Table of Contents

Package Contents 1
Specifications 1
Important Safeguards & Warnings 2
VeSync App Setup 7
Getting to Know Your Smart Air Fryer 8
Before First Use 9
Using Your Smart Air Fryer 10
Troubleshooting 15
Limited Warranty Information 16
Regional Customer Support 18

Package Contents

1 × Cosori ICONIC™ Dual 8.6 L Smart Air Fryer
2 × Crisper Plate
1 × User Manual
1 × Quick Start Guide
1 × Recipe Book

Specifications

Model	CAF-SE901S-CEU
Power Supply	AC 220–240V, 50/60Hz
Rated Power	2,700W
Capacity	8.6 L (serves 3–6 people)
Temperature Range	30°–230°C / 90°–450°F
Time Range	1 min–24 hr
Dimensions (including handle, L × W × H)	40.2 x 44.0 x 29.5 cm / 15.8 x 17.3 x 11.6 in
Dimensions (not including handle, L × W × H)	32.5 x 44.0 x 29.5 cm / 12.8 x 17.3 x 11.6 in
Weight	9.8 kg / 21.6 lb
Off Mode Power Consumption	< 0.5W
Networked Standby Mode Power Consumption	< 2.0W
Wi-Fi Frequency Range	2412–2472MHz < 20dBm (E.I.R.P.)
Bluetooth Frequency Range	2402–2480MHz < 10dBm (E.I.R.P.)

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safeguards & Warnings

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

KEY SAFETY POINTS

CAUTION HOT: After cooking is complete, **do not** touch the outer surface of the air fryer for 30 minutes as it may be hot.

- **Do not** touch hot surfaces Use handles.
- Use caution when turning the baskets over after cooking, as the hot crisper plates 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 authorised service facility for examination, repair, or adjustment. Contact **Regional Customer Support** (see page 18).
- **Do not** use your air fryer if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged.

Contact **Regional Customer Support** (see page 18).

- 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 baskets and crisper plates or disposing of hot grease.
- **Always** place the crisper plates and baskets on a heat-resistant surface after removing them from the air fryer.
- **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 authorised service representative, contact **Regional Customer Support** (see page 18).
- For instructions on cleaning the accessories, see **Care & Maintenance** (page 14)
- Not for commercial use. Household use **only**.

WHILE AIR FRYING

- An air fryer works with hot air **only**. **Never** fill the baskets with oil or fat.
- **Never** use your air fryer without the baskets 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 baskets. Heaping amounts of food may touch the heating coils and cause a fire hazard.
- **Do not** touch accessories (including the crisper plates) during or immediately after air frying.
- **Do not** place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials into your air fryer.
- **Never** put baking or parchment paper into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.
- If lining the baskets 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 baskets out. If the cause was not burnt food, contact **Regional Customer Support** (see page 18).
- To turn the air fryer off, tap ⏻ once. The display will show **STANDBY**, ⏻ will remain orange, and all other buttons will turn off.
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.
- **Do not** use **AIR FRY** or **ROAST** cooking functions for thin, lightweight food. Air circulation may cause food to lift and touch the heating coils.

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.
- **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, 50/60Hz** electrical systems. **Do not** plug into another type of outlet.
- Keep the air fryer and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- If the power-supply cord is damaged, it must be replaced by VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Regional Customer Support** (see page 18).

EXTENSION CORDS

- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the air fryer.
  - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
  - If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

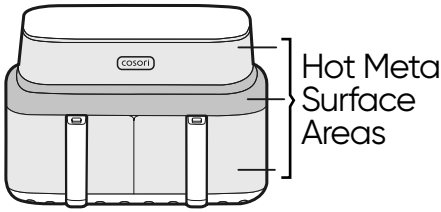
WARNING: Any other servicing should be performed by an authorised service representative.

Safety Information (cont.)

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



CAUTION: Hot surface.



Avoid touching the air fryer's metal surfaces, especially the hot areas, during operation and 30 minutes after cooking has completed to prevent burns.



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 15 or Android version 8 (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: *With a VeSync account, you can allow your family and friends to control your smart air fryer.*

3. Plug in your smart air fryer to enter pairing mode.
4. Tap + and select your smart air fryer.
5. Follow the in-app instructions to set up your smart air fryer.

Note:

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

DISCONNECTING FROM WI-FI

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

VeSync App Features

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

REMOTE CONTROL

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

IN-APP RECIPES

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

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

Getting to Know Your Smart Air Fryer

Your smart air fryer uses DC motors which heats up the air fryer quicker and allows for precise air flow and variable fan speed, so your food cooks exactly the way you want it.

Note:

- ***Do not*** *try to open the top of the air fryer. This is not a lid.*
- *The baskets are made of stainless steel with nonstick, ceramic coating.*

AIR FRYER DIAGRAM *[FIGURE 1.1]*

1. Control Panel
2. Crisper Plates
3. Silicone Stoppers
4. Basket Release Button
5. Basket Handles
6. Left Basket (Zone L)
7. Right Basket (Zone R)
8. Heating Elements
9. Air Outlet
10. Power Cord

Display Diagram

Note: *When you tap a button to use a function, it will turn orange to show that it is selected.*

CONTROL PANEL *[FIGURE 1.2]*

- **A.** Increase/Decrease Temperature
- **B.** Increase/Decrease Time
- **C.** On/Off
- **D.** Start/Pause
- **E.** Select Zone L or Zone R
- **F.** MATCH Cooking
- **G.** SYNC Cooking
- **H.** Cooking Functions

DISPLAY *[FIGURE 1.3]*

- **I.** Standby Indicator
- **J.** Wi-Fi Indicator
- **K.** Left Basket Cooking Status
- **L.** Left Basket Temp/Time
- **M.** Left Basket Fan Speed (1–5)
- **N.** Right Basket Cooking Status
- **O.** Right Basket Temp/Time
- **P.** Right Basket Fan Speed (1–5)

DISPLAY MESSAGES *[FIGURE 1.4]*

- **a.** Standby
- **b.** Cooking
- **c.** Paused
- **d.** Ready
- **e.** Basket Removed

Before First Use

SETTING UP

1. Before you get started, remove the air fryer from the product bag and discard all packaging from the air fryer, including any temporary stickers.

   Important: *Remove the baskets and discard all packaging material inside.* ***[Figure 2]***

2. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface. Keep away from areas that can be damaged by hot air or steam (such as walls or cupboards).

Note:

- *Leave at least 13 cm / 5 inches of space behind the air fryer.* ***[Figure 3]***
- *Leave enough room in front of the air fryer to remove the baskets.*

3. Wash both the baskets and crisper plates thoroughly using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.

CAUTION:

- *Gentle handwashing is recommended to prolong the life of the ceramic coating on the crisper plates and inside the baskets.*
- *Avoid using abrasive cleaning materials on the baskets and crisper plates. These will scratch or damage their surfaces.*
- *If you notice any cracking or peeling in the coating of the crisper plates or baskets, we recommend replacing them to maintain cooking performance.*

4. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
5. Place the crisper plates back into the baskets. Tilt the crisper plate to insert one side first,then press down on the other side.
6. Place the baskets inside the air fryer.

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, then plug in the air fryer and turn on.
2. Tap **AIR FRY**, then tap **MATCH**. The display will show "**195°C**". Adjust the time to 5 minutes.
3. Tap ▶‖ to begin.
4. When finished, the air fryer will beep and the display will show "**End**".
5. Press the basket release button and remove each basket. Let the baskets cool completely for 10–30 minutes.

Note:

- *Use caution when turning the baskets over after cooking, as the hot crisper plates may fall out and create a safety hazard.*
- ***Do not** unscrew the basket handles from the baskets.*

SILICONE STOPPERS

- Each crisper plate contains 4 silicone stoppers made of food-safe material. These stoppers keep the plate fitted to the bottom of the basket.
- When placing the crisper plates into the baskets, tilt the crisper plate to insert one side first, then press down on the other side. ***[Figure 4]***
- Forcing the crisper plates into the baskets incorrectly may cause damage.
- Make sure children **do not** play with the silicone stoppers or swallow them.

Using Your Smart Air Fryer

Note:

- ***Do not*** *place anything on top of your air fryer to avoid damaging the glass control panel.* ***[Figure 5]***
- *An air fryer is not a deep fryer.* ***Do not*** *fill the baskets with oil, frying fat, or any liquid.*
- *When taking the baskets out of the air fryer, be careful of hot steam.*

COOKING FUNCTIONS

Using a cooking function is the easiest way to cook. Functions are programmed with an ideal time, temperature, and fan speed for cooking certain foods. Time and temperature for all cooking functions can be adjusted.

To Customise a Cooking Function:

1. Select a function and adjust the time and temperature using ∧ and ∨ .
2. Press and hold the ∧ or ∨ to rapidly increase or decrease the time or temperature.

Note: *Fan speed cannot be customised.*

To Reset All Cooking Functions:

- Press and hold ⏻ for 15 seconds.

COOKING CHART

Function	Default Temperature	Default Time	Temperature Range	Time Range	Fan Speed
AIR FRY	195°C / 385°F	10 min	120°–230°C / 250°–450°F	1–60 min	5
ROAST	220°C / 425°F	12 min	175°–230°C / 350°–450°F	1–60 min	5
GRILL	230°C / 450°F	5 min	200°–230°C / 390°–450°F	1–30 min	5
REHEAT	200°C / 390°F	5 min	150°–220°C / 300°–425°F	1–60 min	4
BAKE	165°C / 330°F	20 min	80°–205°C / 180°–400°F	1–60 min	3
Dehydrate (“DRY”)	55°C / 135°F	6 hr	35°–95°C / 100°–200°F	15 min–24 hr	2
PROOF	30°C / 90°F	60 min	30°–45°C / 90°–110°F	15 min–12 hr	1

Note: *Results may vary. Time and temperature for all cooking functions can be adjusted. To go back to default settings, press and hold the cooking function’s button on the display.*

COOKING WITH ONE BASKET

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

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

4. Optionally, adjust the temperature and time by tapping ∧ or ∨. You can do this anytime during cooking.

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

5. Tap ▶‖ to begin cooking.
6. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show "**End**".
7. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove food from the basket.
8. Allow to cool before cleaning.

CAUTION:

- *The hot crisper plate may fall out when turning the basket over.*
- *Make sure the basket is resting on a flat surface.*
- *Be cautious of the hot fat or oil that can collect at the bottom of the basket. To avoid splashing, drain before replacing the basket.*

COOKING WITH TWO BASKETS

Use both air fryer's baskets to cook different foods at the same time. Left Basket and Right Basket can be controlled independently from one another.

1. Place the crisper plates into the baskets. The crisper plate allows excess oil to drip down to the bottom of the basket.
2. Tap ⏻, then tap Ⓛ to select the left basket.
3. Select a cooking function.

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

4. Optionally, adjust the temperature and time by tapping ∧ or ∨. You can do this anytime during cooking.

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

5. Tap Ⓡ to select the right basket.
6. Select a cooking function and adjust the temperature and time if needed.
7. Tap ▶‖ to begin cooking with both baskets.

Note:

- *To pause cooking, select the left or right basket button, then tap ▶‖.*
- *If you remove one basket during cooking, the heating for that side will pause and the other basket will remain cooking.*

8. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show "**End**".
9. Take the baskets out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove the food from the baskets.
10. Allow to cool before cleaning.

CAUTION:

- *The hot crisper plates may fall out when turning the baskets over.*
- *Make sure the baskets are resting on a flat surface.*
- *Be cautious of the hot fat or oil that can collect at the bottom of the baskets. To avoid splashing, drain before replacing the baskets.*

MATCH COOKING

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

1. Tap ⏻, select a cooking function.
2. Tap **MATCH**.
3. Optionally, adjust the time and temperature using the ∧ and ∨.
4. Tap ▶‖ to begin air frying with both baskets.

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

SYNC COOKING

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

1. Tap ⏻, then tap Ⓛ to select the left basket.
2. Select a cooking function and adjust the settings if needed.
3. Tap Ⓡ to select the right basket.
4. Select a cooking function and adjust the settings if needed.
5. Tap **SYNC**.
6. The basket with the longer cooking time will begin cooking first, while the other basket with the shorter cooking time will show "**Hold**" on the display. Once the remaining time of both baskets match, the basket on hold will start cooking.
7. Both baskets will finish cooking at the same time.

TO CANCEL COOKING IN A SINGLE BASKET

Press and hold Ⓛ or Ⓡ for 3 seconds to cancel cooking in that basket.

COOKING TIPS

Overfilling

If the baskets are overfillied, food will cook unevenly.

Using Oil

- Adding a small amount of oil to your food will make it crisper. 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.

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 baskets.
- 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.
- Refer to the **Cooking Chart** to select the ideal cooking function for your recipe (page 10).

French Fries

- Coat with 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 × 7.6-cm / ¼ × 3-inch strips.

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

Foods to Check

- Small foods that are stacked will usually need shaking, such as roasted potatoes, fries, or chicken tenders.
- Larger pieces of meat like steaks and ribs benefit from flipping to ensure even browning.
- Checking baked goods like cakes and muffins at the halfway point can help avoid over and underbaking.

MORE FUNCTIONS

Switching Temperature Units

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

Pausing

- Tap ▶‖ to pause dual basket cooking and single basket cooking. To pause a single basket during dual basket cooking, select the basekt you want to pause, then tap ▶‖. When paused, the air fryer will stop heating, and ▶‖ will blink.
- After 9 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.
- This function allows you to pause cooking without removing the basket from the air fryer.
- If you remove one basket during cooking, the heating for that side will pause and the other basket will remain cooking.

AUTOMATICALLY RESUME COOKING

- If you pull out a basket, the air fryer will pause cooking automatically for that basket. The display will show "----".
- When you return the basket, the air fryer will automatically resume cooking based on your previous settings.

AUTOMATIC SHUTOFF

The display will automatically switch off after 9 minutes of inactivity when the appliance is powered on, paused, the basket is removed, or cooking has finished.

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

AUTOMATIC STANDBY

The display will automatically switch off after 9 minutes of inactivity when the appliance is powered on, paused, the basket is removed, or cooking has finished.

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

Care & Maintenance

Note: ***Always*** *clean the air fryer baskets and crisper plates after every use.*

1. Turn off and unplug the air fryer. Allow it to cool completely before cleaning. Pull out the baskets for faster cooling.
2. The baskets and crisper plates are dishwasher-safe. You can also wash the basket and crisper plate using a non-abrasive sponge with hot water and a mild detergent.
3. For the stainless steel housing:

    a. Wipe the outside of the air fryer with a microfibre cloth or stainless steel polishing cloth to remove any fingerprints or marks.
    b. For blemishes or tarnishing, use a stainless steel cleaner with a soft, damp cloth, gently rubbing with the metal grain for best results.

Note: ***Do not*** *use appliance wax, polish, bleach, steel wool, abrasive sponges and chemicals, or commercial oven cleaners on the air fryer.*

CAUTION: *Gentle handwashing is recommended to prolong the life of the ceramic coating on the crisper plate and inside the basket.*

- *Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials on the baskets and crisper plates. These will scratch or damage their surfaces*
- *Avoid dropping the baskets and crisper plates, as well as hitting or bumping them with other hard objects. This may cause damage to the coating.*
- *If you notice any cracking or peeling in the nonstick coating of the crisper plate or basket, we recommend replacing them to maintain cooking performance.*

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 baskets and crisper plates and scrub. Let the baskets and crisper plates sit for 15 minutes before rinsing.
    c. Wash baskets with soap and water before using.

5. Clean the cavity 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 6]***
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 **Regional Customer Support** (see page 18).

Troubleshooting

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the baskets securely into the air fryer.
Food is not completely cooked.	Place smaller batches of food items into the baskets. If the baskets are overstuffed, then food will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Food is not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on food can increase crispiness (see **Cooking Tips**, page 12).
French fries are not cooked correctly.	See **French Fries** (page 12).
Baskets will not slide into the air fryer securely.	Make sure the baskets are not overfilled with food.
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 baskets 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 baskets may be hotter than usual. This is normal and should not affect cooking. Handle the baskets 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 baskets out. If the cause was not burnt food, contact **Regional Customer Support** (see page 18).
Display shows Error Code "E01/E24"	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact **Regional Customer Support** (see page 18).
Display shows Error Code "E02/E25"	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact **Regional Customer Support** (see page 18).
Display shows Error Code "E03/E28"	The air fryer's overheat protection has activated. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show"**E03/E28**", contact **Regional Customer Support** (see page 18).
Display shows Error Code "E12/E30"	There is a failure of DC motor. Contact **Regional Customer Support** (see page 18).

If your problem is not listed, please contact **Regional Customer Support** (see page 18).

Declaration of Conformity

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

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

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

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. is under licence. Other trademarks and trade names are those of their respective owners.

Limited Warranty Information

Product Name	Cosori ICONIC™ Dual 8.6 L Smart Air Fryer
Model	CAF-SE901S-CEU
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

"VESYNC" is a trade name used herein for the warranty providers. For products directly sold in the United States, the warranty is provided by AROVAST CORPORATION. For products directly sold in EU Member States, the warranty is provided by ETEKCITY GMBH. "VESYNC" is used for reference purpose only and do not alter or expand the territorial warranty obligations of either entity.

Five (5) Year* Limited Consumer Product Warranty For COSORI ICONIC Air Fryer

VESYNC guarantees that the **Base Unit** of your air fryer will be free from material and workmanship defects for five (5) years from the original purchase date. The Base Unit **does not include the baskets, crisper plates & silicone feet.** This warranty applies only in the region of original purchase and only if the product is used properly, following the instructions provided.
***This warranty does not affect any statutory rights under applicable consumer protection laws in your region, and where required, the warranty period will be extended in accordance with such laws.**

Your Limited Warranty Benefits

During the above-mentioned warranty period, VESYNC may, at its sole discretion, (i) issue a refund, (ii) repair defects in materials or workmanship, or (iii) replace the product with one of equal or greater value.

Who is Covered?

This warranty applies only to the original purchaser and cannot be transferred to later

owners, even if the product is resold during the warranty period. To claim warranty benefits, the original purchaser must provide proof of the defect and the purchase date.

Be Aware of Unauthorized Dealers or Sellers.

This warranty does not cover products bought from unauthorized sellers. It only applies to purchases from authorized dealers who follow VESYNC's quality standards. Products from unauthorized sellers may be counterfeit, used, defective, or not suited for your country. To ensure authenticity and warranty coverage, buy only from VESYNC or its authorized dealers.
If you're unsure about a seller or think you purchased from an unauthorized source, please contact Regional Customer Support.

What's Not Covered?

- **The baskets, crisper plates & silicone feet are eligible for a one (1) year limited consumer product warranty from the original purchase date of the ICONIC air fryer.**
- Normal wear and tear, including parts that naturally wear out over time.
- Altered or unreadable proof of purchase.
- Altered, removed, or unreadable model numbers, serial numbers, or production date codes.
- Products that have been modified from their original condition.
- Damage from not following the user manual's instructions.
- Damage caused by using unapproved accessories or peripherals.
- Damage from accidents, misuse, abuse, or improper maintenance.
- Repairs or services done by unauthorized providers or anyone other than VESYNC.
- Damage from commercial, rental, or unintended uses.
- Damage caused by animals, lightning, abnormal voltage, fire, natural disasters, transport or overly excessive usage of dishwasher.
- Any incidental or consequential damages, including indirect damage, temporary loss of use, or related out-of-pocket expenses.
- Damage or defects exceeding the product's original cost.

Claiming Your Limited Warranty Service in 5 Simple Steps:

1. Confirm that your product is still within the warranty period.
2. Have a copy of your invoice, order ID, or proof of purchase.
3. Keep your product—do not dispose of it before contacting us.
4. Reach out to Regional Customer Support based on the region of original purchase.
5. If your request is approved, return the product along with a copy of your invoice and order ID. Warranty service is available only in the region of original purchase and may vary by location.

Sole and Exclusive Remedy.

THIS LIMITED WARRANTY IS VESYNC'S ONLY RESPONSIBILITY AND YOUR ONLY SOLUTION FOR ANY PRODUCT ISSUES OR WARRANTY CLAIMS. IT REPLACES ALL OTHER WARRANTIES. NO VESYNC EMPLOYEE OR ANY OTHER PARTY IS AUTHORIZED TO OFFER ADDITIONAL WARRANTIES BEYOND WHAT IS STATED HERE.

Disclaimer of Limited Warranties.

TO THE FULLEST EXTENT ALLOWED BY LAW, EXCEPT FOR THE WARRANTIES PROVIDED IN THIS POLICY, VESYNC PRODUCTS ARE SOLD "AS IS." VESYNC DISCLAIMS ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, NON-INFRINGEMENT, AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE.

LIMITATIONS OF LIABILITY.

TO THE FULLEST EXTENT ALLOWED BY LAW, VESYNC, ITS AFFILIATES, AND THEIR EMPLOYEES, AGENTS, OR DIRECTORS ARE NOT LIABLE FOR:

(A) DAMAGES EXCEEDING THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT, OR
(B) INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, OR PUNITIVE DAMAGES, EVEN IF VESYNC WAS AWARE OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES.

VESYNC'S LIABILITY WILL NEVER EXCEED THE AMOUNT YOU PAID FOR THE DEFECTIVE PRODUCT, AND VESYNC IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INCIDENTAL, SPECIAL, OR PUNITIVE DAMAGES, WHETHER DIRECT OR INDIRECT.

EXCEPT AS STATED IN THIS WARRANTY, VESYNC IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY COSTS RELATED TO THE REPLACEMENT OR REPAIR OF PRODUCTS, INCLUDING LABOR, INSTALLATION, OR REMOVAL OF THE PRODUCT.

OTHER RIGHTS YOU MAY HAVE

SOME JURISDICTIONS DO NOT ALLOW (1) THE EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES, (2) LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES, OR (3) THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. IN THOSE CASES, THE DISCLAIMERS IN THIS POLICY MAY NOT APPLY TO YOU. YOU WILL ONLY HAVE THE IMPLIED WARRANTIES REQUIRED BY APPLICABLE LAW.
THE LIMITATIONS ON WARRANTIES, LIABILITY, AND REMEDIES APPLY TO THE FULLEST EXTENT ALLOWED BY LAW.
THIS LIMITED WARRANTY PROVIDES SPECIFIC LEGAL RIGHTS, BUT YOU MAY HAVE ADDITIONAL RIGHTS DEPENDING ON YOUR JURISDICTION. PLEASE REVIEW LOCAL LAWS TO FULLY UNDERSTAND YOUR RIGHTS.

U.S. CALIFORNIA RESIDENTS ONLY:

The Warranty Period begins on the original date of delivery or pick-up.

CHANGES TO THIS POLICY

The terms and availability of this warranty may be updated at any time, but any changes will not apply to past claims.

Regional Customer Support

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

Region	Email*
United States	support@cosori.com
United Kingdom	support.uk@cosori.com
France	support.fr@cosori.com
Deutschland	support.de@cosori.com
Italia	support.it@cosori.com
España	support.es@cosori.com
Europe (general)	support.eu@cosori.com
EU Retail	support.europe@cosori.com

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

Arovast Corporation

Office Address: 1775 Flight Way Suite 150 Tustin, CA 92782, USA

Etekcity GmbH

Office Address: 3rd Floor, Niederkasseler Lohweg 189, 40547 Düsseldorf, Germany

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:

Inhaltsverzeichnis

Inhalt des Pakets	1
Technische Daten	1
Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise	2
Einrichtung der VeSync-App	7
Überblick über Ihre Heißluftfritteuse	8
Vor der ersten Verwendung	9
Verwendung Ihrer Heißluftfritteuse	10
Fehlersuche	15
COSORI Eingeschränkte Produktgarantie	16
Regionaler Kundendienst	18

Inhalt des Pakets

1 × Cosori ICONIC™ mit zwei Körben
Intelligente 8,6-L-Heißluftfritteuse
2 × Knusperplatte
1 × Bedienungsanleitung
1 × Schnellstartanleitung
1 × Kochbuch

Technische Daten

Modell	CAF-SE901S-CEU
Stromversorgung	AC 220–240V, 50/60 Hz
Nennleistung	2700 W
Kapazität	8,6 L (für 3–6 Personen)
Temperaturbereich	30°–230 °C/ 90°–450 °F
Zeitbereich	1 min–24 Std.
Abmessungen (einschließlich Griff, L × B × H)	40,2 × 44,0 × 29,5 cm / 15,8 × 17,3 × 11,6 in
Abmessungen (ohne Griff, L × B × H)	32,5 × 44,0 × 29,5 cm / 12,8 × 17,3 × 11,6 in
Gewicht	9,8 kg / 21,6 lb
Stromverbrauch im Aus-Zustand	<0,5 W
Stromverbrauch im vernetzten Standby-Zustand	<2,0 W
Wi-Fi Frequenzbereich	2412–2472 MHz < 20 dBm (E.I.R.P.)
Bluetooth Frequenzbereich	2402–2480 MHz < 10 dBm (E.I.R.P.)

DE

LESEN UND HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

VORSICHT HEISS: Berühren Sie nach Abschluss des Garvorgangs 30 Minuten lang **nicht** die Außenfläche der Heißluftfritteuse, da sie heiß sein könnte.

- Berühren Sie **keine** heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Körbe nach dem Garen umdrehen, da die heißen Knusperplatten herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.
- Setzen Sie die Knusperplatte fest in den Frittierkorb ein, um ein eventuelles Herausfallen zu verhindern.
- Versperren Sie **keine** Lüftungsöffnungen. Heißer Dampf wird durch Öffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- Verwenden Sie **immer** eine Zange, um heiße Speisen vorsichtig zu entnehmen.

ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen **das Gehäuse, das Kabel oder den Stecker der Heißluftfritteuse nicht** in Wasser oder Flüssigkeiten.
- Bei der Benutzung des Produkts durch Kinder oder in deren Nähe ist eine ständige Beaufsichtigung erforderlich. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten autorisierten Kundendienststelle. Wenden Sie sich an den **regionalen Kundendienst** (siehe Seite 18).
- Benutzen Sie Ihre Luftfritteuse **nicht**, wenn sie beschädigt ist, nicht funktioniert oder das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Wenden Sie sich an den **regionalen Kundendienst** (siehe Seite 18).

- Die Verwendung von Zubehörteilen wird von Cosori nicht empfohlen und kann zu Verletzungen führen.
- Verwenden Sie das Gerät **nicht** im Freien.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse oder eines ihrer Teile **nicht** auf einen Herd, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen beheizten Ofen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie die Körbe und die Knusperplatten entfernen oder heißes Fett entsorgen.
- Legen Sie die Knusperplatten und Körbe **immer** auf eine hitzebeständige Oberfläche, nachdem Sie sie aus der Heißluftfritteuse genommen haben.
- Reinigen Sie **nicht** mit Scheuerschwämmen aus Metall. Metallteile können sich vom Pad lösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Stellen Sie **keine** Gegenstände auf die Heißluftfritteuse. Bewahren Sie **keine** Gegenstände im Inneren der Heißluftfritteuse auf.
- Diese Heißluftfritteuse kann von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichenden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder sie in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen worden sind und die mit der Benutzung verbundenen Gefahren verstehen.
- Erlauben Sie Kindern **nicht**, die Heißluftfritteuse zu reinigen oder zu warten, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit der Heißluftfritteuse spielen.
- Die Heißluftfritteuse ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitsteuerung oder ein separates Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.
- Um das Gerät auszuschalten, schalten Sie ein beliebiges Bedienelement aus, und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse **nicht** für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Jegliche Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden. Wenden Sie sich an den **regionalen Kundendienst** (siehe Seite 18).
- Anweisungen zur Reinigung des Zubehörs finden Sie unter **Pflege und Wartung** (siehe Seite 14)
- Nicht für den gewerblichen Gebrauch. Nur für den Hausgebrauch.

WÄHREND DES HEISSLUFTFRITTIERENS

- Eine Luftfritteuse **arbeitet** nur mit Heißluft. Füllen Sie die Körbe **niemals** mit Öl oder Fett.
- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse **niemals** ohne eingesetzte Körbe.
- Legen Sie **keine** übergroßen Lebensmittel oder Metallutensilien in die Heißluftfritteuse, da sie einen Brand oder einen elektrischen Schlag verursachen können.
- Füllen Sie die Körbe **nicht** übermäßig. Zu große Mengen an Lebensmitteln können die Heizspiralen berühren und eine Brandgefahr darstellen.
- Berühren Sie das Zubehör (einschließlich der Knusperplatten) **nicht** während oder unmittelbar nach dem Frittieren.
- Legen Sie **kein** Papier, keine Pappe, keinen nicht hitzebeständigen Kunststoff oder ähnliche Materialien in Ihre Heißluftfritteuse.
- Legen Sie **niemals** Back- oder Pergamentpapier in die Heißluftfritteuse, wenn sich keine Lebensmittel darauf befinden. Durch die Luftzirkulation kann sich das Papier anheben und die Heizspiralen berühren.
- Wenn Sie die Körbe mit Folie auskleiden, achten Sie darauf, dass diese nicht mit den Heizelementen in Berührung kommt, da dies zu Überhitzung und Brandgefahr führen kann.
- Verwenden Sie **immer** hitzebeständige Behälter. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Behälter verwenden, die nicht aus Metall oder Glas sind.
- Um die Brandgefahr zu verringern, halten Sie die Fritteuse von brennbaren Materialien (Gardinen, Tischdecken usw.) fern. Verwenden Sie die Fritteuse auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die von Wärmequellen oder Flüssigkeiten entfernt ist.
- Schalten Sie die Fritteuse sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch austreten sehen. Weißer Rauch ist normal und wird durch erhitztes Fett oder Spritzer von Lebensmitteln verursacht, aber dunkler Rauch bedeutet, dass Lebensmittel verbrennen oder dass ein Problem mit dem Stromkreis vorliegt. Warten Sie, bis der Rauch abgezogen ist, bevor Sie die Körbe herausnehmen. Wenn die Ursache nicht verbranntes Essen war, wenden Sie sich an den **regionalen Kundendienst** (siehe Seite 18).
- Um die Heißluftfritteuse auszuschalten, tippen Sie einmal auf ⏻. Das Display zeigt **STANDBY** an, ⏻ bleibt orange und alle anderen Tasten schalten sich aus.
- Lassen Sie Ihre Heißluftfritteuse **nicht** unbeaufsichtigt, während sie in Betrieb ist.
- Verwenden Sie die Funktionen **HEISSLUFTFRITTIEREN** oder **BRATEN nicht** für dünne, leichte Lebensmittel. Durch die Luftzirkulation können sich die Lebensmittel anheben und die Heizspiralen berühren.

STROM UND KABEL

- Schalten Sie die Fritteuse aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Um den Stecker zu ziehen, fassen Sie ihn am Kopf und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
- Lassen Sie das Netzkabel (oder ein Verlängerungskabel) nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Schließen Sie den Stecker immer an eine geerdete Steckdose an. Verändern Sie den Stecker in keiner Weise.
- Ihre Heißluftfritteuse darf nur mit 220–240 V, 50/60 Hz betrieben werden. Schließen Sie das Gerät nicht an eine andere Steckdose an.
- Bewahren Sie die Heißluftfritteuse und ihr Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um elektrische und Brandgefahren zu vermeiden. Wenden Sie sich hierfür an den **regionalen Kundendienst** (siehe Seite 18).

VERLÄNGERUNGSKABEL

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

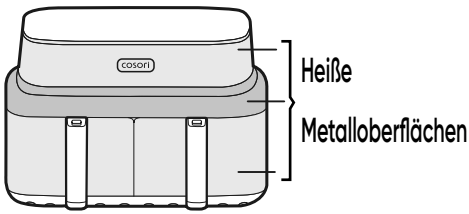
WARNUNG: Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienstvertreter durchgeführt werden.

Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

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



VORSICHT:
Heiße Oberfläche.



Berühren Sie die Metallflächen der Heißluftfritteuse, insbesondere heiße Fläche, nicht während des Betriebs und 30 Minuten nach Abschluss des Garvorgangs. Andernfalls können Verbrennungen auftreten.



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling abgegeben werden muss. Eine ordnungsgemäße Entsorgung und Wiederverwertung trägt zum Schutz der natürlichen Ressourcen, der menschlichen Gesundheit und der Umwelt bei. Weitere Informationen zur Entsorgung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde, einem Entsorgungsunternehmen oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Dieses Produkt ist RoHS-konform.

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

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Einrichtung der VeSync-App

Hinweis:
- *Die VeSync-App wird ständig verbessert und kann sich im Laufe der Zeit ändern. Wenn es Unterschiede gibt, folgen Sie den Anweisungen in der App.*
- *Erfordert ein Gerät zur Ausführung der App, WLAN oder mobile Daten und iOS Version 15 oder Android Version 8 (oder höher). Es können die üblichen Daten- und Messaging-Tarife gelten. Eine Registrierung ist erforderlich.*

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







Hinweis: *Android™-Benutzer*innen wählen für die Verwendung der VeSync-App „Allow" (Zulassen) aus.*

2. Öffnen Sie die VeSync-App. Wenn Sie bereits ein Konto haben, tippen Sie auf **Log In (Anmelden)**. Um ein neues Konto zu erstellen, tippen Sie auf **Sign Up (Registrieren)**.

Hinweis: *Mit einem VeSync-Konto können Sie Ihrer Familie und Ihren Freunden erlauben, Ihre intelligente Heißluftfritteuse zu bedienen.*

3. Schließen Sie Ihre intelligente Heißluftfritteuse an, um den Kopplungsmodus zu aktivieren.
4. Tippen Sie auf **+** und wählen Sie Ihre intelligente Heißluftfritteuse aus.
5. Folgen Sie den Anweisungen in der App, um Ihre intelligenten Heißluftfritteuse einzurichten.

Hinweis:
- *Sie können den Namen und das Symbol jederzeit ändern, indem Sie auf den Bildschirm der intelligenten Heißluftfritteuse gehen und auf ⚙ tippen.*

TRENNEN DER VERBINDUNG ZUM WLAN

- Um die WLAN-Verbindung zu trennen, halten Sie ⏻ 15 Sekunden lang gedrückt, bis die WLAN-Anzeige erlischt. Hierdurch werden die Standardeinstellungen Ihrer intelligenten Heißluftfritteuse wiederhergestellt und die Verbindung zur VeSync-App getrennt.
- Folgen Sie für eine erneute Verbindung der VeSync-App den In-App-Anweisungen zum Hinzufügen eines Geräts.

Funktionen der VeSync-App

Mithilfe der VeSync-App können Sie auf weitere intelligente Funktionen der intelligenten Heißluftfritteuse zugreifen, wie beispielsweise die folgenden.

FERNBEDIENUNG

- Alle Funktionen der Intelligente Heißluftfritteuse können aus der Ferne gesteuert werden, mit Ausnahme des Starts des Garvorgangs (zur Einhaltung der UL-Sicherheitsvorschriften).
- Der Garfortschritt kann aus der Ferne überwacht werden.

REZEPTE IN DER APP

- In der App sind vorprogrammierte Rezepte verfügbar, die von Cosoris eigenen Köchen erstellt wurden. 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

Überblick über Ihre Heißluftfritteuse

Ihre intelligente Heißluftfritteuse verwendet Gleichstrommotoren, die die Fritteuse schneller aufheizen und einen präzisen Luftstrom und eine variable Gebläsegeschwindigkeit ermöglichen, damit Ihr Essen genau so gart, wie Sie es wünschen.

