Table of Contents

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

Package Contents

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

Specifications

Model	CAF-TF102S-ADE, CAF-TF102S-AES, CAF-TF102S-AFR, CAF-TF102S-AIT, CAF-TF102S-VDE, CAF-TF102S-VFR
Power Supply	AC 220–240V, 50Hz
Rated Power	2,800W
Capacity	10 L
Temperature Range	40°–240°C / 105°–465°F
Time Range	1 min–4 hr
Dimensions (including handle)	33.8D x 51.8W x 31.3H cm / 13.3D x 20.4W x 12.3H in
Weight	9.2 kg / 20 lb
Wi-Fi® Frequency Range	2412–2472MHz <20dBm (E.I.R.P.)
Bluetooth® Frequency Range	2402–2480MHz <10dBm (E.I.R.P.)
Networked Standby Mode Power Consumption	<2.0W
Off Mode Power Consumption	<0.5W

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS & WARNINGS

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

Key Safety Points

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

General Safety

- To protect against electric shock, **do not immerse the air fryer** housing, cord, or plug in water or liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Unplug when not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **Do not** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment. Contact **Customer Support** (see page 20).
- **Do not** use your air fryer if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact **Customer Support** (see page 20).
- The use of accessory attachments are not recommended by Cosori and may cause injuries.
- **Do not** use outdoors.
- **Do not** place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- Use extreme caution when removing the basket and crisper plate or disposing of hot grease.
- **Always** place the crisper plate or inner basket on a heat-resistant surface after removing it from the basket.

- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- **Do not** place anything on top of your air fryer. **Do not** store anything inside your air fryer.
- This air fryer can be used by children 8 years and older as well as persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the air fryer in a safe way and understand the hazards involved.
- **Do not** allow children to clean or perform maintenance on the air fryer unless they are older than 8 and supervised.
- Children shall be supervised to ensure that they do not play with the air fryer.
- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- **Do not** use the air fryer for other than intended use.
- Any servicing should be performed by an authorized service representative, contact **Customer Support** (see page 20).
- For instructions on cleaning the accessories, see **Care & Maintenance** (see page 15)
- Not for commercial use. Household use **only**.

While Air Frying

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

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

Power & Cord

- Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
- To unplug, grab the plug and pull from the outlet. **Never** pull from the power cord.
- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- Remove and discard the protective cover fitted over the power plug of the air fryer to prevent a choking hazard.
- **Never** use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.
- **Always** plug in to a grounded electrical outlet. Do not modify the plug in any way.
- Your air fryer should **only** be used with **220–240V, 50Hz** electrical systems. **Do not** plug into another type of outlet.
- Keep the air fryer and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- If the power-supply cord is damaged, it must be replaced by Arovast or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (see page 20).

Extension Cords

- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating

of the air fryer.
- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a 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 12 or Android version 7 (or above). Standard data and messaging rates may apply. Registration is required.*

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

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



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

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

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

Note:

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

Disconnecting From Wi-Fi®

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

VeSync App Features

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

Remote Control

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

In-App Recipes

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

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

GETTING TO KNOW YOUR SMART AIR FRYER

Note:

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

Air Fryer Diagram [Figure 1.1]

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

Display Diagram [Figure 1.2]

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

Control Panel

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

Display

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

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

Display Messages [Figure 1.3]

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

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

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

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

Cooling *[**Figure g**]*

BEFORE FIRST USE

Setting Up

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

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

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

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

Test Run

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

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

Note:

- *Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. If the plastic smell does not decrease after a test run, contact **Customer Support** (see page 20).*
- *Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plates may fall out and create a safety hazard.*

Silicone Stoppers

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

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

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

USING YOUR SMART AIR FRYER

You can use the VeSync app to monitor cooking, follow in-app recipes, and access additional features. For a list of smart features, see **VeSync App Features** (Page 6).

Air Frying

Note:

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

Cooking Chart

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

Function	Temp	Time	Temp Range	Time Range	Upper Power	Lower Power
AIR FRY	200°C	20 min	120°–205°C	1-60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
ROAST	190°C	30 min	120°–205°C	1-240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
BAKE	160°C	25 min	80°–205°C	1-240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILL	240°C	10 min	205°–240°C	1-30 min	🔥🔥🔥	N/A
REHEAT	165°C	15 min	40°–205°C	1-60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

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

Cooking in the Grandzone

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

Note:

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

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

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

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

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

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

9. Allow to cool before cleaning.

Cooking in a Single Zone

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

Note:

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

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

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

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

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

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

9. Allow to cool before cleaning.

Cooking in Dual Zones

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

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

Note:

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

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

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

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

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

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

Pausing Cooking

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

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

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

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

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

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

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

Sync Cooking

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

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

Note:

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Allow to cool before cleaning.

Match Cooking

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

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

Note:

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

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

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

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

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

8. Allow to cool before cleaning.

Cooking Guide

Divider

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

Overfilling

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

Using Oil

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

Food Tips

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

French Fries

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

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

More Functions

Switching Temperature Units

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

Turn Sound On/Off

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

Pausing

- Tap ▶‖ to pause cooking. The air fryer will stop heating, and ▶‖ will blink until you tap ▶‖ again to resume cooking.
- This function allows you to pause cooking without removing the basket from the air fryer.

Cooking Functions' Settings

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

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

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

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

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

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

Automatically Resume Cooking

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

Automatic Shutoff

If the following modes remains inactive for the corresponding duration, the appliance will enter the "off" mode when it is not connected with the network.(mins)		
Device on	All cooking function finished	Preheating or Pausing
20	3	20

Automatic Standby

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

CARE & MAINTENANCE

Note:

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

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

Note:

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

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

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

ACCESSORIES

Additional and replacement accessories are available for your air fryer. For more information, contact **Customer Support** (see page 20).

DECLARATION OF CONFORMITY

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
How do I pause one Zone when using both Zones?	To pause one **Zone**, first press the **Zone** button then press ⏯.To pause both Zones simply press the ⏯.
How do I stop one Zone when using both Zones?	To stop one **Zone,**Press and hold that zone's button for 3 seconds.
Is the basket safe to put on my worktop?	The basket will heat up during cooking.Use caution when handling,and place on heat resistant surfaces only.
Food is not completely cooked.	Place smaller batches of food items into the basket. If the basket is overstuffed, then foods will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Food is cooked unevenly.	Food that is stacked on top of each other or close to each other needs to be shaken or flipped during cooking.
Food is not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see **Cooking Guide**, page 12).
French fries are not cooked correctly.	See **French Fries**, page 13.
Basket will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is not overfilled with food.
	Make sure the crisper plates are securely inside the basket.
White smoke or steam is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke or steam when you use it for the first time or during cooking. This is normal.
	Make sure the basket and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to collect beneath the crisper 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 20).
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 8) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact **Customer Support** (see page 20).
Cooking time is longer when using Grandzone or Match cooking.	This is normal. Large quantities of food may take longer to cook.

