráťte sa na **oddelenie zákazníckej podpory** (pozrite si stranu 18).
- Pokyny na čistenie príslušenstva nájdete v časti **Starostlivosť a údržba** (strana 13)
- Zariadenie nie je určené na komerčné použitie. Len na použitie v domácnosti.

POČAS FRITOVANIA S HORÚCIM VZDUCHOM

- Teplovzdušná fritéza využíva **len** horúci vzduch. **Nikdy** neplňte košík olejom ani tukom.
- **Nikdy** nepoužívajte teplovzdušnú fritézu bez vloženého košíka.
- **Nevkladajte** do teplovzdušnej fritézy nadmerne veľké potraviny alebo

kovové náčinie. Mohli by spôsobiť požiar alebo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- **Neprepĺňajte** košík. Kopcovité množstvo potravín sa môže dotknúť ohrievacích špirál a spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.
- **Nedotýkajte** sa príslušenstva (vrátane crisper taniera) počas fritovania s horúcim vzduchom alebo bezprostredne po ňom.
- **Nevkladajte** papier, kartón, tepelne neodolný plast alebo podobné materiály do teplovzdušnej fritézy.
- **Nikdy** do teplovzdušnej fritézy nevkladajte papier na pečenie bez jedla na ňom. V dôsledku obehu vzduchu sa môže papier zdvihnúť a dotknúť ohrievacích špirál.
- Ak košík vyložíte hliníkovou fóliou, zaistite, že sa nedostane do kontaktu s ohrievacími telesami, ktoré môžu spôsobiť prehriatie a riziko požiaru.
- **Vždy** používajte tepelne odolné nádoby. Dávajte si mimoriadny pozor, ak používate iné ako sklenené alebo kovové nádoby.
- Na zníženie rizika požiaru udržiavajte teplovzdušnú fritézu mimo horľavých materiálov (záclony, obrusy atď.). Používajte ju na rovnom, stabilnom a tepelne odolnom povrchu mimo zdrojov tepla alebo kvapalín.
- Teplovzdušnú fritézu okamžite vypnite a odpojte od elektrickej siete, ak z nej vychádza tmavý dym. Biely dym je normálny – spôsobuje ho zahrievanie tuku alebo striekanie jedla, no tmavý dym znamená, že sa jedlo páli alebo došlo k problému s obvodom. Skôr ako vytiahnete košík, počkajte, kým sa dym rozptýli. Ak príčinou nebolo spálené jedlo, obráťte sa na **oddelenie zákazníckej podpory** (pozrite si stranu 18).
- Ak chcete teplovzdušnú fritézu vypnúť, jedenkrát stlačte tlačidlo ⏻. Na displeji sa zobrazí STANDBY (Pohotovostný režim), ⏻ bude svietiť naoranžovo a všetky ostatné tlačidlá sa zhasnú.
- Počas používania **nenechávajte** teplovzdušnú fritézu bez dozoru.

NAPÁJANIE A KÁBEL

- Skôr ako odpojíte zásuvku zo zásuvky, vypnite teplovzdušnú fritézu.
- Na odpojenie zástrčky chyťte zástrčku a vytiahnite ju zo zásuvky. **Nikdy** neťahajte za napájací kábel.
- **Nenechávajte** napájací kábel (alebo akýkoľvek predlžovací kábel) prevísať cez okraj stola alebo kuchynskej linky ani prichádzať do kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Odstráňte a zlikvidujte ochranný kryt nasadený na zástrčku teplovzdušnej fritézy, aby ste zabránili nebezpečenstvu udusenia.
- Pri zapájaní teplovzdušnej fritézy do elektrickej siete **nikdy** nepoužívajte

zásuvku pod kuchynskou linkou.
- Táto teplovzdušná fritéza má 3-kolíkovú uzemnenú zástrčku. Vždy ju zapájajte do uzemnenej elektrickej zásuvky. Zástrčku nijako neupravujte.
- Teplovzdušná fritéza sa má používať **len** s elektrickými systémami **220 – 240 V, 50/60 Hz**. **Nezapájajte** ju do zásuvky iného typu. (Obrázok a)
- Teplovzdušnú fritézu a jej kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť spoločnosť Arovast alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru. Obráťte sa na **oddelenie zákazníckej podpory** (pozrite si stranu 18).

PREDLŽOVACIE KÁBLE

- Dlhšie predlžovacie káble sú k dispozícii a môžu sa použiť, ak sa bude postupovať opatrne. Ak sa používa dlhší predlžovací kábel:
  - Vyznačený menovitý výkon predlžovacieho kábla sa musí minimálne rovnať menovitému výkonu teplovzdušnej fritézy.
  - Kábel má byť zapojený tak, aby neprevísal cez pracovnú dosku alebo stôl, kde by zaň mohli ťahať deti alebo by sa oň dalo neúmyselne zakopnúť.
  - Ak je spotrebič uzemnený, súprava káblov alebo predlžovací kábel by mal byť uzemnený trojvodičový.

VAROVANIE: Všetky ostatné servisné úkony má vykonávať autorizovaný servisný zástupca.

Elektromagnetické polia (EMP)

Teplovzdušná fritéza Cosori spĺňa všetky normy týkajúce sa elektromagnetických polí (EMP). Ak sa so spotrebičom zaobchádza správne a podľa pokynov uvedených v tomto návode na použitie, jeho používanie je na základe aktuálnej dostupných vedeckých dôkazov bezpečné.

VAROVANIE: Položky označené týmto symbolom môžu dosahovať vysoké teploty a je potrebné s nimi opatrne manipulovať.



POZOR: Horúci povrch.

Tento symbol znamená, že výrobok sa nesmie vyhadzovať ako domový odpad a mal by sa odovzdať do príslušného zberného strediska na recykláciu. Správna likvidácia a recyklácia pomáha chrániť prírodné zdroje, ľudské zdravie a životné prostredie. Ďalšie informácie o likvidácii a recyklácii tohto výrobku získate na miestnom úrade, u likvidačnej služby alebo v obchode, kde ste tento výrobok zakúpili.

Tento výrobok je v súlade s normou RoHS.

Tento výrobok je v súlade so smernicou 2011/65/EÚ, predpismi z roku 2012 o obmedzení používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach v platnom znení.