Hinweis:
- *Versuchen Sie **nicht**, den Deckel der Heißluftfritteuse zu öffnen. Es handelt sich nicht um einen Deckel.*
- *Der Korb ist aus rostfreiem Stahl mit einer Antihaftbeschichtung aus Keramik gefertigt.*

DIAGRAMM DER HEISSLUFTFRITTEUSE *[ABBILDUNG 1.1]*

1. Bedienfeld
2. Knusperplatten
3. Silikonstopfen
4. Korbentriegelungstaste
5. Korbgriffe
6. Linker Korb (Zone L)
7. Rechter Korb (Zone R)
8. Heizelemente
9. Luftauslass
10. Netzkabel

Display-Diagramm

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

BEDIENFELD *[ABBILDUNG 1.2]*

A. Zu-/Abnahme-Temperatur
B. Zu-/Abnahme-Zeit
C. Ein-/Ausschalten
D. Start/Pause
E. Zone L oder Zone R auswählen
F. ANGLEICHEND-Garen
G. SYNCHRONISIEREN-Garen
H. Kochfunktionen

ANZEIGE *[ABBILDUNG 1.3]*

I. Standby-Anzeige
J. WLAN-Anzeige
K. Garstatus des linken Korbs
L. Temperatur/Zeit des linken Korbs
M. Lüfterdrehzahl (1–5) des linken Korbs
N. Garstatus des rechten Korbs
O. Temperatur/Zeit des rechten Korbs
P. Lüfterdrehzahl (1–5) des rechten Korbs

DISPLAY-MELDUNGEN *[ABBILDUNG 1.4]*

a. Standby
b. Zubereitung
c. Pausiert
d. Bereit
e. Korb entfernt

Vor der ersten Verwendung

EINRICHTEN

1. Entfernen Sie zunächst die Heißluftfritteuse aus dem Produktbeutel und entfernen Sie jegliche Verpackung von der Heißluftfritteuse, einschließlich temporärer Aufkleber.
   Wichtig: *Entfernen Sie die Körbe und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial darin.* ***[Abbildung 2]***
2. Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Halten Sie sich von Bereichen fern, die durch heiße Luft oder Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schränke).

Hinweis:

- *Lassen Sie hinter der Fritteuse einen Freiraum von mindestens 13 cm (5 Zoll).* ***[Abbildung 3]***
- *Lassen Sie vor der Heißluftfritteuse genügend Platz, um die Körbe herauszunehmen.*

3. Waschen Sie sowohl die Körbe als auch die Knusperplatten gründlich in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.

VORSICHT:

- *Zur Verlängerung der Lebensdauer der Keramikbeschichtung auf den Knusperplatten und in den Körben sollten diese sanft von Hand gespült werden.*
- *Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln für die Körbe und Knusperplatten. Diese würden die Oberflächen zerkratzen oder beschädigen.*
- *Wenn Sie Risse oder Abblätterungen in der Beschichtung der Knusperplatten und Körbe feststellen, sollten Sie sie zur Wahrung der Garleistung ersetzen.*

4. Wischen Sie die Heißluftfritteuse innen und außen mit einem leicht nassen Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab.
5. Setzen Sie die Knusperplatten wieder in die Körbe ein. Kippen Sie die Knusperplatte, um zuerst eine Seite einzulegen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten.
6. Setzen Sie die Körbe in die Fritteuse ein.

TESTLAUF

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

1. Vergewissern Sie sich, dass die Frittierkörbe leer sind, und schließen Sie dann die Heißluftfritteuse an und schalten Sie sie ein.
2. Tippen Sie auf **HEISSLUFTFRITTIEREN**, und dann auf **ABGLEICHEN**. Das Display zeigt „**195°C**". Stellen Sie die Zeit auf 5 Minuten ein.
3. Tippen Sie zum Starten auf ▶||.
4. Wenn die Heißluftfritteuse fertig ist, ertönt ein Signalton und auf dem Display wird „**End (Ende)**" angezeigt.
5. Drücken Sie die Korbentriegelungstaste und nehmen Sie jeden Korb heraus. Lassen Sie die Körbe 10–30 Minuten lang vollständig abkühlen.

Hinweis:

- *Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Körbe nach dem Garen umdrehen, da die heißen Knusperplatten herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.*
- *Schrauben Sie die Korbgriffe* ***nicht*** *von den Körben ab.*

SILIKONSTOPFEN

- Jede Knusperplatte enthält 4 Silikonstopper aus lebensmittelechtem Material. Diese Stopper halten die Platte am Boden des Korbs fest.
- Kippen Sie die Knusperplatten beim Einlegen in die Körbe, um zuerst eine Seite einzulegen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten. ***[Abbildung 4]***
- Wenn Sie die Knusperplatten nicht richtig in die Körbe drücken, können sie beschädigt werden.
- Achten Sie darauf, dass Kinder **nicht** mit den Silikonstoppern spielen oder sie verschlucken.

Verwendung Ihrer Heißluftfritteuse

Hinweis:

- *Legen Sie **keine** Gegenstände auf die Heißluftfritteuse, um das Bedienfeld aus Glas nicht zu beschädigen.* ***[Abbildung 5]***
- *Dies ist keine Öl-Heißluftfritteuse. Füllen Sie die Körbe **nicht** mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.*
- *Wenn Sie die Körbe aus der Fritteuse nehmen, achten Sie auf den heißen Dampf.*

KOCHFUNKTIONEN

Die Verwendung einer Kochfunktion ist die einfachste Art zu kochen. Die Funktionen sind mit einer idealen Zeit, Temperatur und Gebläsegeschwindigkeit für das Garen bestimmter Lebensmittel programmiert. Zeit und Temperatur für alle Garfunktionen können angepasst werden.

So passen Sie eine Garfunktion benutzerdefiniert an:

1. Wählen Sie eine Funktion und stellen Sie die Zeit und Temperatur mit ∧ und ∨ ein.
2. Halten Sie ∧ oder ∨ gedrückt, um die Zeit oder Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern.

Hinweis: *Die Lüftergeschwindigkeit kann nicht angepasst werden.*

So setzen Sie alle Garfunktionen zurück:

- Halten Sie ⏻ 15 Sekunden lang gedrückt.

GARTABELLE

Funktion	Standardtem-peratur	Standardzeit	Temperaturbe-reich	Zeitbereich	Gebläse-stufe
AIR FRY (Heißluftfrittieren)	195 °C / 385 °F	10 min	120–230 °C / 250–450 °F	1–60 min	5
ROAST (Braten)	220 °C / 425 °F	12 min	175–230 °C / 350–450 °F	1–60 min	5
GRILL (Grillen)	230 °C / 450 °F	5 min	200–230 °C / 390–450 °F	1–30 min	5
REHEAT (Aufwärmen)	200 °C / 390 °F	5 min	150–220 °C / 300–425 °F	1–60 min	4
BAKE (Backen)	165 °C / 330 °F	20 min	80–205 °C / 180–400 °F	1–60 min	3
DRY (Dörren)	55 °C / 135 °F	6 Std.	35–95 °C / 100–200 °F	15 min–24 h	2
PROOF (Gären)	30 °C / 90 °F	60 min	30–45 °C / 90–110 °F	15 min–12 h	1

Hinweis: *Ergebnisse können variieren. Zeit und Temperatur für alle Garfunktionen können angepasst werden. Um zu den Standardeinstellungen zurückzukehren, halten Sie die Taste der jeweiligen Garfunktion auf dem Display gedrückt.*

GAREN MIT EINEM KORB

1. Legen Sie die Knusperplatten in die Körbe. Die Knusperplatte sorgt dafür, dass überschüssiges Öl auf den Boden des Korbs tropft.
2. Tippen Sie auf ⏻, dann auf Ⓛ oder Ⓡ, um einen Korb auszuwählen.
3. Wählen Sie eine Garfunktion aus.

Hinweis: *Die Garfunktionen sind mit einer idealen Zeit und Temperatur für das Garen bestimmter Lebensmittel programmiert.*

4. Optional passen Sie die Temperatur und die Zeit an, indem Sie auf ∧ oder ∨ tippen. Sie können dies jederzeit während des Garens tun.

Hinweis: *Um die Zeit oder die Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern, halten Sie ∧ oder ∨ gedrückt.*

5. Tippen Sie auf ▶‖, um mit dem Garen zu beginnen.
6. Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ein 3-maliger Signalton. Das Display zeigt „**Ende**".
7. Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und achten Sie dabei auf den heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder ein hitzebeständiges Utensil, um die Speisen aus dem Korb zu nehmen.
8. Lassen Sie ihn vor dem Reinigen abkühlen.

VORSICHT:

- *Beim Umdrehen des Frittierkorbs kann die heiße Knusperplatte herausfallen.*
- *Vergewissern Sie sich, dass der Korb auf einer ebenen Oberfläche steht.*
- *Seien Sie vorsichtig, da sich heißes Fett oder Öl im unteren Bereich des Korbs ansammeln kann. Um Spritzer zu vermeiden, lassen Sie es ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen.*

GAREN MIT ZWEI KÖRBEN

Verwenden Sie beide Körbe der Heißluftfritteuse, um verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zu garen. Linker und rechter Korb können unabhängig voneinander gesteuert werden.

1. Legen Sie die Knusperplatten in die Körbe. Die Knusperplatte sorgt dafür, dass überschüssiges Öl auf den Boden des Korbs tropft.
2. Tippen Sie auf ⏻ und dann auf Ⓛ, um den linken Korb auszuwählen.
3. Wählen Sie eine Garfunktion aus.

Hinweis: *Die Garfunktionen sind mit einer idealen Zeit und Temperatur für das Garen bestimmter Lebensmittel programmiert.*

4. Optional passen Sie die Temperatur und die Zeit an, indem Sie auf ∧ oder ∨ tippen. Sie können dies jederzeit während des Garens tun.

Hinweis: *Um die Zeit oder die Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern, halten Sie ∧ oder ∨ gedrückt.*

5. Tippen Sie auf Ⓡ, um den rechten Korb auszuwählen.
6. Wählen Sie eine Kochfunktion und stellen Sie bei Bedarf die Temperatur und die Zeit ein.
7. Tippen Sie auf ▶‖, um den Garvorgang mit beiden Körben zu starten.

Hinweis:

- *Halten Sie den Garvorgang an, indem Sie die Taste des linken oder rechten Korbs wählen und dann auf ▶‖ tippen.*
- *Wenn Sie einen Korb während des Garvorgangs entfernen, wird das Heizen für diese Seite unterbrochen, während der andere Korb den Garvorgang fortsetzt.*

8. Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ein 3-maliger Signalton. Das Display zeigt „**Ende**".
9. Nehmen Sie die Körbe aus der Heißluftfritteuse und achten Sie dabei auf den heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder ein hitzebeständiges Utensil, um die Lebensmittel aus den Körben zu nehmen.
10. Lassen Sie ihn vor dem Reinigen abkühlen.

VORSICHT:

- *Beim Umdrehen der Körbe können die heißen Knusperplatten herausfallen.*
- *Vergewissern Sie sich, dass die Körbe auf einer ebenen Oberfläche stehen.*
- *Seien Sie vorsichtig, da sich heißes Fett oder Öl im unteren Bereich der Körbe ansammeln kann. Um Spritzer zu vermeiden, lassen Sie das Öl ab, bevor Sie die Körbe wieder einsetzen.*

ABGEGLICHENES GAREN

Die abgeglichene Garfunktion spiegelt die Einstellungen in der gesamten Fritteuse wider, so dass der linke und der rechte Korb mit der gleichen Zeit und Temperatur garen. So können Sie große Mengen auf einmal garen.

1. Tippen Sie auf ⏻ und wählen Sie eine Garfunktion aus.
2. Tippen Sie auf **ABGLEICHEN**.
3. Optional können Sie Zeit und Temperatur mit ∧ und ∨ einstellen.
4. Tippen Sie auf ▶‖, um das Luftgaren mit beiden Körben zu beginnen.

Hinweis: *Wenn einer oder beide Körbe aktuell garen, funktioniert das abgeglichene Garen nicht.*

SYNCHRONISIEREN-GAREN

Die Synchronisieren-Garfunktion synchronisiert automatisch beide Körbe, damit sie gleichzeitig fertig garen.

1. Tippen Sie auf ⏻ und dann auf (L), um den linken Korb auszuwählen.
2. Wählen Sie eine Kochfunktion und stellen Sie bei Bedarf die Einstellungen ein.
3. Tippen Sie auf (R), um den rechten Korb auszuwählen.
4. Wählen Sie eine Kochfunktion und stellen Sie bei Bedarf die Einstellungen ein.
5. Tippen Sie auf **SYNCHRONISIEREN**.
6. Der Korb mit der längeren Garzeit beginnt zuerst mit dem Garen, während der andere Korb mit der kürzeren Garzeit „**Halten**" am Display anzeigt. Sobald die beiden Körbe die gleiche Restzeit haben, beginnt der angehaltene Korb mit dem Garen.
7. Beide Körbe beenden den Garvorgang zur gleichen Zeit.

ABBRUCH DES GARENS IN EINEM EINZELNEN KORB

Halten Sie (L) oder (R) 3 Sekunden lang gedrückt, um den Garvorgang in diesem Korb abzubrechen.

KOCHTIPPS

Überfüllung

Wenn die Körbe überfüllt sind, werden die Speisen ungleichmäßig gegart.

Verwendung von Öl

- Wenn Sie eine kleine Menge Öl zu den Speisen geben, werden diese knuspriger. Verwenden Sie nicht mehr als 30 ml / 2 US-Esslöffel Öl.
- Ölsprays eignen sich hervorragend, um kleine Mengen Öl gleichmäßig auf alle Lebensmittel aufzutragen.

Lebensmitteltipps

- Sie können alle gefrorenen Lebensmittel oder Waren, die im Ofen gebacken werden können, in der Luft frittieren.
- Wenn Sie Kuchen, Torten oder andere Lebensmittel mit Füllung oder Teig zubereiten möchten, geben Sie die Lebensmittel in einen hitzebeständigen Behälter, bevor Sie sie in die Körbe legen.
- Beim Frittieren von Speisen mit hohem Fettgehalt sammelt sich das Fett unter den Knusperplatten. Um übermäßige Rauchentwicklung beim Garen zu vermeiden, gießen Sie das Fett nach dem Garen ab.
- Flüssig marinierte Speisen erzeugen Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie diese Lebensmittel vor dem Frittieren an der Luft trocken.
- Schauen Sie in der **Gartabelle** nach, um die ideale Garfunktion für Ihr Rezept auszuwählen (Seite 10).

Pommes frites

- Geben Sie 8-15 ml / ½-1 US-Esslöffel Öl darauf, um die Pommes knusprig zu machen.
- Wenn Sie Pommes frites aus rohen Kartoffeln zubereiten, weichen Sie die ungekochten Pommes frites vor dem Frittieren 15 Minuten in Wasser ein, um die Stärke zu entfernen. Vor dem Einfüllen des Öls mit einem Handtuch trocken tupfen.
- Schneiden Sie ungekochte Pommes frites kleiner, um sie knuspriger zu machen. Schneiden Sie die Pommes frites in 0,6 × 7,6 cm / ¼ × 3 Zoll große Streifen.

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

Zu überprüfende Lebensmittel

- Kleine Lebensmittel, die gestapelt sind, müssen in der Regel geschüttelt werden, wie z. B. Bratkartoffeln, Pommes frites oder Hähnchenschenkel.
- Größere Fleischstücke wie Steaks und Rippchen sollten gewendet werden, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.
- Wenn Sie Backwaren wie Kuchen und Muffins nach der Hälfte der Zeit kontrollieren, können Sie ein Über- oder Unterbacken vermeiden.

WEITERE FUNKTIONEN

Umschalten der Temperatureinheiten

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

Wird pausiert

- Tippen Sie auf ▶‖, um das Garen mit zwei Körben und mit einem Korb zu unterbrechen. Um einen einzelnen Korb beim Garen mit zwei Körben zu unterbrechen, wählen Sie den gewünschten Korb aus und tippen Sie dann auf ▶‖. Wenn die Fritteuse pausiert, hört sie auf zu heizen und ▶‖ blinkt.
- Nach 9 Minuten Inaktivität schaltet sich die Heißluftfritteuse aus.
- Mit dieser Funktion können Sie den Garvorgang unterbrechen, ohne den Korb aus der Heißluftfritteuse zu nehmen.
- Wenn Sie einen Korb während des Garvorgangs entfernen, wird das Heizen für diese Seite unterbrochen, während der andere Korb den Garvorgang fortsetzt.

AUTOMATISCHES FORTSETZEN DES GARVORGANGS

- Wenn Sie einen Korb herausnehmen, unterbricht die Heißluftfritteuse den Garvorgang für diesen Korb automatisch. Das Display zeigt „----".
- Wenn Sie den Korb wieder einsetzen, setzt die Fritteuse den Garvorgang automatisch auf der Grundlage Ihrer vorherigen Einstellungen fort.

AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN

Das Display schaltet sich nach 9 Minuten Inaktivität automatisch aus, wenn das Gerät eingeschaltet, pausiert, der Korb entfernt oder der Garvorgang abgeschlossen ist.

Wenn die folgenden Modi für die entsprechende Dauer inaktiv bleiben, ruft das Gerät den ausgeschalteten Modus auf, wenn es nicht mit dem Netzwerk verbunden ist.(min)		
Gerät ein	Alle Garfunktionen abgeschlossen	Vorheizen oder Pause
19	19	19

AUTOMATISCHER STANDBY

Das Display schaltet sich nach 9 Minuten Inaktivität automatisch aus, wenn das Gerät eingeschaltet, pausiert, der Korb entfernt oder der Garvorgang abgeschlossen ist.

Wenn der folgende Modus für die entsprechende Dauer inaktiv bleiben, ruft das Gerät den Netzwerk-Standby-Modus auf, wenn es mit dem Netzwerk verbunden ist.(min)		
Gerät ein	Alle Garfunktionen abgeschlossen	Vorheizen oder Pause
19	19	19

Pflege und Wartung

Hinweis: *Reinigen Sie die Frittierkörbe und die Knusperplatten* ***immer*** *nach jedem Gebrauch.*

1. Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Ziehen Sie die Körbe zum schnelleren Abkühlen heraus.
2. Die Körbe und die Knusperplatten sind spülmaschinengeeignet. Sie können den Korb und die Knusperplatte auch mit einem nicht scheuernden Schwamm mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel waschen.
3. Für das Gehäuse aus rostfreiem Stahl:

   a. Wischen Sie die Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem Mikrofasertuch oder einem Edelstahl-Poliertuch ab, um Fingerabdrücke oder Flecken zu entfernen.
   b. Bei Flecken oder Anlaufen verwenden Sie einen Edelstahlreiniger mit einem weichen, feuchten Tuch und reiben Sie sanft entsprechend der Metallmaserung, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Hinweis: Verwenden Sie ***kein*** *Gerätewachs, keine Politur, kein Bleichmittel, keine Stahlwolle, keine Scheuerschwämme oder Chemikalien und keine handelsüblichen Ofenreiniger für die Heißluftfritteuse.*

VORSICHT: *Zur Verlängerung der Lebensdauer der Keramikbeschichtung auf der Knusperplatte und im Korb sollten diese sanft von Hand gespült werden.*

- *Vermeiden Sie die Verwendung von Metallutensilien und scheuernden Reinigungsmitteln für die Körbe und die Knusperplatten. Diese würden die Oberflächen zerkratzen oder beschädigen.*
- *Vermeiden Sie es, die Körbe und die Knusperplatten fallen zu lassen oder sie mit anderen harten Gegenständen zu schlagen oder zu stoßen. Dies kann zu Schäden an der Beschichtung führen.*
- *Wenn Sie Risse oder Abblätterungen in der Antihaftbeschichtung der Knusperplatte oder des Korbs feststellen, sollten Sie diese zur Wahrung der Garleistung ersetzen.*

4. Bei hartnäckigem Fett:

   a. Mischen Sie in einer kleinen Schüssel 30 g Natron (2 US-EL) und 15 ml (1 US-EL) Wasser zu einer streichfähigen Paste.
   b. Verteilen Sie die Paste mit einem Schwamm auf den Körben und Knusperplatten und schrubben Sie sie. Lassen Sie die Paste 15 Minuten lang auf die Körbe und die Knusperplatten einwirken, bevor Sie sie abspülen.
   c. Spülen Sie die Körbe vor der Verwendung mit Wasser und Seife.

5. Reinigen Sie den Innenraum der Fritteuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. **Nicht** in Wasser eintauchen. Reinigen Sie die Heizspirale eventuell, um Lebensmittelreste zu entfernen. ***[Abbildung 6]***
6. Vor Gebrauch trocknen.

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

ZUBEHÖR

Für Ihre Heißluftfritteuse ist zusätzliches und Ersatzzubehör erhältlich. Weitere Informationen erhalten Sie vom **regionalen Kundendienst** (siehe Seite 18).

Fehlersuche

Problem	Mögliche Lösung
Die Fritteuse lässt sich nicht einschalten.	Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse an den Strom angeschlossen ist.
	Schieben Sie die Körbe wieder in die Heißluftfritteuse.
Die Lebensmittel sind nicht vollständig gegart.	Legen Sie kleinere Chargen von Lebensmitteln in die Körbe. Wenn die Körbe zu voll sind, werden die Lebensmittel nicht vollständig gegart.
	Erhöhen Sie die Gartemperatur oder -zeit.
Die Speisen sind nach dem Frittieren nicht knusprig.	Das Besprühen oder Einpinseln der Speisen mit einer kleinen Menge Öl kann die Knusprigkeit erhöhen (siehe **Kochtipps**, Seite 12).
Die Pommes frites sind nicht richtig gegart.	Siehe **Pommes frites** (Seite 12).
Die Körbe gleiten nicht sicher in die Fritteuse.	Vergewissern Sie sich, dass die Körbe nicht zu sehr mit Lebensmitteln gefüllt sind.
Aus der Heißluftfritteuse kommt weißer Rauch oder Dampf.	Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen oder während des Garens, kann weißer Rauch oder Dampf austreten. Das ist normal.
	Vergewissern Sie sich, dass die Körbe und das Innere der Fritteuse richtig gereinigt und nicht fettig sind.
	Wenn Sie fettige Speisen zubereiten, sammelt sich Öl unter den Knusperplatten. Dieses Öl erzeugt weißen Rauch, und die Körbe sind möglicherweise heißer als sonst. Das ist normal und sollte den Garvorgang nicht beeinträchtigen. Behandeln Sie die Körbe mit Vorsicht.
Aus der Heißluftfritteuse kommt dunkler Rauch.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker der Fritteuse. Dunkler Rauch bedeutet, dass Lebensmittel verbrennen oder ein Schaltkreisproblem vorliegt. Warten Sie, bis der Rauch abgezogen ist, bevor Sie die Körbe herausnehmen. Wenn die Ursache nicht verbranntes Essen war, wenden Sie sich an den **regionalen Kundendienst** (siehe Seite 18).
Auf dem Display wird der Fehlercode „E01/E24“ angezeigt	Der Temperaturwächter hat einen offenen Stromkreis. Wenden Sie sich an den **regionalen Kundendienst** (siehe Seite 18).
Auf dem Display wird der Fehlercode „E02/E25“ angezeigt	Es liegt ein Kurzschluss im Temperaturwächter vor. Wenden Sie sich an den **regionalen Kundendienst** (siehe Seite 18).
Auf dem Display wird der Fehlercode „E03/E28“ angezeigt	Der Überhitzungsschutz der Heißluftfritteuse wurde aktiviert. Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie sie vollständig abkühlen. Wenn das Display weiterhin „**E03/E28**“ anzeigt, wenden Sie sich an den **regionalen Kundendienst** (siehe Seite 18).
Auf dem Display wird der Fehlercode „E12/E30“ angezeigt	Der DC-Strommotor ist ausgefallen. Wenden Sie sich an den **regionalen Kundendienst** (siehe Seite 18).

Wenn Ihr Problem nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich bitte an den **regionalen Kundendienst** (siehe Seite 18).

Konformitätserklärung

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. 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 UK-Richtlinienanforderungen entspricht. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter: https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc
Dieses Gerät sollte mit einem Mindestabstand von 20 cm zwischen der Strahlungsquelle und Ihrem Körper verwendet werden. Dieser Transmitter darf nicht gemeinsam mit einer anderen Antenne oder einem Transmitter aufgestellt oder betrieben werden.

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

Urheberrechte

Google, Android und Google Play sind Marken von Google LLC.
App Store® ist eine Marke von Apple Inc.
Wi-Fi ist eine eingetragene Marke der Wi-Fi 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 jede Verwendung dieser Marken durch die VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. steht unter Lizenz. Andere Marken und Handelsnamen sind Eigentum der jeweiligen Inhaber.

COSORI Eingeschränkte Produktgarantie

Produktname	Cosori ICONIC™ mit zwei Körben, intelligente 8,6-L-Heißluftfritteuse
Modell	CAF-SE901S-CEU
Zu Ihrer eigenen Information empfehlen wir Ihnen dringend, Ihre Bestell-ID und das Kaufdatum zu notieren.	
Bestell-ID	
Datum des Kaufs	

„VESYNC" ist ein Markenname, der hierin für die Garantieanbieter verwendet wird. Für direkt in den Vereinigten Staaten verkaufte Produkte wird die Garantie von der AROVAST CORPORATION bereitgestellt. Für in EU-Mitgliedstaaten verkaufte Produkte wird die Garantie von der ETEKCITY GMBH bereitgestellt. „VESYNC" wird nur zu Referenzzwecken verwendet und ändert oder erweitert nicht die territorialen Garantieverpflichtungen einer Entität.

Fünf (5) Jahre* eingeschränkte Verbraucherproduktgarantie für Heißluftfritteuse COSORI ICONIC

VESYNC garantiert, dass die **Basiseinheit** Ihrer Heißluftfritteuse für eine Dauer von fünf (5) Jahren ab Erstkaufdatum frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist. Die Basiseinheit **umfasst nicht die Körbe, die Knusperplatten und die Silikonfüße.** Diese Garantie gilt nur in der Region des Originalkaufs und nur, wenn das Produkt sachgemäß entsprechend den Anweisungen verwendet wird.
***Diese Garantie wirkt sich nicht auf Ihre gesetzlichen Rechte nach geltenden Verbraucherschutzgesetzen in Ihrer Region aus und die Garantiedauer wird erforderlichenfalls im Einklang mit solchen Gesetzen verlängert.**

Ihre eingeschränkte Garantie Vorteile

Während der oben erwähnten Garantiedauer könnte VESYNC nach eigenem Ermessen (i) eine Erstattung auszahlen, (ii) Material- und Verarbeitungsfehler beheben oder (iii) das Produkt durch ein Produkt mit gleichem oder höherem Wert ersetzen.

Für wen besitzt diese Garantie Gültigkeit?

Diese Garantie gilt nur für den Erstkäufer und kann nicht auf spätere Eigentümer übertragen werden, selbst wenn das Produkt während der Garantiedauer weiterverkauft wird. Zu Inan-

spruchnahme von Garantievorteilen muss der Originalkäufer einen Nachweis über den Defekt und das Kaufdatum erbringen.

Vorsicht vor nicht autorisierten Händlern oder Verkäufern.

Diese Garantie deckt keine Produkte ab, die bei nicht autorisierten Verkäufern erworben wurden. Sie gilt nur für Käufe von autorisierten Händlern, die den Qualitätsstandards von VESYNC folgen. Produkte von nicht autorisierten Verkäufern könnten gefälscht, gebraucht, defekte oder für Ihr Land ungeeignet sein. Kaufen Sie zur Gewährleistung von Authentizität und Garantieabdeckung nur bei VESYNC oder seinen autorisierten Händlern.
Wenn Sie bezüglich eines Verkäufers nicht sicher sind oder befürchten, Ihr Produkt von einer nicht autorisierten Quelle bezogen zu haben, wenden Sie sich bitte an den regionalen Kundendienst.

Was ist nicht abgedeckt?

- **Die Körbe, die Knusperplatten und die Silikonfüße sind durch eine eingeschränkte Garantie mit einer Laufzeit von einem (1) Jahr ab dem Originalkaufdatum der ICONIC-Heißluftfritteuse abgedeckt.**
- Normaler Verschleiß, einschließlich Komponenten, die natürlicherweise im Laufe der Zeit verschleißen.
- Veränderter oder unleserlicher Kaufbeleg.
- Veränderte, entfernte oder unleserliche Modellnummern, Seriennummern oder Produktionsdatumscodes.
- Produkte, die modifiziert wurden und nicht mehr den Originalzustand aufweisen.
- Schäden durch Nichtbefolgung der Anweisungen der Bedienungsanleitung.
- Schäden durch nicht zugelassenes Zubehör oder Peripherie.
- Schäden durch Unfälle, Missbrauch, falschen Gebrauch oder unsachgemäße Wartung.
- Reparaturen oder Wartungsarbeiten durch unautorisierte Anbieter oder andere Personen als VESYNC.
- Schäden durch kommerzielle oder nicht vorgesehene Verwendungen oder Vermietungen.
- Schäden durch Tiefe, Blitzschlag, ungewöhnliche Spannung, Brand, Naturkatastrophen, Transport oder übermäßige Reinigung im Geschirrspüler.
- Jegliche beiläufigen oder Folgeschäden, einschließlich indirekter Schäden, vorübergehender Nichtnutzbarkeit oder relevanter Auslagen.
- Schäden oder Defekte, die über die Originalkosten des Produktes hinausgehen.

Beanspruchen Sie Ihre eingeschränkte Garantie in 5 einfachen Schritten:

1. Bestätigen Sie, dass Ihr Produkt weiterhin innerhalb der Garantiedauer liegt.
2. Halten Sie eine Kopie Ihrer Rechnung, Ihre Bestell-ID oder Ihren Kaufbeleg bereit.
3. Behalten Sie Ihr Produkt—entsorgen Sie es nicht vor der Kontaktaufnahme mit uns.
4. Wenden Sie sich basierend auf der Region des Originalkaufs an den regionalen Kundendienst.
5. Wenn Ihre Anfrage genehmigt wird, geben Sie das Produkt mit einer Kopie Ihrer Rechnung und der Bestell-ID zurück. Der Garantieservice ist nur in der Region des Originalkaufs verfügbar und kann je nach Ort variieren.

Einziger und ausschließlicher Rechtsbehelf.

DIESE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE IST DIE EINZIGE VERANTWORTUNG VON VESYNC UND IHRE EINZIGE ABHILFE BEI JEGLICHEN PRODUKTPROBLEMEN ODER GARANTIEANSPRÜCHEN. SIE ERSETZT ALLE ANDEREN GARANTIEN. KEIN VESYNC-MITARBEITER UND KEINE ANDERE PARTEI IST BERECHTIGT, ZUSÄTZLICHE GARANTIE ANZUBIETEN, DIE ÜBER DIE ANGABEN HIER HINAUSGEHEN.

Verzicht auf eingeschränkte Garantien.

IM GESETZLICH MAXIMAL ZULÄSSIGEN UMFANG WERDEN VESYNC-PRODUKTE MIT AUNAHEM DER IN DIESER RICHTLINIE ANGEGEBENEN GARANTIEN OHNE MÄNGELGEWÄHR BEREITGESTELLT. VESYNC LEHNT ALLE ANDEREN GARANTIEN, OB AUSDRÜCKLICH ODER IMPLIZIERT, AB, UNTER ANDEREM EINSCHLIESSLICH GARANTIEN ZUR MARKTGÄNGIGKEIT, NICHTVERLETZUNG VON RECHTEN DRITTER UND EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK.

HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG.

IM GESETZLICH MAXIMAL ZULÄSSIGEN UMFANG HAFTEN VESYNC, SEINE TOCHTERUNTERNEHMEN UND IHRE MITARBEITER, VERTRETER ODER DIREKTOREN NICHT FÜR:

(A) SCHÄDEN, DIE DEN KAUFPREIS DES PRODUKTES ÜBERSCHREITEN, ODER
(B) INDIREKTE, BESONDERE, BEILÄUFIGE, FOLGESCHÄDEN ODER SCHADENSERSATZ

MIT STRAFCHARAKTER, SELBST WENN SICH VESYNC DER MÖGLICHKEIT SOLCHER SCHÄDEN BEWUSST WAR.
DIE HAFTUNG VON VESYNC ÜBERSCHREITET NIEMALS DEN BETRAG, DEN SIE FÜR DAS DEFEKTE PRODUKT BEZAHLT HABEN, UND VESYNC HAFTET NICHT FÜR BEILÄUFIGE, SPEZIELLE ODER FOLGESCHÄDEN ODER SCHADENERSATZ MIT STRAFCHARAKTER, OB DIREKT ODER INDIREKT.

SOFERN NICHT IN DIESER GARANTIE ANGEGEBEN, HAFTET VESYNC NICHT FÜR KOSTEN IN VERBINDUNG MIT DEM ERSATZ ODER DER REPARATUR VON PRODUKTEN, EINSCHLIESSLICH ARBEIT, INSTALLATION UND ENTFERNUNG DES PRODUKTES.

ANDERE RECHTE, DIE SIE HABEN KÖNNTEN

EINIGE RECHTSORDNUNGEN ERLAUBEN NICHT (1) DEN AUSSCHLUSS STILLSCHWEIGENDER GARANTIEN; (2) BEGRENZUNGEN DER DAUER STILLSCHWEIGENDER GARANTIEN; ODER (3) DEN AUSSCHLUSS ODER DIE BEGRENZUNG VON ZUFÄLLIGEN SCHÄDEN ODER FOLGESCHÄDEN. IN DIESEN FÄLLEN GELTEN DIE HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE IN DIESER RICHTLINIE NICHT FÜR SIE. SIE HABEN NUR DIE NACH GELTENDEM RECHT ERFORDERLICHE IMPLIZIERTE GARANTIEN.
DIE EINSCHRÄNKUNGEN ZU GARANTIEN, HAFTUNG UND RECHTSMITTELN GELTEN IM GRÖSSTMÖGLICHEN GESETZLICH ZULÄSSIGEN UMFANG.
DIESE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE RÄUMT IHNEN BESTIMMTE RECHTE EIN, SIE KÖNNTEN JE NACH IHRER RECHTSORDNUNG JEDOCH ZUSÄTZLICHE RECHTE HABEN. BITTE PRÜFEN SIE DIE ÖRTLICHEN GESETZE, UM SICH UMFASSEND MIT IHREN RECHTEN VERTRAUT ZU MACHEN.

NUR FÜR EINWOHNER AUS DEM US-STAAT KALIFORNIEN:

Die Garantiedauer beginnt mit dem ursprünglichen Liefer- oder Abholdatum.

ÄNDERUNGEN AN DIESER ERKLÄRUNG

Bedingungen und Verfügbarkeit dieser Garantie können jederzeit aktualisiert werden. Jegliche Änderungen werden jedoch nicht auf frühere Ansprüche angewandt.

Regionaler Kundendienst

Wenn Sie Fragen oder Bedenken zu Ihrem neuen Produkt haben, wenden Sie sich bitte an unser regionales Kundendienst-Team.

Region	E-Mail-Adresse*
Vereinigte Staaten	support@cosori.com
Vereinigtes Königreich	support.uk@cosori.com
Frankreich	support.fr@cosori.com
Deutschland	support.de@cosori.com
Italien	support.it@cosori.com
Spanien	support.es@cosori.com
Europa (allgemein)	support.eu@cosori.com
EU-Einzelhandel	support.europe@cosori.com

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

Arovast Corporation

Firmensitz: 1775 Flight Way, Suite 150, Tustin, CA 92782, USA

Etekcity GmbH

Firmensitz: 3. Etage, Niederkasseler Lohweg 189, 40547 Düsseldorf, Deutschland

Datenzugriff in der EU

Wenn Sie über die VeSync-App eine Verbindung zu Ihrem Produkt herstellen, könnte die App Daten generieren. Sie können bei Bedarf auf diese Daten zugreifen, sie abrufen oder löschen. Weitere Einzelheiten erhalten Sie hier:

FR

Table des matières

Contenu de la boîte	1
Spécifications	1
Avertissements et mesures de protection importants	2
Configuration de l'application VeSync	7
Connaître son airfryer connecté	8
Avant la première utilisation	9
Utilisation de votre friteuse à air intelligente	10
Dépannage	15
Garantie limitée du produit COSORI	16
Service client régional	18

Contenu de la boîte

1 × Cosori ICONIC™ Dual
Friteuse à air intelligente 8,6 l
2 × Plaque de gril
1 × Manuel d'utilisation
1 × Guide de démarrage rapide
1 × Livre de recettes

Spécifications

Modèle	CAF-SE901S-CEU
Alimentation	220 à 240 V CA, 50/60 Hz
Puissance nominale	2 700 W
Capacité	8,6 l (pour 3 à 6 personnes)
Plage de température	30°–230°C / 90°–450°F
Plage de temps	1 min–24 h
Dimensions (poignée comprise, L × l × H)	40,2 x 44,0 x 29,5 cm/ 15,8 x 17,3 x 11,6 pouces
Dimensions (poignée non comprise, L x l x H)	32,5 x 44,0 x 29,5 cm/ 12,8 x 17,3 x 11,6 pouces
Poids	9,8 kg / 21,6 lb
Consommation électrique en mode arrêt	<0,5 W
Consommation d'énergie en mode veille en réseau	<2,0 W
Gamme de fréquences Wi-Fi	2 412 à 2 472 MHz < 20 dBm (P.I.R.E.)
Gamme de fréquences Bluetooth	2 402 à 2 480 MHz < 10 dBm (P.I.R.E.)