TROUBLESHOOTING (CONT.)

Problem	Possible Solution
How do I adjust the temperature or time while using a single zone?	Select the active **Zone**, then use the **TEMP** arrows to adjust the temperature **TIME** arrows to adjust the time.
Does the unit need to pre-heat?	The unit does not need to be pre-heated.
Can I cook different foods in each Zone and not worry about cross contamination?	Yes, both **Zones** are self-contained with separate heating elements and fans.
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the upper temperature monitor of ZONE 1. Contact **Customer Support** (see page 20).
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the upper temperature monitor of ZONE 1. Contact **Customer Support** (see page 20).
Display shows Error Code "E21".	There is an open circuit in the lower temperature monitor of ZONE 1. Contact **Customer Support** (see page 20).
Display shows Error Code "E22".	There is a short circuit in the lower temperature monitor of ZONE 1. Contact **Customer Support** (see page 20).
Display shows Error Code "E3".	The air fryer's ZONE 1 overheat protection has activated. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "E3", contact **Customer Support** (see page 20).
Display shows Error Code "E24".	There is an open circuit in the upper temperature monitor of ZONE 2. Contact **Customer Support** (see page 20).
Display shows Error Code "E25".	There is a short circuit in the upper temperature monitor of ZONE 2. Contact **Customer Support** (see page 20).
Display shows Error Code "E26".	There is an open circuit in the lower temperature monitor of ZONE 2. Contact **Customer Support** (see page 20).
Display shows Error Code "E27".	There is a short circuit in the lower temperature monitor of ZONE 2. Contact **Customer Support** (see page 20).
Display shows Error Code "E28".	The air fryer's ZONE 2 overheat protection has activated. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "**E28**", contact **Customer Support** (see page 20).

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

LIMITED WARRANTY INFORMATION

Product Name	Dual Blaze TwinFry™ 10-Litre Air Fryer
Model	CAF-TF102S-ADE, CAF-TF102S-AES, CAF-TF102S-AFR, CAF-TF102S-AIT, CAF-TF102S-VDE, CAF-TF102S-VFR
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, such as dust bin, filter, roller brush, battery, and power cord, or carpet or floor damage due to misuse.
- If the proof-of-purchase has been altered in any way or is made illegible.
- If the model number, serial number or production date code on the product has been altered, removed or made illegible.
- If the product has been modified from its original condition.
- If the product has not been used in accordance with directions and instructions in the user manual.
- Damages caused by connecting peripherals, additional equipment or accessories other than those recommended in the user manual.
- Damages or defects caused by accident, abuse, misuse, or improper or inadequate maintenance.
- Damages or defects caused by service or repair of the product performed by an unauthorized service provider or by anyone other than Etekcity.
- Damages or defects occurring during commercial use, rental use, or any use for which the product is not intended.
- If the unit has been damaged, including but not limited to damage by animals, lightning, abnormal voltage, fire, natural disaster, transportation, dishwasher, or water (unless the user manual expressly states that the product is dishwasher-safe).
- Incidental and consequential damages.
- Damages or defects exceeding the cost of the product.

Claiming Your Limited Warranty Service in 5 Simple Steps:

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

Sole and Exclusive Remedy

THE FOREGOING LIMITED WARRANTY CONSTITUTES Etekcity GmbH'S EXCLUSIVE LIABILITY, AND YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY, FOR ANY BREACH OF ANY WARRANTY OR OTHER NONCONFORMITY OF THE PRODUCT COVERED BY THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT. THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE, AND IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES. NO EMPLOYEE OF 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.eu@cosori.com
support.de@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@cosori.com

**Please have your order invoice PDF or screenshot(s) ready before contacting Customer Support.*

Attributions

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

App Store® is a trademark of Apple Inc.

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

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

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

#LiveLifeTastefully **#iCookCOSORI**

@COSORICooks

@Cosori

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

DE

Inhaltsverzeichnis

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

Verpackungsinhalt

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

Technische Daten

Modell	CAF-TF102S-ADE, CAF-TF102S-AES, CAF-TF102S-AFR, CAF-TF102S-AIT, CAF-TF102S-VDE, CAF-TF102S-VFR
Stromversorgung	AC 220–240 V, 50 Hz
Nennleistung	2800 W
Fassungsvermögen	10 Liter
Temperaturbereich	40°–240°C / 105°–465°F
Betriebszeitbereich	1 min–4 h
Abmessungen (einschließlich Griff)	33,8T x 51,8B x 31,3H cm/ 13,3T x 20,4B x 12,3H Zoll
Gewicht	9,2 kg/20 lb
Wi-Fi® Frequenzbereich	2412–2472MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
Bluetooth® Frequenzbereich	2402–2480MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
Stromverbrauch im vernetzten Stand-by-Modus	<2.0 W
Stromverbrauch im Aus-Zustand	<0.5W

DE

DIESE ANLEITUNG DURCHLESEN UND AUFBEWAHREN

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN UND WARNHINWEISE

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

Wesentliche Sicherheitshinweise

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

Allgemeine Sicherheit

- Zum Schutz vor Stromschlägen das Gehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker der **Heißluft-Fritteuse nicht** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Falls ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich. Vor der Reinigung und wenn das Gerät nicht benutzt wird den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 21).
- Die Heißluft-Fritteuse **nicht** verwenden, wenn sie beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert, oder wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt

ist. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 21).
- Die Verwendung von Zubehörteilen wird von Cosori nicht empfohlen und kann zu Verletzungen führen.
- **Nicht** im Freien verwenden.
- **Weder** die Heißluft-Fritteuse noch einzelne Geräteteile auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen stellen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Korb und die Röstplatte entfernen oder heißes Fett entsorgen.
- **Immer** die Röstplatte oder den inneren Korb auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen, wenn Sie sie aus dem Korb herausgenommen haben.
- **Nicht** mit Metallschwämmen reinigen. Metallfragmente können vom Schwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- **Keine** Gegenstände auf die Heißluft-Fritteuse legen. **Keine** Gegenstände in der Heißluft-Fritteuse aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen über die sichere Verwendung der Heißluft-Fritteuse erhalten haben.
- Erlauben Sie Kindern **nicht**, die Heißluft-Fritteuse zu reinigen oder zu warten, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie **nicht** mit der Heißluft-Fritteuse spielen.
- Diese Heißluft-Fritteuse ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Drehen Sie einen beliebigen Regler auf „Aus" und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.
- Verwenden Sie die Heißluft-Fritteuse **nicht** für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Alle Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 21).
- Anweisungen zur Reinigung des Zubehörs finden Sie unter **Pflege & Wartung** (siehe Seite 16).
- Nicht für den kommerziellen Gebrauch. **Nur** für den privaten Gebrauch.