TENTO NÁVOD USCHOVAJTE

Nastavenie aplikácie VeSync

Poznámka:

- *Aplikácia VeSync sa neustále zlepšuje a časom sa môže meniť. V prípade rozdielov postupujte podľa pokynov v aplikácii.*
- *Na spustenie aplikácie sa vyžaduje zariadenie, sieť Wi-Fi alebo mobilné dáta a operačný systém iOS verzie 13 alebo Android verzie 7 (alebo novšej). Môžu sa uplatňovať štandardné ceny za dáta a posielanie správ. Vyžaduje sa registrácia.*

1. Ak si chcete stiahnuť aplikáciu VeSync, naskenujte QR kód alebo vyhľadajte „VeSync" v obchode Apple App Store® alebo Google Play Store.



Poznámka: *V prípade používateľov systému Android™, na používanie aplikácie VeSync vyberte „Allow" (Povoliť).*

2. Otvorte aplikáciu VeSync. Ak už máte účet, ťuknite na **Log In** (Prihlásiť sa). Ak si chcete vytvoriť nový účet, ťuknite na **Sign Up** (Zaregistrovať sa).

Poznámka: *Ak chcete používať treťostranné služby a produkty, musíte si vytvoriť vlastný účet VeSync. Nebudú fungovať s účtom hosťa. S účtom VeSync tiež môžete umožniť ovládanie inteligentnej teplovzdušnej fritézy svojej rodine a priateľom.*

3. Zapojte inteligentnú fritézu a klepnite na ⏻.
4. Ťuknite na **+** a vyberte svoju inteligentnú teplovzdušnú fritézu.
5. Pri nastavovaní inteligentnej teplovzdušnej fritézy postupujte podľa pokynov v aplikácii.

Poznámka:

- *Názov a ikonu môžete kedykoľvek zmeniť tak, že prejdete na obrazovku inteligentnej teplovzdušnej fritézy a ťuknete na ⚙.*

ODPOJENIE OD SIETE WI-FI®

- Ak chcete odpojiť sieť Wi-Fi®, stlačte a podržte ⏻ na 15 sekúnd, kým sa nevypne indikátor siete Wi-Fi. Tým obnovíte predvolené nastavenia inteligentnej teplovzdušnej fritézy a odpojíte ju od aplikácie VeSync.
- Ak chcete obnoviť pripojenie, postupujte podľa pokynov v aplikácii VeSync na pridanie zariadenia.

Funkcie aplikácie VeSync

Aplikácia VeSync poskytuje prístup k ďalším funkciám inteligentnej teplovzdušnej fritézy vrátane tých, ktoré sú uvedené nižšie.

DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE

- Všetky funkcie inteligentnej teplovzdušnej fritézy sa dajú ovládať na diaľku s výnimkou spustenia prípravy jedla (v súlade s bezpečnostnými predpismi EU).
- Priebeh prípravy jedla sa dá sledovať na diaľku.

RECEPTY V APLIKÁCII

- V aplikácii sú k dispozícii vopred naprogramované recepty od vlastných šéfkuchárov spoločnosti Cosori. Tieto recepty automaticky nastavia odporúčaný čas a teplotu.
- Vytvárajte a ukladajte vlastné recepty.

Poznámka: *Aplikácia VeSync sa neustále aktualizuje a jej funkcie sa budú rozširovať.*

Oboznámenie sa s inteligentnou teplovzdušnou fritézou

Poznámka:

- ***Nepokúšajte*** *sa otvoriť hornú časť teplovzdušnej fritézy. Nejde o veko.*

SCHÉMA TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZY [OBRÁZOK 1]

A. Prívod vzduchu
B. Vývod vzduchu
C. Ovládací panel
D. Napájací kábel
E. Crisper tanier
F. Stojan na špízy
G. 4,3-litrový košík v zóne 1
H. 6,5-litrový košík v zóne 2
I. Rukoväť košíka

Pred prvým použitím

Nastavenie

1. Odstráňte všetky obaly zvnútra aj zvonka teplovzdušnej fritézy vrátane všetkých dočasných nálepiek a plastových fólií.
2. Teplovzdušnú fritézu postavte na stabilný a rovný povrch odolný voči teplu. Udržiavajte ju mimo oblastí, ktoré by sa mohli poškodiť v dôsledku pôsobenia horúceho vzduchu alebo pary (napríklad steny alebo skrinky).

Poznámka: *Nechajte aspoň 13 cm miesta za teplovzdušnou fritézou.* ***[Obrázok 2]***
Pred teplovzdušnou fritézou nechajte dostatok miesta na vybratie košíka.

3. Košíky, crisper tanier a stojan na špízy dôkladne umyte v umývačke riadu alebo neabrazívnou špongiou.
4. Teplovzdušnú fritézu utrite zvonka aj zvnútra mierne navlhčenou handričkou. Vysušte uterákom.
5. Crisper taniere pevne vložte do košíkov a potom zasuňte košíky do teplovzdušnej fritézy. ***[Obrázok 3]***

Skúšobná prevádzka

Skúšobná prevádzka vám pomôže oboznámiť sa s teplovzdušnou fritézou, zaistiť, že správne funguje a zároveň vyčistiť prípadné zvyšky.

1. Zaistite, aby boli košíky teplovzdušnej fritézy prázdne a teplovzdušnú fritézu zapojte do elektrickej siete.
2. Ťuknite na ⏻ a potom na **MATCH** (Zosúladiť). Na displeji sa zobrazí „**195°C**" a „**10 MIN**".
3. Ťuknutím na ▶‖ spustite ohrievanie. Po dokončení skúšobnej prevádzky teplovzdušná fritéza zapípa.
4. Vytiahnite košíky. Košíky nechajte 10 až 30 minút úplne vychladnúť.