FR

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS
Avertissements et mesures de protection importants

Respectez les consignes de sécurité de base lors de l'utilisation de votre airfryer. Lisez toutes les consignes.

POINTS CLÉS RELATIFS À LA SÉCURITÉ

MISE EN GARDE RELATIVE À LA CHALEUR : Une fois la cuisson terminée, **ne touchez pas** la surface extérieure de la friteuse à air chaud pendant 30 minutes, car elle peut être chaude.

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

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Pour vous protéger contre les électrocutions, **n'immergez pas le boîtier,** le cordon ou la fiche de la friteuse à air dans l'eau ou dans un liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de placer ou de retirer les pièces.
- **Ne faites** pas fonctionner n'importe quel appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après que l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre d'entretien agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage. Contactez le **Service client régional** (voir page 18).
- **N'utilisez pas** votre airfryer s'il est endommagé ou ne

fonctionne pas correctement, ou si le cordon ou la fiche est endommagé(e). Contactez le **Service client régional** (voir page 18).
- L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par Cosori et peut entraîner des blessures.
- **Ne l'utilisez** pas à l'extérieur.
- **Ne placez** pas l'airfryer ou l'une de ses pièces sur un réchaud, à proximité de brûleurs électriques ou à gaz, ou dans un four chauffé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez les paniers et les plaques de gril ou lorsque vous vous débarrassez de la graisse chaude.
- **Placez toujours** les plaques de gril ou les paniers sur une surface résistante à la chaleur après les avoir retirés de la friteuse à air.
- **Ne nettoyez** pas avec des tampons à récurer en métal. Des fragments métalliques peuvent se détacher de se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- **Ne placez** rien au-dessus de votre airfryer. **Ne rangez** rien à l'intérieur de votre airfryer.
- Cet airfryer peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des consignes concernant l'utilisation de l'utilisation de celui-ci en toute sécurité et qu'elles aient compris les risques encourus.
- **Ne laissez** pas les enfants nettoyer ou effectuer l'entretien l'entretien du airfryer s'ils n'ont pas plus de 8 ans et s'ils ne sont pas surveillés.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'airfryer.
- Cet airfryer n'est pas destiné à être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Pour éteindre complètement l'appareil, appuyez sur «off», puis retirez la fiche de la prise murale.
- **N'utilisez pas** l'airfryer pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Toute réparation doit être effectuée par un technicien d'entretien agréé. Contactez le **Service client régional** (voir page 18).
- Pour les consignes de nettoyage des accessoires, voir **Entretien et maintenance** (voir page 14)
- Non destiné à un usage commercial. Usage domestique uniquement.

PENDANT QUE VOUS FAITES DE LA FRITURE À AIR

- Une friteuse à air fonctionne à l'air chaud **uniquement**. **Ne remplissez** jamais les paniers d'huile ou de graisse.
- **N'utilisez** jamais votre friteuse à air sans les paniers en place.
- **Ne placez** pas d'aliments trop volumineux ou d'ustensiles métalliques dans votre friteuse à air, car ils pourraient provoquer un incendie ou un risque de décharge électrique.
- **Ne remplissez** pas trop les paniers. Des quantités importantes d'aliments peuvent toucher les serpentins de chauffage et provoquer un risque d'incendie.
- **Ne touchez** pas les accessoires (y compris les plaques de gril) pendant ou immédiatement après la friture à air.
- **Ne placez** pas de papier, de carton, de plastique non résistant à la chaleur ou d'autres matériaux similaires dans votre friteuse à air.
- **Ne mettez** jamais de papier de cuisson ou de papier sulfurisé dans la friteuse à air sans aliments dessus. La circulation de l'air peut amener le papier à se soulever et à toucher les serpentins de chauffage.
- Si vous recouvrez les paniers 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.
- **Utilisez** toujours des récipients résistants à la chaleur. Soyez extrêmement prudent si vous utilisez des récipients non métalliques ou en verre.
- Pour réduire le risque d'incendie, éloignez votre friteuse à air des matériaux inflammables (rideaux, nappes, etc.). Utilisez-la sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart des sources de chaleur et des liquides.
- Éteignez et débranchez immédiatement votre airfryer si vous voyez de la fumée noire s'échapper. La fumée blanche est normale, elle est due au chauffage de la graisse ou à des éclaboussures d'aliments, mais la fumée noire signifie que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème au niveau du circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer les paniers. Si la cause n'est pas un aliment brûlé, contactez le **Service client régional** (voir page 18).
- Pour éteindre la friteuse à air, appuyez une fois sur ⏻. L'écran affichera **VEILLE**, ⏻ restera orange et tous les autres boutons seront désactivés.
- **Ne laissez** pas votre friteuse à air sans surveillance lorsqu'elle est utilisée.
- **N'utilisez pas** les fonctions de cuisson **FRITURE À AIR** ou **RÔTIR** pour les aliments fins et légers. La circulation d'air pourrait soulever les aliments et les faire entrer en contact avec les résistances chauffantes.

ALIMENTATION ET CORDON

- Éteignez l'airfryer avant de débrancher la fiche de la prise de courant.
- Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. **Ne tirez** jamais sur le cordon d'alimentation.
- **Ne laissez** pas le cordon d'alimentation (ou toute rallonge) pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- **N'utilisez** jamais une prise située sous le plan de travail pour brancher votre airfryer.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise électrique reliée à la terre. **Ne modifiez** pas la fiche de quelque manière que ce soit.
- Votre airfryer ne **doit** être utilisé qu'avec des systèmes électriques de **220–240 V, 50/60 Hz**. **Ne branchez** pas l'appareil sur un autre type de prise.
- Gardez l'airfryer et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. ou des personnes de qualifications similaires afin d'éviter un risque électrique ou un incendie. Veuillez contacter le **Service client régional** (voir page 18).

RALLONGES ÉLECTRIQUES

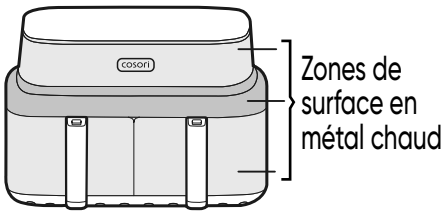
- Des rallonges électriques plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées à condition d'être utilisées avec précaution. Si une rallonge électrique plus longue est utilisée :
  - La puissance électrique marquée sur la rallonge électrique doit être au moins aussi importante que celle du airfryer.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

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

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



MISE EN GARDE : Surface chaude.



Évitez de toucher les surfaces métalliques de la friteuse à air, en particulier les zones chaudes, pendant le fonctionnement et 30 minutes après la fin de la cuisson pour éviter les brûlures.



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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Configuration de l'application VeSync

Remarque :
- *L'application VeSync est en constante évolution et peut changer au fil du temps. En cas de différences, suivez les instructions fournies dans l'application.*
- *L'application nécessite un appareil, le Wi-Fi ou des données mobiles, et la version 15 d'iOS ou la version 8 d'Android (ou une version plus récente). Les tarifs standard de données et de messagerie peuvent s'appliquer. Un enregistrement est exigé.*

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

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

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

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

Remarque : *Grâce à un compte VeSync, vous permettrez à votre famille et à vos amis de contrôler votre friteuse à air intelligente.*

3. Branchez votre airfryer connecté pour passer en mode d'appairage.
4. Appuyez sur **+** et sélectionnez votre airfryer connecté.
5. Suivez les instructions fournies dans l'application pour configurer votre airfryer connecté.

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

DÉCONNEXION DU WI-FI

- Pour déconnecter le Wi-Fi, appuyez sur le bouton ⏻ et maintenez-le enfoncé pendant 15 secondes jusqu'à ce que le voyant Wi-Fi s'éteigne. Cette opération restaurera les réglages par défaut de votre airfryer connecté et le déconnectera de l'application VeSync.
- Pour vous reconnecter, suivez les instructions de l'application VeSync pour ajouter un appareil.

Fonctions de l'application VeSync

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

CONTRÔLE À DISTANCE

- Toutes les fonctions du airfryer connecté peuvent être commandées 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 contrôlée à distance.

RECETTES CONTENUES DANS L'APPLICATION

- Des recettes préprogrammées réalisées par les chefs de Cosori sont disponibles sur l'application. Ces recettes fixent automatiquement la durée et la température recommandées.
- Créer et enregistrer des recettes personnalisées.

Remarque : *L'application VeSync est continuellement mise à jour et les fonctionnalités de celle-ci sont amenées à se développer.*

FR

Connaître son airfryer connecté

Votre friteuse à air intelligente utilise des moteur à CC qui chauffe celle-ci plus rapidement, permet un flux d'air précis et une vitesse de ventilation variable, afin que vos aliments cuisent exactement comme vous le souhaitez.

Remarque :

- ***N'essayez** pas d'ouvrir le dessus du airfryer. Ce n'est pas un couvercle.*
- *Le panier est fait en acier inoxydable avec un revêtement antiadhésif en céramique.*

SCHÉMA DU AIRFRYER *[FIGURE 1.1]*

1. Panneau de commande
2. Plaques de gril
3. Butées en silicone
4. Bouton de libération du panier
5. Poignées du panier
6. Panier gauche (zone G)
7. Panier droit (zone D)
8. Éléments chauffants
9. Sortie d'air
10. Cordon d'alimentation

Schéma d'affichage

***Remarque :** Lorsque vous appuyez sur un bouton pour utiliser une fonction, il devient orange pour indiquer qu'il est sélectionné.*

PANNEAU DE CONTRÔLE *[FIGURE 1.2]*

- **A.** Augmentation/diminution de la température
- **B.** Augmentation/diminution du temps
- **C.** Marche/Arrêt
- **D.** Démarrer/Pause
- **E.** Sélection de la zone G ou zone D
- **F.** Cuisson Match-Dupliquer
- **G.** Cuisson Sync-Synchroniser
- **H.** Fonctions de cuisson

ÉCRAN *[FIGURE 1.3]*

- **I.** Voyant de veille
- **J.** Voyant Wi-Fi
- **K.** État de la cuisson dans le panier gauche
- **L.** Température/temps du panier gauche
- **M.** Vitesse du ventilateur du panier gauche (1 à 5)
- **N.** État de la cuisson dans le panier droit
- **O.** Température/temps du panier droit
- **P.** Vitesse du ventilateur du panier droit (1 à 5)

AFFICHER LES MESSAGES *[FIGURE 1.4]*

- **a.** Veille
- **b.** Cuisson en cours
- **c.** Mettre une pause
- **d.** Prêt
- **e.** Panier retiré

Avant la première utilisation

INSTALLATION

1. Avant de commencer, retirez la friteuse à air du sac de produit et jetez tous les emballages livrés avec celle-ci, y compris les autocollants temporaires.
   Important : *Retirez les paniers et jetez tout le matériel d'emballage se trouvant à l'intérieur.* ***[Figure 2]***
2. Placez la friteuse à air sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Éloignez-la des zones susceptibles d'être endommagées par l'air chaud ou la vapeur (comme les murs ou les armoires).

Remarque :

- *Laissez un espace d'au moins 13 cm/5 pouces derrière la friteuse à air.* ***[Figure 3]***
- *Laissez suffisamment d'espace devant la friteuse d'air pour pouvoir retirer les paniers.*

3. Lavez soigneusement le panier et la plaque de gril à l'aide soit d'un lave-vaisselle soit d'une éponge non abrasive.

MISE EN GARDE :

- *Un lavage doux à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie du revêtement céramique enduit sur la plaque de gril et à l'intérieur des paniers.*
- *Évitez d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs sur les paniers et les plaques de gril. Le faire rayera ou endommagera leur surface.*
- *Si vous remarquez une fissure ou un écaillage dans le revêtement des plaques de gril ou des paniers, nous recommandons de les remplacer pour maintenir les performances de cuisson.*

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air avec un chiffon légèrement humide. Séchez avec une serviette.
5. Replacez les plaques de gril dans le panier. Inclinez la plaque de gril pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté.
6. Placez les paniers à l'intérieur de la friteuse à air.

TEST DE FONCTIONNEMENT

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

1. Assurez-vous que les paniers de la friteuse à air sont vides et allumez-la.
2. Appuyer sur **FRITURE À AIR**, puis sur **DUPLIQUER**. L'écran affichera « **195 °C** ». Ajustez le temps sur 5 minutes.
3. Appuyez sur ▶‖ pour commencer.
4. Une fois l'opération terminée, la friteuse à air émettra un signal sonore et l'écran affichera « **Fin** ».
5. Appuyez sur le bouton d'ouverture de chaque panier, puis retirez-le. Laissez le panier refroidir complètement pendant 10 à 30 minutes.

Remarque :

- *Soyez prudent lorsque vous retournez les paniers après la cuisson, car les plaques de gril chaudes peuvent tomber et présenter un risque pour la sécurité.*
- ***Ne dévissez** pas les poignées des paniers.*

BUTÉES EN SILICONE

- Chaque plaque de gril contient 4 butées en silicone de qualité alimentaire. Ces butées maintiennent la plaque au fond du panier.
- Lorsque vous placez les plaques de gril dans les paniers, inclinez celles-ci pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté. ***[Figure 4]***
- Le fait de forcer les plaques de gril dans les paniers de manière incorrecte peut les endommager.
- Assurez-vous que les enfants **ne jouent pas** avec les butées en silicone et ne les avalent pas.

Utilisation de votre friteuse à air intelligente

Remarque :

- ***Ne placez** rien sur votre friteuse à air afin d'éviter d'endommager le panneau de commande en verre. **[Figure 5]***
- *Une friteuse à air n'est pas une friteuse. **Ne remplissez** pas les paniers d'huile, de graisse de friture ou de tout autre liquide.*
- *Lorsque vous sortez les paniers de la friteuse à air, faites attention à la vapeur chaude.*

FONCTIONS DE CUISSON

L'utilisation d'une fonction de cuisson est la manière la plus simple de cuisiner. Les fonctions sont programmées avec une température, une vitesse du ventilateur et un temps idéaux pour la cuisson de certains aliments. Le temps et la température pour toutes les fonctions de cuisson peuvent être ajustés.

Pour personnaliser une fonction de cuisson :

1. Choisissez une fonction, puis réglez le temps et la température à l'aide des boutons ⌃ et ⌄.
2. Maintenez appuyé le bouton ⌃ ou ⌄ pour augmenter ou diminuer rapidement le temps ou la température.

Remarque : *La vitesse du ventilateur ne peut pas être personnalisée.*

Pour réinitialiser toutes les fonctions de cuisson :

- Maintenez le bouton ⏻ enfoncé pendant 15 secondes.

TABLEAU DE CUISSON

Fonction	Température par défaut	Temps par défaut	Plage de température	Plage de temps	Vitesse de ventilation
AIR FRY (Air Fry)	195 °C/385 °F	10 min	120 à 230 °C/ 250 à 450 °F	1 à 60 min	5
ROAST (Rôtir)	220 °C/425 °F	12 min	175 à 230 °C/ 350 à 450 °F	1 à 60 min	5
GRILL (Grill)	230 °C/450 °F	5 min	200 à 230 °C/390 à 450 °F	1 à 30 min	5
REHEAT (Réchauffer)	200 °C/390 °F	5 min	150 à 220 °C/ 300 à 425 °F	1 à 60 min	4
BAKE (Cuire)	165 °C/330 °F	20 min	80 à 205 °C/ 180 à 400 °F	1 à 60 min	3
Déshydrater (« DRY (Déshydrater) »)	55 °C/135 °F	6 h	35 à 95 °C/ 100 à 200 °F	15 min à 24 h	2
PROOF (Faire Lever la Pâte)	30 °C/90 °F	60 min	30 à 45 °C/ 90 à 110 °F	15 min à 12 h	1

Remarque : *Les résultats peuvent varier. Le temps et la température pour toutes les fonctions de cuisson peuvent être ajustés. Pour revenir aux réglages par défaut, appuyez sur le bouton de la fonction de cuisson sur l'écran et maintenez-le enfoncé.*

CUISSON AVEC UN SEUL PANIER

1. Placez les plaques de gril dans les paniers. La plaque de gril permet à l'excédent d'huile de s'écouler au fond du panier.
2. Appuyez sur ⏻, puis appuyez sur Ⓛ ou sur Ⓡ pour sélectionner un panier.
3. Choisir une méthode de cuisson.

Remarque : *Les fonctions de cuisson sont programmées avec un temps et une température idéaux pour la cuisson de certains aliments.*

4. Vous pouvez modifier la température et le temps en appuyant sur ∧ ou ∨. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson.

Remarque : *Pour augmenter ou diminuer rapidement le temps ou la température, maintenez appuyés les boutons ∧ ou ∨.*

5. Appuyez sur ▶‖ pour commencer la cuisson.
6. La friteuse à air émettra 3 signaux sonores lorsque l'opération sera terminée. L'écran affichera « **Fin** ».
7. Sortez le panier de la friteuse à air, en faisant attention à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistants à la chaleur pour retirer les aliments du panier.
8. Laissez refroidir avant de nettoyer.

MISE EN GARDE :

- *La plaque de gril chaude peut tomber lorsque vous retournez le panier.*
- *Assurez-vous que le panier est placé sur une surface plane.*
- *Faites attention à la graisse ou à l'huile chaude qui peut s'accumuler au fond du panier. Pour éviter les éclaboussures, videz le panier avant de le remettre en place.*

CUISSON AVEC DEUX PANIERS

Utilisez les deux paniers de la friteuse à air pour cuire différents aliments en même temps. Le panier gauche et le panier droit peuvent être contrôlés indépendamment l'un de l'autre.

1. Placez les plaques de gril dans les paniers. La plaque de gril permet à l'excédent d'huile de s'écouler au fond du panier.
2. Appuyez sur ⏻, puis sur Ⓛ pour sélectionner le panier gauche.
3. Choisir une méthode de cuisson.

Remarque : *Les fonctions de cuisson sont programmées avec un temps et une température idéaux pour la cuisson de certains aliments.*

4. Vous pouvez modifier la température et le temps en appuyant sur ∧ ou ∨. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson.

Remarque : *Pour augmenter ou diminuer rapidement le temps ou la température, maintenez appuyés les boutons ∧ ou ∨.*

5. Appuyez sur Ⓡ pour sélectionner le panier droit.
6. Sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température et le temps si nécessaire.
7. Appuyez sur ▶‖ pour commencer la cuisson avec les deux paniers.

Remarque :

- *Pour interrompre la cuisson, sélectionnez le bouton du panier gauche ou droit, puis appuyez sur ▶‖.*
- *Si vous retirez un panier pendant la cuisson, le chauffage du côté correspondant s'interrompt et l'autre panier continue la cuisson.*

8. La friteuse à air émettra 3 signaux sonores lorsque l'opération sera terminée. L'écran affichera « **Fin** ».
9. Sortez les paniers de la friteuse à air, en faisant attention à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistants à la chaleur pour retirer les aliments des paniers.
10. Laissez refroidir avant de nettoyer.

MISE EN GARDE :

- *Les plaques de gril chaudes peuvent tomber lorsque vous retournez les paniers.*
- *Assurez-vous que les paniers sont placés sur une surface plane.*
- *Faites attention à la graisse ou à l'huile chaude qui peut s'accumuler au fond des paniers. Pour éviter les éclaboussures, videz les paniers avant de les remettre en place.*

CUISSON DUPLIQUÉE

La fonction de duplication reflète les réglages de la friteuse à air, de sorte que les paniers gauche et droit cuisent avec le même temps et la même température. Cela vous permet de cuisiner de grandes quantités à la fois.

1. Appuyez sur ⏻, pour sélectionner la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur **DUPLIQUER**.
3. En option, réglez le temps et la température à l'aide des boutons ∧ et ∨.
4. Appuyez sur ▶‖ pour commencer la friture à air avec les deux paniers.

Remarque : *Si l'un ou les deux paniers sont déjà en train de cuire, la fonction de cuisson dupliquée ne fonctionnera pas.*

CUISSON SYNCHRONISÉE

Cette fonction synchronise automatiquement les deux paniers pour terminer la cuisson en même temps.

1. Appuyez sur ⏻, puis sur (L) pour sélectionner le panier gauche.
2. Sélectionnez une fonction de cuisson et effectuez les réglages nécessaires.
3. Appuyez sur (R) pour sélectionner le panier droit.
4. Sélectionnez une fonction de cuisson et effectuez les réglages nécessaires.
5. Appuyez sur **SYNCHRONISER**.
6. Le panier dont le temps de cuisson est le plus long commence la cuisson en premier, tandis que celui dont le temps de cuisson est le plus court affiche « **En attente** » à l'écran. Une fois que les temps restants des deux paniers sont identiques, le panier en attente commence également la cuisson.
7. Les deux paniers termineront la cuisson en même temps.

POUR ANNULER LA CUISSON DANS UN SEUL PANIER

Maintenez appuyés (L) ou (R) pendant 3 secondes pour annuler la cuisson dans ce panier.

CONSEILS DE CUISSON

Remplissage excessif

Si les paniers sont excessivement remplis, les aliments ne seront pas cuits uniformément.

Utilisation de l'huile

- Le fait d'ajouter une petite quantité d'huile à vos aliments les rendra plus croustillants. N'utilisez pas plus de 30 ml/2 c. à soupe d'huile.
- Les pulvérisateurs d'huile sont excellents pour appliquer de petites quantités d'huile de manière uniforme sur tous les aliments.

Conseils relatifs aux aliments

- Vous pouvez frire à l'air tout aliment congelé ou tout produit qui peut être cuit au four.
- Pour préparer des gâteaux, des tartes à la main ou tout autre aliment avec une garniture ou une pâte, placez l'aliment dans un récipient résistant à la chaleur avant de le placer dans les paniers.
- La friture à air des aliments riches en matières grasses entraînera l'accumulation de graisse sous les plaques de gril. Pour éviter un excès de fumée pendant la cuisson, videz les graisses après la cuisson.
- Les aliments marinés à l'aide d'un liquide provoquent des éclaboussures et un excès de fumée. Asséchez ces aliments avant de les faire frire à air.
- Référez-vous au **Tableau de cuisson** pour sélectionner la fonction de cuisson idéale pour votre recette (page 10).

Frites

- Ajoutez 8 à 15 ml/½ à 1 c. à soupe d'huile pour obtenir une texture plus croustillante.
- Lorsque vous préparez des frites à partir de pommes de terre crues, faites-les tremper dans de l'eau pendant 15 minutes afin d'éliminer l'amidon avant de les faire frire. Séchez-les avec une serviette avant d'ajouter l'huile.
- Coupez les frites non cuites plus petites pour un résultat plus croustillant. Essayez de couper les frites en bandes de 0,6 × 7,6 cm/¼ × 3 pouces.

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

Aliments à vérifier

- Les petits aliments empilés ont généralement besoin d'être remués, comme les pommes de terre rôties, les frites ou les escalopes de poulet.
- Les grosses pièces de viande, comme les steaks et les côtes, doivent être retournées pour assurer un brunissement uniforme.
- Le fait de vérifier les produits de boulangerie, tels que les gâteaux et les muffins à mi-parcours permet d'éviter une cuisson excessive ou insuffisante.

PLUS DE FONCTIONS

Basculement des unités de température

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

Mettre en pause

- Appuyez sur ▶‖ pour mettre en pause la cuisson à deux paniers ou à un seul panier. Pour mettre en pause un seul panier pendant la cuisson à deux paniers, sélectionnez le panier que vous souhaitez mettre en pause, puis appuyez sur ▶‖. En pause, la friteuse à air arrêtera de chauffer et ▶‖ clignotera.
- Après 9 minutes d'inactivité, la friteuse à air s'éteindra.
- Cette fonction vous permet de mettre la cuisson en pause sans retirer le panier de la friteuse à air.
- Si vous retirez un panier pendant la cuisson, le chauffage du côté correspondant s'interrompt et l'autre panier continue la cuisson.

REPRISE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON

- Si vous retirez le panier, la friteuse à air arrêtera automatiquement la cuisson du panier correspondant. L'écran affichera « **- - - -** ».
- Lorsque vous replacez le panier, la friteuse à air reprendra automatiquement la cuisson en fonction de vos réglages précédents.

ARRÊT AUTOMATIQUE

L'écran s'éteindra automatiquement après 9 minutes d'inactivité lorsque l'appareil est allumé, en pause, que le panier est retiré ou que la cuisson est terminée.

Si les modes suivants restent inactifs pendant la durée correspondante, l'appareil passera en mode «arrêt» lorsqu'il ne sera pas connecté au réseau.(mins)		
Appareil allumé	Toutes les fonctions de cuisson sont terminées	Préchauffage ou pause
19	19	19

MISE EN VEILLE AUTOMATIQUE

L'écran s'éteindra automatiquement après 9 minutes d'inactivité lorsque l'appareil est allumé, en pause, que le panier est retiré ou que la cuisson est terminée.

Si le mode suivant reste inactif pendant la durée correspondante, l'appareil passera en mode veille réseau lorsqu'il sera connecté à celui-ci.(mins)		
Appareil allumé	Toutes les fonctions de cuisson sont terminées	Préchauffage ou pause
19	19	19

FR

Entretien et maintenance

Remarque : *Nettoyez* *toujours les paniers de la friteuse à air et les plaques de gril après chaque utilisation.*

1. Éteignez et débranchez la friteuse à air. Laissez refroidir complètement avant de nettoyer. Retirez les paniers pour un refroidissement plus rapide.
2. Les plaques de gril et les paniers peuvent être lavés au lave-vaisselle. Vous pouvez également laver le panier et la plaque de gril à l'aide d'une éponge non abrasive, d'eau chaude et d'un détergent doux.
3. Pour le boîtier en acier inoxydable :

   a. Essuyez l'extérieur de la friteuse à air avec un chiffon en microfibres ou un chiffon de polissage en acier inoxydable pour éliminer les traces de doigts ou les marques.
   b. Pour les taches ou le ternissement, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable avec un chiffon doux et humide, en frottant délicatement avec du grain du métal pour obtenir les meilleurs résultats.

Remarque : *N'utilisez pas* *de cire pour appareils ménagers, d'encaustique, d'eau de Javel, de laine d'acier, d'éponges abrasives et de produits chimiques, ni de nettoyants pour fours du commerce sur la friteuse à air.*

MISE EN GARDE : *Un lavage doux à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie du revêtement céramique enduit sur la plaque de gril et à l'intérieur du panier.*

- *Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques et des produits de nettoyage abrasifs sur les paniers et les plaques de gril. Sinon, vous risquez d'endommager leur surface.*
- *Évitez de faire tomber les paniers et les plaques de gril, ainsi que de les heurter ou de les cogner avec d'autres objets durs. Cela peut endommager le revêtement.*
- *Si vous remarquez une fissure ou un écaillage dans le revêtement antiadhésif de la plaque de gril ou du panier, nous recommandons de les remplacer pour maintenir les performances de cuisson.*

4. Pour les graisses tenaces :

   a. Dans un petit bol, mélanger 30 g/2 c. à soupe de bicarbonate de soude et 15 ml/1 c. à soupe d'eau pour former une pâte tartinable.
   b. À l'aide d'une éponge, étalez la pâte sur les paniers et les plaques de gril et frottez. Laissez les paniers et les plaques de gril reposer pendant 15 minutes avant de les rincer.
   c. Lavez les paniers avec de l'eau et du savon avant de les utiliser.

5. Nettoyez la cavité de la friteuse à air à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon légèrement humide et non abrasif. **Ne l'immergez** pas dans de l'eau. Si nécessaire, nettoyez la résistance pour éliminer les résidus alimentaires. ***[Figure 6]***
6. Séchez-le avant de l'utiliser.

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

ACCESSOIRES

Des accessoires supplémentaires et de remplacement sont disponibles pour votre airfryer. Pour plus d'informations, contactez le **Service client régional** (voir page 18).

Dépannage

Problème	Solution possible
L'airfryer ne s'allume pas.	Assurez-vous que la friteuse à air est branchée.
	Poussez les paniers fermement dans la friteuse à air.
Les aliments ne sont pas entièrement cuits.	Placez de plus petites quantités d'aliments dans les paniers. Si les paniers sont trop remplis, les aliments ne seront pas assez cuits.
	Augmentez la température ou le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants après la friture à air.	Le fait de vaporiser ou de badigeonner une petite quantité d'huile sur les aliments peut les rendre plus croustillants (voir **Conseils de cuisson**, page 12).
Les frites ne sont pas correctement cuites.	Voir **Frites** (page 12).
Les paniers ne glissent pas correctement dans l'airfryer.	Assurez-vous que les paniers ne sont pas trop remplis d'aliments.
De la fumée blanche ou de la vapeur s'échappe de l'airfryer.	L'airfryer peut produire de la fumée blanche ou de la vapeur lorsque vous l'utilisez pour la première fois ou pendant la cuisson. C'est normal.
	Assurez-vous que les paniers et l'intérieur de l'airfryer sont correctement nettoyés et qu'ils ne sont pas graisseux.
	La cuisson d'aliments gras entraîne une accumulation d'huile sous les plaques de gril. Cette huile produira de la fumée blanche et les paniers peuvent être plus chauds que d'habitude. Ce phénomène est normal et ne doit pas affecter la cuisson. Manipulez les paniers avec précaution.
De la fumée noire s'échappe de l'airfryer.	Débranchez immédiatement votre airfryer. Une fumée noire signifie que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème au niveau du circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer les paniers. Si la cause n'est pas un aliment brûlé, contactez le **Service client régional** (voir page 18).
L'écran affiche le code d'erreur « E01/E24 ».	Il y a un circuit ouvert dans le moniteur de température. Contactez le **Service client régional** (voir page 18).
L'écran affiche le code d'erreur « E02/E25 ».	Il y a un court-circuit dans le moniteur de température. Contactez le **Service client régional** (voir page 18).
L'écran affiche le code d'erreur « E03/E28 ».	La protection contre la surchauffe de l'airfryer s'est activée. Éteignez et débranchez l'airfryer et laissez-la refroidir complètement. Si l'écran continue d'afficher « **E03/E28** », contactez le **Service client régional** (voir page 18).
L'écran affiche le code d'erreur « E12/E30 ».	Il y a une panne du moteur à CC. Contactez le **Service client régional** (voir page 18).

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

Déclaration de conformité

VESYNC (SINGAPOUR) PTE. LTD. déclare par la présente que ce produit est conforme aux dispositions essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la directive 2014/53/UE, à la réglementation britannique sur les équipements radio 2017 et à toutes les autres dispositions applicables des directives de l'UE et du Royaume-Uni. La déclaration de conformité complète peut être consultée à l'adresse suivante :
https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc

Cet équipement doit être installé et fonctionner à une distance minimale de 20 cm de votre corps par rapport à la résistance interne de l'appareil. Cet émetteur ne doit pas être installé ou fonctionner en parallèle avec une autre antenne ou un autre émetteur.

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

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 Wi-Fi Alliance®.

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

La marque et les logos Bluetooth® sont des marques déposées appartenant à Bluetooth SIG, Inc. et toute utilisation de ces marques par VESYNC (SINGAPOUR) PTE. LTD. est sous licence. Les autres marques et noms commerciaux appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

Garantie limitée du produit COSORI

Nom du produit	Friteuse à air intelligente Cosori ICONIC™ Dual 8,6 l
Modèle	CAF-SE901S-CEU
Pour votre propre référence, nous vous recommandons vivement d'enregistrer votre numéro de commande et la date d'achat.	
Numéro de commande	
Date d'achat	

« VESYNC » est un nom commercial utilisé ici pour les fournisseurs de garantie. Pour les produits vendus directement aux États-Unis, la garantie est fournie par AROVAST CORPORATION. Pour les produits directement vendus dans les États membres de l'UE, la garantie est fournie par ETEKCITY GMBH. « VESYNC » est utilisé uniquement à des fins de référence et ne modifie ni n'étend les obligations territoriales de garantie de l'une ou l'autre entité.

La friteuse à air COSORI ICONIC bénéficie d'une garantie limitée de cinq (5) ans*en tant que produit de consommation

VESYNC garantit que **l'unité de base** de votre friteuse à air sera exempte de défauts de matériaux et de fabrication pendant cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine. L'unité de base **n'inclut pas les paniers, les plaques de gril et les pieds en silicone.** Cette garantie s'applique uniquement dans la région d'achat originale et seulement si le produit est utilisé correctement, en suivant les consignes fournies.
*** Cette garantie n'affecte pas les droits statutaires en vertu des lois sur la protection des consommateurs applicables dans votre région et, si nécessaire, la période de garantie sera prolongée conformément à ces lois.**

Les avantages de votre garantie limitée

Pendant la période de garantie mentionnée ci-dessus, VESYNC peut, à sa seule discrétion, (i) émettre un remboursement, (ii) réparer des défauts de matériaux ou de fabrication, ou (iii) remplacer le produit par un autre d'une valeur égale ou supérieure.

Qui est couvert ?

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et ne peut être transférée aux propriétaires ultérieurs, même si le produit est revendu pendant la période de garantie. Pour

bénéficier de la garantie, l'acheteur original doit fournir une preuve du défaut et la date d'achat.

Attention aux revendeurs ou vendeurs non autorisés.

Cette garantie ne couvre pas les produits achetés auprès de vendeurs non autorisés. Elle s'applique uniquement aux achats effectués auprès de distributeurs agréés qui respectent les normes de qualité de VESYNC. Les produits de vendeurs non autorisés peuvent être contrefaits, utilisés, défectueux ou ne pas convenir à votre pays. Pour garantir l'authenticité et la garantie, achetez uniquement chez VESYNC ou chez ses revendeurs agréés.
Si vous n'êtes pas sûr d'un vendeur ou pensez avoir acheté à partir d'une source non autorisée, veuillez contacter le service client régional.

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

- **Les paniers, les plaques de gril et les pieds en silicone sont éligibles à une garantie limitée d'un (1) an sur le produit de consommation à partir de la date d'achat d'origine de la friteuse à air ICONIC.**
- Usure normale, y compris les pièces qui s'usent naturellement au fil du temps.
- Preuve d'achat modifiée ou illisible.
- Numéros de modèle, numéros de série ou codes de date de production modifiés, supprimés ou illisibles.
- Produits qui ont été modifiés par rapport à leur état d'origine.
- Dommages causés par le non-respect des consignes du manuel d'utilisation.
- Dommages causés par l'utilisation d'accessoires ou de périphériques non approuvés.
- Dommages causés par des accidents, une mauvaise utilisation, un abus ou un entretien incorrect.
- Réparations ou entretiens effectués par des fournisseurs non autorisés ou toute personne autre que VESYNC.
- Les dommages provenant d'utilisations commerciales, locatives ou non intentionnelles.
- Dommages causés par les animaux, la foudre, une tension anormale, un incendie, des catastrophes naturelles, le transport ou l'utilisation excessive du lave-vaisselle.
- Tout dommage accessoire ou consécutif, y compris les dommages indirects, la perte temporaire d'usage ou les frais décaissés connexes.
- Dommages ou défauts dépassant le coût d'origine du produit.