DE

Beim Frittieren mit Heißluft

- Eine Heißluft-Fritteuse funktioniert **nur** mit Heißluft. **Niemals** den Korb mit Öl oder Fett füllen.
- **Niemals** die Heißluft-Fritteuse ohne eingesetzte(n) Korb/Körbe verwenden.
- **Keine** übergroßen Lebensmittel oder Metallutensilien in die Heißluft-Fritteuse legen, da diese einen Brand oder einen elektrischen Schlag verursachen können.
- Den Korb **nicht** überfüllen. Große Mengen an Kochgut können die Heizschlangen berühren und somit eine Brandgefahr darstellen.
- Das Zubehör **nicht** (einschließlich der Röstplatte) während oder unmittelbar nach dem Heißluft-Frittieren berühren.
- Legen Sie **kein/en** Papier, Karton, nicht hitzebeständigen Kunststoff oder ähnliche Materialien in die Heißluft-Fritteuse.
- Back-oder Pergamentpapier darf **nur** in der Heißluft-Fritteuse verwendet werden, wenn Lebensmittel darauf liegen. Denn die Luftzirkulation kann dazu führen, dass sich das Papier anhebt und evtl. die Heizschlangen berührt.
- Wenn Sie den Korb mit Metallfolie auskleiden, achten Sie darauf, dass diese nicht mit den Heizelementen in Berührung kommt, da dies zu Überhitzung und Bränden führen könnte.
- **Immer** hitzebeständige Behälter verwenden. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas bestehen.
- Um die Brandgefahr zu verringern, die Heißluft-Fritteuse von brennbaren Materialien (Vorhänge, Tischdecken usw.) fernhalten. Verwenden Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Flüssigkeiten befindet.
- Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse umgehend aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung, wenn dunkler Rauch austritt. Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett oder spritzendem Kochgut verursacht und ist normal, dunkler Rauch deutet hingegen auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn der Rauch nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 21).
- Drücken Sie zum Ausschalten der Heißluft-Fritteuse einmal auf die ⏻. Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Signalton ab, und alle Tasten werden deaktiviert, mit Ausnahme der ⏻, die orange leuchtet.
- Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt.

Stromversorgung und Netzkabel

- Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen.
- Zum Trennen des Netzkabels den Netzstecker direkt anfassen und daran aus der Netzsteckdose herauszuziehen. Niemals am **Netzkabel** ziehen.
- Das Netzkabel (oder ein verwendetes Verlängerungskabel) **nicht** über die Seite eines Tischs oder einer Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen lassen.
- Entfernen Sie die Schutzabdeckung über dem Netzstecker der Heißluft-Fritteuse und entsorgen Sie sie, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie **niemals** eine Netzsteckdose unter der Arbeitsplatte für den Stromanschluss der Heißluft-Fritteuse.
- Schließen Sie den Stecker immer an eine geerdete Steckdose an. Verändern Sie den Stecker in keiner Weise.
- Die Heißluft-Fritteuse darf **nur** an Stromnetzen mit **220–240 V**, **50 Hz** betrieben werden. Die Heißluft-Fritteuse darf **nicht** an andere Netzsteckdosentypen angeschlossen werden.
- Die Heißluft-Fritteuse und ihr Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Arovast oder einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefahren durch Stromschlag oder Brand zu vermeiden. Bitte kontaktieren Sie den **Kundendienst** (siehe Seite 21).

Verlängerungskabel

- Längere Verlängerungskabel sind erhältlich und können verwendet werden, wenn sie mit sachgemäßer Sorgfalt eingesetzt werden. Wenn ein längeres Verlängerungskabel verwendet wird:
  - Die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch sein wie die elektrische Leistung der Heißluft-Fritteuse.
  - Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass es nicht über eine Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.
  - Wenn es sich um ein geerdetes Gerät handelt, muss das Netzkabel oder das Verlängerungskabel ein geerdetes 3-adriges Netzkabel sein.

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

DE

Elektromagnetische Felder (EMF)

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

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



VORSICHT: Heiße Oberfläche.



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

Dieses Produkt ist RoHS-konform.

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

DIESE ANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN

Einrichtung der VeSync-App

Hinweis:

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

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

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



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

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

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

Hinweis:

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

Verbindung mit dem WLAN® trennen

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

Merkmale der VeSync-App

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

Fernbedienung

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

In-App-Rezepte

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

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

DE

IHRE INTELLIGENTE HEISSLUFT-FRITTEUSE

Hinweis:

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

Diagramm der Heißluft-Fritteuse [Abb. 1.1]

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

Display-Diagramm [Abb. 1.2]

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

Bedienfeld

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

Display

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

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

Display-Meldungen [Abb. 1.3]

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

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

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

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

Cooling (Abkühlen) *[**Abb. g**]*

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Einstellung

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

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

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

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

Testvorgang

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

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

Hinweis:

- *Eine Heißluft-Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Wenn der Kunststoffgeruch nach einem Testvorgang nicht nachlässt, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 21).*
- *Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Kochen umdrehen, da die heißen Röstplatten herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen können.*

Silikonstopfen

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

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

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

DE

VERWENDUNG IHRER INTELLIGENTEN HEISSLUFT-FRITTEUSE

Sie können die VeSync-App verwenden, um den Kochvorgang zu überwachen, In-App-Rezepte zu befolgen und auf zusätzliche Funktionen zuzugreifen. Eine Liste der intelligenten Funktionen finden Sie unter **Merkmale der VeSync-App** (Seite 7).

Heißluft-Frittieren

Hinweis:

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

Kochtabelle

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

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

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

Kochen in der Gross-Zone

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

Hinweis:

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

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

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

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

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

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

9. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Kochen in einer einzigen Zone

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

Hinweis:

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

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

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

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

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

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

9. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

DE

Kochen in zwei Zonen

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

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

Hinweis:

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

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

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

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

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

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

Kochen pausieren

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

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

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

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

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

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

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

Kochen synchronisieren

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

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

Hinweis:

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

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

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

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

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

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

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

9. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Kochen mit gleichen Einstellungen auf beiden Seiten

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

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

Hinweis:

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

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

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

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

8. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Kochanleitung

Korb-Teiler

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

Überfüllen

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

Verwendung von Öl

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

DE

Hinweise zum Kochgut

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

Pommes frites

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

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

Weitere Funktionen

Umschalten von Temperatureinheiten

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

Signalton ein/ausschalten

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

Pausieren

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

Einstellungen für die Kochfunktionen

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

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

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

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

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

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

Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

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

Automatisches Abschalten

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

Automatischer Standby

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

PFLEGE UND WARTUNG

Hinweis:

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

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

Hinweis:

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

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

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

ZUBEHÖR

Für Ihre Heißluft-Fritteuse sind Zubehörteile und Ersatzteile erhältlich. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst** (siehe Seite 21).