Poznámka:
- *Z hocijakej teplovzdušnej fritézy môže vychádzať zápach plastov pochádzajúci z výroby. Je to normálne. Ak sa zápach plastu po skúšobnej prevádzke nezmierni, obráťte sa na* ***oddelenie zákazníckej podpory*** *(pozrite si stranu 18).*
- *Pri prevracaní košíka po príprave jedla si dávajte pozor, pretože horúci crisper tanier môže vypadnúť a spôsobiť bezpečnostné riziko.*

Používanie inteligentnej teplovzdušnej fritézy

Príprava jedla

Poznámka:
- *Nič* ***neumiestňujte*** *navrch teplovzdušnej fritézy. Naruší sa tým prúdenie vzduchu, čo povedie k neuspokojivým výsledkom fritovania s horúcim vzduchom.* ***[Obrázok 4]***
- *Teplovzdušná fritéza nie je klasická fritéza.* ***Nenapĺňajte*** *košík olejom, tukom na vyprážanie ani žiadnou inou kvapalinou.*
- *Pri vyberaní košíka z teplovzdušnej fritézy dbajte na horúcu paru.*

NASTAVENIA FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA

Najjednoduchší spôsob fritovania s horúcim vzduchom je použitie funkcie prípravy jedla. Funkcie prípravy jedla sú naprogramované s ideálnym časom a teplotou na prípravu určitých potravín.

- Ak chcete funkciu prispôsobiť:
  - Vyberte funkciu a pomocou tlačidiel ∧ a ∨ upravte čas a teplotu.

- Ak chcete nové nastavenia uložiť, stlačte a na 3 sekundy podržte tlačidlo funkcie prípravy jedla, kým teplovzdušná fritéza jedenkrát nepípne.

- Ak chcete obnoviť všetky funkcie:
  - Súčasne stlačte a na 3 sekundy podržte **ZONE 1** (Zóna 1) a **ZONE 2** (Zóna 2), kým teplovzdušná fritéza jedenkrát nepípne.

Poznámka: *Ak chcete rýchlo zvýšiť alebo znížiť čas alebo teplotu, stlačte a podržte tlačidlá ∧ alebo ∨.*

AIR FRY (Fritovanie s horúcim vzduchom): Jedlo pripravuje pri vysokej teplote a maximalizuje prúdenie vzduchu pre chrumkavé pokrmy, ako sú hranolčeky a kuracie krídla.

ROAST (Rožnenie): Výborne sa hodí na mäso a hydinu. Jedlo bude vnútri jemné a šťavnaté a zvonka dobre prepečené.

GRILL (Grilovanie): Pripravujte tenké kusy mäsa (napríklad slaninu), hydinu, rybu, klobásy a zeleninu.

BAKE (Pečenie): Rovnomerne pečie koláče, muffiny a pečivo.

REHEAT (Ohrievanie): Vdýchne zvyškom jedla nový život jemným zohrievaním, vďaka čomu budú znova chrumkavé.

DRY (Dehydrovanie): Vysušte jedlo pri stálej nízkej teplote. Skvelé na prípravu ovocných alebo zeleninových lupienkov.

PROOF (Kysnutie): Presne udržiava nízke teploty na kysnutie chleba, žemieľ, pizze, cesta a jogurtu.

POUŽÍVANIE STOJANU NA ŠPÍZY

Stojan na špízy sa používa v (dolnom) košíku Zóny 2 na 3-vrstvovú prípravu jedla (pozrite si stranu 11). Stojan na špízy je vhodný pre potraviny, pri ktorých sú žiadúce mimoriadne chrumkavé výsledky, ako sú potraviny obsahujúce uhľohydráty a mäso.

Poznámka:

- *Stojan na špízy slúži **len** na dvojvrstvovú prípravu jedla v Zóne 2. **Nepokúšajte** sa pripravovať jedlo so stojanom na špízy v Zóne 1, keďže je jej košík príliš plytký.*
- *Pri príprave jedla **vždy** zaistite, že je stojan na špízy správne umiestnený a v dolnom košíku Zóny 2. **[Obrázok 5]***
- *Jedlo na stojane na špízy sa pripraví rýchlejšie ako jedlo priamo na crisper tanieri.*
- *Ak chcete súčasne pripraviť dva druhy zeleniny, začnite s mäsitejšou zeleninou a neskôr pridajte jemnejšiu zeleninu.*

POZOR: Stojan na špízy bude po príprave jedla horúci. Na vytiahnutie z košíka použite kuchynské chňapky alebo kliešte so silikónovými špičkami.

PRÍPRAVA JEDLA V JEDNOM KOŠÍKU

Košík Zóny 1 je vhodný pre menšie porcie, potraviny obsahujúce uhľohydráty a mäso, pri ktorých je žiadúca väčšia chrumkavosť.

Košík Zóny 2 má vrchné aj spodné ohrievacie telesá a je ideálny na väčšie položky, pečenie, zeleninu, potraviny obsahujúce uhľohydráty a väčšie kusy mäsa.

1. Crisper taniere vložte do košíkov. Crisper tanier umožňuje odkvapkávanie prebytočného oleja na dno košíka.

2. Ťuknite na ⏻. Ťuknutím na **ZONE 1** (Zóna 1) alebo **ZONE 2** (Zóna 2) vyberte košík.
3. Vyberte funkciu prípravy jedla.

Poznámka: *Funkcie prípravy jedla sú naprogramované s ideálnym časom a teplotou na prípravu určitých potravín.*

4. Prípadne môžete pomocou tlačidiel ∧ a ∨ upraviť teplotu a čas. To môžete spraviť aj kedykoľvek počas prípravy jedla.

Poznámka: *Ak chcete rýchlo zvýšiť alebo znížiť čas alebo teplotu, stlačte a podržte tlačidlá ∧ alebo ∨.*

5. Ťuknutím na ▶‖ spustite prípravu jedla.
6. Teplovzdušná fritéza po dokončení trikrát zapípa. Na displeji sa zobrazí „**End**" (Koniec).
7. Z teplovzdušnej fritézy vyberte košík, pričom dbajte na horúcu paru. Na vybratie jedla z košíka použite kliešte alebo tepelne odolné náčinie.

POZOR: Horúci crisper tanier môže pri prevrátení košíka vypadnúť.

a. Uistite sa, že je košík položený na rovnom povrchu.
b. Dávajte si pozor na horúci olej alebo tuk nahromadený v košíku. Aby ste zabránili striekaniu, pred opätovným zasunutím košíka olej vypustite. [*Obrázok 6*]

8. Pred čistením nechajte košík vychladnúť.

ZRUŠENIE VÝBERU ZÓNY

a. Ak chcete zrušiť výber košíka, stlačte a na 3 sekundy podržte **ZONE 1** (Zóna 1) alebo **ZONE 2** (Zóna 2).
b. Ťuknutím na **ZONE 1** (Zóna 1) alebo **ZONE 2** (Zóna 2) vyberte druhý košík.