Réclamer votre service de garantie limitée en 5 étapes simples :

1. Confirmez que votre produit est toujours sous garantie.
2. Ayez une copie de votre facture, ID de commande ou preuve d'achat.
3. Conservez votre produit—ne vous débarrassez pas de cela avant de nous avoir contactés.
4. Contactez le service client régional en fonction de la région d'achat initiale.
5. Si votre demande est approuvée, retournez le produit avec une copie de votre facture et l'ID de la commande. Le service de garantie est disponible uniquement dans la région d'achat d'origine et peut varier selon l'emplacement.

Recours unique et exclusif.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE RESPONSABILITÉ DE VESYNC ET VOTRE SEULE SOLUTION POUR TOUT PROBLÈME PRODUIT OU RÉCLAMATION SOUS GARANTIE. ELLE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES. AUCUN EMPLOYÉ DE VESYNC OU TOUTE AUTRE PARTIE N'EST AUTORISÉ À OFFRIR DES GARANTIES SUPPLÉMENTAIRES AU-DELÀ DE CE QUI EST INDIQUÉ ICI.

Clause de non-responsabilité des garanties limitées.

DANS TOUTE LA MESURE PERMISE PAR LA LOI, SAUF POUR LES GARANTIES FOURNIES DANS CETTE POLITIQUE, LES PRODUITS VESYNC SONT VENDUS « TELS QUELS ». VESYNC DÉCLINE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, Y COMPRIS MAIS SANS S'Y LIMITER LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ABSENCE DE CONTREFAÇON ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER.

LIMITATIONS DE RESPONSABILITÉ.

DANS TOUTE LA MESURE PERMISE PAR LA LOI, VESYNC, SES SOCIÉTÉS AFFILIÉES, ET LEURS EMPLOYÉS, AGENTS OU DIRECTEURS NE SONT PAS RESPONSABLES DE :

(A) DOMMAGES DÉPASSANT LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT, OU
(B) DOMMAGES INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS OU PUNITIFS, MÊME SI VESYNC ÉTAIT AU COURANT DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES.

LA RESPONSABILITÉ DE VESYNC NE JAMAIS DÉPASSERA LE MONTANT QUE VOUS AVEZ PAYÉ POUR LE PRODUIT DÉFECTUEUX, ET VESYNC N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS, ACCESSOIRES, SPÉCIAUX OU PUNITIFS, DIRECTS OU INDIRECTS.

SAUF COMME INDIQUÉ DANS CETTE GARANTIE, VESYNC N'EST PAS RESPONSABLE DES COÛTS LIÉS AU REMPLACEMENT OU À LA RÉPARATION DES PRODUITS, Y COMPRIS LA MAIN-D'ŒUVRE, L'INSTALLATION OU LE RETRAIT DU PRODUIT.

AUTRES DROITS QUE VOUS POUVEZ AVOIR

CERTAINES JURIDICTIONS N'AUTORISENT PAS (1) L'EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES, (2) LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES, OU (3) L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES INDIRECTS. DANS CES CAS, LES AVERTISSEMENTS DE CETTE POLITIQUE PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. VOUS AUREZ UNIQUEMENT LES GARANTIES IMPLICITES REQUISES PAR LA LOI APPLICABLE.
LES LIMITATIONS SUR LES GARANTIES, LA RESPONSABILITÉ ET LES RECOURS S'APPLIQUENT DANS TOUTE LA MESURE PERMISE PAR LA LOI. CETTE GARANTIE LIMITÉE FOURNIT DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES, MAIS VOUS POUVEZ AVOIR DES DROITS SUPPLÉMENTAIRES EN FONCTION DE VOTRE JURIDICTION. VEUILLEZ CONSULTER LES LOIS LOCALES POUR COMPRENDRE PLEINEMENT VOS DROITS.

RÉSIDENTS DE CALIFORNIE UNIQUEMENT :

La période de garantie commence à la date initiale de livraison ou d'enlèvement.

MODIFICATIONS DE CETTE POLITIQUE

Les conditions et la disponibilité de cette garantie peuvent être mises à jour à tout moment, mais toute modification ne s'appliquera pas aux réclamations antérieures.

Service client régional

Si vous avez des questions ou des préoccupations concernant votre nouveau produit, veuillez contacter notre équipe régionale du service client.

Région	Adresse électronique*
États-Unis	support@cosori.com
Royaume-Uni	support.uk@cosori.com
France	support.fr@cosori.com
Allemagne	support.de@cosori.com
Italie	support.it@cosori.com
Espagne	support.es@cosori.com
Europe (en général)	support.eu@cosori.com
Commerce de détail au sein de l'UE	support.europe@cosori.com

**Veuillez vous munir de votre facture et de votre ID de commande avant de contacter le service client régional.*

Arovast Corporation

Adresse du bureau : 1775 Flight Way, Suite 150, Tustin, CA 92782, États-Unis

Etekcity GmbH

Adresse du bureau : 3e étage, Niederkasseler Lohweg 189, 40547 Düsseldorf, Allemagne

Accès aux données au sein de l'UE

Lorsque vous utilisez l'application VeSync pour connecter votre produit, l'application peut générer des données. Vous pouvez accéder à ces données, les récupérer ou les supprimer au besoin. Pour plus détails, veuillez visiter :

Índice

Contenido del paquete	1
Especificaciones	1
Advertencias y medidas de seguridad importantes	2
Configuración de la aplicación VeSync	7
Conozca su freidora de aire inteligente	8
Antes de usar el producto por primera vez	9
Uso de la freidora de aire inteligente	10
Solución de problemas	15
Garantía limitada del producto COSORI	16
Servicio de atención al cliente regional	18

Contenido del paquete

1 × Cosori ICONIC™ Dual
Freidora de aire inteligente de 8,6 L
2 × Plato elevador
1 × Manual de usuario
1 × Guía de inicio rápido
1 × Libro de recetas

Especificaciones

Modelo	CAF-SE901S-CEU
Potencia de carga	220 – 240 VCA, 50/60 Hz
Potencia nominal	2700 W
Capacidad	8,6 L (de 3 a 6 personas)
Rango de temperatura	30°–230°C / 90°–450°F
Intervalo de tiempo	1 min–24 h
Dimensiones (con asa, L x An x Al)	40,2 x 44,0 x 29,5 cm / 15,8 x 17,3 x 11,6 pulgadas
Dimensiones (sin asa, L x An x Al)	32,5 x 44,0 x 29,5 cm / 12,8 x 17,3 x 11,6 pulgadas
Peso	9,8 kg / 21,6 lb
Consumo de energía en modo apagado	<0,5 W
Consumo de energía en modo de espera en red	<2,0 W
Rango de frecuencia del Wi-Fi	2412–2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
Rango de frecuencia del Bluetooth	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)

ES

ES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Advertencias y medidas de seguridad importantes

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

PUNTOS CLAVE DE SEGURIDAD

PRECAUCIÓN SUPERFICIE CALIENTE: Tras finalizar la cocción, **no** toque la superficie externa de la freidora de aire durante 30 minutos ya que puede estar caliente.

- **No** toque las superficies calientes Utilice las asas.
- Tenga cuidado al dar la vuelta a las cestas después de cocinar, ya que los platos elevadores podrían caerse y representar un riesgo.
- Inserte el plato elevador en la cesta con firmeza para reducir la posibilidad de que se caiga al darle la vuelta.
- **No** bloquee las aberturas de aire. El vapor caliente sale por las aberturas de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas de las aberturas de aire.
- Utilice **siempre** pinzas para retirar los alimentos calientes con cuidado.

SEGURIDAD GENERAL

- Para estar protegido contra descargas eléctricas, **no sumerja la carcasa** el cable ni el enchufe de la freidora de aire en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesario supervisar detenidamente el producto cuando haya niños utilizándolo o estén cerca del mismo. Desenchufe el producto cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Siempre deje que se enfríe antes de quitar o poner alguna pieza.
- **No** use ningún aparato que presente daños en el cable o en el enchufe, ni después de que funcione mal o haya sufrido daños de algún tipo. Lleve el producto al centro de reparaciones autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste. Contacte con el **Servicio de atención al cliente regional** (consulte la página 18).

- **No** utilice la freidora de aire, el cable o el enchufe si presentan daños o no funcionan. Contacte con el **Servicio de atención al cliente regional** (consulte la página 18).
- Cosori no recomienda el uso de accesorios, ya que podrían causar lesiones.
- **No** lo use en exteriores.
- **No** coloque la freidora de aire ni ninguna de sus piezas sobre una estufa, cerca de quemadores de gas o eléctricos, ni en un horno caliente.
- Tenga especial cuidado cuando saque las cestas y los platos elevadores o al vaciar la grasa caliente.
- Coloque **siempre** los platos elevadores o las cestas interiores sobre una superficie resistente al calor tras sacarlos de la freidora de aire.
- **No** la limpie con estropajos metálicos. Los fragmentos metálicos se pueden desprender del estropajo y entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo que representa un riesgo de descarga eléctrica.
- **No** coloque nada encima de la freidora de aire. **No** guarde nada en el interior de la freidora de aire.
- Esta freidora de aire la pueden utilizar niños mayores de 8, además de personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos, si han recibido las instrucciones adecuadas sobre la utilización la freidora de aire de forma segura y si son conscientes de los peligros que ello conlleva.
- **No** deje que los niños limpien ni realicen tareas de mantenimiento en la freidora de aire, salvo que sean mayores de 8 años y estén bajo la supervisión de un adulto.
- Se debe supervisar a los niños para garantizar que no juegan con la freidora de aire.
- Esta freidora de aire no está diseñada para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- Para desconectarla, apague los controles y desenchúfela de la toma de corriente de la pared.
- **No** utilice la freidora de aire para ningún fin diferente al previsto originalmente.
- El mantenimiento debe ser realizado por un técnico autorizado; contacte con **Servicio de atención al cliente regional** (consulte la página 18).
- Para obtener instrucciones sobre la limpieza de los accesorios, consulte **Cuidado y mantenimiento** (página 14)
- No apto para uso comercial. Solo para uso doméstico.

ES

AL UTILIZAR LA FREIDORA DE AIRE

- Una freidora de aire funciona **únicamente** con aire caliente. **Nunca** llene las cestas con aceite ni grasa.
- **Nunca** utilice la freidora de aire sin las cestas colocadas.
- **No** introduzca alimentos muy grandes ni utensilios metálicos en la freidora de aire, ya que podrían provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- **No** llene demasiado las cestas. Al introducir muchos alimentos, estos podrían tocar las resistencias y provocar un incendio.
- **No** toque los accesorios (incluido los platos elevadores) durante o inmediatamente después utilizar la freidora de aire.
- **No** coloque papel, cartón, plástico que no sean resistente a altas temperaturas ni materiales similares en la freidora de aire.
- **Nunca** coloque papel de horno ni papel vegetal en la freidora de aire sin alimentos encima. La circulación del aire puede provocar que el papel se levante y entre en contacto con las resistencias.
- Si cubre las cestas con papel de aluminio, asegúrese de que no toque las resistencias, porque esto puede causar un sobrecalentamiento y riesgo de incendio.
- Use **siempre** recipientes resistentes al calor. Tenga mucho cuidado si utiliza recipientes que no sean de metal ni cristal.
- Para reducir el riesgo de incendio, no coloque la freidora de aire cerca de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Colóquela sobre una superficie plana, firme y que resista el calor, lejos de fuentes de calor o líquidos.
- Apague y desconecte la freidora de aire de inmediato si observa humo oscuro. El humo blanco es normal y se produce por la grasa caliente o las salpicaduras de alimentos, pero el humo oscuro indica que los alimentos se están quemando o que hay un problema en el circuito. Espere a que el humo se vaya antes de sacar las cestas. Si el humo no fue causado por la comida quemada, contacte con **Servicio de atención al cliente regional** (consulte la página 18).
- Para apagar la freidora de aire, pulse ⏻ una vez. En la pantalla aparecerá **EN ESPERA**, ⏻ permanecerá naranja y el resto de botones se apagarán.
- **No** deje la freidora de aire desatendida mientras durante su uso.
- **No** utilice las funciones de cocción **AIR FRY** ni **ASAR** para comida ligera y fina. La circulación del aire puede provocar que la comida se levante y entre en contacto con las resistencias.

CABLE DE ALIMENTACIÓN

- Apague la freidora de aire antes de desenchufarla.
- Para desenchufarla, sujete bien el enchufe y tire de él. **Nunca** tire del cable de alimentación.
- **No** permita que el cable de alimentación (ni ningún cable alargador) cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- **Nunca** utilice un enchufe situado debajo de la encimera para enchufar la freidora de aire.
- Conéctela siempre a una toma de corriente con conexión a tierra. **No** modifique el enchufe.
- La freidora de aire **solo** se debe utilizar con sistemas eléctricos de **220–240V, 50/60 Hz**. **No** la conecte a otro tipo de toma de corriente.
- Mantenga la freidora de aire y su cable lejos del alcance de los niños menores de 8 años.
- SI el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. O por personas con una cualificación similar para evitar riesgos de incendio y descargas eléctricas. Contacte con el **Servicio de atención al cliente regional** (consulte la página 18).
- No utilice las funciones de cocción de Air Fry ni Asar para comida ligera y fina. La circulación del aire puede provocar que la comida se levante y entre en contacto con las resistencias.

CABLES DE EXTENSIÓN

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

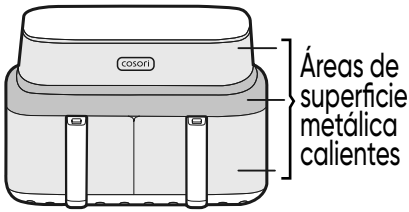
ADVERTENCIA: Cualquier otra reparación la deberá realizar un técnico autorizado.

ES

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



PRECAUCIÓN:
Superficie caliente.



Evite tocar las superficies metálicas de la freidora de aire, especialmente las áreas calientes durante el funcionamiento y 30 minutos después de finalizar la cocción para evitar quemaduras.



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

Este producto cumple con la normativa RoHS.

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Configuración de la aplicación VeSync

Nota:

- *La aplicación VeSync se mejora continuamente y puede cambiar con el tiempo. Si existe alguna diferencia, siga las instrucciones de la aplicación.*
- *Es necesario un dispositivo para la ejecución de la app, Wi-Fi o datos móviles, así como la versión 15 de iOS o la versión 8 de Android (o una versión superior). Se pueden aplicar tarifas estándar de datos y mensajería. Es necesario registrarse.*

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



Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Nota: *Para usuarios Android™, seleccione "Allow" (Permitir) para usar la app VeSync.*

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

Nota: Con una cuenta VeSync, sus familiares y amigos también podrán controlar la freidora de aire inteligente.

3. Conecte su freidora de aire inteligente para activar el modo de emparejamiento.
4. Pulse **+** y seleccione su freidora de aire inteligente.
5. Siga las instrucciones de la aplicación para configurar su freidora de aire.

Nota:

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

DESCONEXIÓN DE LA RED WI-FI

- Para desconectarse del Wi-Fi, mantenga pulsado ⏻ durante 15 segundos hasta que el indicador Wi-Fi se apague. Esto restaurará la freidora de aire inteligente a la configuración predeterminada y lo desconectará de la aplicación VeSync.
- Para volver a conectarlo, siga las instrucciones de la app VeSync para añadir un dispositivo.

Características de la aplicación VeSync

Mediante la aplicación VeSync puede acceder a más funciones inteligentes de la freidora de aire, como las que se indican a continuación.

MANDO A DISTANCIA

- Todas las funciones de la freidora de aire inteligente se pueden controlar a distancia, excepto el inicio del de cocción (para cumplir con las normas de seguridad de UL).
- El progreso de cocción se puede controlar a distancia.

RECETAS INCLUIDAS EN LA APP

- En la aplicación puede encontrar recetas preprogramadas elaboradas por los chefs de Cosori. Dichas recetas ajustan automáticamente el tiempo y la temperatura recomendados.
- Cree y guarde recetas personalizadas.

Nota: *La aplicación VeSync se actualiza de forma continua y sus funciones se seguirán ampliando.*

Conozca su freidora de aire inteligente

ES

La freidora de aire inteligente Cosori cuenta con motores DC que la calientan rápidamente y ofrecen un flujo de aire preciso y una velocidad del ventilador variable, asegurando que sus comidas se cocinen como usted quiere.

Nota:

- ***No*** *abra la parte superior de la freidora de aire. No es una tapa.*
- *La cesta está hecha de acero inoxidable con revestimiento cerámico antiadherente.*

DIAGRAMA DE LA FREIDORA DE AIRE *[FIGURA 1.1]*

1. Panel de control
2. Platos elevadores
3. Tacos de silicona
4. Botón de liberación de la cesta
5. Asas de las cestas
6. Cesta izquierda (Zona I)
7. Cesta derecha (Zona D)
8. Elementos de calor
9. Salida de aire
10. Cable de alimentación

Diagrama de la pantalla

Nota: *Al pulsar un botón para usar una función, se iluminará de color naranja para indicar que se ha seleccionado.*

PANEL DE CONTROL *[FIGURA 1.2]*

A. Subir/bajar la temperatura
B. Subir/bajar hora
C. Encender/Apagar
D. Inicio/Pausa
E. Seleccione zona I o zona D
F. Cocción COMBINAR
G. Cocción SINCRONIZAR
H. Funciones de cocción

PANTALLA *[FIGURA 1.3]*

I. Indicador de modo en espera
J. Indicador Wi-Fi
K. Estado de cocción de la Cesta izquierda
L. Temp./Tiempo de la Cesta izquierda
M. Velocidad del ventilador de la Cesta izquierda (1-5)
N. Estado de cocción de la Cesta derecha
O. Temp./Tiempo de la Cesta derecha
P. Velocidad del ventilador de la Cesta derecha (1-5)

MENSAJES DE PANTALLA *[FIGURA 1.4]*

a. En espera
b. Cocción
c. Pausado
d. Listo
e. Cesta retirada

Antes de usar el producto por primera vez

CONFIGURACIÓN

1. Antes de empezar, extraiga la freidora de aire de la bolsa del producto y retire todo el embalaje de la freidora de aire, incluidos los adhesivos temporales. **Importante:** *Saque las cestas y retire todo el material de embalaje de su interior.* ***[Figura 2]***
2. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. Mantenga la freidora alejada de zonas que puedan sufrir daños a causa del aire caliente o del vapor (como paredes o armarios).

Nota:

- *Deje al menos 13 cm (5 pulgadas) de espacio por la parte posterior de la freidora de aire.* ***[Figura 3]***
- *Deje espacio suficiente delante de la freidora de aire para sacar las cestas.*

3. Lave correctamente las cestas y los platos elevadores con un lavavajillas o una esponja suave.

PRECAUCIÓN:

- *Se recomienda lavar a mano con suavidad para prolongar la vida del revestimiento cerámico de los platos elevadores y dentro de las cestas.*
- *No utilice productos de limpieza abrasivos en las cestas y los platos elevadores. Estos productos pueden rayar o dañar las superficies.*
- *Si observa grietas o desprendimientos en el revestimiento de las cestas o los platos elevadores, recomendamos su sustitución para mantener el rendimiento de cocción.*

4. Limpie el interior y el exterior de la freidora de aire con un paño ligeramente húmedo. Séquela con una toalla.
5. Vuelva a colocar los platos elevadores en las cestas. Incline el plato elevador para insertar primero un lado y luego presione sobre el otro lado.
6. Coloque las cestas dentro de la freidora de aire.

PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO

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

1. Asegúrese de que las cestas de la freidora de aire estén vacías y encienda la freidora de aire.
2. Toque **AIR FRY**y, a continuación, toque **COMBINAR**. En la pantalla aparecerá «**195°C**». Ajuste el tiempo a 5 minutos.
3. Pulse ▶‖ de nuevo.
4. Al terminar, la freidora de aire emitirá un pitido y la pantalla mostrará «**Fin**».
5. Pulse el botón de liberación de la cesta y saque las cestas. Deje que las cestas se enfríen por completo de 10 a 30 minutos.

Nota:

- *Tenga cuidado al dar la vuelta a las cestas después de cocinar, ya que los platos elevadores podrían caerse y representar un riesgo.*
- ***No** desenrosque las asas de la cestas.*

TACOS DE SILICONA

- Cada plato elevador tiene 4 tacos de silicona de material apto para uso alimentario. Estos tacos mantienen la bandeja perfectamente ajustada al fondo de la cesta.
- Al colocar los platos elevadores en las cestas, incline el plato elevador para insertar primero un lado y, a continuación, presione sobre el otro lado. ***[Figura 4]***
- Introducir el plato elevador en la cesta a la fuerza podría dañarlo.
- Asegúrese de que los niños **no** juegan con los tacos de silicona ni se los traguen.

Uso de la freidora de aire inteligente

ES

Nota:

- ***No*** *coloque ninguna cosa sobre la freidora de aire para no dañar el panel de control de cristal.* ***[Figura 5]***
- *La freidora de aire no es una freidora por inmersión en aceite.* ***No*** *llene las cestas con aceite, grasa para freír ni líquidos.*
- *Al sacar las cestas de la freidora de aire, tenga cuidado con el vapor caliente.*

FUNCIONES DE COCCIÓN

Usar una función de cocción es la manera más fácil de cocinar. Las funciones están configuradas con un tiempo, una temperatura y una velocidad del ventilador que son perfectos para cocinar ciertos alimentos. Se puede ajustar el tiempo y la temperatura para todas las funciones de cocción.

Para personalizar una función de cocción:

1. Seleccione una función y ajuste el tiempo y la temperatura con los botones ∧ y ∨.
2. Mantenga pulsado ∧ o ∨ para subir o bajar rápidamente el tiempo o la temperatura.

Nota: *No es posible personalizar la velocidad del ventilador.*

Para restablecer todas las funciones de cocción:

- Mantenga pulsado ⏻ durante 15 segundos.

TABLA DE COCCIÓN

Función	Temperatura por defecto	Hora predeterminada	Rango de temperatura	Intervalo de tiempo	Velocidad del ventilador
AIR FRY (Air Fry)	195 °C / 385 °F	10 min	120–230 °C / 250–450 °F	1–60 min	5
ROAST (Asar)	220 °C / 425 °F	12 min	175–230 °C / 350–450 °F	1–60 min	5
GRILL (Grill)	230 °C / 450 °F	5 min	200–230 °C / 390–450 °F	1–30 min	5
REHEAT (Recalentar)	200 °C / 390 °F	5 min	150–220 °C / 300–425 °F	1–60 min	4
BAKE (Hornear)	165 °C / 330 °F	20 min	80–205 °C / 180–400 °F	1–60 min	3
Deshidratar (“DRY” (Deshidratar))	55 °C / 135 °F	6 h	35–95 °C / 100–200 °F	15 min–24 h	2
PROOF (Leudar)	30 °C / 90 °F	60 min	30–45 °C / 90–110 °F	15 min–12 h	1

Nota: *Los resultados podrían variar. Se puede ajustar el tiempo y la temperatura para todas las funciones de cocción. Para regresar a la configuración predeterminada, mantenga pulsado el botón de la función de cocción en la pantalla.*

COCINAR CON UNA CESTA

1. Coloque los platos elevadores en las cestas. Gracias al plato elevador, el exceso de aceite se va al fondo de la cesta.
2. Pulse ⏻ y, a continuación Ⓛ o Ⓡ para seleccionar una cesta.
3. Seleccione una función de cocción.

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

4. También puede cambiar la temperatura y el tiempo pulsando ∧ o ∨. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.

Nota: *Para subir o bajar rápidamente el tiempo o la temperatura, mantenga pulsado ∧ o ∨.*

5. Pulse ▶‖ para empezar a cocinar.
6. La freidora de aire emitirá un pitido 3 veces al terminar. En la pantalla aparecerá «**Fin**».
7. Retire la cesta de la freidora de aire, teniendo cuidado de que no quemarse con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar los alimentos de la cesta.
8. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

PRECAUCIÓN:

- *El plato elevador caliente puede caerse de la cesta cuando le de la vuelta.*
- *Asegúrese de colocar la cesta sobre una superficie plana.*
- *Tenga cuidado con la grasa o el aceite caliente que se puede acumular en el fondo de la cesta. Para evitar salpicaduras, vacíe el aceite antes de volver a colocar la cesta.*

COCINAR CON DOS CESTAS

Utilice las dos cestas de la freidora de aire para cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo. La Cesta izquierda y la Cesta derecha se pueden controlar independientemente la una de la otra.

1. Coloque los platos elevadores en las cestas. Gracias al plato elevador, el exceso de aceite se va al fondo de la cesta.
2. Pulse ⏻ y, a continuación Ⓛ para seleccionar la cesta izquierda.
3. Seleccione una función de cocción.

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

4. También puede cambiar la temperatura y el tiempo pulsando ∧ o ∨. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.

Nota: *Para subir o bajar rápidamente el tiempo o la temperatura, mantenga pulsado ∧ o ∨.*

5. Pulse Ⓡ para seleccionar la cesta derecha.
6. Seleccione una función de cocción y establezca la temperatura y el tiempo si es necesario.
7. Pulse ▶‖ para empezar a cocinar con ambas cestas.

Nota:

- *Para pausar la cocción, seleccione el botón de la Cesta izquierda o derecha y, a continuación, pulse ▶‖.*
- *Si saca una cesta durante la cocción, el calentamiento de ese lado se detendrá y la otra cesta seguirá cocinando.*

8. La freidora de aire emitirá un pitido 3 veces al terminar. En la pantalla aparecerá «**Fin**».
9. Saque las cestas de la freidora de aire, teniendo cuidado de que no quemarse con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar los alimentos de las cestas.
10. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

PRECAUCIÓN:

- *Los platos elevadores calientes pueden caerse de las cestas cuando le de la vuelta a las cestas.*
- *Asegúrese de colocar las cestas sobre una superficie horizontal.*
- *Tenga cuidado con la grasa o el aceite caliente que se puede acumular en el fondo de las cestas. Para evitar salpicaduras, vacíe el aceite antes de volver a colocar las cestas.*

ES

COCCIÓN COMBINADA

La función «Combinar» copia los ajustes de toda la freidora de aire, por lo que las cestas de la Zona I y la Zona D cocinan con el mismo tiempo y temperatura. Gracias a esto es posible cocinar grandes cantidades al mismo tiempo.

1. Pulse ⏻ para seleccionar una función de cocción.
2. Pulse **COMBINAR**.
3. Opcionalmente, ajuste la hora y la temperatura usando los botones ∧ y ∨.
4. Pulse ▶‖ para empezar a utilizar la freidora de aire con ambas cestas.

Nota: *Si una o las dos cestas ya están cocinando, la función Combinar no funcionará.*

COCCIÓN SINCRONIZADA

La función Sincronizar sincroniza automáticamente las dos cestas para que terminen de cocinar al mismo tiempo.

1. Pulse ⏻ y, a continuación Ⓛ para seleccionar la cesta izquierda.
2. Seleccione una función de cocción y ajuste la temperatura y el tiempo si fuese necesario.
3. Pulse Ⓡ para seleccionar la cesta derecha.
4. Seleccione una función de cocción y ajuste la temperatura y el tiempo si fuese necesario.
5. Pulse **SINCRONIZAR**.
6. La cesta con el tiempo de cocción más largo empezará a cocinar, mientras que en la pantalla de la cesta con el tiempo de cocción más corto aparecerá «**Mantener**». Cuando el tiempo que reste en ambas cestas sea el mismo, la cesta en espera comenzará la cocción.
7. Las dos cestas terminarán de cocinar al mismo tiempo.

PARA CANCELAR LA COCCIÓN DE UNACESTA

Mantenga pulsado Ⓛ o Ⓡ durante 3 segundos para cancelar la cocción en dicha zona.

CONSEJOS PARA COCINAR

Demasiado llena

Si las cestas se llenan demasiado, los alimentos no se cocinarán de forma uniforme.

Uso de aceite

- Añadir una pequeña cantidad de aceite a sus alimentos hará que queden más crujientes. No utilice más de 30 ml (2 cucharadas soperas) de aceite.
- El aceite en spray es excelente para añadir pequeñas cantidades de aceite de forma uniforme a todos los alimentos.

Consejos culinarios

- Puede utilizar la freidora de aire para cocinar cualquier alimento congelado o apto para el horno.
- Para hacer pasteles, tartas o cualquier alimento con relleno o rebozado, ponga los alimentos en un recipiente resistente al calor antes de colocarlos en las cestas.
- Al utilizar la freidora de aire con alimentos con alto contenido de grasa con la freidora de aire alimentos provocará que la grasa se acumule debajo del platos elevadores. Para evitar el exceso de humo durante la cocción, retire la grasa que gotea después de cocinar.
- Los alimentos marinados en líquido producen salpicaduras y exceso de humo. Seque dichos alimentos antes de cocinarlos con freidora de aire.
- Consulte la **Tabla de cocción** para seleccionar la función de cocción ideal para su receta (página 10).

Patatas fritas

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

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

Alimentos que hay que revisar

- Los alimentos pequeños que se amontonan normalmente necesitan ser movidos, como las papas asadas, las patatas fritas o los filetes de pollo.
- Los trozos de carne más grandes, como los filetes y las costillas, mejoran si los giras para conseguir un dorado uniforme.
- Revisar productos horneados como pasteles y magdalenas a la mitad del tiempo puede ayudar a prevenir que se cocinen demasiado o poco.

MÁS FUNCIONES

Cambiar las unidades de temperatura

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

Pausar

- Pulse ▶‖ para pausar la cocción con dos cestas y la cocción con una cesta. Para pausar una sola cesta durante la cocción con dos cestas, seleccione la cesta que desea pausar y pulse ▶‖. Al pausarla, la freidora de aire dejará de calentar y ▶‖ parpadeará.
- Tras 9 minutos de inactividad, la freidora de aire se apagará.
- Gracias a esta función puede pausar la cocción sin retirar la cesta de la freidora de aire.
- Si saca una cesta durante la cocción, el calentamiento de ese lado se detendrá y la otra cesta seguirá cocinando.

REANUDACIÓN AUTOMÁTICA DE LA COCCIÓN

- Si saca una cesta, la freidora de aire pausará la cocción automáticamente para esa cesta. En la pantalla aparecerá «**- - - -**».
- Al volver a colocar la cesta, la freidora de aire reanudará la cocción automáticamente de acuerdo con la configuración anterior.

APAGADO AUTOMÁTICO

La pantalla se apagará automáticamente tras 9 minutos de inactividad cuando el aparato esté encendido, en pausa, se haya retirado la cesta o haya finalizado la cocción.

Si los siguientes modos permanecen inactivos durante el tiempo correspondiente, el aparato entrará en modo «apagado» cuando no esté conectado a la red (minutos)		
Aparato encendido	Todas las funciones de cocción finalizadas	Precalentamiento o pausa
19	19	19

MODO DE ESPERA AUTOMÁTICO

La pantalla se apagará automáticamente tras 9 minutos de inactividad cuando el aparato esté encendido, en pausa, se haya retirado la cesta o haya finalizado la cocción.

Si el siguiente modo permanece inactivo durante el tiempo correspondiente, el dispositivo entrará en modo de espera en red cuando esté conectado a la red (minutos)		
Aparato encendido	Todas las funciones de cocción finalizadas	Precalentamiento o pausa
19	19	19

Cuidado y mantenimiento

ES

Nota: Limpie ***siempre*** *las cestas y los platos elevadores de la freidora de aire después de cada uso.*

1. Apague y desenchufe la freidora de aire. Deje que se enfríe por completo antes de limpiarla. Retire la cesta que se enfríe más rápido.
2. Las cestas y los platos elevadores se pueden lavar en el lavavajillas. También puede lavar la cesta y el plato elevador con una esponja no abrasiva, agua caliente y un detergente suave.
3. Para la carcasa de acero inoxidable:

   a. Limpie el exterior de la freidora de aire con un paño de microfibra o un paño de pulido para acero inoxidable para quitar las huellas dactilares o marcas.
   b. Para manchas o suciedad, use un limpiador de acero inoxidable con un paño suave y húmedo, frotando suavemente en la dirección de la veta del metal para mejores resultados.

Nota: *Para limpiar la freidora de aire* ***no*** *use cera para electrodomésticos, pulimentos, lejía, lana de acero, esponjas, productos químicos abrasivos ni limpiadores de hornos comerciales.*

PRECAUCIÓN: *Se recomienda lavar a mano con suavidad para prolongar la vida del revestimiento cerámico del plato elevador y dentro de la cesta.*

- *No utilice utensilios metálicos ni productos de limpieza abrasivos en las cestas y en los platos elevadores. Estos productos pueden rayar o dañar sus superficies.*
- *No deje caer las cestas ni los platos elevadores, no los golpee con objetos duros. Esto podría dañar el revestimiento.*
- *Si observa grietas o desprendimientos en el revestimiento antiadherente de la cesta o el plato elevador, recomendamos su sustitución para mantener el rendimiento de cocción.*

4. Para grasa complicada:

   a. En un recipiente pequeño, combina 30 g (2 cucharadas soperas) de bicarbonato de sodio y 15 ml (1 cucharada sopera) de agua hasta obtener una pasta.
   b. Use una esponja para aplicar la pasta sobre las cestas y los platos elevadores, y frote. Deje reposar las cestas y los platos elevadores durante 15 minutos antes de enjuagarlos.
   c. Lave las cestas con agua y jabón antes de usarlas.

5. Limpie el interior de la freidora de aire con una esponja o un paño suave que esté un poco húmedo. **No** la sumerja en agua. Limpie la resistencia para eliminar los restos de comida en caso de que sea necesario. ***[Figura 6]***
6. Secar antes de usar.

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

ACCESORIOS

Disponemos de más accesorios y repuesto para su freidora de aire. Para obtener más información, contacte con **Servicio de atención al cliente regional** (consulte la página 18).

Solución de problemas

Problema	Soluciones posibles
La freidora de aire no se enciende.	Asegúrese de que la freidora de aire esté enchufada.
	Introduzca las cestas correctamente en la freidora de aire.
Los alimentos no se han cocinado por completo.	Coloque porciones más pequeñas de alimentos en las cestas. Si las cestas están demasiado llenas, los alimentos se quedarán crudos.
	Suba la temperatura o el tiempo de cocción.
Los alimentos no quedan crujientes después freírlos con la freidora de aire.	Pulverizar o untar un poco de aceite sobre los alimentos puede hacer que queden más crujientes (consulte **Consejos para cocinar**, en la página 12).
Las patatas fritas no se cocinan bien.	Consulte **Patatas fritas** (página 12).
Las cestas no se deslizan correctamente en la freidora de aire.	Asegúrese de que la cesta no esté demasiado llena de alimentos.
Sale humo blanco o vapor de la freidora de aire.	La freidora de aire puede emitir humo blanco o vapor al usarla por primera vez o durante la cocción. Esto es normal.
	Asegúrese de que las cestas y el interior de la freidora de aire estén completamente limpios y sin grasa.
	Cocinar alimentos con grasa hará que se acumule aceite debajo de los platos elevadores. Este aceite producirá humo blanco y las cestas se podrían calentar más de lo normal. Esto es normal y no debería afectar la cocción. Manipule las cestas con cuidado.
Sale humo oscuro de la freidora de aire.	Desenchufe la freidora de aire inmediatamente. El humo oscuro indica que la comida se está quemando o que existe un problema en el circuito. Espere a que el humo se disipe antes de sacar la cesta. Si el humo no fue causado por la comida quemada, contacte con **Servicio de atención al cliente regional** (consulte la página 18).
En la pantalla aparece el código de error «E01/E24»	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Contacte con el **Servicio de atención al cliente regional** (consulte la página 18).
En la pantalla aparece el código de error «E02/E25».	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Contacte con el **Servicio de atención al cliente regional** (consulte la página 18).
En la pantalla aparece el código de error «E03/E28».	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento de la freidora de aire. Apague y desenchufe la freidora de aire hasta que se enfríe por completo. Si la pantalla sigue mostrando «**E03/E28**», contacte con **Servicio de atención al cliente regional** (consulte la página 18).
En la pantalla aparece el código de error «E12/E30».	Existe un error en el motor de CC. Contacte con **Servicio de atención al cliente regional** (consulte la página 18).