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
Die Heißluft-Fritteuse lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob die Heißluft-Fritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Setzen Sie den Korb fest in die Heißluft-Fritteuse ein.
Wie kann ich eine Zone pausieren, wenn ich beide Zonen verwende?	Wenn Sie eine **Zone** pausieren möchten, zuerst die Taste für die **Zone** drücken und dann auf ▶‖ drücken. Um beide Zonen zu pausieren, drücken Sie einfach ▶‖.
Wie kann ich eine Zone stoppen, wenn ich beide Zonen verwende?	Wenn Sie eine **Zone** stoppen möchten, die Taste dieser Zone 3 Sekunden lang gedrückt halten.
Kann ich den Korb sicher auf meine Arbeitsplatte stellen?	Der Korb erhitzt sich beim Kochvorgang. Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung und stellen Sie ihn nur auf hitzebeständige Oberflächen.
Die Speisen sind nicht vollständig gekocht.	Füllen Sie kleinere Kochgutmengen in den Korb. Wenn ein Korb überfüllt ist, wird das Kochgut darin nicht vollständig gekocht.
	Erhöhen Sie die Kochtemperatur oder -zeit.
Die Speisen sind ungleichmäßig gekocht.	Lebensmittel, die übereinander oder nahe beieinander liegen, müssen während des Kochvorgangs geschüttelt oder gewendet werden.
Das Kochgut ist nicht kross.	Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe **Kochanleitung**, Seite 13).
Die Pommes frites sind nicht richtig durchgegart.	Siehe **Pommes frites**, Seite 14.
Der Korb lässt sich nicht fest in die Heißluft-Fritteuse schieben.	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Korb befindet.
	Vergewissern Sie sich, dass die Röstplatte, fest im Korb sitzen.
Weißer Rauch oder Dampf tritt aus der Heißluft-Fritteuse aus.	Die Heißluft-Fritteuse kann beim ersten Gebrauch weißen Rauch oder Dampf erzeugen. Dies ist normal.
	Achten Sie darauf, dass der Korb und die Innenseite der Heißluft-Fritteuse ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind.
	Beim Kochen von fettigem Kochgut sammelt sich Fett unter den Röstplatten an. Dadurch entsteht weißer Rauch. Außerdem könnte der Korb heißer sein als gewöhnlich. Das ist normal und dürfte keine Auswirkung auf den Kochvorgang haben. Handhaben Sie den Korb mit Vorsicht.
Dunkler Rauch tritt aus der Heißluft-Fritteuse aus.	Trennen Sie die Heißluft-Fritteuse unverzüglich von der Stromversorgung. Dunkler Rauch deutet auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn der Rauch nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie **Kundendienst** (siehe Seite 21).
Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Kunststoffgeruch ab.	Eine Heißluft-Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen für einen **Testvorgang** (Seite 9), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Falls der Kunststoffgeruch weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst** (siehe Seite 21).
Bei Verwendung der Modi Grandzone (Gross-Zone) oder Match (Kochen mit gleichen Einstellungen auf beiden Seiten) ist die Kochzeit länger.	Dies ist normal. Bei großen Mengen an Kochgut kann sich die Kochzeit verlängern.

FEHLERSUCHE (FORTS.)

Problem	Mögliche Abhilfe
Wie kann ich die Temperatur oder die Zeit einstellen, wenn ich eine einzelne Zone verwende?	Wählen Sie die aktive **Zone** und verwenden Sie dann die Pfeile **TEMP**, um die Temperatur einzustellen und die Pfeile **ZEIT**, um die Zeit einzustellen.
Muss das Gerät vorgeheizt werden?	Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden.
Kann ich in jeder Zone unterschiedliche Lebensmittel zubereiten, ohne mir Sorgen über eine Kreuzkontamination zu machen?	Ja, beide **Zonen** sind in sich geschlossen und verfügen über separate Heizelemente und Lüfter.
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E1".	Es besteht ein offener Stromkreis in der oberen Temperaturüberwachung von ZONE 1. Kontaktieren Sie **Kundendienst** (siehe Seite 21).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E2".	Es besteht ein Kurzschluss in der oberen Temperaturüberwachung von ZONE 1. Kontaktieren Sie **Kundendienst** (siehe Seite 21).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E21".	Es besteht ein offener Stromkreis in der unteren Temperaturüberwachung von ZONE 1. Kontaktieren Sie **Kundendienst** (siehe Seite 21).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E22".	Es besteht ein Kurzschluss in der unteren Temperaturüberwachung von ZONE 1. Kontaktieren Sie **Kundendienst** (siehe Seite 21).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E3".	Der Überhitzungsschutz der Heißluft-Fritteuse für ZONE 1 hat sich aktiviert. Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Wird auf dem Display weiterhin „E3" angezeigt, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 21).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E24".	Es besteht ein offener Stromkreis in der oberen Temperaturüberwachung von ZONE 2. Kontaktieren Sie **Kundendienst** (siehe Seite 21).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E25".	Es besteht ein Kurzschluss in der oberen Temperaturüberwachung von ZONE 2. Kontaktieren Sie **Kundendienst** (siehe Seite 21).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E26".	Es besteht ein offener Stromkreis in der unteren Temperaturüberwachung von ZONE 2. Kontaktieren Sie **Kundendienst** (siehe Seite 21).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E27".	Es besteht ein Kurzschluss in der unteren Temperaturüberwachung von ZONE 2. Kontaktieren Sie **Kundendienst** (siehe Seite 21).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E28".	Der Überhitzungsschutz der Heißluft-Fritteuse für ZONE 2 hat sich aktiviert. Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Wird auf dem Display weiterhin „**E28**" angezeigt, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 21).

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

INFORMATIONEN ZUR EINGESCHRÄNKTEN GEWÄHRLEISTUNG

Produktname	Dual Blaze TwinFry™ 10-Liter-Luftfritteuse
Modell	CAF-TF102S-ADE, CAF-TF102S-AES, CAF-TF102S-AFR, CAF-TF102S-AIT, CAF-TF102S-VDE, CAF-TF102S-VFR
Zu Ihrer eigenen Information empfehlen wir Ihnen dringend, Ihre Bestellnummer und das Kaufdatum zu notieren.	
Kaufdatum	
Bestellnummer	

Cosori Eingeschränkte Produktgewährleistung

Zwei (2) Jahre* eingeschränkte Produktgewährleistung für Verbraucher

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

Ihre eingeschränkten Gewährleistungsleistungen

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

Wer ist abgedeckt?

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

Vorsicht vor nicht autorisierten Händlern oder Verkäufern

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

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

Was ist nicht abgedeckt?