PRÍPRAVA JEDLA V DVOCH KOŠÍKOCH

Na súčasnú prípravu rôznych jedál použite oba košíky teplovzdušnej fritézy. Košíky Zóny 1 a Zóny 2 sa dajú ovládať nezávisle od seba.

1. Crisper taniere vložte do košíkov. Crisper tanier umožňuje odkvapkávanie prebytočného oleja na dno košíka.
2. Ťuknite na ⏻. Ťuknutím na **ZONE 1** (Zóna 1) vyberte horný košík.
3. Vyberte funkciu prípravy jedla.

Poznámka: *Funkcie prípravy jedla sú naprogramované s ideálnym časom a teplotou na prípravu určitých potravín.*

4. Prípadne môžete pomocou tlačidiel ∧ a ∨ upraviť teplotu a čas. To môžete spraviť aj kedykoľvek počas prípravy jedla.
5. Potom ťuknutím na **ZONE 2** (Zóna 2) vyberte dolný košík.
6. Vyberte funkciu prípravy jedla a v prípade potreby upravte teplotu a čas.
7. Ťuknutím na ▶‖ spustite prípravu jedla v oboch košíkoch.

Poznámka: *Ak chcete zastaviť prípravu jedla, ťuknutím na **ZONE 1** (Zóna 1) alebo **ZONE 2** (Zóna 2) vyberte košík a potom ťuknite na ▶‖*

8. Teplovzdušná fritéza po dokončení trikrát zapípa. Na displeji sa zobrazí „**End**" (Koniec).
9. Z teplovzdušnej fritézy vyberte košík, pričom dbajte na horúcu paru. Na vybratie jedla z košíka použite kliešte alebo tepelne odolné náčinie.

POZOR: Horúci crisper tanier môže pri prevrátení košíka vypadnúť.

a. Uistite sa, že je košík položený na rovnom povrchu.
b. Dávajte si pozor na horúci olej alebo tuk nahromadený v košíku. Aby ste zabránili striekaniu, pred opätovným zasunutím košíka olej vypustite. *[Obrázok 7]*

10. Pred čistením nechajte košík vychladnúť.

MATCH (ZOSÚLADIŤ)

Funkcia Match (Zosúladiť) zrkadlí nastavenia v celej teplovzdušnej fritéze, takže košíky Zóny 1 a Zóny 2 budú jedlo pripravovať rovnaký čas pri rovnakej teplote. To umožňuje pripravovať veľké množstvo jedla súčasne.

1. Ťuknite na ⏻ a potom na **MATCH** (Zosúladiť).
2. Vyberte funkciu prípravy jedla.
3. Prípadne môžete pomocou tlačidiel ∧ a ∨ upraviť čas a teplotu.
4. Ťuknutím na ▶‖ spustite fritovanie s horúcim vzduchom v oboch košíkoch.

Poznámka: *Ak sa aspoň v jednom z košíkov už pripravuje jedlo, funkcia Match (Zosúladiť)* ***nebude*** *fungovať.*

SYNC (SYNCHRONIZOVAŤ)

Funkcia Sync (Synchronizovať) automaticky synchronizuje oba košíky tak, aby sa príprava jedla dokončila v rovnakom čase.

1. Ťuknite na ⏻ a potom na **ZONE 1** (Zóna 1), aby ste vybrali horný košík.
2. Vyberte funkciu prípravy jedla.
3. Prípadne upravte teplotu a čas.
4. Ťuknutím na **ZONE 2** (Zóna 2) vyberte dolný košík. Vyberte funkciu prípravy jedla a v prípade potreby upravte nastavenia.
5. Ťuknite na **SYNC** (Synchronizovať).
6. Ťuknutím na ▶‖ spustite prípravu jedla. Na displeji košíka s **kratším časom prípravy jedla** sa zobrazí „**Hold**" (Zadržanie).
7. Keď sa čas prípravy jedla pre oba košíky zhoduje (majú rovnaký čas do konca), teplovzdušná fritéza zapípa a príprava jedla v druhom košíku sa automaticky spustí.
8. Oba košíky pripravia jedlo v rovnakom čase.

Ak chcete predčasne ukončiť prípravu jedla v zóne:

1. Ak chcete ukončiť prípravu jedla v niektorej zo zón, stlačte a na 3 sekundy podržte **ZONE 1** (Zóna 1) alebo **ZONE 2** (Zóna 2).

Ak chcete predčasne ukončiť prípravu jedla v oboch zónach:

2. Stlačte a na 3 sekundy podržte ▶‖.

3-VRSTVOVÁ PRÍPRAVA JEDLA

Pripravte plnohodnotný pokrm prípravou jedla v Zóne 1 a využitím stojanu na špízy v Zóne 2 premeňte dolný košík na dve varné vrstvy. Zóna 1 a horná vrstva Zóny 2 poskytujú mimoriadne chrumkavé výsledky, vďaka čomu sú ideálne na pečenie mäsa, zatiaľ čo spodná vrstva Zóny 2 je ako stvorená pre potraviny, ktoré si nevyžadujú toľko pečenia, napríklad zelenina. ***[Obrázok 8]***

Poznámka: *Stojan na špízy slúži* ***len*** *na dvojvrstvovú prípravu jedla v Zóne 2.* ***Nepokúšajte*** *sa pripravovať jedlo so stojanom na špízy v Zóne 1, keďže je jej košík príliš plytký.*

1. Uistite sa, že sú crisper taniere v košíkoch.
2. Zeleninu alebo potraviny obsahujúce uhľohydráty položte na crisper tanier v košíku Zóny 2.
3. Stojan na špízy položte na crisper tanier v Zóne 2 a pridajte naň ochutené mäso alebo potraviny obsahujúce uhľohydráty.
4. Ďalšie mäso alebo uhľohydráty vložte do košíka Zóny 1.
5. Ťuknite na **ZONE 1** (Zóna 1), vyberte funkciu prípravy jedla a v prípade potreby pomocou tlačidiel ∧ a ∨ upravte čas a teplotu.
6. Ťuknite na **ZONE 2** (Zóna 2), vyberte funkciu prípravy jedla a v prípade potreby pomocou tlačidiel ∧ a ∨ upravte čas a teplotu.
7. Ťuknite na **SYNC** (Synchronizovať) a potom spustite prípravu jedla ťuknutím na ▶‖.

3-VRSTVOVÁ PRÍPRAVA JEDLA (POKR.)