Si su problema no aparece en la lista, contacte con **Servicio de atención al cliente regional** (consulte la página 18).

ES

Declaración de conformidad

VESYNC (SINGAPUR) PTE. LTD. por la presente declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de la Directiva 2014/53/EU, la Normativa de Equipos de radio del Reino Unido 2017 y otros requisitos aplicables de la directiva de la UE y el Reino Unido. Puede encontrar la declaración de conformidad completa en: https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc

Se debe instalar y operar este equipo con una distancia mínima de 20 cm entre el radiador y la carcasa. Este transmisor no debe colocarse ni operarse conjuntamente con cualquier otra antena o transmisor.

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

Atribuciones

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

App Store® es una marca comercial de Apple Inc.

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

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

La palabra marca Bluetooth® y los logotipos con marcas comerciales registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y cualquier uso de dichas marcas por parte de VESYNC (SINGAPUR) PTE. LTD. se hace bajo licencia. Otras marcas registradas y nombres comerciales son aquellos de sus respectivos propietarios.

Garantía limitada del producto COSORI

Nombre del producto	Freidora de aire inteligente de 8,6 L Cosori ICONIC™ Dual
Modelo	CAF-SE901S-CEU
Para su comodidad, le sugerimos que anote el ID de pedido y la fecha de compra.	
ID de pedido	
Fecha de compra	

"VESYNC" es un nombre comercial utilizado en el presente documento para los proveedores de la garantía. Para productos vendidos directamente en los Estados Unidos, AROVAST CORPORATION es la encargada de proporcionar la garantía. Para productos vendidos directamente en estados miembros de la UE, ETEKCITY GMBH es la encargada de proporcionar la garantía. "VESYNC" se utiliza únicamente a fines de referencia y no modifica ni amplía las obligaciones de garantía territoriales de ninguna entidad.

Garantía limitada de cinco (5) años* de producto del consumidor para la freidora de aire COSORI ICONIC

VESYNC garantiza que la **Unidad Base** de la freidora de aire no presentará defectos materiales ni de fabricación durante cinco (5) años a partir de la fecha de compra original. La Unidad Base **no incluye las cestas, los platos elevadores ni los pies de silicona.** Esta garantía se aplica únicamente en la región de la compra original y solo si el producto se utiliza adecuadamente, de acuerdo con las instrucciones suministradas.
***Esta garantía no afecta ningún derecho legal en virtud de las leyes de protección del consumidor aplicables en su región y, donde se requiera, el período de garantía se ampliará de conformidad con dichas leyes.**

Beneficios de la garantía limitada

Durante el período de garantía anteriormente citado, VESYNC puede, a su entera discreción, (i) emitir un reembolso, (ii) reparar los defectos materiales o de fabricación, o (iii) sustituir el producto por uno de igual valor o superior.

¿Quién está cubierto por la garantía?

Esta garantía se aplica únicamente al comprador original y no se puede transferir a propietarios posteriores, aunque el producto se revenda durante el período de garantía. Para reclamar los beneficios de la garantía, el comprador debe proporcionar una prueba del defecto y de la fecha de compra.

Preste atención a distribuidores o vendedores no autorizados.

Esta garantía no cubre productos comprados a través de vendedores no autorizados. Solo se aplica a compras de distribuidores autorizados que siguen los estándares de calidad de VESYNC. Los productos de vendedores no autorizados podrían ser falsificados, usados, defectuosos o no aptos para su país. A fin de garantizar la autenticidad y la cobertura de la garantía, compre únicamente a través de VESYNC o sus distribuidores autorizados.
Si tiene dudas sobre un vendedor o cree que ha comprado de una fuente no autorizada, contacte con el Servicio de atención al cliente regional.

¿Qué no cubre la garantía?

- **Las cestas, los platos elevadores y los pies de silicona disponen de un (1) año de garantía limitada del producto del consumidor a partir de la fecha de compra original de la freidora de aire ICONIC.**
- Desgaste normal, incluidas las piezas que se desgastan de forma natural con el paso del tiempo.
- Prueba de compra ilegible o modificada.
- Números de modelo, números de serie o códigos de fecha de producción modificados, eliminados o ilegibles.
- Productos cuya condición original se ha modificado.
- Daños por no seguir las instrucciones del manual de usuario.
- Daños causados por utilizar accesorios o dispositivos periféricos no autorizados.
- Daños por accidentes, mal uso, abuso o mantenimiento indebido.
- Reparaciones o servicios realizados por proveedores no autorizados o alguien que no sea VESYNC.
- Daños por usos comerciales, de alquiler o no previstos.
- Daños causados por animales, rayos, tensión anómala, fuego, desastres naturales, transporte o uso excesivo del lavaplatos.
- Cualquier daño incidental o consecuencial, incluidos los daños indirectos, la pérdida temporal de uso o gastos corrientes relacionados.
- Daños o defectos superiores al coste original del producto.

Reclamar el servicio de garantía limitada en 5 pasos sencillos:

1. Confirme que el producto sigue dentro del período de garantía.
2. Disponga de una copia de su factura, ID de pedido o prueba de compra.
3. Guarde el producto, no lo deseche antes de contactar con nosotros.
4. Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente regional en función de la región donde realizó la compra original.
5. Si se aprueba su solicitud, devuelva el producto, junto con una copia de su factura e ID del pedido. El servicio de garantía únicamente está disponible en la región de compra original y puede variar según la ubicación.

Responsabilidad única y exclusiva.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DE VESYNC Y SU ÚNICA SOLUCIÓN EN CASO DE PROBLEMAS CON EL PRODUCTO O RECLAMACIONES DE GARANTÍA. SUSTITUYE TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS. NINGÚN EMPLEADO DE VESYNC NI NINGÚN OTRO TERCERO ESTÁ AUTORIZADO A OFRECER GARANTÍAS ADICIONALES MÁS ALLÁ DE LAS INDICADAS AQUÍ.

Exención de garantías limitadas.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, EXCEPTO PARA LAS GARANTÍAS PROPORCIONADAS EN ESTA POLÍTICA, LOS PRODUCTOS DE VESYNC SE VENDEN "TAL CUAL". VESYNC RECHAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, TANTO EXPRESAS COMO IMPLÍCITAS, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD, NO INFRACCIÓN E IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO.

LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, VESYNC, SUS FILIALES Y SUS EMPLEADOS, AGENTES O DIRECTORES NO SON RESPONSABLES DE:

(A) DAÑOS CUYO COSTE SUPERE EL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO, O
(B) DAÑOS INDIRECTOS, ESPECIALES, INCIDENTALES, CONSECUENCIALES O PUNITIVOS, AUNQUE VESYNC TUVIERA CONOCIMIENTO DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS.

LA RESPONSABILIDAD DE VESYNC NUNCA SUPERARÁ EL IMPORTE QUE USTED PAGÓ POR EL PRODUCTO DEFECTUOSO, Y VESYNC NO ES RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO CONSECUENCIAL, INCIDENTAL, ESPECIAL O PUNITIVO, YA SEA DIRECTO O INDIRECTO.

EXCEPTO SEGÚN SE INDIQUE EN ESTA GARANTÍA, VESYNC NO SE RESPONSABILIZA DE LOS COSTES RELACIONADOS CON LA SUSTITUCIÓN O REPARACIÓN DE PRODUCTOS, INCLUIDAS LA MANO DE OBRA, LA INSTALACIÓN O LA RETIRADA DEL PRODUCTO.

OTROS DERECHOS QUE PUDIERA TENER

ALGUNAS JURISDICCIONES NO PERMITEN (1) LA EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; (2) LIMITACIONES DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; O (3) LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES. EN TALES CIRCUNSTANCIAS, ES POSIBLE QUE LAS EXENCIONES INDICADAS EN ESTA POLÍTICA NO SE APLIQUEN EN SU CASO. SOLO DISPONDRÁ DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS EXIGIDAS POR LA LEY APLICABLE.
LAS LIMITACIONES DE GARANTÍAS, RESPONSABILIDAD Y RECURSOS SE APLICAN SIEMPRE EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEY.
AUNQUE ESTA GARANTÍA LIMITADA LE CONCEDA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, USTED PUEDE DISPONER DE OTROS DERECHOS EN FUNCIÓN DE SU JURISDICCIÓN. REVISE LAS LEYES LOCALES PARA COMPRENDER PLENAMENTE SUS DERECHOS.

SOLO RESIDENTES DE CALIFORNIA, EE. UU.:

El Período de Garantía comienza en la fecha original de entrega o recogida.

MODIFICACIONES DE LA POLÍTICA

Los plazos y la disponibilidad de esta garantía se pueden actualizar en cualquier momento, pero cualquier cambio no se aplicará a reclamaciones anteriores.

Servicio de atención al cliente regional

Si tiene alguna pregunta o duda acerca de su nuevo producto, contacte con nuestro equipo de atención al cliente regional.

Región	Correo electrónico*
Estados Unidos	support@cosori.com
Reino Unido	support.uk@cosori.com
Francia	support.fr@cosori.com
Alemania	support.de@cosori.com
Italia	support.it@cosori.com
España	support.es@cosori.com
Europa (general)	support.eu@cosori.com
Comercio UE	support.europe@cosori.com

**Tenga a mano la factura y el número de pedido antes de ponerse en contacto con el Servicio de atención al cliente regional.*

Arovast Corporation

Dirección de las oficinas: 1775 Flight Way, Suite 150, Tustin, CA 92782, EE. UU.

Etekcity GmbH

Dirección de las oficinas: 3rd Floor, Niederkasseler Lohweg 189, 40547 Düsseldorf, Alemania

Datos de acceso en la UE

Cuando utilice la aplicación VeSync para conectar su producto, la aplicación puede generar datos. Puede acceder, recuperar o eliminar estos datos en caso necesario. Para obtener más detalles, visite:

Sommario

Contenuto della confezione	1
Specifiche tecniche	1
Norme di sicurezza e avvertenze importanti	2
Configurazione dell'app VeSync	7
Panoramica della friggitrice ad aria smart	8
Primo utilizzo	9
Utilizzo della friggitrice ad aria smart	10
Risoluzione dei problemi	15
Garanzia limitata sul prodotto COSORI	16
Assistenza clienti di zona	18

Contenuto della confezione

1 × Cosori ICONIC™ Dual
Friggitrice ad aria smart da 8,6 l
2 × piastre per frittura
1 × manuale d'uso
1 × guida rapida all'avvio
1 × ricettario

Specifiche tecniche

Modello	CAF-SE901S-CEU
Alimentazione	CA 220-240 V, 50/60 Hz
Potenza nominale	2700 W
Capacità	8,6 l (adatta a 3-6 persone)
Intervallo di temperatura	30-230 °C / 90-450 °F
Tempo di cottura	1 min-24 h
Dimensioni (compreso il manico, L x P x A)	40,2 x 44,0 x 29,5 cm
Dimensioni (senza manico, L x P x A)	32,5 x 44,0 x 29,5 cm
Peso	9,8 kg / 21,6 lb
Consumo energetico in modalità spento	< 0,5 W
Consumo energetico in modalità standby con connessione alla rete	< 2,0 W
Banda di frequenza Wi-Fi	Da 2412 a 2472 MHz < 20 dBm (E.I.R.P.)
Banda di frequenza Bluetooth	Da 2402 a 2480 MHz < 10 dBm (E.I.R.P.)

IT

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Norme di sicurezza e avvertenze importanti

IT

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

PRINCIPALI AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

ATTENZIONE SUPERFICIE CALDA: Al termine della cottura, **non** toccare la superficie esterna della friggitrice ad aria per 30 minuti in quanto potrebbe essere calda.

- **Non** toccare le superfici calde, ma usare i manici.
- Prestare attenzione quando si rovesciano i cestelli dopo la cottura, poiché le piastre per frittura calde potrebbero cadere e causare ustioni o altri rischi.
- Inserire saldamente la piastra per frittura nel cestello per evitare che cada accidentalmente.
- **Non** ostruire le aperture di ventilazione. Dalle aperture viene rilasciato vapore caldo. Tenere le mani e il viso lontani dalle aperture.
- Usare **sempre** delle pinze per rimuovere con attenzione gli alimenti caldi.

SICUREZZA GENERALE

- Per prevenire scosse elettriche, **non immergere** l'alloggiamento, il cavo o la spina della friggitrice ad aria in acqua o altri liquidi
- È necessaria un'attenta supervisione se l'apparecchio viene utilizzato da bambini o nelle loro vicinanze. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non viene utilizzato e prima di pulirlo. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di montarne o smontarne i componenti.
- **Non** utilizzare nessun apparecchio se il cavo o la spina risultano danneggiati, dopo che si è verificato un malfunzionamento o se è presente qualsiasi tipo di danno. Portare l'apparecchio al centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per farlo esaminare, riparare o regolare. Contattare l'**assistenza clienti di zona** (vedere pagina 18).
- **Non** utilizzare la friggitrice ad

aria se è danneggiata, se non funziona oppure se il cavo o la spina presentano danni. Contattare l'**assistenza clienti di zona** (vedere pagina 18).

- L'utilizzo di accessori non raccomandati da Cosori può causare lesioni.
- **Non** utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- **Non** collocare la friggitrice ad aria o i suoi componenti su stufe, nelle vicinanze di fornelli a gas o elettrici oppure in forni caldi.
- Prestare particolare attenzione quando si rimuovono i cestelli e la piastre per frittura soprattutto durante lo smaltimento dell'olio caldo.
- Dopo l'uso, posizionare **sempre** le piastre per frittura e i cestelli su una superficie resistente al calore dopo averli rimossi dalla friggitrice ad aria.
- **Non** pulire l'apparecchio utilizzando spugne metalliche abrasive. i frammenti metallici potrebbero staccarsi dalla spugna e entrare in contatto con parti elettriche, causando il rischio di scosse elettriche.
- **Non** appoggiare niente sopra la friggitrice ad aria. **Non** riporre niente all'interno della friggitrice ad aria.
- La friggitrice ad aria può essere utilizzata da bambini a partire dagli 8 anni, nonché da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, solo se supervisionati o istruiti circa l'uso sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi associati.
- **Non** consentire ai bambini di effettuare la pulizia o la manutenzione della friggitrice ad aria, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano supervisionati.
- I bambini devono essere supervisionati per verificare che non giochino con la friggitrice ad aria.
- La friggitrice ad aria non è progettata per essere messa in funzione tramite un temporizzatore esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Per scollegare l'apparecchio, impostare tutti i comandi sulla posizione "disattiva" e staccare la spina dalla presa di corrente.
- **Non** utilizzare la friggitrice ad aria per scopi diversi da quelli previsti.
- Qualsiasi intervento di riparazione deve essere effettuato da rappresentanti del servizio di assistenza autorizzati. Contattare l'**assistenza clienti di zona** (vedere pagina 18).
- Per le istruzioni sulla pulizia degli accessori, consultare la sezione **Cura e manutenzione** (pagina 14)
- Non adatto all'uso commerciale. Solo per uso domestico.

IT

DURANTE LA FRITTURA AD ARIA

- Le friggitrici ad aria funzionano **solo** con l'aria. **Non** riempire i cestelli di olio o grasso.
- **Non** usare la friggitrice ad aria senza i cestelli.
- **Non** inserire alimenti troppo grandi o utensili di metallo nella friggitrice ad aria, perché potrebbero causare un incendio o scosse elettriche.
- **Non** sovraccaricare troppo i cestelli. Un eccesso di alimenti potrebbero toccare le serpentine di riscaldamento e causare un incendio.
- **Non** toccare gli accessori (comprese le piastre per frittura) durante o subito dopo la frittura ad aria.
- **Non** inserire carta, cartone, plastica non resistente al calore o materiali simili nella friggitrice ad aria.
- Non inserire **mai** carta da forno senza alimenti nella friggitrice ad aria. La circolazione dell'aria potrebbe sollevare la carta e portarla a contatto con le serpentine di riscaldamento.
- Qualora si foderino i cestelli con carta stagnola, assicurarsi che non entri in contatto con gli elementi riscaldanti, in quanto questo potrebbe causare problemi di surriscaldamento e il rischio di incendi.
- Usare **sempre** contenitori resistenti al calore. Prestare particolare attenzione qualora si utilizzino contenitori che non siano di metallo o di vetro.
- Per ridurre il rischio di incendi, posizionare la friggitrice ad aria lontano dai materiali infiammabili (come tende e tovaglie). Utilizzare su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da fonti di calore e liquidi.
- Se la friggitrice ad aria emette del fumo nero, spegnerla immediatamente e scollegarla dalla presa di corrente. La presenza di fumo bianco è normale, deriva dai grassi che si scaldano o dagli alimenti che schizzano, mentre il fumo nero indica che gli alimenti stanno bruciando o la presenza di un problema al circuito. Attendere che il fumo si disperda prima di estrarre i cestelli. Se il fumo non è causato dagli alimenti bruciati, contattare l'**assistenza clienti di zona** (vedere pagina 18).
- Per spegnere la friggitrice ad aria, toccare una volta ⏻. Sul display viene visualizzato **STANDBY**, ⏻ resta arancione e tutti gli altri pulsanti si spengono.
- **Non** lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in funzione.
- **Non** usare la funzione di cottura **FRITTURA AD ARIA** o **ARROSTO** per alimenti sottili e leggeri. La circolazione dell'aria potrebbe far sollevare il cibo e portarlo a contatto con le serpentine riscaldanti.

ALIMENTAZIONE E RELATIVO CAVO

- Spegnere la friggitrice ad aria prima di scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Per scollegare l'apparecchio, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare **mai** il cavo di alimentazione.
- **Non** lasciare il cavo di alimentazione (o la prolunga) sospeso sul bordo di un tavolo o di un piano di lavoro, oppure a contatto con superfici calde.
- Non collegare **mai** la friggitrice ad aria a una presa di corrente situate sotto dil piano di lavoro.
- Collegare sempre l'apparecchio a una presa elettrica dotata di messa a terra. **Non** modificare in alcun modo la spina.
- La friggitrice ad aria deve essere utilizzata **solo** con sistemi elettrici da **220-240 V, 50/60 Hz**. **Non** collegare a prese elettriche con specifiche diverse.
- Tenere la friggitrice ad aria e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. o da personale con pari qualifica per evitare rischi elettrici o incendi. Contattare l'**assistenza clienti di zona** (vedere pagina 18).

PROLUNGHE

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

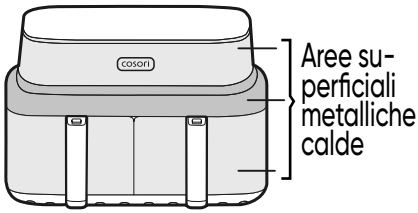
ATTENZIONE: ogni altra operazione di manutenzione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato.

IT

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



ATTENZIONE:
superficie calda.



Non toccare le superfici di metallo della friggitrice ad aria, in particolare le aree calde, durante il funzionamento e 30 minuti dopo il termine della cottura per evitare ustioni.



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici, ma deve essere conferito presso un centro di raccolta appropriato per il riciclaggio. Lo smaltimento e il riciclaggio corretti contribuiscono a proteggere le risorse naturali, la salute umana e l'ambiente.
Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il comune, gli enti locali preposti allo smaltimento o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Conformità alla direttiva RoHS.

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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Configurazione dell'app VeSync

Nota:

- *l'app VeSync viene costantemente migliorata e potrebbe subire modifiche nel tempo. In caso di differenze, seguire le istruzioni nell'app.*
- *Per eseguire l'app, è necessario un dispositivo con connessione Wi-Fi o mobile e iOS versione 15 o Android versione 8 (o successive). Potrebbero essere applicate le tariffe standard per dati e messaggi. Registrazione obbligatoria.*

1. Per scaricare l'app VeSync app, scansionare il codice QR oppure cercare "VeSync" nell'Apple App Store® o in Google Play Store.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Nota: *gli utenti Android™ devono selezionare "Allow" (Consenti) per utilizzare VeSync.*

2. Aprire l'app VeSync. Se si dispone già di un account, toccare **Log In (Accedi)**. Per creare un nuovo account, toccare **Sign Up (Registra)**.

Nota: *Con un account VeSync, l'utente può anche consentire a familiari e amici di controllare la friggitrice ad aria smart.*

3. Collegare la friggitrice ad aria smart a una presa di corrente per attivare la modalità di abbinamento.
4. Toccare **+** e selezionare la friggitrice ad aria smart.
5. Seguire le istruzioni nell'app per configurare la friggitrice ad aria smart.

Nota:

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

DISCONNESSIONE DEL WI-FI

- Per disconnettere il Wi-Fi, tenere premuto ⏻ per 15 secondi, fino a quando l'indicatore del Wi-Fi non si spegne. L'operazione ripristina le impostazioni predefinite della friggitrice ad aria smart e la disconnette dall'app VeSync.
- Per riconnettersi, seguire le istruzioni dell'app VeSync su come aggiungere un dispositivo.

Funzioni dell'app VeSync

L'app VeSync consente di accedere alle funzioni aggiuntive della friggitrice ad aria smart, comprese quelle elencate di seguito.

CONTROLLO DA REMOTO

- Tutte le funzioni della friggitrice ad aria smart sono controllabili da remoto, ad eccezione dell'avvio della cottura (in conformità con le normative di sicurezza UL).
- Lo stato di avanzamento della cottura può essere monitorato a distanza.

ISTRUZIONI NELL'APP

- Sull'app sono disponibili delle ricette preimpostate create dagli chef di Cosori. Queste ricette impostano automaticamente il tempo e la temperatura di cottura.
- Creare e salvare ricette personalizzate.

Nota: *l'app VeSync viene costantemente aggiornata, anche con l'aggiunta di nuove funzionalità.*

Panoramica della friggitrice ad aria smart

La friggitrice ad aria smart utilizza motori CC che riscaldano la friggitrice più rapidamente e consentono un flusso d'aria preciso e una velocità variabile della ventola, in modo che i cibi si cuociano esattamente nel modo desiderato.

IT

Nota:

- ***Non** provare ad aprire la parte superiore della friggitrice ad aria: non si tratta di un coperchio.*
- *Il cestello è realizzato in acciaio inossidabile con rivestimento ceramico antiaderente.*

DIAGRAMMA DELLA FRIGGITRICE AD ARIA *[FIGURA 1.1]*

1. Pannello di controllo
2. Piastre per fritture
3. Fermi in silicone
4. Pulsante di rilascio del cestello
5. Manici dei cestelli
6. Cestello sinistro (zona L)
7. Ceste destro (zona R)
8. Elementi riscaldanti
9. Presa di uscita dell'aria
10. Cavo di alimentazione

Diagramma del display

***Nota:** quando si tocca un pulsante per utilizzare una funzione, questo diventa arancione per indicare che è selezionato.*

PANNELLO DI CONTROLLO *[FIGURA 1.2]*

- **A.** Aumento/riduzione della temperatura
- **B.** Aumento/riduzione del tempo di cottura
- **C.** Accensione/spegnimento
- **D.** Avvio/Pausa
- **E.** Selezione della zona L o R
- **F.** Cottura COMBINATA
- **G.** Cottura SINCRONIZZATA
- **H.** Funzioni di cottura

DISPLAY *[FIGURA 1.3]*

- **I.** Indicatore modalità standby
- **J.** Indicatore Wi-Fi
- **K.** Stato di cottura cestello sinistro
- **L.** Temperatura/tempo cestello sinistro
- **M.** Velocità ventola cestello sinistro (1-5)
- **N.** Stato di cottura cestello destro
- **O.** Temperatura/tempo cestello destro
- **P.** Velocità ventola cestello destro (1-5)

MESSAGGI SUL DISPLAY *[FIGURA 1.4]*

- **a.** Standby
- **b.** Cottura in corso
- **c.** In pausa
- **d.** Pronta
- **e.** Cestello rimosso

Primo utilizzo

CONFIGURAZIONE

1. Prima di iniziare, togliere la friggitrice ad aria dal sacchetto con cui è stata confezionata ed eliminare tutti gli imballaggi, compresi eventuali adesivi. **Importante:** *Prendere i cestelli e tutto il materiale di imballaggio all'interno.* ***[Figura 2]***
2. Collocare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Tenere l'apparecchio lontano dalle aree che possono essere danneggiate dall'aria calda o dal vapore (come le pareti o le credenze).

Nota:

- *lasciare almeno 13 cm (5 pollici) di spazio al di sopra e al di sotto della friggitrice ad aria.* ***[Figura 3]***
- *Lasciare uno spazio sufficiente a rimuovere i cestelli davanti alla friggitrice ad aria.*

3. Lavare accuratamente sia il cestello che la piastra per frittura in lavastoviglie o usando una spugna non abrasiva.

ATTENZIONE:

- *Si consiglia di lavare a mano per prolungare la durata del rivestimento ceramico delle piastre per frittura e all'interno dei cestelli.*
- *Evitare di utilizzare materiali abrasivi sui cestelli e sulle piastre per frittura per evitare di graffiare o danneggiare le superfici.*
- *Qualora si notino crepe o screpolature nel rivestimento delle piastre per frittura o dei cestelli, sostituirli per mantenere le prestazioni di cottura.*

4. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno leggermente inumidito. Asciugare con uno strofinaccio.
5. Posizionare le piastre per frittura nei cestelli. Inclinare e inserire le piastre per frittura prima da un lato, quindi premere sull'altro lato.
6. Posizionare i cestelli dentro la friggitrice ad aria.

ACCENSIONE DI PROVA

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

1. Verificare che i cestelli siano vuoti e collegare la friggitrice ad aria alla presa di corrente, dopodiché accenderla.
2. Toccare **FRITTURA AD ARIA**, quindi toccare **COMBINAZIONE**. Sul display viene visualizzato "**195°C**". Impostare il tempo a 5 minuti.
3. Toccare ▶‖ per avviare l'apparecchio.
4. A fine ciclo, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico e sul display viene visualizzata la scritta "**End (Fine)**".
5. Premere il pulsante di rilascio dei cestelli e rimuoverli. Attendere 10-30 minuti affinché il cestello si raffreddi completamente.

Nota:

- *Prestare attenzione quando si rovesciano i cestelli dopo la cottura, poiché le piastre per frittura calde potrebbero cadere e causare ustioni o altri rischi.*
- ***Non** svitare i manici dei cestelli dagli stessi.*

FERMI IN SILICONE

- Le piastre per frittura contengono 4 fermi in silicone realizzati con materiale per alimenti. Questi fermi servono a fissare la piastra al fondo del cestello.
- Quando si inseriscono le piastre per frittura nei cestelli, inclinarle prima da un lato, quindi premere sull'altro lato. ***[Figura 4]***
- Inserire a forza in modo scorretto le piastre per frittura all'interno dei cestelli può causare danni.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

  Non permettere che giochino con i fermi in silicone o li mettano in bocca.

Utilizzo della friggitrice ad aria smart

IT

Nota:

- ***Non*** *appoggiare nulla sopra la friggitrice ad aria per evitare di danneggiare il pannello di controllo in vetro.* ***[Figura 5]***
- *La friggitrice ad aria è diversa dai modelli a olio.* ***Non*** *riempire i cestelli con olio, grasso per friggere o liquidi di qualsiasi tipo.*
- *Quando si estraggono i cestelli dalla friggitrice ad aria, prestare attenzione al vapore caldo.*

FUNZIONI DI COTTURA

L'utilizzo di una funzione di cottura è il modo più semplice per utilizzare l'apparecchio. Le funzioni sono configurate con il tempo di cottura, la temperatura e la velocità della ventola ideali per cuocere determinati tipi di alimenti. È possibile impostare il tempo e la temperatura di tutte le funzioni di cottura.

Per personalizzare una funzione di cottura:

1. Selezionare una funzione e regolarne il tempo e la temperatura di cottura usando ∧ e ∨.
2. Tenere premuto ∧ o ∨ per aumentare o diminuire rapidamente la durata o la temperatura.

Nota: *La velocità della ventola non può essere personalizzata.*

Per ripristinare tutte le funzioni di cottura:

- Tenere premuto ⏻ per 15 secondi.

TABELLA DELLE COTTURE

Funzione	Temperatura predefinita	Durata predefinita	Intervallo di temperatura	Tempo di cottura	Velocità della ventola
AIR FRY (Friggitrice Ad Aria)	195 °C / 385 °F	10 min	120 - 230 °C / 250 - 450 °F	1-60 min	5
ROAST (Arrosto)	220 °C / 425 °F	12 min	175 - 230 °C / 350 - 450 °F	1-60 min	5
GRILL (Grigliare)	230 °C / 450 °F	5 min	200 - 230 °C / 390 - 450 °F	1-30 min	5
REHEAT (Riscaldare)	200 °C / 390 °F	5 min	150-220 °C / 300-425 °F	1-60 min	4
BAKE (Cottura al forno)	165 °C / 330 °F	20 min	80-205 °C / 180-400 °F	1-60 min	3
Disidratazione ("DRY" (Asciugare))	55 °C / 135 °F	6 ore	35-95 °C / 100-200 °F	15 min-24 ore	2
PROOF (Lievitare)	30 °C / 90 °F	60 min	30-45 °C / 90-110 °F	15 min-12 ore	1

Nota: *i risultati possono variare. È possibile impostare il tempo e la temperatura di tutte le funzioni di cottura. Per tornare alle impostazioni predefinite, tenere premuto il pulsante della funzione di cottura sul display.*

COTTURA CON UN CESTELLO

1. Posizionare le piastre per frittura nei cestelli. La piastra per frittura consente lo sgocciolamento dell'olio in eccesso sul fondo del cestello.
2. Toccare prima ⏻, poi Ⓛ o Ⓡ per selezionare un cestello.
3. Selezionare una funzione di cottura.

Nota: *le funzioni di cottura sono configurate con la durata e la temperatura ideali per determinati tipi di alimenti.*

4. Facoltativamente, è possibile regolare la temperatura e l'ora toccando ∧ o ∨. La temperatura può essere modificata in qualsiasi momento durante la cottura.

Nota: *per aumentare o diminuire rapidamente la durata o la temperatura, tenere premuto ∧ o ∨.*

5. Toccare ▶‖ per avviare la cottura.
6. La friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici a fine programma. Sul display viene visualizzato "**End**".
7. Estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria, prestando attenzione al vapore caldo. Utilizzare pinze o utensili a prova di calore per rimuovere gli alimenti dal cestello.
8. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo.

ATTENZIONE:

- *la piastra per frittura calda può cadere quando si capovolge il cestello.*
- *Verificare che il cestello sia appoggiato su una superficie piana.*
- *Fare attenzione al grasso o all'olio bollente che può accumularsi sul fondo del cestello. Per evitare schizzi, scolare l'olio prima di riposizionare il cestello.*

COTTURA CON DUE CESTELLI

Utilizza entrambi i cestelli della friggitrice ad aria per cuocere contemporaneamente alimenti diversi. Il cestello sinistro e quello destro possono essere controllati indipendentemente l'uno dall'altro.

1. Posizionare le piastre per frittura nei cestelli. La piastra per frittura consente lo sgocciolamento dell'olio in eccesso sul fondo del cestello.
2. Toccare prima ⏻, poi Ⓛ per selezionare il cestello sinistro.
3. Selezionare una funzione di cottura.

Nota: *le funzioni di cottura sono configurate con la durata e la temperatura ideali per determinati tipi di alimenti.*

4. Facoltativamente, è possibile regolare la temperatura e l'ora toccando ∧ o ∨. La temperatura può essere modificata in qualsiasi momento durante la cottura.

Nota: *per aumentare o diminuire rapidamente la durata o la temperatura, tenere premuto ∧ o ∨.*

5. Toccare Ⓡ per selezionare il cestello destro.
6. Selezionare una funzione di cottura e, se necessario, regolarne la temperatura e la durata.
7. Toccare ▶‖ per avviare la cottura con entrambi i cestelli.

Nota:

- *Per mettere in pausa la cottura, selezionare il pulsante sinistro o destro del cestello, quindi toccare ▶‖.*
- *Se si rimuove un cestello durante la cottura, il riscaldamento di quel lato si interromperà mentre l'altro cestello continuerà la cottura.*

8. La friggitrice ad aria emette 3 segnali acustici a fine programma. Sul display viene visualizzato "**End**".
9. Estrarre i cestelli dalla friggitrice ad aria, prestando attenzione al vapore caldo. Utilizzare delle pinze o utensili a prova di calore per rimuovere gli alimenti dai cestelli.
10. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo.

ATTENZIONE:

- *Le piastre per frittura calde possono cadere quando si capovolgono i cestelli.*
- *Verificare che i cestelli siano appoggiati su una superficie piana.*
- *Fare attenzione al grasso o all'olio bollente che può accumularsi sul fondo dei cestelli. Per evitare schizzi, scolare l'olio prima di riposizionare i cestelli.*

(continua)

IT

COTTURA COMBINATA

La funzione di cottura Combinazione duplica le impostazioni della friggitrice ad aria, in modo che il cestello sinistro e quello destro presentino lo stesso tempo e la stessa temperatura di cottura. In questo modo, è possibile cuocere grandi quantità di alimenti.

1. Toccare ⏻, quindi selezionare una funzione di cottura.
2. Toccare **MATCH** (Combinazione).
3. È anche possibile regolare il tempo e la temperatura di cottura utilizzando ∧ e ∨.
4. Toccare ▶‖ per avviare la frittura ad aria con entrambi i cestelli.

Nota: *se in uno o in entrambi i cestelli è in corso la cottura di alcuni alimenti, la funzione Combinazione non può essere utilizzata.*

COTTURA SINCRONIZZATA

Con la funzione di cottura Sincronizza, i cestelli vengono sincronizzati automaticamente in modo che finiscano di cuocere nello stesso momento.

1. Toccare prima ⏻, poi Ⓛ per selezionare il cestello sinistro.
2. Selezionare una funzione di cottura e, se necessario, regolarne le impostazioni.
3. Toccare Ⓡ per selezionare il cestello destro.
4. Selezionare una funzione di cottura e, se necessario, regolarne le impostazioni.
5. Toccare **SYNC** (Sincronizza).
6. il cestello con il tempo di cottura più lungo inizia a cuocere, mentre quello con il tempo di cottura più breve mostra la scritta "**Hold**" (In attesa) sul display. Quando il tempo di cottura rimanente dei due cestelli è lo stesso, anche il cestello in attesa inizia a cuocere.
7. Entrambi i cestelli terminano la cottura contemporaneamente.

ANNULLARE LA COTTURA IN UN SINGOLO CESTELLO

Tenere premuto Ⓛ o Ⓡ per 3 secondi per annullare la cottura nel cestello in questione.

CONSIGLI PER LA COTTURA

Riempimento eccessivo

Se i cestelli vengono riempiti troppo, gli alimenti cuoceranno in modo disomogeneo.

Utilizzo dell'olio

- Aggiungere un piccolo quantitativo di olio agli alimenti per renderli più croccanti. Non utilizzare più di 30 ml di olio.
- Gli oli spray sono perfetti per applicare piccole quantità in modo omogeneo su tutti gli alimenti.

Consigli sugli alimenti

- È possibile friggere ad aria tutti i tipi di alimenti congelati o cucinabili in forno.
- Per preparare torte, pasticci artigianali oppure alimenti ripieni o con pastella, inserirli in un contenitore resistente al calore prima di posizionarli nei cestelli.
- Se gli alimenti fritti ad aria contengono molti grassi, questi vengono raccolti sotto le piastre per frittura. Per evitare una produzione eccessiva di fumo durante la cottura, gettare via i grassi raccolti dopo la cottura.
- Gli alimenti marinati nei liquidi producono schizzi e un fumo eccessivo. Asciugarli tamponandoli prima di friggerli ad aria.
- Consultare la **Tabella di cottura** per selezionare la funzione di cottura ideale per la propria ricetta (pagina 10).