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

DE

Beanspruchen Sie Ihre eingeschränkte Gewährleistung in 5 einfachen Schritten:

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

Einziges und ausschließliches Rechtsmittel

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

Haftungsausschluss der eingeschränkten Gewährleistungen

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

Haftungsbeschränkungen

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

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

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

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

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

Andere Rechte, die sie möglicherweise haben

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

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

Änderungen dieser Richtlinie

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

Diese Gewährleistung wird gewährt durch:

Etekcity GmbH
Vossbarg 1
25524 Itzehoe, Germany

KUNDENDIENST

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

E-Mail:
support.eu@cosori.com
support.de@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@cosori.com

**Bitte halten Sie das PDF Ihrer Bestellrechnung oder einen Screenshot bereit, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.*

Angaben zu Markenrechten

Google und Google Play sind Marken von Google LLC.

App Store® ist eine Marke von Apple Inc.

WLAN® ist eine eingetragene Marke der WLAN Alliance®.

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

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

ZEIGEN SIE UNS, WAS SIE GEZAUBERT HABEN

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

#LiveLifeTastefully **#iCookCOSORI**

@COSORICooks

@Cosori

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

Table des matières

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

FR

Contenu de l'emballage

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

Spécifications du produit

Modèle	CAF-TF102S-ADE, CAF-TF102S-AES, CAF-TF102S-AFR, CAF-TF102S-AIT, CAF-TF102S-VDE, CAF-TF102S-VFR
Alimentation électrique	220 à 240 VCA, 50 Hz
Puissance nominale	2 800 W
Capacité	10 L
Plage de température	40 à 240 °C/ 105° à 465 °F
Minuterie	1 min à 4 h
Dimensions (poignée comprise)	33,8 x 51,8 x 31,3 cm/ 13,3 x 20,4 x 12,3 po. (D x W x H)
Poids	9,2 kg/ 20 lb
Gamme de fréquences Wi-Fi®	2412–2472MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
Gamme de fréquences Bluetooth®	2402–2480MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
Consommation électrique en mode veille en réseau	<2.0 W
Consumo de energía en modo apagado	<0.5 W

INSTRUCTIONS À LIRE ET À CONSERVER

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

FR

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

Principaux points de sécurité

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

Sécurité générale

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

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

En cours de friture à l'air

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

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

FR

Alimentation et cordon

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

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

Rallonges électriques

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

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

Champs électromagnétiques (CEM)

La friteuse à air 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 :
Surface chaude.





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

FR

Configuration de l'application VeSync

Remarque :

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

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

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

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

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

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

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

Remarque :

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

Déconnexion du Wi-Fi®

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

Caractéristiques de l'application VeSync

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

Télécommande

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

Recettes intégrées à l'application

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

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

DÉCOUVERTE DE VOTRE AIRFRYER - FRITEUSE À AIR

Remarque :

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

FR

Schéma de la Friteuse à air [Figure 1.1]

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

Schéma de l'affichage [Figure 1.2]

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

Panneau de commande

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

Affichage

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

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

Messages s'affichant [Figure 1.3]

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

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

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

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

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

PRÉPARATION À LA PREMIÈRE UTILISATION

FR

Configuration

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

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

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

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

Test de fonctionnement

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

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

Remarque :

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

Butées en silicone

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

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

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

GUIDE D'UTILISATION DE VOTRE AIRFRYER

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

FR

Friture à l'air

Remarque :

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

Tableau des cuissons

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

Fonction	Temp.	Heure	Plage de temp.	Minuterie	Puissance maximale	Puissance minimale
AIR FRY (FRITURE À AIR)	200 °C	20 min	120 à -205 °C	1 à 60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
ROAST (ROTIR)	190 °C	30 min	120 à -205 °C	1 à 240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
BAKE (CUIRE AU FOUR)	160 °C	25 min	80 à 205 °C	1 à 240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILL (GRIL)	240 °C	10 min	205 à 240 °C	1 à 30 min	🔥🔥🔥	N/A
REHEAT (RÉCHAUFFER)	165 °C	15 min	40 à 205 °C	1 à 60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

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

FR

Cuisson zone XXL - «grandzone»

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

Remarque :

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

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

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

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

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

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

9. Laissez refroidir avant de nettoyer.

Cuisson 1 seule zone

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

Remarque :

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

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

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

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

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

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

9. Laissez refroidir avant de nettoyer.

Deux zones de cuisson

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

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

Remarque :

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

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

Remarque : *Si vous constatez que les aliments dans l'une des zones sont cuits avant la fin du temps de cuisson, vous avez la possibilité de mettre cette zone en pause en la sélectionnant et en appuyant sur ▶‖.*

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

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

10. Assurez-vous que le panier repose sur une surface plane.
11. Veillez à ce que de l'huile ou de la graisse chaude ne se dépose pas dans le panier. Pour prévenir les projections, assurez-vous de vider l'huile avant de remettre le panier en place. *[**Figure 9**]*
12. Laissez refroidir avant de nettoyer.

Mise en pause de la cuisson

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

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

FR

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

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

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

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

Si vous estimez que les aliments dans l'une des zones sont cuits avant la fin du temps de cuisson, vous avez la possibilité d'arrêter cette zone. Maintenez enfoncé le bouton de cette zone pendant 3 secondes.

Cuisson synchronisée

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

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

Remarque :

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

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

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

FR

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

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

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

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

9. Laissez refroidir avant de nettoyer.

Dupliquer des cuissons

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

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

Remarque :

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

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

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

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

8. Laissez refroidir avant de nettoyer.

Guide de cuisson

Séparateur

- Il est normal que le séparateur n'empêche pas totalement le transfert de chaleur et les projections entre les deux compartiments pendant la cuisson.

Remplissage excessif

- La cuisson des aliments ne sera pas homogène si le panier est trop rempli.
- **ATTENTION : Ne pas** cuisinerles aliments dans leur emballage. Si le panier de la friteuse à air est trop rempli, les aliments risquent de toucher les éléments chauffants (résistances), accroissant le risque d'incendie.

Utiliser de l'huile

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

Conseils alimentaires

- Vous pouvez utiliser la friteuse à air pour frire tous les aliments surgelés ou ceux qui peuvent être cuits au four.
- Pour préparer des gâteaux, des tartes maison ou tout autre aliment garni ou en croute, placez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les disposer dans le panier.
- La friture à l'air d'aliments riches en matières grasses peut entraîner une accumulation de graisse sous les plaques à croustiller. Pour éviter un excès de fumée pendant la cuisson, veillez à vider les graisses après la cuisson.
- Les aliments marinés dans un liquide peuvent provoquer des éclaboussures et une fumée excessive. Avant de les faire frire à l'air, tamponnez-les pour enlever l'excès de liquide.