Poznámka:

- *Jedlo na stojane na špízy sa pripraví rýchlejšie ako jedlo priamo na crisper tanieri.*
- *Ak chcete súčasne pripraviť dva druhy zeleniny, začnite s mäsitejšou zeleninou a neskôr pridajte jemnejšiu zeleninu.*
- *Pre čo najlepšie výsledky odporúčame nepripravovať čerstvé a mrazené potraviny v tom istom koši.*
- *Prevrátenie mäsa v polovici prípravy jedla pomôže zaistiť rovnomerné pečenia a zhnednutie.*
- *Stojan na špízy namočte do mydlovej vody, aby sa odstránila odolná mastnota a zvyšky.*

POZOR: *Mriežka bude po príprave jedla horúci. Na vytiahnutie z košíka použite kuchynské chňapky alebo kliešte so silikónovými špičkami.*

Pokyny na prípravu jedla

PREPLŇOVANIE

- Ak je košík preplnený, jedlo sa nepripraví rovnomerne.
- **Nezatláčajte** potraviny. Kopcovité množstvo potravín sa môže dotknúť ohrievacích špirál a spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.

POUŽÍVANIE OLEJA

- Pridaním malého množstva oleja do jedla dosiahnete chrumkavejšie výsledky. Nepoužite viac ako 30 ml/2 polievkové lyžice oleja.
- Olejové spreje sú vynikajúce na rovnomerné nanášanie malého množstva oleja na potraviny.
- **Nepoužívajte** spreje s hnacími plynmi. Hnacie plyny môžu poškodiť nepriľnavý povrch teplovzdušnej fritézy.

TIPY NA JEDLO

- Pre čo najlepšie výsledky potraviny pravidelne pretrepávajte alebo prehadzujte. Potraviny odporúčame pretrepať alebo prehadzovať aspoň trikrát počas prípravy jedla.
- Keď pripravujete mäso, uistite sa, že je na crisper tanieri v košíku Zóny 1, aby ste dosiahli mimoriadne chrumkavé výsledky.

CELÉ KURČA

- Odporúčame použiť crisper tanier, aby sa zabránilo kontaktu kurčaťa s tukom alebo olejom, ktorý počas pečenia odkvapkáva.
- Kurča počas prípravy obráťte pomocou klieští. Jednu stranu klieští vložte do kurčaťa, aby ste pred jeho obrátením zaistili bezpečné uchopenie. ***[Obrázok 9]***

PREPÍNANIE JEDNOTIEK TEPLOTY

- Súčasne stlačte a na 3 sekundy podržte **TEMP** ∧ (Teplota) a ∨.
- Teplovzdušná fritéza raz pípne a jednotka teploty sa zmení zo stupňa Celzia na stupne Fahrenheita.
- Opakovaním postupu prepnete späť na stupne Celzia.

ZASTAVENIE

- Ťuknutím na ▶‖ zastavte prípravu jedla v oboch košíkoch alebo v jednom košíku. Ak chcete počas príprave jedla v oboch košíkoch zastaviť len jeden z košíkov, vyberte košík, ktorý chcete zastaviť, a ťuknite na ▶‖. Po zastavení teplovzdušná fritéza prestane ohrievať a ▶‖ bude blikať.
- Ťuknutím na ▶‖ obnovíte prípravu jedla.
- Po 10 minútach nečinnosti sa teplovzdušná fritéza vypne.

ZASTAVENIE (POKR.)

- Vďaka tomu môžete zastaviť funkciu prípravy jedla bez vybratia košíka z teplovzdušnej fritézy.

AUTOMATICKÉ OBNOVENIE PRÍPRAVY JEDLA

- Ak vytiahnite košík, teplovzdušná fritéza automaticky zastaví prípravu jedla.
- Keď košík znova vložíte, teplovzdušná fritéza automaticky obnoví prípravu jedla s predchádzajúcimi nastaveniami.

AUTOMATICKÉ VYPNUTIE

- Ak nie je v teplovzdušnej fritéze zapnutá žiadna funkcia prípravy jedla, teplovzdušná fritéza po 10 minútach nečinnosti vymaže všetky nastavenia a vypne sa.

Starostlivosť a údržba

Poznámka:

- ***Vždy*** *po každom použití vyčistite košíky a crisper taniere teplovzdušnej fritézy.*
- *Vyloženie košíkov fóliou (s výnimkou crisper tanierov) môže čistenie uľahčiť.*

1. Teplovzdušnú fritézu vypnite a odpojte od elektrickej siete. Pred čistením ju nechajte úplne vychladnúť. Na rýchlejšie vychladnutie vytiahnite košíky.
2. Vonkajšiu časť teplovzdušnej fritézy v prípade potreby utrite navlhčenou handričkou.
3. Košíky a crisper taniere sa môžu umývať v umývačke riadu. Takisto môžete košíky a crisper taniere umyť horúcou mydlovou vodou a neabrazívnou špongiou. V prípade potreby ich namočte.

Poznámka: *Nepoužívajte kovové náčinie ani abrazívne čistiace materiály.*

4. V prípade odolnej mastnoty:

   a. V malej miske zmiešajte 30 g/2 polievkové lyžice sódy bikarbóny a 15 ml/1 polievkovú lyžicu vody, aby vám vznikla roztierateľná pasta.

   b. Špongiou pastu naneste na košík a crisper tanier a vydrhnite ich. Košík a crisper tanier nechajte 15 minút odstáť a potom ich opláchnite.

   c. Pred použitím umyte košíky a crisper taniere mydlom a vodou.