Patatine fritte

- Condire con 8-15 ml di olio per migliorare la croccantezza.
- Quando si preparano le patatine fritte a partire da patate crude, ammollarle in acqua per 15 minuti per rimuovere l'amido prima della cottura. Asciugarle tamponandole con uno strofinaccio prima di aggiungere l'olio.
- Tagliare le patate crude in pezzi più piccoli per ottenere una maggiore croccantezza. Si consiglia di tagliarle in strisce da 0,6 × 7,6 cm.

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

Alimenti da controllare

- Gli alimenti di piccole dimensioni impilati, come le patate arrosto, le patatine fritte o gli straccetti di pollo, solitamente devono essere scossi.
- Girare i pezzi di carne più grandi, come le bistecche e le costolette, per ottenere una doratura omogenea.
- Controllare a metà cottura gli alimenti da forno, come le torte e i muffin, aiuta a evitare di cuocerli troppo o troppo poco.

ALTRE FUNZIONI

Modifica dell'unità di misura della temperatura

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

Messa in pausa

- Toccare ▶‖ per mettere in pausa la cottura a due cestelli e a singolo cestello. Per mettere in pausa un solo cestello durante la cottura a due cestelli, selezionare il cestello desiderato e toccare ▶‖. Quando è in pausa, la friggitrice ad aria interrompe il riscaldamento e l'icona ▶‖ lampeggia.
- Dopo 9 minuti di inattività, la friggitrice ad aria si spegne.
- Questa funzione consente di mettere in pausa la cottura senza rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria.
- Se si rimuove un cestello durante la cottura, il riscaldamento di quel lato si interromperà mentre l'altro cestello continuerà la cottura.

RIPRESA AUTOMATICA DELLA COTTURA

- Quando si estrae un cestello, la friggitrice ad aria passa automaticamente in pausa per il cestello in questione. Sul display viene visualizzato "**- - - -**".
- Quando il cestello viene reinserito, la friggitrice ad aria riprende automaticamente la cottura sulla base delle impostazioni precedenti.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Il display si spegne automaticamente dopo 9 minuti di inattività quando l'apparecchio è acceso o in pausa, quando viene rimosso il cestello o alla fine della cottura.

Qualora si trovi in una delle seguenti modalità e resti inattivo per il periodo di tempo indicato, l'apparecchio entra in modalità di spegnimento quando non è connesso alla rete.(min)		
Dispositivo acceso	Tutte le funzioni di cottura terminate	In preriscaldamento o in pausa
19	19	19

STANDBY AUTOMATICO

Il display si spegne automaticamente dopo 9 minuti di inattività quando l'apparecchio è acceso o in pausa, quando viene rimosso il cestello o alla fine della cottura.

Qualora si trovi in una delle seguenti modalità e resti inattivo per il periodo di tempo indicato, l'apparecchio entra in modalità standby di rete quando è connesso alla rete. (min)		
Dispositivo acceso	Tutte le funzioni di cottura terminate	In preriscaldamento o in pausa
19	19	19

Cura e manutenzione

Nota: *pulire* ***sempre*** *la friggitrice ad aria e le piastre per frittura dopo ogni utilizzo.*

IT

1. Spegnere la friggitrice ad aria e scollegarla dalla presa di corrente. Lasciare che si raffreddi prima di pulirla. Rimuovere il cestello per velocizzare il raffreddamento.
2. I cestelli e le piastre per frittura sono compatibili con la lavastoviglie. È anche possibile lavare il cestello e la piastra per frittura usando una spugna non abrasiva con acqua calda e un detergente delicato.
3. Per l'alloggiamento in acciaio inossidabile:

   a. Rimuovere le impronte digitali e i segni dalla parte esterna della friggitrice ad aria utilizzando un panno in microfibra o uno specifico panno per acciaio inossidabile.
   b. Per ottenere i migliori risultati con macchie e annerimenti, utilizzare un detergente per acciaio inossidabile e un panno morbido e inumidito, strofinando delicatamente seguendo la direzione della grana del metallo.

Nota: ***non*** *utilizzare cera per elettrodomestici, lucidanti, candeggina, lana d'acciaio, spugne abrasive, prodotti chimici o detergenti per forni commerciali sulla friggitrice ad aria.*

ATTENZIONE: *Si consiglia di lavare a mano per prolungare la durata del rivestimento ceramico della piastra per frittura e all'interno del cestello.*

- *Evitare di utilizzare utensili di metallo e materiali per la pulizia abrasivi sui cestelli e sulle piastre per frittura per evitare di graffiare o danneggiare le superfici.*
- *Non far cadere i cestelli e le piastre per frittura, né colpirli o urtarli con altri oggetti rigidi, per evitare di danneggiarne il rivestimento.*
- *Qualora si notino crepe o screpolature nel rivestimento antiaderente della piastra per frittura o del cestello, sostituirli per mantenere le prestazioni di cottura.*

4. Per i grassi ostinati:

   a. In una ciotola di piccole dimensioni, mescolare 30 g di bicarbonato di sodio e 15 ml d'acqua, creando una pasta spalmabile.
   b. Utilizzando una spugna, spalmare la pasta sui cestelli e sulle piastre per frittura e strofinare. Lasciare agire per 15 minuti prima di risciacquare.
   c. Lavare i cestelli con acqua e sapone prima di usarli di nuovo.

5. Pulire la cavità della friggitrice ad aria con una spugna o un panno non abrasivi leggermente inumiditi. **Non** immergere in acqua. Se necessario, pulire la serpentina di riscaldamento per rimuovere i residui degli alimenti. ***[Figura 6]***
6. Asciugare prima dell'uso.

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

ACCESSORI

Sono disponibili accessori aggiuntivi e pezzi di ricambio per la friggitrice. Per maggiori informazioni, contattare l'**assistenza clienti di zona** (vedere pagina 18).

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile soluzione
La friggitrice ad aria non si accende.	Verificare che la friggitrice ad aria sia collegata alla presa di corrente.
	Premere i cestelli saldamente nella friggitrice ad aria.
Gli alimenti non sono completamente cotti.	Mettere pezzi di cibo più piccoli all'interno dei cestelli. Se i cestelli sono troppo pieni, gli alimenti non cuociono a sufficienza.
	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
La frittura ad aria non rende gli alimenti croccanti.	Nebulizzare o spennellare gli alimenti con un piccolo quantitativo d'olio per renderli più croccanti (consultare la sezione **Consigli per la cottura**, pagina 12).
Le patatine fritte non vengono cotte nel modo giusto.	Consultare la sezione **Patatine fritte** (pagina 12).
I cestelli non entrano bene nella friggitrice ad aria.	Verificare che non siano presenti troppi alimenti nei cestelli.
La friggitrice ad aria emette fumo bianco o vapore.	La friggitrice ad aria può produrre un po' di fumo bianco o vapore quando viene utilizzata per la prima volta o durante la cottura. Si tratta di un fenomeno normale.
	Verificare che i cestelli e la parte interna della friggitrice ad aria siano ben puliti e privi di residui di grasso.
	Quando si cuociono alimenti unti, l'olio viene raccolto sotto le piastre per frittura. Questo olio produce fumo bianco e può rendere i cestelli più caldi del solito. Si tratta di un fenomeno normale che non influisce sulla cottura. Maneggiare i cestelli con cura.
La friggitrice ad aria emette fumo nero.	Scollegare immediatamente la friggitrice ad aria dalla presa di corrente. La presenza di fumo nero indica che gli alimenti stanno bruciando o la presenza di un problema al circuito. Attendere che il fumo si disperda prima di estrarre i cestelli. Se il fumo non è causato dagli alimenti bruciati, contattare l'**assistenza clienti di zona** (vedere pagina 18).
Sul display viene visualizzato il codice errore "E01/E24"	È presente un circuito aperto nel modulo di controllo della temperatura. Contattare l'**assistenza clienti di zona** (vedere pagina 18).
Sul display viene visualizzato il codice errore "E02/E25"	È presente un cortocircuito nel modulo di controllo della temperatura. Contattare l'**assistenza clienti di zona** (vedere pagina 18).
Sul display viene visualizzato il codice errore "E03/E28"	Si è attivata la protezione contro il surriscaldamento della friggitrice ad aria. Spegnere e scollegare la friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare completamente. Se il display continua a visualizzare "**E03/E28**", contattare l'**assistenza clienti di zona** (vedere pagina 18).
Sul display viene visualizzato il codice errore "E12/E30"	Si è verificato un guasto al motore CC. Contattare l'**assistenza clienti di zona** (vedere pagina 18).

Se il problema non è tra quelli elencati, contattare l'**assistenza clienti di zona** (vedere pagina 18).

IT

Dichiarazione di conformità

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti della direttiva 2014/53/UE, del Regolamento sulle apparecchiature radio del Regno Unito del 2017 e a tutti gli altri requisiti delle direttive UE e del Regno Unito applicabili. La dichiarazione di conformità completa è disponibile all'indirizzo https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc
Questa apparecchiatura deve essere installata e utilizzata a una distanza minima di 20 cm tra il radiatore e il corpo. Il trasmettitore non deve essere collocato né utilizzato insieme ad altre antenne o trasmettitori.
Produttore:
VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD.
6 Raffles Quay, #14-06, 048580 Singapore

Marchi

Google, Android e Google Play sono marchi di proprietà di Google LLC.
App Store® è un marchio di proprietà di Apple Inc.
Wi-Fi è un marchio registrato di proprietà della 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 denominativo e i loghi Bluetooth® sono marchi registrati di proprietà di Bluetooth SIG, Inc., e qualsiasi utilizzo di tali marchi da parte di VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. è concesso in licenza. Altri marchi e nomi commerciali appartengono ai rispettivi proprietari.

Garanzia limitata sul prodotto COSORI

Nome del prodotto	Friggitrice ad aria smart Cosori ICONIC™ Dual da 8,6 l
Modello	CAF-SE901S-CEU
Si consiglia vivamente di annotare il numero d'ordine e la data di acquisto per riferimento personale.	
Numero d'ordine	
Data di acquisto	

"VESYNC" è un nome commerciale utilizzato nel presente documento a fini di garanzia. Per i prodotti venduti direttamente negli Stati Uniti, la garanzia è fornita da AROVAST CORPORATION. Per i prodotti venduti direttamente negli Stati membri dell'UE, la garanzia è fornita da ETEKCITY GMBH. "VESYNC" è utilizzato solo a scopo di riferimento e non altera o amplia gli obblighi di garanzia territoriale di nessuna delle due entità.

Cinque (5) anni* di garanzia limitata del consumatore sul prodotto per la friggitrice ad aria COSORI ICONIC

VESYNC garantisce che l'**unità base** della friggitrice ad aria è priva di difetti di materiale e di lavorazione per cinque (5) anni dalla data di acquisto originale. L'unità base **non comprende i cestelli, le piastre per frittura e i piedini in silicone.** Questa garanzia si applica solo nella regione di acquisto originale e solo se il prodotto viene utilizzato correttamente, seguendo le istruzioni fornite.
***La presente garanzia non pregiudica i diritti previsti dalle leggi sulla tutela dei consumatori vigenti nella regione dell'utente e, se necessario, il periodo di garanzia sarà esteso in conformità a tali leggi.**

I vantaggi della garanzia limitata

Durante il suddetto periodo di garanzia, VESYNC può, a sua esclusiva discrezione, (i) emettere un rimborso, (ii) riparare i difetti nei materiali o nella lavorazione, o (iii) sostituire il prodotto con uno di valore uguale o superiore.

Chi è coperto?

Questa garanzia è valida solo per l'acquirente originale e non può essere trasferita a proprietari successivi, anche se il prodotto viene rivenduto durante il periodo di garanzia. Per

richiedere i benefici della garanzia, l'acquirente originale deve fornire la prova del difetto e della data di acquisto.

Diffidare di distributori o rivenditori non autorizzati.

Questa garanzia non copre i prodotti acquistati da venditori non autorizzati. Si applica solo agli acquisti effettuati presso i rivenditori autorizzati che seguono gli standard di qualità di VESYNC. I prodotti di venditori non autorizzati possono essere contraffatti, usati, difettosi o non adatti alle specifiche richieste dal paese dell'acquirente. Per garantire l'autenticità e la copertura della garanzia, acquistare solo da VESYNC o dai suoi rivenditori autorizzati.
Se non si è sicuri di un rivenditore o si pensa di aver acquistato da una fonte non autorizzata, contattare l'assistenza clienti di zona.

Cosa non è coperto?

- **I cestelli, le piastre per frittura e i piedini in silicone sono coperti da una garanzia limitata di un (1) anno a partire dalla data di acquisto originale della friggitrice ad aria ICONIC.**
- Normale usura, comprese le parti che si usurano naturalmente nel tempo.
- Prova d'acquisto alterata o illeggibile.
- Numeri di modello, numeri di serie o codici delle date di produzione alterati, rimossi o illeggibili.
- Prodotti che sono stati modificati rispetto alla loro condizione originale.
- Danni dovuti alla mancata osservanza delle istruzioni del manuale d'uso.
- Danni causati dall'uso di accessori o periferiche non approvati.
- Danni dovuti a incidenti, uso improprio, abuso o manutenzione non corretta.
- Riparazioni o assistenza effettuati da fornitori non autorizzati o da personale non autorizzato da VESYNC.
- Danni dovuti a usi commerciali, di noleggio o non previsti.
- Danni causati da animali, fulmini, tensioni anomale, incendi, disastri naturali, trasporto o uso eccessivo della lavastoviglie.
- Qualsiasi danno incidentale o consequenziale, compresi i danni indiretti, la perdita temporanea di utilizzo o le relative spese vive.
- Danni o difetti che superano il costo originale del prodotto.

Richiedere il servizio di garanzia limitata in 5 semplici passaggi:

1. Verificare che il prodotto sia ancora in garanzia.
2. Avere una copia della fattura, del numero d'ordine o della prova d'acquisto.
3. Conservare il prodotto, non smaltirlo prima di averci contattato.
4. Rivolgersi all'assistenza clienti di zona in base alla regione di acquisto originale.
5. Se la richiesta viene approvata, restituire il prodotto insieme a una copia della fattura e del numero d'ordine. Il servizio di garanzia è disponibile solo nella regione di acquisto originale e può variare a seconda della località.

Unico ed esclusivo rimedio.

LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA È L'UNICA RESPONSABILITÀ DI VESYNC E L'UNICA SOLUZIONE PER EVENTUALI PROBLEMI DEL PRODOTTO O RICHIESTE DI GARANZIA. SOSTITUISCE TUTTE LE ALTRE GARANZIE. NESSUN DIPENDENTE VESYNC O ALTRA PARTE È AUTORIZZATO A OFFRIRE GARANZIE AGGIUNTIVE RISPETTO A QUANTO QUI DICHIARATO.

Esclusione di garanzie limitate.

NELLA MISURA MASSIMA CONSENTITA DALLA LEGGE, FATTA ECCEZIONE PER LE GARANZIE FORNITE NELLA PRESENTE INFORMATIVA, I PRODOTTI VESYNC SONO VENDUTI "COSÌ COME SONO". VESYNC DECLINA OGNI ALTRA GARANZIA, ESPLICITA O IMPLICITA, INCLUSE, A TITOLO ESEMPLIFICATIVO, LE GARANZIE DI COMMERCIABILITÀ, NON VIOLAZIONE E IDONEITÀ PER UNO SCOPO PARTICOLARE.

LIMITAZIONI DI RESPONSABILITÀ.

NELLA MISURA MASSIMA CONSENTITA DALLA LEGGE, VESYNC, LE SUE AFFILIATE E I LORO DIPENDENTI, AGENTI O DIRETTORI NON SONO RESPONSABILI PER:

(A) DANNI SUPERIORI AL PREZZO DI ACQUISTO DEL PRODOTTO, O
(B) DANNI INDIRETTI, SPECIALI, INCIDENTALI, CONSEQUENZIALI O PUNITIVI, ANCHE SE VESYNC ERA A CONOSCENZA DELLA POSSIBILITÀ DI TALI DANNI.

LA RESPONSABILITÀ DI VESYNC NON SUPERERÀ MAI L'IMPORTO PAGATO DALL'UTENTE PER IL PRODOTTO DIFETTOSO E VESYNC NON È RESPONSABILE DI ALCUN DANNO CONSEQUENZIALE, INCIDENTALE, SPECIALE O PUNITIVO, DIRETTO O INDIRETTO.

AD ECCEZIONE DI QUANTO INDICATO NELLA PRESENTE GARANZIA, VESYNC NON È RESPONSABILE DI ALCUN COSTO RELATIVO ALLA SOSTITUZIONE O ALLA RIPARAZIONE DEI PRODOTTI, COMPRESI LA MANODOPERA, L'INSTALLAZIONE O LA RIMOZIONE DEL PRODOTTO.

ALTRI DIRITTI CHE L'UTENTE PUÒ AVERE

ALCUNE GIURISDIZIONI NON CONSENTONO (1) L'ESCLUSIONE DI GARANZIE IMPLICITE, (2) LA LIMITAZIONE DELLA DURATA DELLE GARANZIE IMPLICITE O (3) L'ESCLUSIONE O LA LIMITAZIONE DI DANNI INCIDENTALI O CONSEQUENZIALI. IN QUESTI CASI, LE ESCLUSIONI DI RESPONSABILITÀ CONTENUTE NELLA PRESENTE INFORMATIVA POTREBBERO NON ESSERE APPLICABILI ALL'UTENTE. L'UTENTE AVRÀ A DISPOSIZIONE SOLO LE GARANZIE IMPLICITE RICHIESTE DALLA LEGGE APPLICABILE.
LE LIMITAZIONI DI GARANZIE, RESPONSABILITÀ E RIMEDI SI APPLICANO NELLA MISURA MASSIMA CONSENTITA DALLA LEGGE.
SEBBENE PRESENTE GARANZIA LIMITATA FORNISCA DIRITTI LEGALI SPECIFICI, L'UTENTE POTREBBE DISPORRE DI ULTERIORI DIRITTI A SECONDA DELLA GIURISDIZIONE IN CUI SI TROVA. CONSULTARE LE LEGGI LOCALI PER COMPRENDERE APPIENO I DIRITTI DI CUI SI DISPONE.

SOLO PER I RESIDENTI IN CALIFORNIA, U.S.A:

Il Periodo di garanzia decorre dalla data originale di consegna o ritiro.

MODIFICHE ALLA PRESENTE POLITICA

I termini e la disponibilità di questa garanzia possono essere aggiornati in qualsiasi momento, ma eventuali modifiche non si applicheranno ai reclami passati.

Assistenza clienti di zona

In caso di dubbi o domande sul nuovo prodotto, contattare il nostro team di assistenza clienti di zona.

Regione	E-mail*
Stati Uniti	support@cosori.com
Regno Unito	support.uk@cosori.com
Francia	support.fr@cosori.com
Germania	support.de@cosori.com
Italia	support.it@cosori.com
Spagna	support.es@cosori.com
Europea (generale)	support.eu@cosori.com
Rivenditori UE	support.europe@cosori.com

**Procurarsi la fattura e l'ID dell'ordine prima di contattare l'assistenza clienti di zona.*

Arovast Corporation

Sede legale: 1775 Flight Way, Suite 150, Tustin, CA 92782, USA

Etekcity GmbH

Sede legale: 3rd Floor, Niederkasseler Lohweg 189, 40547 Düsseldorf, Germania

Accesso ai dati nell'UE

Quando si utilizza l'app VeSync per collegare il prodotto, l'applicazione può generare dati. Se necessario, è possibile accedere a questi dati, recuperarli o cancellarli. Per maggiori dettagli, andare su:

Índice

Conteúdo da embalagem	1
Especificações	1
Indicações e advertências importantes	2
Configuração da aplicação VeSync	7
Apresentação da sua Air fryer inteligente	8
Antes da primeira utilização	9
Utilizar a sua Air fryer inteligente	10
Resolução de problemas	15
Garantia limitada do produto COSORI	16
Apoio ao cliente regional	18

Conteúdo da embalagem

1 × Cosori ICONIC™ Dual Air fryer inteligente de 8,6 L
2 × Prato para crocantes
1 × Manual do utilizador
1 × Guia de início rápido
1 × Livro de receitas

Especificações

Modelo	CAF-SE901S-CEU
Alimentação elétrica	CA 220–240 V, 50/60 Hz
Potência nominal	2700 W
Capacidade	8,6 L (serve 3 a 6 pessoas)
Intervalo de temperaturas	30° - 230 °C / 90° - 450 °F
Intervalo de tempo	1 min a 24 horas
Dimensões (incluindo a pega C x L x A)	40,2 x 44,0 x 29,5 cm / 15,8 x 17,3 x 11,6 pol
Dimensões (não incluindo a pega C x L x A)	32,5 x 44,0 x 29,5 cm / 12,8 x 17,3 x 11,6 pol
Peso	9,8 kg / 21,6 lb
Consumo de energia quando desligado	<0,5 W
Consumo de energia no modo de espera em rede	<2,0 W
Intervalo de frequências de Wi-Fi	2412–2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
Intervalo de frequências do Bluetooth	2402–2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)

PT

LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Indicações e advertências importantes

PT

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

PONTOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

CUIDADO, QUENTE: Após a confeção concluir, **não** toque na superfície exterior da air fryer durante 30 minutos pois pode estar quente.

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

SEGURANÇA GERAL

- Para se proteger contra choques elétricos, **não mergulhe a estrutura da air fryer**, o cabo ou a ficha em água ou líquidos.
- É necessária uma supervisão apertada quando qualquer aparelho é utilizado por crianças ou perto delas. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, e antes de o limpar. Deixe arrefecer antes de colocar ou retirar peças.
- **Não** utilize qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados ou depois de o aparelho funcionar mal ou ter sido danificado de qualquer forma. Devolva o aparelho ao local de assistência técnica autorizado mais próximo para que seja examinado, reparado ou ajustado. Contacte o **Apoio ao cliente regional** (ver página 18).
- **Não** utilize a air fryer se esta estiver danificada ou não funcionar

corretamente, ou se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Contacte o **Apoio ao cliente regional** (ver página 18).
- O uso de acessórios não é recomendado pela Cosori e pode causar ferimentos.
- **Não** utilizar no exterior.
- **Não** coloque a air fryer ou qualquer uma das suas peças sobre um fogão, perto de queimadores a gás ou elétricos, ou num forno aquecido.
- Tenha muito cuidado ao retirar os cestos e os pratos para crocantes ou ao deitar fora a gordura quente.
- **Coloque** sempre os pratos para crocantes e os cestos sobre uma superfície resistente ao calor depois de os retirar da air fryer.
- **Não** limpe com esfregões de aço. Os fragmentos de metal podem partir-se do bloco e tocar em peças elétricas, criando um risco de choque elétrico.
- **Não** coloque nada em cima da sua air fryer. **Não** guarde nada dentro da sua air fryer.
- Esta air fryer pode ser utilizada por crianças a partir dos 8 anos de idade, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização da air fryer de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- **Não** permita que as crianças limpem ou efetuem a manutenção da air fryer, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com a air fryer.
- Esta air fryer não se destina a ser operada através de um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.
- Para desligar, coloque qualquer controlo na posição "desligado" e, em seguida, retire a ficha da tomada de parede.
- **Não** utilize a air fryer para outros fins que não os previstos.
- Qualquer manutenção deve ser efetuada por um representante de serviço autorizado, contacte o **Apoio ao cliente regional** (ver página 18).
- Para ver instruções para limpar os acessórios, consulte a secção **Cuidados e Manutenção** (ver página 14).
- Não se destina a uso comercial. Apenas para utilização doméstica.

PT

DURANTE A CONFEÇÃO A AR QUENTE

- Uma air fryer funciona **apenas** com ar quente. **Nunca** encha o cesto com óleo ou gordura.
- **Nunca** utilize a sua air fryer sem os cestos no interior.
- **Não** coloque alimentos demasiado grandes ou utensílios metálicos na air fryer pois podem causar fogo ou o risco de choque elétrico.
- **Não** encha demasiado os cestos. A acumulação de alimentos pode tocar nas resistências de aquecimento e provocar um risco de incêndio.
- **Não** toque nos acessórios (incluindo os pratos para crocantes) durante ou imediatamente após a confeção com ar quente.
- **Não** coloque papel, cartão, plástico não resistente ao calor nem materiais semelhantes dentro da air fryer.
- **Nunca** coloque papel vegetal dentro da air fryer sem colocar alimentos em cima do mesmo. A circulação de ar pode fazer com que o papel se levante e toque nas resistências de aquecimento.
- Se forrar os cestos com papel de alumínio, certifique-se de que este não entrou em contacto com os elementos de aquecimento, o que pode causar sobreaquecimento e risco de incêndio.
- Utilize **sempre** recipientes resistentes ao calor. Tenha muito cuidado se utilizar recipientes que não sejam de metal ou vidro.
- Para reduzir o risco de incêndio, mantenha a air fryer afastada de materiais inflamáveis (cortinas, toalhas de mesa, etc.). Utilize-a numa superfície plana, estável e resistente ao calor, longe de fontes de calor ou líquidos.
- Desligue imediatamente a air fryer e retire a ficha da tomada se vir sair fumo escuro. O fumo branco é normal, causado pelo aquecimento da gordura ou por salpicos de alimentos, mas o fumo escuro significa que os alimentos estão a queimar ou que existe um problema no circuito. Aguarde que o fumo se dissipe antes de retirar os cestos. Se a causa não for comida queimada, contacte o **Apoio ao cliente regional** (ver página 18).
- Para desligar a air fryer, prima uma vez ⏻. O ecrã apresentará a indicação **STANDBY**, ⏻ permanecerá cor de laranja e todos os outros botões serão desligados.
- **Não** deixe a air fryer sem supervisão durante a utilização.
- **Não** utilize as funções de confeção **AIR FRY** ou **ASSAR** para alimentos finos e leves. A circulação de ar pode fazer com que o alimento se levante e toque nas resistências de aquecimento.

ALIMENTAÇÃO E CABO

- Desligue a air fryer antes de retirar a ficha da tomada.
- Para desligar a ficha, pegue na ficha e puxe-a da tomada. **Nunca** puxe pelo cabo de alimentação.
- **Não** deixe o cabo de alimentação (ou qualquer extensão) pendurado na borda de uma mesa ou balcão ou tocar em superfícies quentes.
- **Nunca** utilize uma tomada por baixo do balcão quando ligar a air fryer.
- Ligue sempre a ficha a uma tomada elétrica com ligação à terra. **Não** modifique a ficha de forma alguma.
- A sua air fryer **só** deve ser utilizada com sistemas elétricos de **220-240 V, 50/60 Hz. Não** ligue a outro tipo de tomada elétrica.
- Mantenha a air fryer e o seu cabo de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pela VESYNC (SINGAPURA) PTE. LTD. ou por pessoal igualmente qualificadas para evitar riscos de choque elétrico ou incêndio. Contacte o **Apoio ao cliente regional** (ver página 18).
- Não utilize as funções de confeção Air Fry ou Assar para alimentos finos e leves. A circulação de ar pode fazer com que o alimento se levante e toque nas resistências de aquecimento.

CABOS DE EXTENSÃO

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

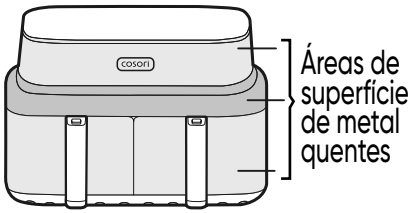
AVISO: Qualquer outro serviço de assistência deve ser efetuado por um representante de assistência autorizado.

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

PT



CAUTION:
Superfície quente.



Evite tocar nas superfícies metálicas da air fryer, especialmente nas zonas quentes, durante o funcionamento e 30 minutos após o fim da cozedura para evitar queimaduras.



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

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

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Configuração da aplicação VeSync

Nota:

- *A aplicação VeSync está a ser continuamente melhorada e pode sofrer alterações ao longo do tempo. Em caso de diferenças, siga as instruções na aplicação.*
- *É necessário um dispositivo para executar a aplicação, Wi-Fi ou dados móveis, e iOS versão 15 ou Android versão 8 (ou posterior). Podem ser aplicadas taxas normais de dados e mensagens. É necessário registo.*

1. Para transferir a aplicação VeSync, faça a leitura do código QR ou pesquise "VeSync" na App Store® da Apple ou na Play Store da Google.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Nota: *Os utilizadores do sistema Android™ devem escolher "Allow" (Permitir) para utilizar a VeSync.*

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

Nota: *Com uma conta VeSync, pode permitir que a sua família e amigos controlem a sua air fryer inteligente.*

3. Ligue a sua air fryer inteligente à tomada para entrar no modo de emparelhamento.
4. Toque em **+** e selecione a sua air fryer inteligente.
5. Siga as instruções na aplicação para configurar a sua air fryer inteligente.

Nota:

- *Pode alterar o nome e o ícone em qualquer altura, indo ao ecrã da air fryer inteligente e tocando em ⚙.*

DESLIGAR DO WI-FI

- Para desligar o Wi-Fi, prima, sem soltar, ⏻ durante 15 segundos até o indicador do Wi-Fi desligar. Isto irá repor as predefinições da air fryer inteligente e desconectá-la da aplicação VeSync.
- Para voltar a ligar, siga as instruções na aplicação VeSync para adicionar um dispositivo.

PT

Funções da aplicação VeSync

A aplicação VeSync permite-lhe aceder a funções adicionais da air fryer inteligente, incluindo as listadas abaixo.

TELECOMANDO

- Todas as funções da air fryer inteligente podem ser controladas remotamente, exceto o início da cozedura (para cumprir os regulamentos de segurança UL).
- O progresso da cozedura pode ser monitorizado à distância.

RECEITAS NA APLICAÇÃO

- Estão disponíveis na aplicação receitas pré-programadas elaboradas pelos chefes de cozinha da Cosori. Estas receitas definem automaticamente o tempo e a temperatura recomendados.
- Crie e guarde receitas personalizadas.

Nota: *A aplicação VeSync é continuamente atualizada e as suas funcionalidades serão alargadas.*

Apresentação da sua Air fryer inteligente

A sua air fryer utiliza motores CC que a aquecem mais rapidamente e permitem um fluxo de ar preciso e uma velocidade variável da ventoinha, para que a sua comida seja cozinhada exatamente da forma que pretende.

Nota:

- ***Não*** *tente abrir a parte de cima da air fryer. Não é uma tampa.*
- *O cesto é feito de aço inoxidável com revestimento antiaderente e cerâmico.*

PT

DIAGRAMA DA AIR FRYER *[FIGURA 1.1]*

1. Painel de controlo
2. Pratos para crocantes
3. Retentores de silicone
4. Botão de libertação do cesto
5. Pegas do cesto
6. Cesto esquerdo (Zona L)
7. Cesto direito (Zona R)
8. Elementos de aquecimento
9. Saída de ar
10. Cabo de alimentação

Diagrama do ecrã

Nota: *Quando tocar num botão para utilizar uma função, este ficará cor de laranja para mostrar que está selecionado.*

PAINEL DE CONTROLO *[FIGURA 1.2]*

A. Aumentar/Diminuir a temperatura
B. Aumentar/Diminuir o tempo
C. Ligar/Desligar
D. Iniciar/Pausar
E. Selecionar a zona L ou a zona R
F. Cozinhar com CORRESPONDER
G. Cozinhar com SYNC
H. Funções de confeção

ECRÃ *[FIGURA 1.3]*

I. Indicador de espera
J. Indicador de Wi-Fi
K. Estado de confeção do cesto esquerdo
L. Temperatura/Tempo de confeção do cesto esquerdo
M. Velocidade da ventoinha do cesto esquerdo (1–5)
N. Estado de confeção do cesto direito
O. Temperatura/Tempo de confeção do cesto direito
P. Velocidade da ventoinha do cesto direito (1–5)

MENSAGENS NO ECRÃ *[FIGURA 1.4]*

a. Em espera
b. Em confeção
c. Em pausa
d. Pronto
e. Cesto removido

Antes da primeira utilização

PREPARAÇÃO

1. Antes de começar, retire a air fryer da embalagem e elimine toda a embalagem, incluindo quaisquer autocolantes temporários.
   Importante: *Retire os cestos e elimine todo o material de embalagem que se encontra no seu interior.* ***[Figura 2]***
2. Coloque a air fryer numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor. Mantenha-a afastada de áreas que possam ser danificadas pelo ar quente ou o vapor (como paredes ou armários).

Nota:

- *Deixe pelo menos 13 cm / 5 polegadas de espaço atrás da air fryer.* ***[Figura 3]***
- *Deixe espaço suficiente na frente da fritadeira para retirar os cestos.*

3. Lave bem os cestos e as placas crocantes utilizando uma máquina de lavar loiça ou uma esponja não abrasiva.

CUIDADO:

- *Recomenda-se lavar à mão suavemente para prolongar a vida útil do revestimento cerâmico dos pratos para crocantes e do interior dos cestos.*
- *Evite utilizar materiais de limpeza abrasivos nos cestos e no prato para crocantes. Estes materiais podem riscar ou danificar as suas superfícies.*
- *Se notar alguma fissura ou descamação no revestimento dos cestos ou dos pratos para crocantes, recomendamos a sua substituição para manter o desempenho da confeção.*

4. Limpe o interior e o exterior da air fryer com um pano ligeiramente húmido. Seque com um papel.
5. Volte a colocar os pratos para crocantes nos cestos. Incline os pratos para crocantes para inserir um lado primeiro e, em seguida, pressione o outro lado.
6. Coloque o cestos dentro da air fryer.

FUNCIONAMENTO DE TESTE

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

1. Certifique-se de que os cestos da air fryer estão vazios e, em seguida, ligue a air fryer à tomada e ligue-a.
2. Toque em **AIR FRY**, depois toque em **CORRESPONDER**. O ecrã apresentará "**195°C**". Ajuste o tempo para 5 minutos.
3. Toque em ▶‖ para começar.
4. Quando terminar, a air fryer irá apitar e o ecrã apresentará "**End (Fim)**".
5. Prima o botão de libertação do cesto e retire os cestos. Deixe os cestos arrefecerem totalmente durante 10 a 30 minutos.

Nota:

- *Tenha cuidado ao virar os cestos após a cozedura, uma vez que os pratos para crocantes quentes podem cair e criar um risco de segurança.*
- ***Não** desaperte as pegas dos cestos dos próprios cestos.*

RETENTORES DE SILICONE

- Cada prato para crocantes contém 4 retentores de silicone feitos de material seguro para alimentos. Estes retentores mantêm o prato ajustado ao fundo do cesto.
- Ao colocar os pratos para crocantes nos cestos, incline o prato para crocantes para inserir primeiro um lado e, em seguida, pressione o outro lado. ***[Figura 4]***
- Forçar a inserção dos pratos para crocantes nos cestos de forma incorreta pode causar danos.
- Certifique-se de que as crianças **não** brincam com os os retentores de silicone nem os engolem.

Utilizar a sua Air fryer inteligente

PT

Nota:

- ***Não*** *coloque nada em cima da sua air fryer para evitar danificar o painel de controlo em vidro.* ***[Figura 5]***
- *Uma air fryer não é uma fritadeira a óleo.* ***Não*** *encha os cestos com óleo, gordura para fritar ou qualquer líquido.*
- *Quando retirar os cestos da air fryer, tenha cuidado com o vapor quente.*

FUNÇÕES DE COZEDURA

A utilização de uma função de confeção é a forma mais fácil de cozinhar. As funções são programadas com um tempo, uma temperatura e uma velocidade de ventilação ideais para cozinhar determinados alimentos. O tempo e a temperatura para todas as funções de cozedura podem ser ajustados.