Pommes de terre frites

- Ajoutez 8 à 15 ml/ 0,5 à 1 cuillère à soupe d'huile pour le croustillant.
- Pour des frites croustillantes préparées avec des pommes de terre crues : trempez les pommes de terre dans l'eau pendant 15 minutes pour enlever l'amidon puis séchez-les à l'aide d'un torchon propre.
- Pour obtenir un résultat plus croustillant, coupez les frites non cuites en plus petits morceaux. Essayez de couper les frites en morceaux de 0,6 x 7,6 cm / ¼ x 3 po.

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

Plus de fonctions

Changement des unités de température

- Appuyez et maintenez la température ﹿ et ﹀ durant 3 secondes.
- La friteuse à air émet un bip unique, signalant le passage de l'unité de température de Celsius à Fahrenheit.
- Répétez l'opération pour revenir à Celsius.

Activez/désactivez le son

- Maintenez les boutons ﹿ de température et de durée enfoncés ﹿ simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que la friteuse à air émette un bip.Répétez pour rallumer le son.

Mise en pause

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

Paramètres des fonctions de cuisson

FR

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

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

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

    - Maintenez appuyé le bouton de la fonction jusqu'à ce que la friteuse à air émette un bip.

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

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

Reprendre automatiquement la cuisson

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

Arrêt Automatique

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

FR

Veille Automatique

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

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Remarque :

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

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

Remarque :

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

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

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

FR

ACCESSOIRES

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

DÉPANNAGE

FR

Problème	Solution possible
La friteuse à air ne s'allume pas.	Vérifiez que la friteuse à air est branchée.
	Vérifiez que le panier est correctement inséré dans la friteuse à air.
Comment mettre une seule Zone en pause lorsque les deux Zones sont utilisées ?	Pour mettre en pause une seule **Zone**, appuyez d'abord sur le bouton de la **Zone** puis appuyez sur ⏯.Pour mettre en pause les deux Zones, il suffit d'appuyer sur le bouton ⏯.
Comment arrêter une seule Zone lorsque les deux Zones sont utilisées ?	Pour arrêter une seule **Zone,** maintenez enfoncé le bouton de cette zone pendant 3 secondes.
Le panier peut-il être posé sur mon plan de travail en toute sécurité ?	Le panier chauffe pendant la cuisson, veillez à le manipuler avec précaution et à le poser uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.
Les aliments ne sont pas totalement cuits.	Un panier trop rempli risque de compromettre la cuisson des aliments. Pour une cuisson optimale, cuisinez de plus petites quantités d'aliments dans le panier.
	Augmentez la température ou la durée de cuisson.
La cuisson des aliments est inégale.	Pour assurer une cuisson uniforme, veuillez mélanger, remuer ou retourner les aliments qui se superposent ou sont proches les uns des autres pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants une fois finie la friture à l'air.	Pour rendre vos aliments plus croustillants, pulvérisez une petite quantité d'huile ou badigeonnez-les. (voir **Guide de cuisson**, page 13).
Les pommes de terre frites ne sont pas correctement cuites.	Consultez **Pommes de terre frites**, page 14.
Le panier ne glisse pas correctement dans la friteuse à air.	Veillez à ce qu'il n'y ait pas trop d'aliments dans le panier.
	Assurez-vous que les plaques à croustiller sont bien insérées dans le panier.
Une vapeur blanche s'échappe de la friteuse à air.	La friteuse à air peut produire de la fumée blanche ou de la vapeur lorsque vous l'utilisez pour la première fois ou lors de la cuisson. Cela est normal.
	Assurez-vous que le panier et l'intérieur de la friteuse à air sont correctement nettoyés et non graisseux.
	Lors de la cuisson d'aliments gras, il est normal que de l'huile s'accumule sous les plaques à croustiller, entraînant ainsi la dégagement d'une fumée blanche. Il se peut également que le panier devienne plus chaud que d'ordinaire. Cela ne devrait cependant pas altérer la cuisson. Veuillez simplement manipuler le panier avec précaution.
Une fumée sombre s'échappe de la friteuse à air.	Débranchez immédiatement votre friteuse à air. Une fumée sombre implique que des aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si le problème n'est pas dû à un aliment brûlé, contactez **Service client** (voir page 21).
La friteuse à air dégage une odeur de plastique.	Toute friteuse à air peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Suivez les instructions concernant un **Test de fonctionnement** (page 9) pour éliminer l'odeur de plastique. Si une odeur de plastique persiste, veuillez contacter le **Service client** (voir page 21).

DÉPANNAGE (SUITE)

Problème	Solution possible
Le temps de cuisson est prolongé lorsque vous utilisez la fonction «Grandzone» (grande zone) ou «Match» (duplication).	Cela est normal. La cuisson de grandes quantités d'aliments peut prendre plus de temps.
Comment ajuster la température ou la durée lors de l'utilisation d'une seule zone ?	Sélectionnez la **Zone** active, puis utilisez les flèches **TEMP** pour régler la température et les flèches **TIME** (durée) pour régler la durée.
L'appareil doit-il être préchauffé ?	Le préchauffage de la friteuse à air n'est pas nécessaire.
Puis-je cuisiner des aliments différents dans chaque Zone sans craindre de contamination croisée ?	Oui, les deux **Zones** sont indépendantes, chacune équipée de ses propres éléments chauffants et ventilateurs.
Le code d'erreur « E1 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température supérieure de la ZONE 1. Contactez **Service client** (voir page 21).
Le code d'erreur « E2 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température supérieure de la ZONE 1. Contactez **Service client** (voir page 21).
Le code d'erreur « E21 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température inférieure de la ZONE 1. Contactez **Service client** (voir page 21).
Le code d'erreur « E22 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température inférieure de la ZONE 1. Contactez **Service client** (voir page 21).
Le code d'erreur « E3 » s'affiche.	La protection contre la surchauffe de la Zone 1 de la friteuse à air a été déclenchée. Pour des raisons de sécurité, éteignez-la et débranchez-la, puis laissez-la refroidir complètement. Si l'écran continue d'afficher « E3 », contactez le **Service client** (voir page 21).
Le code d'erreur « E24 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température supérieure de la ZONE 2. Contactez **Service client** (voir page 21).
Le code d'erreur « E25 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température supérieure de la ZONE 2. Contactez **Service client** (voir page 21).
Le code d'erreur « E26 » s'affiche.	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température inférieure de la ZONE 2. Contactez **Service client** (voir page 21).
Le code d'erreur « E27 » s'affiche.	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température inférieure de la ZONE 2. Contactez **Service client** (voir page 21).
Le code d'erreur « E28 » s'affiche.	La protection contre la surchauffe de la Zone 2 de la friteuse à air a été déclenchée. Pour des raisons de sécurité, éteignez-la et débranchez-la, puis laissez-la refroidir complètement. Si l'écran continue d'afficher « **E28** », contactez le **Service client** (voir page 20).