5. Vnútro teplovzdušnej fritézy vyčistite mierne navlhčenou neabrazívnou špongiou alebo handričkou. **Neponárajte** ju do vody. V prípade potreby vyčistite ohrievacie špirály, aby ste odstránili zvyšky jedla. *[Obrázok 10]*

6. Pred použitím vysušte.

Poznámka: *Pred zapnutím teplovzdušnej fritézy zaistite, aby boli ohrievacie špirály úplne suché.*

Riešenie problémov

Problém	Možné riešenie
Z teplovzdušnej fritézy vychádza pri príprave jedla zvuk cvakania.	Je to normálne. Teplovzdušná fritéza sa snaží udržať cieľovú teplotu.
Teplovzdušná fritéza sa nezapne.	Uistite sa, že je teplovzdušná fritéza zapojená do elektrickej siete.
	Košík pevne zasuňte do teplovzdušnej fritézy.
Jedlo nie je úplne pripravené.	Do košíka vložte menšie dávky potravín. Ak je košík preplnený, jedlo bude nedovarené.
	Zvýšte teplotu alebo čas prípravy jedla.
Jedlo nie je pripravené rovnomerne.	Potraviny, ktoré sú naskladané na seba alebo blízko pri sebe, sa musia počas prípravy pretriasať alebo obracať (pozrite si **Tipy na jedlo**, strana 12).
Jedlo nie je po fritovaní s horúcim vzduchom chrumkavé.	Nasprejovanie alebo potretie potravín malým množstvom oleja môže zvýšiť ich chrumkavosť (pozrite si **Pokyny na prípravu jedla**, strana 12).
Košík sa nezasúva do teplovzdušnej fritézy úplne.	Uistite sa, že košík nie je preplnený.
	Uistite sa, že sú crisper taniere v košíkoch pevne vložené.
Z teplovzdušnej fritézy vychádza biely dym alebo para.	Z teplovzdušnej fritézy môže vychádzať biely dym alebo para, keď ju použijete po prvý raz alebo počas prípravy jedla. Je to normálne.
	Uistite sa, že sú košík a vnútro teplovzdušnej fritézy správne vyčistené a nie sú mastné.
	Príprava mastných jedál môže spôsobiť, že sa bude pod crisper taniermi zhromažďovať olej. Tento olej bude produkovať biely dym a košík môže byť horúcejší ako zvyčajne. Je to normálne a nemalo by to ovplyvniť prípravu jedla. S košíkom manipulujte opatrne.
Z teplovzdušnej fritézy vychádza tmavý dym.	Teplovzdušnú fritézu okamžite odpojte od elektrickej siete. Tmavý dym znamená, že sa potraviny pripálili alebo došlo k problém s obvodom. Skôr ako vytiahnete košík, počkajte, kým sa dym rozptýli. Ak príčinou nebolo spálené jedlo, obráťte sa na **oddelenie zákazníckej podpory** (pozrite si stranu 18).
Z teplovzdušnej fritézy vychádza zápach plastu.	Z hocijakej teplovzdušnej fritézy môže vychádzať zápach plastov pochádzajúci z výroby. Je to normálne. Postupujte podľa pokynov v časti **Skúšobná prevádzka** (strana 8), aby ste sa zbavili zápachu plastu. Ak je zápach plastu stále prítomný, obráťte sa na **oddelenie zákazníckej podpory** (pozri stranu 18).

Riešenie problémov (pokr.)

Problém	Možné riešenie
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E01“.	V hornom monitore teploty Zóny 1 je otvorený obvod. Obráťte sa na **oddelenie zákazníckej podpory** (pozrite si stranu 18).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E02“.	V hornom monitore teploty Zóny 1 došlo k skratu. Obráťte sa na **oddelenie zákazníckej podpory** (pozrite si stranu 18).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E03“.	V Zóne 1 sa aktivovala ochrana proti prehriatiu teplovzdušnej fritézy. Teplovzdušnú fritézu vypnite a odpojte od elektrickej siete a potom nechajte úplne vychladnúť. Ak sa na displeji stále zobrazuje „**E03**“, obráťte sa na **oddelenie zákazníckej podpory** (pozrite si stranu 18).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E12“.	Vyskytla sa chyba horného motora. Obráťte sa na **oddelenie zákazníckej podpory** (pozrite si stranu 18).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E24“.	V hornom monitore teploty Zóny 2 je otvorený obvod. Obráťte sa na **oddelenie zákazníckej podpory** (pozrite si stranu 18).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E25“.	V hornom monitore teploty Zóny 2 došlo k skratu. Obráťte sa na **oddelenie zákazníckej podpory** (pozrite si stranu 18).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E26“.	V dolnom monitore teploty Zóny 2 je otvorený obvod. Obráťte sa na **oddelenie zákazníckej podpory** (pozrite si stranu 18).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E27“.	V dolnom monitore teploty Zóny 2 došlo k skratu. Obráťte sa na **oddelenie zákazníckej podpory** (pozrite si stranu 18).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E28“.	V Zóne 2 sa aktivovala ochrana proti prehriatiu teplovzdušnej fritézy. Teplovzdušnú fritézu vypnite a odpojte od elektrickej siete a potom nechajte úplne vychladnúť. Ak sa na displeji stále zobrazuje „**E28**“, obráťte sa na **oddelenie zákazníckej podpory** (pozrite si stranu 18).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E30“.	Vyskytla sa chyba dolného motora. Obráťte sa na **oddelenie zákazníckej podpory** (pozrite si stranu 18).

Ak váš problém nie je uvedený v zozname, obráťte sa na **oddelenie zákazníckej podpory** (pozrite si stranu 18).

Vyhlásenie o zhode

Spoločnosť Arovast Corporation týmto vyhlasuje, že tento výrobok je v súlade so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami smernice 2014/53/EÚ, nariadeniami Spojeného kráľovstva o rádiových zariadeniach z roku 2017 a všetkými ostatnými platnými požiadavkami smerníc EÚ a Spojeného kráľovstva. Úplné znenie vyhlásenia o zhode nájdete na adrese: https://cosori.com/euro/compliance

Výrobca:
VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD.
6 Raffles Quay, #14-06, 048580 Singapur

Informácie o obmedzenej záruke

Názov produktu	Inteligentná teplovzdušná fritéza Turbo Tower™ Pro, 10,8 litra
Model	CAF-DC123S-DEUR
Dôrazne odporúčame, aby ste si pre vlastnú potrebu poznačili ID objednávky a dátum nákupu.	
Dátum nákupu	
ID objednávky	

Obmedzená záruka na výrobok spoločnosti Cosori

Dvojročná* (2) obmedzená záruka na spotrebný výrobok

Spoločnosť Etekcity GmbH (ďalej ako „Etekcity“) zaručuje, že výrobok bude bez vád materiálu a spracovania v lehote 2 roky od dátumu pôvodného zakúpenia (ďalej ako „lehota obmedzenej záruky“) za predpokladu, že sa výrobok používa v súlade s pokynmi na jeho používanie a starostlivosť oň (napr. v určenom prostredí a za bežných podmienok). *** Táto záruka neobmedzuje vaše práva, ktoré môžu nariaďovať alebo udeľovať platné vnútroštátne alebo regionálne právne predpisy o ochrane spotrebiteľa vo vašom regióne, pričom v takom prípade sa lehota obmedzenej záruky predlžuje podľa príslušných požiadaviek.**

Výhody obmedzenej záruky

Počas lehoty obmedzenej záruky a v súlade s týmito pravidlami obmedzenej záruky spoločnosť Etekcity podľa vlastného uváženia buď i) vráti kúpnu cenu, ak bol nákup uskutočnený priamo v internetovom obchode COSORI, ii) opraví všetky chyby materiálu alebo spracovania, iii) nahradí výrobok iným výrobkom rovnakej alebo vyššej hodnoty, alebo iv) poskytne kredit v predajni vo výške kúpnej ceny.