Para personalizar uma função de confeção:

1. Selecione uma função e ajuste o tempo e a temperatura com os botões ∧ e ∨.
2. Prima sem soltar ∧ ou ∨ para aumentar ou diminuir rapidamente o tempo ou a temperatura.

Nota: *A velocidade da ventoinha não pode ser personalizada.*

Para repor todas as funções de confeção:

- Prima, sem soltar, ⏻ durante 15 segundos.

GRÁFICO DE CONFEÇÃO

Função	Temperatura predefinida	Tempo predefinido	Intervalo de temperaturas	Intervalo de tempo	Velocidade da ventoinha
AIR FRY (Air Fry)	195 °C / 385 °F	10 min	120°–230 °C / 250°–450 °F	1–60 min	5
ROAST (Assar)	220 °C / 425 °F	12 min	175°–230 °C / 350°–450 °F	1–60 min	5
GRILL (Grelhar)	230 °C / 450 °F	5 min	200°–230 °C / 390°–450 °F	1–30 min	5
REHEAT (Reaquecer)	200 °C / 390 °F	5 min	150°–220 °C / 300°–425 °F	1–60 min	4
BAKE (Cozer)	165°C / 330°F	20 min	80°–205 °C / 180°–400 °F	1–60 min	3
Desidratar ("DRY" (Desidratar))	55 °C / 135 °F	6 horas	35°–95°C / 100°–200°F	15 min–24 hr	2
PROOF (Fermentar)	30 °C / 90 °F	60 min	30°–45°C / 90°–110°F	15 min–12 hr	1

Nota: *Os resultados podem variar. O tempo e a temperatura para todas as funções de cozedura podem ser ajustados. Para voltar às predefinições, prima sem soltar o botão da função de confeção no ecrã.*

COZINHAR COM UM CESTO

1. Coloque as placas crocantes nos cestos. A placa crocante permite que o excesso de óleo escorra para o fundo do cesto.
2. Toque em ⏻, em seguida toque em Ⓛ ou Ⓡ para selecionar um cesto.
3. Selecione uma função de confeção.

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

4. Altere a temperatura e o tempo tocando em ∧ ou ∨. Pode fazer isto em qualquer altura durante a confeção.

Nota: *Para aumentar e diminuir rapidamente o tempo ou a temperatura, prima, sem soltar ∧ ou ∨.*

5. Toque em ▶‖ para começar a confeção.
6. A air fryer emitirá um sinal sonoro 3 vezes quando terminar. O ecrã apresentará "**Fim**".
7. Retire o cesto da air fryer, tenha cuidado com o vapor quente. Utilize uma pinça ou um utensílio resistente ao calor para retirar os alimentos do cesto.
8. Deixe arrefecer antes de limpar.

CUIDADO:

- *A placa crocante quente poderá cair quando virar o cesto.*
- *Certifique-se de que o cesto é colocado numa superfície plana.*
- *Tenha cuidado com a gordura ou óleo quente que pode acumular-se no fundo do cesto. Para evitar salpicos, drene o óleo antes de voltar a colocar o cesto.*

COZINHAR COM DOIS CESTOS

Use os dois cestos da air fryer para confecionar alimentos diferentes ao mesmo tempo. O cesto esquerdo e o cesto direito podem ser controlados independentemente um do outro.

1. Coloque as placas crocantes nos cestos. A placa crocante permite que o excesso de óleo escorra para o fundo do cesto.
2. Toque em ⏻, em seguida, toque em Ⓛ para selecionar o cesto esquerdo.
3. Selecione uma função de confeção.

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

4. Altere a temperatura e o tempo tocando em ∧ ou ∨. Pode fazer isto em qualquer altura durante a confeção.

Nota: *Para aumentar e diminuir rapidamente o tempo ou a temperatura, prima, sem soltar ∧ ou ∨.*

5. Toque em Ⓡ para selecionar o cesto direito.
6. Selecione uma função de confeção e ajuste a temperatura e o tempo, se necessário.
7. Toque em ▶‖ para começar a cozinhar com os dois cestos.

Nota:

- *Para pausar a confeção, selecione o botão do cesto esquerdo ou direito e, em seguida, toque em ▶‖*
- *Se retirar um cesto durante a confeção, o aquecimento desse lado será pausado e o outro cesto continuará a cozinhar.*

8. A air fryer emitirá um sinal sonoro 3 vezes quando terminar. O ecrã apresentará "**Fim**".
9. Retire os cestos da air fryer, tenha cuidado com o vapor quente. Utilize uma pinça ou um utensílio resistente ao calor para retirar os alimentos dos cestos.
10. Deixe arrefecer antes de limpar.

CUIDADO:

- *Os pratos para crocantes quentes poderão cair quando virar o cesto.*
- *Certifique-se de que os cestos são colocados numa superfície plana.*
- *Tenha cuidado com a gordura ou óleo quente que pode acumular-se no fundo dos cestos. Para evitar salpicos, drene o óleo antes de voltar a colocar os cestos.*

PT

CORRESPONDER A CONFEÇÃO

A função de confeção Match reflete as definições em toda a air fryer, pelo que os cestos esquerdo e direito confecionam com o mesmo tempo e a mesma temperatura. Isto permite-lhe cozinhar grandes quantidades de uma só vez.

1. Toque em ⏻, selecione uma função de confeção.
2. Toque em **MATCH**.
3. Opcionalmente, pode ajustar o tempo e a temperatura com ∧ e ∨.
4. Toque em ▶‖ para iniciar a confeção sem óleo com os dois cestos.

Nota: *Se um ou ambos os cestos já estiverem a cozinhar, a função Corresponder não funcionará.*

COZINHAR DE FORMA SINCRONIZADA

A função de sincronização sincroniza automaticamente os dois cestos para terminar a confeção ao mesmo tempo.

1. Toque em ⏻, em seguida, toque em Ⓛ para selecionar o cesto esquerdo.
2. Selecione uma função de confeção e ajuste as definições, se necessário.
3. Toque em Ⓡ para selecionar o cesto direito.
4. Selecione uma função de confeção e ajuste as definições, se necessário.
5. Toque em **SYNC**.
6. O cesto com o tempo de confeção mais longo começa a cozinhar, enquanto o cesto com o tempo de confeção mais curto apresenta "**Espera**" no ecrã. Quando o tempo restante dos dois cestos forem iguais, o cesto em espera também começa a cozinhar.
7. Os dois cestos terminam a confeção ao mesmo tempo.

PARA ANULAR A CONFEÇÃO NUM ÚNICO CESTO

Prima, sem soltar Ⓛ ou Ⓡ durante 3 segundos para cancelar a confeção no cesto respetivo.

SUGESTÕES DE CONFEÇÃO

Encher demasiado

Se os cestos estiverem demasiado cheios, os alimentos irão cozinhar de forma irregular.

Usar óleo

- A adição de uma pequena quantidade de óleo aos alimentos torna-os mais estaladiços. Não utilize mais de 30 ml / 2 colheres de sopa de óleo.
- Os pulverizadores de óleo são excelentes para aplicar pequenas quantidades de óleo uniformemente em todos os alimentos.

Sugestões para os alimentos

- Pode cozinhar qualquer alimento congelado ou produtos que possam ser cozinhados no forno.
- Para fazer bolos, tartes ou qualquer alimento com recheio ou massa, coloque os alimentos num recipiente resistente ao calor antes de os colocar nos cestos.
- A fritura de alimentos com elevado teor de gordura fará com que a gordura se acumule por baixo dos pratos para crocantes. Para evitar o excesso de fumo durante a confeção, deite fora os pingos de gordura depois de cozinhar.
- Os alimentos marinados em líquido criam salpicos e excesso de fumo. Seque estes alimentos antes de os colocar na air fryer.
- Consulte o **Gráfico de confeção** para selecionar a função de confeção ideal para a sua receita (página 10).

Batatas fritas

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

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

Alimentos a verificar

- Os alimentos pequenos que estão empilhados precisam normalmente de ser agitados, como as batatas assadas, as batatas fritas ou os pedaços de frango.
- Os pedaços de carne maiores, como bifes e costeletas, devem ser virados para garantir um dourado uniforme.
- Verifique os produtos de pastelaria, como bolos e muffins, a meio da confeção pode ajudar a evitar que fiquem demasiado ou pouco cozidos.

MAIS FUNÇÕES

Mudar as unidades de temperatura

- Prima sem soltar **TEMP** ∧ e ∨ durante 3 segundos.
- A unidade de temperatura muda de Celsius para Fahrenheit.
- Repita para voltar a mudar para Celsius.

Pausar

- Toque em ▶‖ para pausar a confeção com dois cestos ou com um cesto. Para colocar um único cesto em pausa durante a confeção dos dois cestos, selecione o cesto que pretende colocar em pausa e, em seguida, toque em ▶‖. Quando em pausa, a air fryer para de aquecer e ▶‖ ficará intermitente.
- Após 9 minutos de inatividade, a air fryer desligar-se-á.
- Esta função permite-lhe fazer uma pausa na confeção sem retirar o cesto da air fryer.
- Se retirar um cesto durante a confeção, o aquecimento desse lado será pausado e o outro cesto continuará a cozinhar.

RETOMAR AUTOMATICAMENTE A CONFEÇÃO

- Se retirar um cesto, a air fryer fará uma pausa automática na confeção nesse cesto. O ecrã apresenta "**- - - -**".
- Quando voltar a colocar o cesto, a air fryer retomará automaticamente a confeção com base nas suas definições anteriores.

ENCERRAMENTO AUTOMÁTICO

Quando o aparelho está ligado, for pausado, o cesto for removido ou a confeção terminar, o ecrã desliga-se automaticamente após 9 minutos de inatividade.

Se os modos seguintes permanecerem inativos durante o tempo correspondente, o aparelho entrará no modo "desligado" quando não estiver ligado à rede.(minutos)		
Dispositivo ligado	Todas as funções de cozedura concluídas	Pré-aquecimento ou Pausa
19	19	19

ESPERA AUTOMÁTICA

Quando o aparelho está ligado, for pausado, o cesto for removido ou a confeção terminar, o ecrã desliga-se automaticamente após 9 minutos de inatividade.

Se o modo seguinte permanecer inativo durante o tempo correspondente, o aparelho entrará no modo "desligado" quando estiver ligado à rede.(minutos)		
Dispositivo ligado	Todas as funções de cozedura concluídas	Pré-aquecimento ou Pausa
19	19	19

PT

Cuidados e Manutenção

Nota: ***Limpe sempre*** *o cesto e a placa crocante da air fryer após cada utilização.*

1. Desligue a air fryer e retire a ficha da tomada. Deixe-a arrefecer completamente antes de a limpar. Retire os cestos para um arrefecimento mais rápido.
2. Os cestos e os pratos para crocantes podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Também pode lavar o cesto e a placa crocante utilizando uma esponja não abrasiva com água quente e um detergente suave.
3. Para o corpo em aço inoxidável:

   a. Limpe o exterior da air fryer com um pano de microfibras ou um pano de polimento de aço inoxidável para remover quaisquer impressões digitais ou marcas.
   b. No caso de manchas ou nódoas, utilize um produto de limpeza para aço inoxidável com um pano macio e húmido, esfregando suavemente com o grão do metal para obter melhores resultados.

Nota: ***Não*** *utilize cera para aparelhos, polimento, lixívia, palha de aço, esponjas e produtos químicos abrasivos ou produtos de limpeza de fornos comerciais na air fryer.*

CUIDADO: *Recomenda-se lavar à mão suavemente para prolongar a vida útil do revestimento cerâmico do prato para crocantes e do interior do cesto.*

- *Evite utilizar utensílios de metal e materiais de limpeza abrasivos nos cestos e nos pratos para crocantes. Estes materiais podem riscar ou danificar as suas superfícies*
- *Evite deixar cair os cestos e os pratos para crocantes, bem como bater ou chocar com outros objetos duros. Isto pode causar danos no revestimento.*
- *Se notar alguma fissura ou descamação no revestimento antiaderente do prato para crocantes ou do cesto, recomendamos a sua substituição para manter o desempenho da cozedura.*

4. Para gorduras difíceis:

   a. Numa tigela pequena, misture 30 g / 2 colheres de sopa de bicarbonato de sódio e 15 ml / 1 colher de sopa de água para formar uma pasta para barrar.
   b. Utilize uma esponja para espalhar a pasta nos cestos e nos pratos para crocantes e esfregue. Deixe os cestos e os pratos para crocantes repousar durante 15 minutos antes de enxaguar.
   c. Lave os cestos com água e sabão antes de os utilizar.

5. Limpe a cavidade da air fryer com uma esponja ou um pano ligeiramente húmido e não abrasivo. **Não** mergulhe em água. Se necessário, limpe a resistência de aquecimento para remover os restos de comida. ***[Figura 6]***
6. Seque antes de utilizar.

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

ACESSÓRIOS

Estão disponíveis acessórios adicionais e de substituição para a sua air fryer. Para mais informações, contacte o **Apoio ao cliente regional** (ver página 18).

Resolução de problemas

Problema	Solução possível
A air fryer não liga.	Certifique-se de que a air fryer está ligada à tomada.
	Coloque corretamente os cestos dentro da air fryer.
Os alimentos não estão totalmente cozinhados.	Coloque quantidades menores de alimentos nos cestos. Se os cestos estiverem demasiado cheios, os alimentos ficarão mal cozinhados.
	Aumente a temperatura ou o tempo de confeção.
Os alimentos não ficam crocantes depois de fritar com ar quente.	Borrifar ou pincelar um pouco de óleo nos alimentos pode aumentar a crocância (consulte as **Sugestões de confeção**, página 12).
As batatas fritas não fritam corretamente.	Consulte **Batatas fritas** (página 12).
Os cestos não deslizam para dentro da air fryer corretamente.	Certifique-se de que os cestos não estão demasiado cheios de alimentos.
Sai fumo branco ou vapor da air fryer.	A air fryer poderá produzir algum fumo branco ou vapor quando a utilizar pela primeira vez ou durante a confeção. Esta é uma ocorrência normal.
	Certifique-se de que os cestos e o interior da air fryer estão devidamente limpos e não estão gordurosos.
	Cozinhar alimentos gordurosos fará com que o óleo se acumule por baixo dos pratos para crocantes. Este óleo irá produzir fumo branco e os cestos poderão ficar mais quentes que o normal. Esta é uma ocorrência normal e não afeta a confeção. Manuseie os cestos com cuidado.
Sai fumo escuro da air fryer.	Desligue imediatamente a air fryer da tomada elétrica. O fumo escuro significa que os alimentos estão a queimar ou que existe um problema no circuito. Aguarde que o fumo se dissipe antes de retirar os cestos. Se a causa não for comida queimada, contacte o **Apoio ao cliente regional** (ver página 18).
O ecrã apresenta o código de erro "E01/E24"	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura. Contacte o **Apoio ao cliente regional** (ver página 18).
O ecrã apresenta o código de erro "E02 / E25"	Ocorreu um curto-circuito no monitor de temperatura. Contacte o **Apoio ao cliente regional** (ver página 18).
O ecrã apresenta o código de erro "E03/E28"	A proteção contra sobreaquecimento da air fryer foi ativada. Desligue a air fryer, retire a ficha da tomada e permita que arrefeça completamente. Se o ecrã continuar a apresentar "**E03/E28**", contacte o **Apoio ao cliente regional** (ver página 18).
O ecrã apresenta o código de erro "E12 / E30"	Há uma avaria no motor CC. Contacte o **Apoio ao cliente regional** (ver página 18).

Se o seu problema não estiver listado, contacte o **Apoio ao cliente regional** (ver página 18).

PT

Declaração de conformidade

A VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. declara que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes da Diretiva 2014/53/UE, com os Regulamentos de Equipamento de Rádio do Reino Unido de 2017 e com todos os outros requisitos aplicáveis das diretivas da UE e do Reino Unido. A declaração de conformidade completa pode ser consultada em: https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc

Este equipamento deve ser instalado e operado com uma distância mínima de 20 cm entre o radiador e o seu corpo. Este transmissor não deve ser colocado ou operado em conjunto com qualquer outra antena ou transmissor.

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

Atribuições

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

App Store® é uma marca comercial da Apple Inc.

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

iOS é uma marca comercial da Cisco Systems, Inc. e/ou suas afiliadas nos EUA e alguns outros países.

A palavra Bluetooth® e respetivos logótipos são marcas registadas da Bluetooth SIG, Inc. e o uso de tais marcas por parte da VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. é feita sob licença. As restantes marcas e nomes comerciais são propriedade dos seus respetivos proprietários.

Garantia limitada do produto COSORI

Nome do Produto	Air fryer inteligente Cosori ICONIC™ Dual 8,6 L
Modelo	CAF-SE901S-CEU
Para sua própria referência, recomendamos vivamente que registe a sua ID de encomenda e a data de compra.	
ID do pedido	
Data de compra	

"VESYNC" é um nome comercial aqui utilizado para os fornecedores de garantia. Para produtos vendidos diretamente nos Estados Unidos, a garantia é assegurada pela AROVAST CORPORATION. Para os produtos vendidos diretamente nos Estados-Membros da UE, a garantia é assegurada pela ETEKCITY GMBH. "VESYNC" é utilizado apenas para fins de referência e não altera nem expande as obrigações de garantia territorial de nenhuma das entidades.

Garantia limitada de cinco (5) anos* para produto de consumo para air fryer COSORI ICONIC

A VESYNC garante que a **unidade base** da sua air fryer se encontra isenta de defeitos de material e de fabrico durante cinco (5) anos a partir da data da compra original. A unidade base **não inclui os cestos, os pratos para crocantes nem os pés de silicone.** Esta garantia aplica-se apenas na região da compra original e apenas se o produto for utilizado corretamente, seguindo as instruções fornecidas.
***Esta garantia não afeta quaisquer direitos legais ao abrigo das leis de proteção do consumidor aplicáveis na sua região e, quando necessário, o período de garantia será prolongado em conformidade com tais leis.**

Benefícios da Garantia limitada

Durante o período de garantia acima referido, a VESYNC poderá, a seu exclusivo critério, (i) emitir um reembolso, (ii) reparar defeitos de materiais ou de fabrico, ou (iii) substituir o produto por um de valor igual ou superior.

Quem é abrangido?

Esta garantia aplica-se apenas ao comprador original e não pode ser transferida para proprietários posteriores, mesmo que o produto seja revendido durante o período de garantia. Para reivindicar os benefícios da garantia, o comprador original deve fornecer prova do defeito e a data da compra.

Cuidado com revendedores ou vendedores não autorizados.

Esta garantia não cobre produtos adquiridos a vendedores não autorizados. Aplica-se apenas a compras a revendedores autorizados que sigam os padrões de qualidade da VESYNC. Os produtos de vendedores não autorizados podem ser falsificados, usados, defeituosos ou inadequados para o seu país. Para garantir a autenticidade e a cobertura da garantia, compre apenas à VESYNC ou aos seus revendedores autorizados.
Se não tiver a certeza acerca de um vendedor ou se achar que comprou a uma fonte não autorizada, contacte o Apoio ao Cliente Regional.

O que não está coberto?

- **Os cestos, os pratos para crocantes e os pés de silicone são elegíveis para uma garantia limitada de um (1) ano a partir da data de compra original da air fryer ICONIC.**
- Desgaste normal, incluindo peças que se desgastam naturalmente com o tempo.
- Comprovativo de compra alterado ou ilegível.
- Números de modelo, números de série ou códigos de data de produção alterados, removidos ou ilegíveis.
- Produtos que tenham sido modificados em relação ao seu estado original.
- Danos por não seguir as instruções do manual do utilizador.
- Danos causados pelo uso de acessórios ou periféricos não aprovados.
- Danos causados por acidentes, utilização indevida, abuso ou manutenção inadequada.
- Reparações ou serviços feitos por fornecedores não autorizados ou qualquer entidade que não seja a VESYNC.
- Danos causados por uso comercial, de aluguer ou não intencional.
- Danos causados por animais, raios, voltagem anormal, incêndio, desastres naturais, transporte ou uso excessivo da máquina de lavar louça.
- Quaisquer danos incidentais ou consequentes, incluindo danos indiretos, perda temporária de utilização ou despesas relacionadas.
- Danos ou defeitos que excedam o custo original do produto.

Reivindicação do Serviço de garantia limitada em 5 passos simples:

1. Confirme se o seu produto ainda se encontra dentro do período de garantia.
2. Tenha uma cópia da sua fatura, ID da encomenda ou comprovativo de compra.
3. Guarde o seu produto — não se desfaça do seu produto antes de nos contactar.
4. Contacte o Apoio ao Cliente Regional com base na região da compra original.
5. Se o seu pedido for aprovado, devolva o produto juntamente com uma cópia da sua fatura e do ID da encomenda. O serviço de garantia está disponível apenas na região da compra original e pode variar de acordo com o local.

Recurso único e exclusivo.

ESTA GARANTIA LIMITADA É DA ÚNICA RESPONSABILIDADE DA VESYNC E DA SUA ÚNICA SOLUÇÃO PARA QUAISQUER PROBLEMAS DE PRODUTO OU REIVINDICAÇÕES DE GARANTIA. SUBSTITUI TODAS AS RESTANTES GARANTIAS. NENHUM FUNCIONÁRIO DA VESYNC OU QUALQUER OUTRA PARTE ESTÁ AUTORIZADO A OFERECER GARANTIAS ADICIONAIS PARA ALÉM DO QUE ESTÁ AQUI DECLARADO.

Isenção de garantias limitadas.

ATÉ AO LIMITE MÁXIMO PERMITIDO POR LEI, EXCETO PELAS GARANTIAS FORNECIDAS NA PRESENTE POLÍTICA, OS PRODUTOS VESYNC SÃO VENDIDOS "NO ESTADO EM QUE SE ENCONTRAM". A VESYNC ISENTA-SE DE TODAS AS RESTANTES GARANTIAS, EXPRESSAS OU IMPLÍCITAS, INCLUINDO, ENTRE OUTRAS, GARANTIAS DE COMERCIALIZAÇÃO, NÃO INFRAÇÃO E ADEQUAÇÃO A UM FIM ESPECÍFICO.

LIMITAÇÕES DA RESPONSABILIDADE.

ATÉ AO LIMITE MÁXIMO PERMITIDO POR LEI, A VESYNC, AS SUAS AFILIADAS E OS SEUS FUNCIONÁRIOS, AGENTES OU ADMINISTRADORES NÃO SÃO RESPONSÁVEIS POR:

(A) DANOS QUE EXCEDAM O PREÇO DE COMPRA DO PRODUTO; OU
(B) DANOS INDIRETOS, ESPECIAIS, ACIDENTAIS, CONSEQUENCIAIS OU PUNITIVOS, MESMO QUE A VESYNC ESTEJA CIENTE DA POSSIBILIDADE DE TAIS DANOS.

A RESPONSABILIDADE DA VESYNC NUNCA EXCEDE O VALOR PAGO PELO PRODUTO DEFEITUOSO, E A VESYNC NÃO É RESPONSÁVEL POR QUAISQUER DANOS CONSEQUENCIAIS, ACIDENTAIS, ESPECIAIS OU PUNITIVOS, SEJAM DIRETOS OU INDIRETOS.

EXCETO CONFORME ESTABELECIDO NESTA GARANTIA, A VESYNC NÃO É RESPONSÁVEL POR QUAISQUER CUSTOS RELACIONADOS COM A SUBSTITUIÇÃO OU REPARAÇÃO DE PRODUTOS, INCLUINDO MÃO-DE-OBRA, INSTALAÇÃO OU REMOÇÃO DO PRODUTO.

OUTROS DIREITOS QUE O UTILIZADOR PODE TER

ALGUMAS JURISDIÇÕES NÃO PERMITEM (1) A EXCLUSÃO DE GARANTIAS IMPLÍCITAS, (2) LIMITAÇÕES NA DURAÇÃO DE GARANTIAS IMPLÍCITAS NEM (3) A EXCLUSÃO OU LIMITAÇÃO DE DANOS ACIDENTAIS OU CONSEQUENCIAIS. NESTES CASOS, AS ISENÇÕES DE RESPONSABILIDADE NESTA POLÍTICA PODEM NÃO SE APLICAR A SI. TERÁ APENAS AS GARANTIAS IMPLÍCITAS EXIGIDAS PELA LEI APLICÁVEL. AS LIMITAÇÕES DE GARANTIAS, RESPONSABILIDADE E RECURSOS APLICAM-SE NA MÁXIMA EXTENSÃO PERMITIDA POR LEI.
ESTA GARANTIA LIMITADA FORNECE DIREITOS LEGAIS ESPECÍFICOS, MAS PODE TER DIREITOS ADICIONAIS DEPENDENDO DA SUA JURISDIÇÃO. CONSULTE AS LEIS LOCAIS PARA COMPREENDER COMPLETAMENTE OS SEUS DIREITOS.

APENAS PARA RESIDENTES NA CALIFÓRNIA, NOS EUA:

O período de garantia começa na data original de entrega ou levantamento.

ALTERAÇÕES A ESTA POLÍTICA

Os termos e a disponibilidade desta garantia podem ser atualizados a qualquer momento, mas quaisquer alterações não se aplicarão a reclamações anteriores.

Apoio ao cliente regional

Se tiver alguma questão ou dúvida sobre o seu novo produto, contacte a nossa equipa de Apoio ao cliente regional.

Região	E-mail*
Estado Unidos	support@cosori.com
Reino Unido	support.uk@cosori.com
França	support.fr@cosori.com
Alemanha	support.de@cosori.com
Itália	support.it@cosori.com
Espanha	support.es@cosori.com
Europa (geral)	support.eu@cosori.com
Retalho UE	support.europe@cosori.com

**Tenha em mãos a fatura e a identificação da encomenda antes de contactar o Apoio ao cliente regional.*

Arovast Corporation

Endereço: 1775 Flight Way, Suite 150, Tustin, CA 92782, EUA

Etekcity GmbH

Endereço: 3rd Floor, Niederkasseler Lohweg 189, 40547 Düsseldorf, Alemanha

Acesso a dados na UE

Quando utiliza a aplicação VeSync para estabelecer ligação com o seu produto, a aplicação pode gerar dados. Pode aceder, recuperar ou eliminar esses dados, se necessário. Para obter mais detalhes, visite:

Spis treści

Zawartość pakietu z produktem	1
Specyfikacje	1
Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia	2
Konfiguracja aplikacji VeSync	7
Opis inteligentnej frytkownicy beztłuszczowej	8
Przed pierwszym użyciem urządzenia	9
Obsługa inteligentnej frytkownicy beztłuszczowej	10
Rozwiązywanie problemów	15
Ograniczona gwarancja na produkt COSORI	16
Regionalna pomoc techniczna dla klientów	18

Zawartość pakietu z produktem

1 × Cosori ICONIC™ – dwukomorowa Inteligentna frytkownica beztłuszczowa 8,6 litra
2 × Podstawka do opiekania
1 × Instrukcja obsługi
1 × Poradnik szybkiego startu
1 × Książka kucharska

www.cosoripolska.pl

@Cosoripolska

@cosori_polska

@CosoriPolska

Specyfikacje

Model	CAF-SE901S-CEU
Zasilanie	220–240 V AC, 50/60 Hz
Moc znamionowa	2700 W
Pojemność	8,6 l (dla 3–6 osób)
Zakres temperatur	30–230°C
Zakres czasu	1 min – 24 godz.
Wymiary (włącznie z uchwytem, dł. × szer. × wys.)	40,2 × 44,0 × 29,5 cm
Wymiary (bez uchwytu, dł. x szer. x wys.)	32,5 × 44,0 × 29,5 cm
Waga	9,8 kg
Pobór mocy w trybie wyłączonym	<0,5 W
Pobór mocy w sieciowym trybie gotowości	<2,0 W
Zakres częstotliwości sieci Wi-Fi	2412–2472 MHz <20 dBm (EIRP)
Zakres częstotliwości sieci Bluetooth	2402–2480 MHz <10 dBm (EIRP)

PL

PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ TE ZALECENIA

Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia

PL

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

NAJWAŻNIEJSZE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZESTROGA – GORĄCE: Po zakończeniu gotowania **nie** dotykaj zewnętrznej powierzchni frytkownicy przez 30 minut, ponieważ może być gorąca.

- **Nie** dotykaj gorących elementów urządzenia. Korzystaj z uchwytów.
- Zachowaj ostrożność podczas obracania gorących koszy, ponieważ podstawki do opiekania mogą wypaść i spowodować zagrożenie.
- Prawidłowo umieść talerze Crisper w koszu, aby zmniejszyć ryzyko ich wypadnięcia.
- **Nie** blokuj żadnych otworów wentylacyjnych. Gorąca para jest uwalniana przez otwory. Nie zbliżaj dłoni ani twarzy do otworów.
- **Zawsze** używaj szczypiec umożliwiających bezpiecznie wyjmowanie gorących produktów spożywczych.

OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- **Nie zanurzaj** obudowy, przewodu lub wtyczki frytkownicy w wodzie lub innej cieczy, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- Ścisły nadzór jest wymagany, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w pobliżu dzieci. Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane lub będzie czyszczone. Przed włączeniem urządzenia lub demontażem jego elementów poczekaj na jego ochłodzenie.
- **Nie** uruchamiaj żadnego urządzenia, które ma uszkodzony przewód lub wtyczkę, nie funkcjonuje prawidłowo albo zostało uszkodzone w inny sposób. Przekaż urządzenie do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji. Skontaktuj się z **regionalną pomocą techniczną dla klientów** (patrz strona 18).
- **Nie** używaj frytkownicy beztłuszczowej, jeżeli jest

uszkodzona, nie działa albo ma uszkodzony przewód bądź wtyczkę. Skontaktuj się z **regionalną pomocą techniczną dla klientów** (patrz strona 18).

- Korzystanie z akcesoriów nie jest zalecane przez firmę Cosori i może spowodować zranienie.
- **Nie** używaj urządzenia poza budynkami.
- **Nie** ustawiaj frytkownicy beztłuszczowej lub jej elementów na piecu, w pobliżu palników gazowych lub elektrycznych albo w piekarniku.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania koszy i podstawek do opiekania lub usuwania gorącego tłuszczu.
- **Zawsze** umieszczaj podstawki do opiekania i kosze, wyjęte z frytkownicy, na podłożu żaroodpornym.
- **Nie** czyść zmywakami drucianymi. Odłamki metalu mogą uszkodzić powłokę, odsłonić elementy elektryczne i spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- **Nie** umieszczaj żadnych przedmiotów na frytkownicy beztłuszczowej. **Nie** przechowuj żadnych przedmiotów we frytkownicy beztłuszczowej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczoną sprawnością motoryczną, sensoryczną lub umysłową albo niedostatecznym doświadczeniem lub wiedzą pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego korzystania z frytkownicy beztłuszczowej i zrozumiały zagrożenia związane z użytkowaniem frytkownicy beztłuszczowej.
- **Nie** zezwalaj dzieciom na czyszczenie lub konserwację frytkownicy beztłuszczowej, jeżeli nie są one starsze niż 8 lat i nie są nadzorowane.
- Nie wolno zezwalać dzieciom na używanie frytkownicy beztłuszczowej do zabawy.
- Frytkownica beztłuszczowa nie jest przystosowana do obsługi przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Aby odłączyć urządzenie, ustaw przełącznik w położeniu OFF (Wył.), a następnie wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieci elektrycznej.
- **Nie** używaj frytkownicy beztłuszczowej do celów, które nie zostały przewidziane przez jej producenty.
- Prace serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowany personel serwisowy. Kontakt: **regionalna pomoc techniczna dla klientów** (patrz strona 18).
- Aby uzyskać instrukcje dotyczące czyszczenia akcesoriów, zobacz **Czyszczenie i konserwacja** (strona 14).
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Wyłącznie do użytku domowego.

PL

PODCZAS KORZYSTANIA Z FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

- Frytkownica beztłuszczowa wykorzystuje **wyłącznie** gorące powietrze. **Nigdy** nie napełniaj koszy olejem lub tłuszczem.
- **Nigdy** nie używaj frytkownicy beztłuszczowej bez umieszczonych w niej koszy.
- **Nie** umieszczaj zbyt dużej ilości produktów spożywczych lub metalowych naczyń w frytkownicy beztłuszczowej, ponieważ może to spowodować pożar lub porażenie prądem elektrycznym.
- **Nie** przepełniaj koszy. Produkty spożywcze wystające ponad brzegi kosza mogą dotknąć elementów grzejnych i spowodować pożar.
- **Nie** dotykaj gorących akcesoriów (łącznie z podstawkami do opiekania) podczas smażenia beztłuszczowego lub bezpośrednio po nim.
- **Nie** umieszczaj papieru, kartonu, tworzyw sztucznych, które nie są żaroodporne, lub podobnych materiałów w frytkownicy beztłuszczowej.
- **Nigdy** nie wkładaj do frytkownicy beztłuszczowej papieru do pieczenia lub pergaminu, na którym nie umieszczono produktów spożywczych. Cyrkulacja powietrza może spowodować uniesienie papieru i zetknięcie się go z elementami grzejnymi.
- Jeżeli kosze są wyłożone folią, upewnij się, że nie dotyka ona elementów grzejnych, co mogłoby spowodować przegrzanie i pożar.
- **Zawsze** używaj naczyń żaroodpornych. Zachowaj szczególną ostrożność podczas korzystania z naczyń, które nie wykonane z metalu lub szkła.
- Aby ograniczyć ryzyko pożaru, umieść frytkownicę beztłuszczową z dala od łatwopalnych materiałów (np. zasłon lub obrusów). Używaj urządzenia na płaskim, stabilnym, żaroodpornym podłożu z dala od źródeł ciepła i cieczy.
- Natychmiast wyłącz frytkownicę beztłuszczową i odłącz ją, jeżeli wydostaje się z niej ciemny dym. Biały dym nie oznacza wystąpienia usterki i powstaje podczas podgrzewania tłuszczu lub rozpryskiwania produktów spożywczych, ale ciemny dym oznacza, że produkty spożywcze uległy spaleniu lub wystąpiła usterka obwodu. Przed wyjęciem koszy poczekaj na zanik dymu. Jeżeli przyczyną nie było spalenie produktów spożywczych, skontaktuj się z **regionalną pomocą techniczną dla klientów** (patrz strona 18).
- Aby wyłączyć frytkownicę beztłuszczową, naciśnij przycisk ⏻ jeden raz. Na wyświetlaczu pojawi się **STAN GOTOWOŚCI**, wskaźnik ⏻ pozostanie zapalony na pomarańczowo, a wszystkie inne przyciski się wyłączą.
- **Nie** pozostawiaj włączonej frytkownicy beztłuszczowej bez nadzoru.
- Funkcji **SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE** czy **OPIEKANIE nie należy** używać do cienkich i lekkich produktów spożywczych. Cyrkulacja powietrza może spowodować uniesienie żywności i zetknięcie się jej z elementami grzejnymi.

ZASILANIE I PRZEWÓD

- Wyłącz frytkownicę beztłuszczową przed wyjęciem wtyczki jej przewodu z gniazda sieci elektrycznej.
- Aby odłączyć urządzenie, należy chwycić wtyczkę jego przewodu i wyjąć ją z gniazda sieci elektrycznej. **Nigdy** nie ciągnij za przewód zasilający.
- **Nie** układaj przewodu zasilającego urządzenia (lub jego przedłużacza) na krawędzi stołu lub blatu albo na gorących elementach.
- **Nigdy** nie podłączaj frytkownicy beztłuszczowej do gniazda sieci elektrycznej znajdującego się pod blatem.
- Zawsze podłączaj urządzenie do uziemionego gniazda elektrycznego. **Nie** modyfikuj wtyczki.
- Frytkownica beztłuszczowa powinna być podłączana **wyłącznie** do instalacji elektrycznych o napięciu **220–240 V (50/60 Hz)**. **Nie** podłączaj do gniazd sieci elektrycznej innego typu.
- Przechowuj frytkownicę beztłuszczową i jej przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez firmę VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia elektrycznego lub pożarowego. Kontakt: **regionalna pomoc techniczna dla klientów** (patrz strona 18).