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

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE LIMITÉE

FR

Nom du produit	Friteuse à air 10 litres Dual Blaze TwinFry™
Modèle	CAF-TF102S-ADE, CAF-TF102S-AES, CAF-TF102S-AFR, CAF-TF102S-AIT, CAF-TF102S-VDE, CAF-TF102S-VFR
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 durant une période de **deux ans à compter de la date de l'achat initial** (« période de garantie limitée »), à condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions d'utilisation et d'entretien (par exemple, dans l'environnement prévu et dans des circonstances normales). ***Cette garantie ne limite pas les droits qui peuvent être exigés ou accordés par les lois nationales ou régionales de protection des consommateurs en vigueur dans votre région, auquel cas la période de garantie limitée est prolongée conformément aux exigences applicables.***

Avantages de votre garantie limitée

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

Qui peut bénéficier de la couverture ?

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

Méfiez-vous des revendeurs ou des vendeurs non autorisés

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

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

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

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

Réclamez votre service de garantie limitée en 5 étapes simples :

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

Recours unique et exclusif

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

N'hésitez pas à contacter notre **Service Client** pour toute question ou préoccupation concernant votre nouveau produit.

FR

Courriel :
support.eu@cosori.com
support.de@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@cosori.com

**Veuillez préparer un PDF de votre facture ou une capture d'écran avant de contacter le Service clientèle.*

Attributions

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

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

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

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

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

PARTAGEZ-NOUS VOS RECETTES PREFEREES !

Nous espérons que ce guide vous a été utile. Nous sommes impatients de découvrir vos magnifiques recettes, menus et résultats en général. N'hésitez pas à nous partager vos photos pour nous mettre l'eau à la bouche ! La communauté Cosori aimerait aussi découvrir vos talents - il vous suffit de choisir la plate-forme de votre choix ci-dessous. Photographiez, étiquetez et utilisez le hashtag, #Cosori

#LiveLifeTastefully **#iCookCOSORI**

@COSORICooks

@Cosori

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

Indice dei contenuti

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

Contenuto della confezione

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

Specifiche tecniche

Modello	CAF-TF102S-ADE, CAF-TF102S-AES, CAF-TF102S-AFR, CAF-TF102S-AIT, CAF-TF102S-VDE, CAF-TF102S-VFR
Alimentazione	CA 220–240V, 50Hz
Potenza nominale	2800W
Capacità	10 L
Intervallo di temperatura	40°-240°C / 105°-465°F
Intervallo di tempo	1 min-4 ore
Dimensioni (manico incluso)	33,8 (profondità) x 51,8 (larghezza) x 31,3 (altezza) cm / 13,3 (profondità) x 20,4 (larghezza) x 12,3 (altezza) pollici
Peso	9,2 kg / 20 lb
Banda di frequenza Wi-Fi®	2412–2472MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
Banda di frequenza Bluetooth®	2402–2480MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
Consumo di energia in modalità standby in rete	<2.0 W
Consumo energetico in modalità off	<0.5 W

IT

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

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

IT

Punti chiave per la sicurezza

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

Sicurezza generale

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

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

Mentre si usa la friggitrice ad aria

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

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

Cavo di alimentazione

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

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

Prolunghe

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

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

IT

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Impostazione dell'app VeSync

Nota:

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

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

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

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

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

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

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

Nota:

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

Scollegamento dalla rete Wi-Fi®

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

Funzionalità dell'app VeSync

IT

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

Telecomando

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

Ricette nell'app

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

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

ACQUISIRE FAMILIARITÀ CON LA FRIGGITRICE AD ARIA SMART

Nota:

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

IT

Schema della friggitrice ad aria [Figura 1.1]

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

Schema del display [Figura 1.2]

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

Pannello di controllo

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

Display

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

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

Messaggi sul display [Figura 1.3]

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

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

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

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

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

PRIMA DI INIZIARE A USARE L'ELETTRODOMESTICO

Configurazione

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

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

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

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

Prova di funzionamento

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

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

Nota:

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

Tappi in silicone

- I piatti crisper contengono 8 tappi in silicone di materiale sicuro per gli alimenti, che mantengono il piatto aderente al fondo del cestello.
- Quando si inseriscono i piatti crisper nel cestello, inclinare il piatto crisper per inserire prima un lato, quindi premere sull'altro lato. I piatti crisper possono essere inseriti nel cestello solo in un senso. [***Figura 5***]

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

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

IT

UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA SMART

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

Frittura ad aria

IT

Nota:

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

Tabella di cottura

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

Funzione	Temperatura	Tempo	Intervallo di temperatura	Intervallo di tempo	Potenza dall'alto	Potenza dal basso
AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)	200°C	20 min	120°-205°C	1-60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
ROAST (ARROSTIMENTO)	190°C	30 min	120°-205°C	1-240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
COTTURA AL FORNO	160°C	25 min	80°-205°C	1-240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILL (GRIGLIATURA)	240°C	10 min	205°-240°C	1-30 min	🔥🔥🔥	Non disponibile
REHEAT (RISCALDAMENTO)	165°C	15 min	40°-205°C	1-60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

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

Cucinare nella Grandzone (Zona grande)

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

Nota:

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

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

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

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

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

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

9. Lasciare raffreddare prima di pulire.

Cucinare in una singola zona

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

Nota:

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

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

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

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

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

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

9. Lasciare raffreddare prima di pulire.

Cucinare nelle zone doppie

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

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

Nota:

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

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

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

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

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

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

Mettere in pausa la cottura

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

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

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

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

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

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

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

Sincronizza Cottura

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

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

Nota:

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

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

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

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

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

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

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

9. Lasciare raffreddare prima di pulire.

Match Cooking (Abbina cottura)

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

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

Nota:

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

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

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

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

8. Lasciare raffreddare prima di pulire.

Guida alla cottura

Divisorio

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

Riempimento eccessivo

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

Utilizzo dell'olio

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

Suggerimenti alimentari

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

IT

Patatine fritte

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

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

Altre funzioni

Commutazione delle unità di temperatura

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

Attivazione/Disattivazione dell'audio

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

Pausa

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

Impostazioni delle funzioni di cottura

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

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

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

  - Premere e tenere premuto il pulsante della funzione fino a che la friggitrice ad aria non emette un segnale acustico.

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

- Per ripristinare tutte le funzioni:
  - Premere e tenere premuto **ZONA 1** e **ZONA 2** contemporaneamente per 3 secondi fino a quando la friggitrice ad aria non emette un segnale acustico.