Na koho sa vzťahuje?

Táto obmedzená záruka sa vzťahuje len na pôvodného kupujúceho, ktorý je spotrebiteľom výrobku, a neprenáša sa na žiadneho následného vlastníka výrobku bez ohľadu na to, či bolo vlastníctvo výrobku prenesené v uvedenej lehote obmedzenej záruky. Pôvodný kupujúci, ktorý je spotrebiteľom, musí na uplatnenie výhod obmedzenej záruky predložiť dôkaz o chybe alebo poruche, ako aj o dátume nákupu.
Dávajte si pozor na neautorizovaných predajcov
Táto obmedzená záruka sa nevzťahuje na výrobky zakúpené od neautorizovaných predajcov. Obmedzená záruka spoločnosti Etekcity sa vzťahuje len na výrobky zakúpené od autorizovaných predajcov, ktorí podliehajú kontrole kvality spoločnosti Etekcity a súhlasili s dodržiavaním jej kontrol kvality. Upozorňujeme, že výrobky zakúpené z neautorizovanej webovej stránky alebo od neautorizovaného predajcu môžu byť falšované, použité, chybné alebo nemusia byť určené na použitie vo vašej krajine. Seba a svoje výrobky môžete ochrániť tým, že budete nakupovať len od spoločnosti Etekcity alebo jej autorizovaných predajcov.
Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa konkrétneho predajcu alebo si myslíte, že ste si mohli výrobok zakúpiť od neautorizovaného predajcu, obráťte sa na náš tím zákazníckej podpory.

Na čo sa nevzťahuje?

• Bežné opotrebovanie vrátane bežne sa opotrebúvajúcich dielov alebo poškodenie v dôsledku nesprávneho použitia.
• Ak je doklad o kúpe akokoľvek zmenený alebo je nečitateľný.
• Ak sú číslo modelu, sériové číslo alebo kód dátumu výroby na výrobku zmenené, odstránené alebo nečitateľné.
• Ak bol výrobok upravený oproti jeho pôvodnému stavu.
• Ak sa výrobok nepoužíval v súlade s pokynmi a inštrukciami uvedenými v návode na použitie.
• Poškodenia v dôsledku pripojenia periférnych zariadení, ďalších zariadení alebo príslušenstva iného ako odporúčaného v návode na použitie.
• Poškodenia alebo chyby spôsobené nehodou, zneužitím, nesprávnym použitím alebo nevhodnou či nedostatočnou údržbou.
• Poškodenia alebo chyby spôsobené servisom alebo opravou výrobku neautorizovaným servisným pracovníkom alebo inou osobou ako spoločnosťou Etekcity.
• Poškodenia alebo chyby vzniknuté počas komerčného používania, prenájmu alebo akéhokoľvek používania, na ktoré výrobok nie je určený.
• Ak je poškodená jednotka okrem iného vrátane poškodenia spôsobeného zvieratami, bleskom, nezvyčajným napätím, požiarom, prírodnou katastrofou, prepravou, umývaním v umývačke riadu alebo vodou (pokiaľ nie je v návode na použitie výslovne uvedené, že je výrobok vhodný do umývačky riadu).

• Náhodné a následné poškodenie.
• Poškodenie alebo chyby presahujúce cenu výrobku.
Uplatnenie nároku na obmedzený záručný servis v 5 ľahkých krokoch:
1. Uistite sa, že výrobok spadá do uvedenej lehoty obmedzenej záruky.
2. Uistite sa, že máte kópiu faktúry a ID objednávky alebo doklad o kúpe.
3. Uistite sa, že máte výrobok. Výrobok NEVYHADZUJTE predtým, než sa s nami spojíte.
4. Obráťte sa na náš tím zákazníckej podpory.
5. Keď náš tím zákazníckej podpory schváli vašu žiadosť, výrobok vráťte spolu s kópiou faktúry a ID objednávky.

Jediný a výlučný opravný prostriedok

UVEDENÁ OBMEDZENÁ ZÁRUKA PREDSTAVUJE VÝHRADNÚ ZODPOVEDNOSŤ SPOLOČNOSTI ETEKCITY GMBH A VÁŠ JEDINÝ A VÝLUČNÝ PROSTRIEDOK NÁPRAVY V PRÍPADE AKÉHOKOĽVEK PORUŠENIA ZÁRUKY ALEBO INEJ NEZHODY VÝROBKU, NA KTORÚ SA VZŤAHUJE TOTO VYHLÁSENIE O OBMEDZENEJ ZÁRUKE NA VÝROBOK. TÁTO OBMEDZENÁ ZÁRUKA JE VÝLUČNÁ A NAHRÁDZA VŠETKY OSTATNÉ ZÁRUKY. ŽIADNY ZAMESTNANEC SPOLOČNOSTI ETEKCITY GMBH ANI ŽIADNA INÁ STRANA NIE JE OPRÁVNENÁ POSKYTOVAŤ AKÚKOĽVEK ZÁRUKU NAD RÁMEC OBMEDZENEJ ZÁRUKY UVEDENEJ V TOMTO VYHLÁSENÍ O OBMEDZENEJ ZÁRUKE NA VÝROBOK.

Zrieknutie sa obmedzených záruk

V MAXIMÁLNOM ROZSAHU STANOVENOM PLATNÝMI PRÁVNYMI PREDPISMI A S VÝNIMKOU ZÁRUK UVEDENÝCH V TÝCHTO PRAVIDLÁCH OBMEDZENEJ ZÁRUKY NA VÝROBOK POSKYTUJE SPOLOČNOSŤ ETEKCITY GMBH VÝROBKY, KTORÉ STE SI ZAKÚPILI OD SPOLOČNOSTI ETEKCITY GMBH, „TAK, AKO SÚ“, A SPOLOČNOSŤ ETEKCITY GMBH TÝMTO ODMIETA VŠETKY ZÁRUKY AKÉHOKOĽVEK DRUHU, ČI UŽ VÝSLOVNÉ ALEBO IMPLICITNÉ, ZÁKONNÉ ALEBO INÉ OKREM INÉHO VRÁTANE AKÝCHKOĽVEK ZÁRUK PREDAJNOSTI, NEPORUŠENIA PRÁV A VHODNOSTI NA KONKRÉTNY ÚČEL.

Obmedzenia zodpovednosti

V MAXIMÁLNOM ROZSAHU STANOVENOM PLATNÝMI PRÁVNYMI PREDPISMI SPOLOČNOSŤ ETEKCITY GMBH, JEJ PRIDRUŽENÉ SPOLOČNOSTI ANI ICH POSKYTOVATELIA LICENCIÍ, POSKYTOVATELIA SLUŽIEB, ZAMESTNANCI, ZÁSTUPCOVIA, VEDÚCI PRACOVNÍCI ALEBO RIADITELIA V ŽIADNOM PRÍPADE NENESÚ ZODPOVEDNOSŤ ZA:

(a) AKÉKOĽVEK ŠKODY VYPLÝVAJÚCE Z VÝROBKOV ZAKÚPENÝCH OD SPOLOČNOSTI ETEKCITY GMBH ALEBO V SÚVISLOSTI S TÝMITO VÝROBKAMI, KTORÉ PREVÝŠILI KÚPNU CENU ZAPLATENÚ KUPUJÚCIM ZA TAKÉTO VÝROBKY, ALEBO
(b) NEPRIAME, OSOBITNÉ, NÁHODNÉ, NÁSLEDNÉ ALEBO REPRESÍVNE ŠKODY, A TO AJ V PRÍPADE, ŽE SPOLOČNOSŤ ETEKCITY GMBH ALEBO JEDEN Z JEJ DODÁVATEĽOV BOLI NA MOŽNOSŤ ALEBO PRAVDEPODOBNOSŤ TAKÝCHTO ŠKÔD UPOZORNENÉ,
A TO BEZ OHĽADU NA TO, ČI BOLI SPÔSOBENÉ PRIESTUPKOM (VRÁTANE NEDBANLIVOSTI), PORUŠENÍM ZMLUVY ALEBO INAK. NAŠA ZODPOVEDNOSŤ ZA ŽIADNYCH OKOLNOSTÍ NEPRESIAHNE SKUTOČNÚ SUMU, KTORÚ STE ZA CHYBNÝ VÝROBOK ZAPLATILI, A ZA ŽIADNYCH OKOLNOSTÍ NENESIEME ZODPOVEDNOSŤ ZA AKÉKOĽVEK NÁSLEDNÉ, NÁHODNÉ, OSOBITNÉ ALEBO REPRESÍVNE ŠKODY ALEBO STRATY, ČI UŽ PRIAME ALEBO NEPRIAME.
OKREM PRÍPADOV, NA KTORÉ SA VZŤAHUJE TOTO VYHLÁSENIE O OBMEDZENEJ ZÁRUKE NA VÝROBOK, SPOLOČNOSŤ ETEKCITY GMBH NEZODPOVEDÁ ZA NÁKLADY SPOJENÉ S VÝMENOU ALEBO OPRAVOU VÝROBKOV, KTORÉ BOLI OD NEJ ZAKÚPENÉ, OKREM INÉHO VRÁTANE NÁKLADOV NA PRÁCU, INŠTALÁCIU ALEBO INÝCH NÁKLADOV, KTORÉ VZNIKNÚ POUŽÍVATEĽOVI, NAJMÄ AKÝCHKOĽVEK NÁKLADOV SÚVISIACICH S ODSTRÁNENÍM ALEBO VÝMENOU AKÉHOKOĽVEK VÝROBKU.

Ďalšie práva, ktoré môžete mať

NIEKTORÉ JURISDIKCIE NEUMOŽŇUJÚ: 1) VYLÚČENIE PREDPOKLADANÝCH ZÁRUK, 2) OBMEDZENIE TRVANIA PREDPOKLADANÝCH ZÁRUK A/ALEBO 3) VYLÚČENIE ALEBO OBMEDZENIE NÁHODNÝCH ALEBO NÁSLEDNÝCH ŠKÔD, V DÔSLEDKU ČOHO SA TOTO ODMIETNUTIE ZODPOVEDNOSTI V TÝCHTO PRAVIDLÁCH NA VÁS NEMUSÍ VZŤAHOVAŤ. V TAKÝCHTO JURISDIKCIÁCH MÁTE LEN IMPLICITNÉ ZÁRUKY, KTORÝCH POSKYTOVANIE SA VÝSLOVNE VYŽADUJE 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 SA RIADI PLATNÝMI PRÁVNYMI PREDPISMI, KTORÉ SA VZŤAHUJÚ NA VÁS A VÝROBOK. PREČÍTAJTE SI ZÁKONY VO SVOJEJ JURISDIKCII, ABY STE PLNE POROZUMELI SVOJIM PRÁVAM.

Zmeny týchto pravidiel
Podmienky a dostupnosť tejto obmedzenej záruky môžeme podľa vlastného uváženia meniť, zmeny však nebudú mať spätnú platnosť.

Túto záruku poskytuje spoločnosť:
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Nemecko

Oddelenie zákazníckej podpory

Ak máte akékoľvek otázky alebo obavy týkajúce sa vášho nového produktu, obráťte sa na náš tím oddelenia zákazníckej podpory.

E-Mail:
support.europe@cosori.com

** Pred kontaktovaním oddelenia zákazníckej podpory si pripravte faktúru a ID objednávky.*

Záverečné vyhlásenia

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 ďalších krajinách.

Slovná značka a logá Bluetooth® sú registrované ochranné známky, ktoré vlastní spoločnosť Bluetooth SIG, Inc., a akékoľvek použitie týchto značiek spoločnosťou Arovast Corporation sa uskutočňuje na základe licencie. Ostatné ochranné známky a obchodné názvy patria príslušným vlastníkom.

NOTE

NOTE