Riprendere automaticamente la cottura

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

Spegnimento Automatico

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

Standby Automatico

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

CURA E MANUTENZIONE

Nota:

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

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

Nota:

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

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

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

ACCESSORI

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (CONTINUAZIONE)

IT

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

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

INFORMAZIONI SULLA GARANZIA LIMITATA

Nome del prodotto	Friggitrice ad aria da 10 litri TwinFry™, Dual Blaze
Modello	CAF-TF102S-ADE, CAF-TF102S-AES, CAF-TF102S-AFR, CAF-TF102S-AIT, CAF-TF102S-VDE, CAF-TF102S-VFR
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 assicurandovi di acquistare solo da Etekcity o dai suoi rivenditori autorizzati.

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

Cosa non è coperto?

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

Richiedere il servizio di garanzia limitata in 5 semplici passi:

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

IT

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 GmbH 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 dell'Assistenza Clienti: sapranno sicuramente fornirvi assistenza in merito.

E-mail:
support.eu@cosori.com
support.de@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@cosori.com

**Prima di contattare l'Assistenza Clienti, assicurarsi di avere il PDF o lo screenshot della fattura dell'ordine.*

Attribuzioni

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

App Store® è un marchio registrato di Apple Inc.

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

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

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

FACCI VEDERE LE TUE CREAZIONI

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

#LiveLifeTastefully **#iCookCOSORI**

@COSORICooks

@Cosori

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

ES

Índice

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

Contenido de la caja

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

Especificaciones

Modelo	CAF-TF102S-ADE, CAF-TF102S-AES, CAF-TF102S-AFR, CAF-TF102S-AIT, CAF-TF102S-VDE, CAF-TF102S-VFR
Fuente de alimentación	CA 220–240 V, 50 Hz
Potencia nominal	2800 W
Capacidad	10 L
Rango de temperaturas	De 40°a 240 °C/ De 105°a 465 °F
Rango de tiempo	De 1 min a 4 h
Dimensiones (con el mango incluido)	33,8 D x 51,8 W x 31,3 H cm/ 13,3 D x 20,4 W x 12,3 H pulg.
Peso	9,2 kg/20 lb
Rango de frecuencia del Wi-Fi®	2412–2472MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
Rango de frecuencia del Bluetooth®	2402–2480MHz <10 dBm (E.I.R.P.)
Consumo de energía en modo de espera con conexión de red	<2.0 W
Consumo de energía en modo apagado	<0.5 W

LEE Y GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

Aspectos clave de seguridad

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

Seguridad general

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

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

Mientras se fríe con aire

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

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

Alimentación y cable

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

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

Cables de extensión

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

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

Campos electromagnéticos (EMF)

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

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



PRECAUCIÓN:
Superficie caliente.



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

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

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

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

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

ES

Configuración de la aplicación VeSync

Nota:

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

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

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





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

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

3. Conecte su freidora de aire inteligente y presione el ⏻.
4. Toque **+** y elija su freidora de aire.
5. Para configurar su freidora de aire inteligente, siga las instrucciones de la aplicación.

Nota:

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

Desconexión de Wi-Fi®

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

Funciones de la aplicación VeSync

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

Mando a distancia

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

Recetas incluidas en la aplicación

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

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

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE

Nota:

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

Diagrama de la freidora de aire [Figura 1.1]

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

Diagrama de la pantalla [Figura 1.2]

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

Panel de control

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

Pantalla

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

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

Mensajes de la pantalla [Figura 1.3]

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

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

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

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

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

ANTES DEL PRIMER USO

ES

Preparación

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

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

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

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

Prueba de funcionamiento

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

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

Nota:

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

Topes de silicona

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

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

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

USO DE LA FREIDORA DE AIRE INTELIGENTE

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

Freír por aire

Nota:

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

Tabla de cocción

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

Función	Temperatura	Tiempo	Rango de temp.	Rango de tiempo	Potencia superior	Potencia inferior
AIR FRY (FREÍR POR AIRE)	200 °C	20 min	De 120° a 205 °C	De 1 a 60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
ROAST (ASAR)	190 °C	30 min	De 120° a 205 °C	De 1 a 240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
BAKE (HORNEAR)	160 °C	25 min	De 80° a 205 °C	De 1 a 240 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥
GRILL (PARRILLA)	240 °C	10 min	De 205 ° a 240 °C	De 1 a 30 min	🔥🔥🔥	/
REHEAT (RECALENTAR)	165 °C	15 min	De 40° a 205 °C	De 1 a 60 min	🔥🔥🔥	🔥🔥🔥

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

ES

Cocinar en la Gran zona de cocción

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

Nota:

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

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

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

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

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

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

9. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

Cocinar en una sola zona

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

Nota:

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

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

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

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

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

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

9. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

Cocinar en dos zonas

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

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

Nota:

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

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

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

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

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

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

Pausar la cocción

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

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

ES

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

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

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

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

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

Sincronización de cocción

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

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

Nota:

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

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

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

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

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

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

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

9. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

Cocción emparejada

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

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

Nota:

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

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

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

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

8. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

Guía de cocción

Divisor

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

Llenado en exceso

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

Uso del aceite

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

Consejos sobre los alimentos

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

Patatas fritas

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

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

Más funciones

Cambio de unidades de temperatura

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

Activar/desactivar el sonido

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

Pausar

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

Ajustes de las funciones de cocción

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

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

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

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

Continuar cocinando automáticamente

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

Apagado automático

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

Apagado Automático

Si los siguientes modos permanecen inactivos durante el tiempo correspondiente, el aparato entrará en modo “apagado” cuando no esté conectado a la red. (minutos)		
Encendido	Todas las funciones de cocción finalizadas	Precalentamiento o Pausa
20	3	20

Standby Automático

Wenn der folgende Modus für die entsprechende Dauer inaktiv bleibt, schaltet das Gerät in den Netzwerk-Standby-Modus, wenn es mit dem Netzwerk verbunden ist. (Minuten)		
Encendido	Todas las funciones de cocción finalizadas	Precalentamiento o Pausa
20	3	20

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Nota:

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

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

Nota:

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

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

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

ACCESORIOS

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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ES

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

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

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

INFORMACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA

ES

Nombre del producto	Freidora de aire Dual Blaze TwinFry™ de 10 litros
Modelo	CAF-TF102S-ADE, CAF-TF102S-AES, CAF-TF102S-AFR, CAF-TF102S-AIT, CAF-TF102S-VDE, CAF-TF102S-VFR
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?

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

Vía de recurso único y exclusivo

LA GARANTÍA LIMITADA ANTERIOR CONSTITUYE LA RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DE 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

ES

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

Correo electrónico:
support.eu@cosori.com
support.de@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@cosori.com

**Antes de ponerse en contacto con el servicio de Atención al Cliente, tenga a mano su factura en formato PDF o capturas de pantalla.*

Atribuciones

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

App Store® es una marca comercial de Apple Inc.

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

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

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

ENSÉÑENOS SUS PROPIAS RECETAS

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

#LiveLifeTastefully **#iCookCOSORI**

@COSORICooks

@Cosori

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