PRZEDŁUŻACZE

- Przedłużacze są dostępne i mogą być używane pod warunkiem, że spełnione są określone wymagania. Jeżeli używany jest przedłużacz:
  - Elektryczne parametry znamionowe przedłużacza nie powinny być mniejsze niż odpowiednie parametry frytkownicy beztłuszczowej.
  - Przewód nie powinien być ułożony na krawędzi blatu lub stołu, gdzie może zostać pociągnięty przez dzieci lub spowodować potknięcie.
  - Jeżeli urządzenie jest uziemione, należy użyć przewodu zasilającego i przedłużacza z trzema żyłami, z których jedna zapewnia uziemienie.

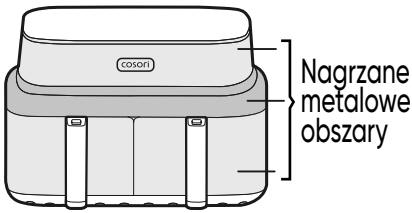
  OSTRZEŻENIE: Inne prace serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowany personel serwisowy.

PL

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



PRZESTROGA: Gorące elementy.



Unikaj dotykania metalowych powierzchni frytkownicy beztłuszczowej, zwłaszcza gorących obszarów, podczas pracy i 30 minut po zakończeniu gotowania, aby zapobiec oparzeniom.



Ten symbol oznacza, że produktu nie wolno utylizować razem z odpadami z gospodarstw domowych i należy dostarczyć go do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów tego typu w celu recyklingu. Prawidłowa utylizacja i recykling ułatwiają ochronę zasobów naturalnych, zdrowia ludzkiego i środowiska.

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

Ten produkt jest zgodny z dyrektywą RoHS.

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

NALEŻY ZACHOWAĆ TE ZALECENIA

Konfiguracja aplikacji VeSync

Uwaga:

- *Aplikacja VeSync jest stale ulepszana, dlatego mogą być w niej wprowadzane zmiany. W przypadku rozbieżności należy postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi w aplikacji.*
- *Aplikację można uruchomić na urządzeniu z funkcją transmisji danych przy użyciu sieci Wi-Fi lub sieci komórkowej oraz systemem iOS w wersji 15 lub systemem Android w wersji 8 (lub nowszej). Mogą być pobierane standardowe opłaty za transmisję danych i wiadomości. Rejestracja jest wymagana.*

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

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Uwaga: *Użytkownicy systemu Android™ muszą wybrać opcję „Allow" (Zezwalaj), aby korzystać z aplikacji VeSync.*

2. Uruchom aplikację VeSync. Jeżeli masz już konto, naciśnij przycisk **Log In (Zaloguj)**. Aby utworzyć nowe konto, naciśnij przycisk **Sign Up (Utwórz konto)**.

Uwaga: *Korzystając z konta VeSync, można zezwolić rodzinie i znajomym na sterowanie inteligentną frytkownicą beztłuszczową.*

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

Uwaga:

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

ODŁĄCZANIE OD SIECI WI-FI

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

PL

Funkcje aplikacji VeSync

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

STEROWANIE ZDALNE

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

PRZEPISY W APLIKACJI

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

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

Opis inteligentnej frytkownicy beztłuszczowej

Inteligentna frytkownica beztłuszczowa Cosori wykorzystuje napędy prądu stałego, który szybciej ją nagrzewa i pozwala na precyzyjną kontrolę przepływu powietrza i zróżnicowanej prędkości wentylatora, dzięki czemu jedzenie gotuje się dokładnie tak, jak chcesz.

Uwaga:

- ***Nie wolno** otwierać górnej części frytkownicy beztłuszczowej. To nie jest pokrywa.*
- *Kosz jest wykonany ze stali nierdzewnej z ceramiczną powłoką zapobiegającą przywieraniu produktów spożywczych.*

PL

ELEMENTY FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ *(RYS. 1.1)*

1. Panel sterowania
2. Podstawki do opiekania
3. Zatyczki silikonowe
4. Przycisk zwalniania kosza
5. Uchwyty kosza
6. Lewy kosz (strefa L)
7. Prawy kosz (strefa P)
8. Elementy grzejne
9. Wylot powietrza
10. Przewód zasilający

Diagram wyświetlacza

***Uwaga:** Po naciśnięciu przycisku w celu użycia funkcji zapali się on na pomarańczowo, co oznacza, że jest aktywny.*

PANEL STEROWANIA *(RYS. 1.2)*

A. Zwiększanie/zmniejszanie temperatury
B. Zwiększanie/zmniejszanie czasu
C. Wł./wył.
D. Uruchom/wstrzymaj
E. Wybór strefy L lub strefy P
F. RÓWNOCZESNE gotowanie
G. SYNCHRONICZNE gotowanie
H. Funkcje smażenia

WYŚWIETLACZ *(RYS. 1.3)*

I. Wskaźnik trybu gotowości
J. Wskaźnik Wi-Fi
K. Stan gotowania lewego kosza
L. Temperatura/czas lewego kosza
M. Prędkość wentylatora lewego kosza (1–5)
N. Stan gotowania prawego kosza
O. Temperatura/czas prawego kosza
P. Prędkość wentylatora prawego kosza (1–5)

WYŚWIETLANE KOMUNIKATY *(RYS. 1.4)*

a. Tryb gotowości
b. Smażenie
c. Wstrzymane
d. Gotowe
e. Kosz został wyjęty

Przed pierwszym użyciem urządzenia

KONFIGUROWANIE

1. Przed rozpoczęciem należy wyjąć frytkownicę beztłuszczową z torby produktu i wyrzucić z niej wszelkie opakowania, w tym wszystkie tymczasowe naklejki.
   Ważne: *Wyjmij kosze i wyrzuć wszystkie materiały opakowaniowe znajdujące się wewnątrz.* ***[rys. 2]***
2. Ustaw frytkownicę beztłuszczową na stabilnym, poziomym, żaroodpornym podłożu. Nie przechowuj urządzenia w miejscach, w których może zostać uszkodzone przez gorące powietrze lub parę (np. w pobliżu ściany lub w szafce).

Uwaga:

- *Zachowaj odstęp 13 cm przestrzeni za frytkownicą beztłuszczową.* ***[rys. 3]***
- *Pozostaw wolne miejsce przed frytkownicą beztłuszczową, aby umożliwić wyjmowanie koszy.*

3. Dokładnie umyj kosze i podstawki do opiekania w zmywarce do naczyń lub gąbką bez szorstkich elementów.

PRZESTROGA:

- *Zalecamy delikatne mycie ręczne, by przedłużyć żywotność powłoki ceramicznej podstawek do opiekania i wnętrza koszy.*
- *Unikaj używania ściernych materiałów czyszczących w koszach i podstawkach do opiekania. Zarysują lub uszkodzą one powierzchnię.*
- *Jeśli zauważysz pęknięcia lub złuszczanie na podstawkach do opiekania lub koszach, zalecamy ich wymianę, by zachować wydajność obróbki termicznej.*

4. Przetrzyj wewnętrzne i zewnętrzne elementy frytkownicy beztłuszczowej lekko zwilżoną ściereczką. Wysusz ręcznikiem papierowym.
5. Umieść podstawki do opiekania z powrotem w koszach. Instalując podstawkę do opiekania, należy najpierw ukośnie włożyć ją jedną stroną, a następnie docisnąć drugą.
6. Umieść kosze z powrotem we frytkownicy beztłuszczowej.

URUCHOMIENIE PRÓBNE

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

1. Upewnij się, że kosze frytkownicy beztłuszczowej są puste, a następnie podłącz frytkownicę do zasilania i włącz ją.
2. Naciśnij **SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE**, a następnie **DOPASUJ**. Wyświetlacz pokaże „**195°C**". Ustaw czas na 5 minut.
3. Naciśnij przycisk ▶‖, aby rozpocząć.
4. Po zakończeniu frytkownica beztłuszczowa wyemituje krótki sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „**Koniec**".
5. Naciśnij przycisk zwalniania każdego kosza i wyjmij je. Pozostaw kosze do ostygnięcia na 10–30 minut.

Uwaga:

- *Zachowaj ostrożność podczas obracania gorących koszy, ponieważ podstawki do opiekania mogą wypaść i spowodować zagrożenie.*
- ***Nie** odkręcaj śrub uchwytów koszy od koszy.*

ZATYCZKI SILIKONOWE

- Każda podstawka do opiekania zawiera 4 zatyczki silikonowe wykonane z materiału przystosowanego do użytku w urządzeniach zawierających produkty spożywcze. Te zatyczki umożliwiają przymocowanie podstawek do dna kosza.
- Mocując podstawki do opiekania do koszy, należy najpierw ukośnie włożyć jedną stronę, a następnie docisnąć drugą. ***[rys. 4]***
- Wymuszenie nieprawidłowego ułożenia podstawek do opiekania w koszach może spowodować uszkodzenie.
- Upewnij się, że dzieci **nie** używają zatyczek silikonowych i ich nie połykają.

PL

Obsługa inteligentnej frytkownicy beztłuszczowej

PL

Uwaga:

- ***Nie*** *umieszczaj żadnych przedmiotów na frytkownicy beztłuszczowej, aby uniknąć uszkodzenia szklanego panelu sterowania.* ***[rys. 5]***
- *Ta frytkownica nie służy do smażenia w oleju.* ***Nie wolno*** *napełniać koszy olejem, fryturą lub cieczą.*
- *Kosze z frytkownicy beztłuszczowej wyjmuj, zachowując ostrożność, aby zapobiec zranieniu przez gorącą parę.*

FUNKCJE SMAŻENIA

Najprostszą metodą gotowania jest użycie jednej z wstępnie zaprogramowanych funkcji smażenia. Funkcje są zaprogramowane z optymalnym czasem, temperaturą i prędkością wentylatora dla określonych produktów spożywczych. Można dostosować czas i temperaturę wszystkich funkcji smażenia.

Aby dostosować funkcję smażenia:

1. Wybierz funkcję, a następnie za pomocą przycisków ⌃ i ⌄ dostosuj czas i temperaturę.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk ⌃ lub ⌄ , by szybko zwiększyć lub zmniejszyć wartość czasu lub temperatury.

Uwaga: *Prędkości wentylatora nie można zmienić.*

Aby zresetować wszystkie funkcje smażenia:

- Naciśnij i przez 15 sekund przytrzymaj przycisk ⏻.

TABELA GOTOWANIA

Funkcja	Domyślna temperatura	Domyślny czas	Zakres temperatur	Zakres czasu	Prędkość wentylatora
AIR FRY (Air Fry)	195°C	10 min	120–230°C	1–60 min	5
ROAST (Piekanie)	220°C	12 min	175–230°C	1–60 min	5
GRILL (Grillowanie)	230°C	5 min	200–230°C	1–30 min	5
REHEAT (Podgrzewanie)	200°C	5 min	150–220°C	1–60 min	4
BAKE (Pieczenie)	165°C	20 min	80–205°C	1–60 min	3
DRY (Suszenie)	55°C	6 godz.	35–95°C	15 min – 24 godz.	2
PROOF (Wyrastanie Ciasta)	30°C	60 min	30–45°C	15 min – 12 godz.	1

Uwaga: *Rezultaty mogą być różne. Można dostosować czas i temperaturę wszystkich funkcji smażenia. Aby przywrócić ustawienia domyślne, naciśnij i przytrzymaj przycisk funkcji smażenia na wyświetlaczu.*

SMAŻENIE W JEDNYM KOSZU

1. Umieść podstawki do opiekania w koszach. Podstawki do opiekania umożliwiają ociekanie nadmiaru oleju na dno kosza.
2. Naciśnij przycisk ⏻, następnie Ⓛ lub Ⓡ, by wybrać kosz.
3. Wybierz funkcję smażenia.

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

4. Opcjonalnie dostosuj temperaturę i czas, naciskając przycisk ∧ lub ∨. Możesz to zrobić w dowolnym czasie po włączeniu urządzenia.

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

5. Naciśnij przycisk ▶‖, aby rozpocząć smażenie.
6. Po zakończeniu smażenia beztłuszczowego trzykrotnie zostanie wyemitowany brzęczyk. Na wyświetlaczu będzie widoczny komunikat „**Zakończono**".
7. Wyjmij kosz z frytkownicy beztłuszczowej, zachowując ostrożność, aby zapobiec zranieniu przez gorącą parę. Aby wyjąć produkty spożywcze z kosza, użyj żaroodpornych szczypiec lub sztućców.
8. Przed czyszczeniem urządzenia poczekaj na jego ochłodzenie.

PRZESTROGA:

- *Podstawki do opiekania mogą wypaść podczas obracania kosza.*
- *Upewnij się, że kosz jest ustawiony na płaskim podłożu.*
- *Uważaj na gorący tłuszcz lub olej, który może zbierać się na dnie kosza. Aby zapobiec rozpryskiwaniu, usuń olej przed ponownym umieszczeniem kosza w urządzeniu.*

SMAŻENIE W DWÓCH KOSZACH

Używaj obu koszy frytkownicy beztłuszczowej do smażenia różnych potraw w tym samym czasie. Lewy i prawy kosz mogą być sterowane niezależnie od siebie.

1. Umieść podstawki do opiekania w koszach. Podstawki do opiekania umożliwiają ociekanie nadmiaru oleju na dno kosza.
2. Naciśnij przycisk ⏻, a następnie Ⓛ, by wybrać lewy kosz.
3. Wybierz funkcję smażenia.

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

4. Opcjonalnie dostosuj temperaturę i czas, naciskając przycisk ∧ lub ∨. Możesz to zrobić w dowolnym czasie po włączeniu urządzenia.

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

5. Naciśnij przycisk Ⓡ, by wybrać prawy kosz.
6. Wybierz funkcję smażenia i w razie potrzeby dostosuj temperaturę i czas.
7. Naciśnij przycisk ▶‖, aby włączyć oba kosze.

Uwaga:

- *Aby wstrzymać smażenie, wybierz przycisk lewego lub prawego kosza, a następnie naciśnij ▶‖.*
- *Jeśli wyjmiesz jeden kosz podczas gotowania, podgrzewanie tej strony zostanie wstrzymane, a drugi kosz będzie nadal pracować.*

8. Po zakończeniu smażenia beztłuszczowego trzykrotnie zostanie wyemitowany brzęczyk. Na wyświetlaczu będzie widoczny komunikat „**Zakończono**".
9. Wyjmij kosze z frytkownicy beztłuszczowej, zachowując ostrożność, aby zapobiec zranieniu przez gorącą parę. Aby wyjąć produkty spożywcze z koszy, użyj żaroodpornych szczypiec lub utensyliów.
10. Przed czyszczeniem urządzenia poczekaj na jego ochłodzenie.

PRZESTROGA:

- *Podstawki do opiekania mogą wypaść podczas obracania koszy.*
- *Upewnij się, że kosze są ustawione na płaskim podłożu.*
- *Uważaj na gorący tłuszcz lub olej, który może zbierać się na dnie koszy. Aby zapobiec rozpryskiwaniu, usuń olej przed ponownym umieszczeniem koszy w urządzeniu.*

PL

DOPASOWANIE USTAWIEŃ

Funkcja dopasowania smażenia kopiuje ustawienia smażenia, więc lewy i prawy kosz smażą równocześnie w tej samej temperaturze przez ten sam czas. Umożliwia to smażenie większej ilości jednocześnie.

1. Naciśnij przycisk ⏻, by wybrać funkcję smażenia.
2. Naciśnij funkcję **DOPASUJ**.
3. Opcjonalnie możesz dostosować czas i temperaturę za pomocą przycisków ∧ i ∨.
4. Naciśnij przycisk ▶‖, aby rozpocząć smażenie beztłuszczowe w obu koszach.

Uwaga: *Jeśli w jednym lub obu koszach jest już smażona żywność, funkcja dopasowania nie będzie działać.*

SYNCHRONICZNE GOTOWANIE

Funkcja synchronicznego gotowania automatycznie synchronizuje oba kosze, by zakończyć smażenie w tym samym czasie.

1. Naciśnij przycisk ⏻, a następnie Ⓛ, by wybrać lewy kosz.
2. Wybierz funkcję smażenia i w razie potrzeby dostosuj ustawienia.
3. Naciśnij przycisk Ⓡ, by wybrać prawy kosz.
4. Wybierz funkcję smażenia i w razie potrzeby dostosuj ustawienia.
5. Naciśnij przycisk **SYNC**.
6. Kosz, w którym żywność musi być smażona dłużej, rozpocznie pracę jako pierwszy. Natomiast na wyświetlaczu kosza, w którym żywność wymaga mniej czasu, pojawi się „**Wstrzymane**". Gdy czas do zakończenia gotowania będzie taki sam, smażenie rozpocznie się we wstrzymanym koszu.
7. Oba kosze zakończą gotowanie w tym samym czasie.

ANULOWANIE GOTOWANIA W JEDNYM KOSZU

Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk Ⓛ lub Ⓡ, by anulować gotowanie w danym koszu.

WSKAZÓWKI NA TEMAT GOTOWANIA

Nadmierne napełnianie

Jeżeli kosze są przepełnione, obróbka termiczna produktów spożywczych nie będzie równomierna.

Korzystanie z oleju

- Dodanie niewielkiej ilości oleju do produktów spożywczych umieszczanych w urządzeniu sprawi, że będą bardziej chrupiące. Użyj nie więcej niż 30 ml oleju.
- Rozpryskiwany olej równomiernie pokryje wszystkie produkty spożywcze w urządzeniu.

Porady dotyczące produktów spożywczych

- Można smażyć beztłuszczowo produkty mrożone lub przeznaczone do pieczenia w piekarniku.
- Aby wypiekać ciasta, paszteciki lub inne produkty spożywcze z nadzieniem lub panierką, umieść je w bezpiecznym żaroodpornym naczyniu przed umieszczeniem ich w koszach.
- Smażenie beztłuszczowe produktów spożywczych o dużej zawartości tłuszczu powoduje gromadzenie się tłuszczu pod podstawkami do opiekania. Aby zapobiec nadmiernemu zadymieniu podczas przygotowania potraw, wylej zgromadzony tłuszcz po wyłączeniu urządzenia.
- Produkty spożywcze w płynnej marynacie są rozpryskiwane i wydzielają dużą ilość dymu. Osusz ręcznikiem papierowym produkty spożywcze tego typu przed smażeniem beztłuszczowym.
- Więcej informacji na temat wyboru optymalnej funkcji smażenia dla przepisu znajdziesz w **Tabeli gotowania** (strona 10).

Frytki

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

Uwaga: *Aby uzyskać więcej porad i przepisów, skorzystaj z aplikacji VeSync i witryny internetowej Cosori.*

Żywność, którą należy sprawdzać

- Ułożone w stosy małe kawałki żywności zazwyczaj wymagają potrząśnięcia, np. pieczone ziemniaki, frytki czy delikatne kawałki kurczaka.
- Większe kawałki mięsa, jak kotlety czy żeberka, najlepiej jest obrócić, by uzyskać równomierne opieczenie.
- Sprawdzenie wypieków, takich jak ciasta i muffinki, po upływie połowy czasu pieczenia pomoże w zapobieżeniu nadmiernego lub niedostatecznego upieczenia.

WIĘCEJ FUNKCJI

Przełączanie jednostek temperatury

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

Wstrzymywanie

- Naciśnij przycisk ▶‖, by wstrzymać oba kosze lub jeden z nich. Aby wstrzymać jeden kosz podczas smażenia w obu, wybierz kosz, który chcesz wstrzymać, a następnie naciśnij przycisk ▶‖. Po wstrzymaniu frytkownica beztłuszczowa przestanie opiekać, a wskaźnik ▶‖ będzie migać.
- Frytkownica beztłuszczowa wyłącza się po 9 minutach bezczynności.
- Ta funkcja umożliwia wstrzymanie obróbki termicznej produktów spożywczych bez konieczności wyjmowania kosza z frytkownicy beztłuszczowej.
- Jeśli wyjmiesz jeden kosz podczas gotowania, podgrzewanie tej strony zostanie wstrzymane, a drugi kosz będzie nadal pracować.

AUTOMATYCZNE WZNAWIANIE SMAŻENIA

- Wyjęcie kosza powoduje automatyczne wstrzymanie działania frytkownicy beztłuszczowej dla tego kosza. Na wyświetlaczu pojawi się „**- - - -**”.
- Po umieszczeniu kosza we frytkownicy beztłuszczowej automatycznie wznawiane jest wykonywania programu z uprzednio skonfigurowanymi ustawieniami.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

Wyświetlacz automatycznie wyłączy się po 9 minutach bezczynności, gdy urządzenie jest włączone, wstrzymane, wyjęto kosz lub gdy zakończono gotowanie.

Jeśli urządzenie pozostanie nieaktywne w jednym z poniższych trybów przez podany czas i nie będzie połączone z siecią, przejdzie w tryb wyłączenia.(minuty)		
Urządzenie włączone	Wszystkie funkcje gotowania zakończone	Podgrzewanie lub wstrzymanie
19	19	19

AUTOMATYCZNY TRYB GOTOWOŚCI

Wyświetlacz automatycznie wyłączy się po 9 minutach bezczynności, gdy urządzenie jest włączone, wstrzymane, wyjęto kosz lub gdy zakończono gotowanie.

Jeśli urządzenie pozostanie nieaktywne w poniższym trybie przez podany czas i będzie połączone z siecią, przejdzie w tryb czuwania z połączeniem z siecią.(minuty)		
Urządzenie włączone	Wszystkie funkcje gotowania zakończone	Podgrzewanie lub wstrzymanie
19	19	19

PL

Czyszczenie i konserwacja

Uwaga: ***Należy zawsze*** *czyścić kosze frytkownicy beztłuszczowej i podstawki do opiekania po każdym użyciu urządzenia.*

PL

1. Wyłącz i odłącz frytkownicę beztłuszczową. Przed czyszczeniem urządzenia poczekaj na jego zupełne ochłodzenie. Wyjmij kosze, aby przyspieszyć chłodzenie.
2. Kosze i podstawki do opiekania są przystosowane do czyszczenia w zmywarce do naczyń. Kosz i podstawki do opiekania można także myć za pomocą nieściernej gąbki w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu.
3. W przypadku obudowy ze stali nierdzewnej:

   a. Wytrzyj powierzchnię frytkownicy beztłuszczowej za pomocą ściereczki z mikrofibry lub szmatki do polerowania stali nierdzewnej, by usunąć wszelkie odciski palców lub ślady.
   b. Aby usunąć skazy lub matowienie, użyj miękkiej szmatki nawilżonej środkiem czyszczącym do stali nierdzewnej i delikatnie pocieraj zgodnie z ziarnem metalowym, by uzyskać najlepsze wyniki.

Uwaga: ***Nie*** *używaj do czyszczenia frytkownicy beztłuszczowej wosku do urządzeń, polerki, wybielacza, wełny stalowej, ściernych gąbek, substancji chemicznych ani dostępnych w sklepach środków czyszczących do piekarników.*

PRZESTROGA: *Zalecamy delikatne mycie ręczne, by przedłużyć żywotność powłoki ceramicznej podstawki do opiekania i wnętrza kosza.*

- *Unikaj używania przyborów metalowych i ściernych materiałów czyszczących w koszach i podstawkach do opiekania. Zarysują lub uszkodzą one powierzchnię*
- *Unikaj upuszczania koszy i podstawek do opiekania, a także uderzania nimi o twarde przedmioty. Może to spowodować uszkodzenie powłoki.*
- *Jeśli zauważysz jakiekolwiek pęknięcia lub złuszczanie na powłoce nieprzywierającej podstawki do opiekania lub kosza, zalecamy ich wymianę w celu zachowania wydajności smażenia.*

4. W przypadku stwardniałego tłuszczu:

   a. W małej misce wymieszaj 30 g / 2 łyżeczki sody oczyszczonej z 15 ml / 1 łyżeczką wody, aby uformować pastę do smarowania.
   b. Korzystając z gąbki, rozprowadź pastę na koszu i podstawkach do opiekania, a następnie wyszoruj te elementy. Odłóż kosze i podstawki do opiekania na 15 minut przed opłukaniem.
   c. Przed użyciem umyj kosze wodą z mydłem.

5. Oczyść zagłębienie frytkownicy beztłuszczowej lekko zwilżoną gąbką lub ściereczką bez szorstkich elementów. **Nie** zanurzaj w wodzie. Jeżeli jest to konieczne, usuń pozostałości produktów spożywczych z elementu grzejnego. ***[rys. 6]***
6. Osusz przed użyciem.

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

AKCESORIA

Dostępne są dodatkowe i zamienne akcesoria dla frytkownicy beztłuszczowej. Aby uzyskać więcej informacji, należy skontaktować się z działem **regionalnej pomocy technicznej dla klientów** (patrz strona 18).

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa nie jest włączana.	Upewnij się, że frytkownica jest podłączona.
	Dociśnij kosze, aby prawidłowo umieścić je we frytkownicy beztłuszczowej.
Produkty spożywcze nie są zupełnie ugotowane.	Umieść mniejsze porcje produktów spożywczych w koszach. Jeżeli kosze są przepełnione, produkty spożywcze będą niedogotowane.
	Zwiększ temperaturę lub czas obróbki termicznej.
Produkty spożywcze nie są chrupiące po smażeniu beztłuszczowym.	Natryskiwanie lub nałożenie pędzelkiem niewielkiej ilości oleju na produkty spożywcze umożliwia przygotowanie chrupkich potraw (patrz **Wskazówki na temat gotowania** na stronie 12).
Frytki nie są smażone prawidłowo.	Zobacz **Frytki** (strona 12).
Kosze nie zostały prawidłowo wsunięte do frytkownicy beztłuszczowej.	Upewnij się, że kosze nie są przepełnione produktami spożywczymi.
Biały dym lub para wydostaje się z frytkownicy beztłuszczowej.	Z frytkownicy beztłuszczowej może wydostawać się biały dym lub para, zwłaszcza gdy jest używana pierwszy raz. Nie oznacza to, że wystąpiła usterka.
	Upewnij się, że kosze i wnętrze frytkownicy beztłuszczowej są prawidłowo oczyszczone i nie są zatłuszczone.
	Podczas obróbki termicznej tłustych produktów spożywczych olej gromadzi się pod podstawkami do opiekania. Ten olej powoduje powstawanie białego dymu, a temperatura koszy może być wyższa niż zazwyczaj. Nie oznacza to, że wystąpiła usterka, i nie powinno wpływać na obróbkę termiczną produktów spożywczych. Obchodź się z koszami ostrożnie.
Ciemny dym wydostaje się z frytkownicy beztłuszczowej.	Natychmiast odłącz frytkownicę beztłuszczową. Ciemny dym oznacza, że produkty spożywcze uległy spaleniu lub wystąpiła usterka obwodu. Przed wyjęciem koszy poczekaj na zanik dymu. Jeżeli przyczyną nie było spalenie produktów spożywczych, skontaktuj się z **regionalną pomocą techniczną dla klientów** (patrz strona 18).
Wyświetla się kod błędu „E01/E24"	W monitorze temperatury jest przerwany obwód. Skontaktuj się z **regionalną pomocą techniczną dla klientów** (patrz strona 18).
Wyświetla się kod błędu „E02/E25"	W monitorze temperatury nastąpiło zwarcie obwodu. Skontaktuj się z **regionalną pomocą techniczną dla klientów** (patrz strona 18).
Wyświetla się kod błędu „E03/E28"	Zabezpieczenie przed przegrzaniem frytkownicy beztłuszczowej zostało aktywowane. Wyłącz i odłącz frytkownicę beztłuszczową i poczekaj na jej zupełne ochłodzenie. Jeżeli na wyświetlaczu w dalszym ciągu widnieje „**E03/E28**", skontaktuj się z **regionalną pomocą techniczną dla klientów** (patrz strona 18).
Wyświetla się kod błędu „E12/E30"	Wystąpiła awaria napędu DC. Skontaktuj się z **regionalną pomocą techniczną dla klientów** (patrz strona 18).

Jeżeli problem nie został wymieniony powyżej, skontaktuj się z **regionalną pomocą techniczną dla klientów** (patrz strona 18).

PL

Deklaracja zgodności

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

Urządzenie powinno być ustawione i obsługiwane w odległości co najmniej 20 cm między grzejnikiem a ciałem użytkownika. Niniejszy nadajnik nie może znajdować się w tym samym miejscu lub działać wraz z dowolną inną anteną lub nadajnikiem.

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

Znaki towarowe

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

App Store® jest znakiem towarowym firmy Apple Inc.

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

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

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

Ograniczona gwarancja na produkt COSORI

Nazwa produktu	Inteligentna dwukomorowa frytkownica beztłuszczowa Cosori ICONIC™ 8,6 litra
Model	CAF-SE901S-CEU
Zdecydowanie zalecamy zanotowanie identyfikatora zamówienia i daty zakupu.	
Identyfikator zamówienia	
Data zakupu	

„VESYNC" jest nazwą handlową używaną w niniejszym dokumencie dla dostawców gwarancji. W przypadku produktów sprzedawanych bezpośrednio w Stanach Zjednoczonych gwarancja jest udzielana przez firmę AROVAST CORPORATION. W przypadku produktów sprzedawanych bezpośrednio w krajach członkowskich UE gwarancja jest udzielana przez firmę ETEKCITY GMBH. Nazwa „VESYNC" jest używana wyłącznie w celach informacyjnych i nie zmienia ani nie rozszerza terytorialnych zobowiązań gwarancyjnych żadnego z podmiotów.

Pięć (5) lat* ograniczonej klienckiej gwarancji na produkt na frytkownicę beztłuszczową COSORI ICONIC

Firma VESYNC gwarantuje, że **urządzenie podstawowe** frytkownicy beztłuszczowej będzie wolne od wad materiałowych i wykonawczych przez pięć (5) lat od daty pierwotnego zakupu. Urządzenie podstawowe **nie obejmuje koszy, podstawek do opiekania i silikonowych stopek.** Niniejsza gwarancja ma zastosowanie wyłącznie w regionie pierwotnego zakupu i tylko wtedy, gdy produkt jest używany prawidłowo, zgodnie z dostarczonymi instrukcjami.
*** Niniejsza gwarancja nie ma wpływu na jakiekolwiek ustawowe prawa wynikające z obowiązujących przepisów dotyczących ochrony konsumentów w danym regionie, a w razie potrzeby okres gwarancyjny zostanie przedłużony zgodnie z takimi przepisami.**

Uprawnienia wynikające z ograniczonej gwarancji

W wyżej wymienionym okresie gwarancyjnym firma VESYNC może, według własnego uznania, (i) dokonać zwrotu pieniędzy, (ii) naprawić wady materiałowe lub wykonawcze lub (iii) wymienić produkt na taki sam lub o większej wartości.

Zakres gwarancji

Niniejsza gwarancja ma zastosowanie wyłącznie do pierwotnego nabywcy i nie może zostać przeniesiona na późniejszych właścicieli, nawet jeśli produkt zostanie odsprzedany w okresie gwarancyjnym. Aby ubiegać się o świadczenia gwarancyjne, pierwotny nabywca musi przedstawić dowód wady i datę zakupu.

Wykluczenie nieautoryzowanych dystrybutorów lub sprzedawców.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje produktów zakupionych od nieautoryzowanych sprzedawców. Ma ona zastosowanie wyłącznie do zakupów u autoryzowanych dystrybutorów, którzy przestrzegają standardów jakości firmy VESYNC. Produkty pochodzące od nieautoryzowanych sprzedawców mogą być podrobione, używane, wadliwe lub nieodpowiednie dla danego kraju. Aby zapewnić autentyczność i ochronę gwarancyjną, należy kupować wyłącznie od firmy VESYNC lub jej autoryzowanych dystrybutorów.
Jeśli brak pewności odnośnie do sprzedawcy lub istnieje podejrzenie, że dokonano zakupu u nieautoryzowanego źródła, należy skontaktować się z regionalną pomocą techniczną dla klientów.

Uszkodzenia, defekty i okoliczności wykluczone z zakresu gwarancji

- **Kosze, podstawki do opiekania i silikonowe stopki są objęte roczną (1) ograniczoną gwarancją konsumenta na produkt dla klienta od daty zakupu frytkownicy beztłuszczowej ICONIC.**
- Normalne zużycie, w tym części, które z czasem ulegają naturalnemu uszkodzeniu.
- Zmieniony lub nieczytelny dowód zakupu.
- Zmienione, usunięte lub nieczytelne numery modelu, numery seryjne lub kody daty produkcji.
- Produkty, które zostały zmodyfikowane w stosunku do ich oryginalnego stanu.
- Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi.
- Uszkodzenia spowodowane użyciem niezatwierdzonych akcesoriów lub urządzeń peryferyjnych.
- Uszkodzenia spowodowane wypadkami, niewłaściwym użytkowaniem, nadużywaniem lub nieprawidłową konserwacją.
- Naprawy lub usługi wykonane przez nieautoryzowanych dostawców lub podmiot inny niż firma VESYNC.
- Uszkodzenia spowodowane użytkowaniem komercyjnym, wynajmem lub niezamierzonym użyciem.
- Uszkodzenia spowodowane przez zwierzęta, wyładowania atmosferyczne, nieprawidłowe napięcie, pożar, klęski żywiołowe, transport lub nadmierne użytkowanie zmywarki.
- Wszelkie szkody przypadkowe lub wtórne, w tym szkody pośrednie, tymczasowa utrata możliwości korzystania lub powiązane wydatki bieżące.
- Uszkodzenia lub wady przekraczające pierwotny koszt produktu.

Procedura egzekwowania uprawnień wynikających z ograniczonej gwarancji:

1. Upewnij się, że produkt jest nadal objęty okresem gwarancyjnym.
2. Przygotuj kopię faktury, identyfikator zamówienia lub dowód zakupu.
3. Zachowaj produkt — nie utylizuj go przed skontaktowaniem się z nami.
4. Skontaktuj się z regionalną pomocą techniczną dla klientów w zależności od regionu pierwotnego zakupu.
5. Jeśli wniosek zostanie zatwierdzony, zwróć produkt wraz z kopią faktury i identyfikatorem zamówienia. Usługa gwarancyjna jest dostępna tylko w regionie pierwotnego zakupu i może się różnić w zależności od lokalizacji.

Jedyny i wyłączny środek odszkodowawczy.

NINIEJSZA OGRANICZONA GWARANCJA JEST JEDYNĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ FIRMY VESYNC I JEDYNYM ROZWIĄZANIEM W PRZYPADKU JAKICHKOLWIEK PROBLEMÓW Z PRODUKTEM LUB ROSZCZEŃ GWARANCYJNYCH. ZASTĘPUJE WSZYSTKIE INNE GWARANCJE. ŻADEN PRACOWNIK FIRMY VESYNC ANI ŻADEN INNY PODMIOT NIE SĄ UPOWAŻNIONE DO OFEROWANIA DODATKOWYCH GWARANCJI WYKRACZAJĄCYCH POZA TO, CO ZOSTAŁO NINIEJSZYM OKREŚLONE.

Zastrzeżenie dotyczące ograniczonych gwarancji.

W NAJSZERSZYM ZAKRESIE DOZWOLONYM PRZEZ PRAWO, Z WYJĄTKIEM GWARANCJI OKREŚLONYCH W NINIEJSZYCH ZASADACH, PRODUKTY FIRMY VESYNC SĄ SPRZEDAWANE W STANIE, W JAKIM SIĘ ZNAJDUJĄ. FIRMA VESYNC ZRZEKA SIĘ WSZELKICH INNYCH GWARANCJI, WYRAŹNYCH LUB DOROZUMIANYCH, W TYM MIĘDZY INNYMI GWARANCJI PRZYDATNOŚCI HANDLOWEJ, NIENARUSZANIA PRAW I PRZYDATNOŚCI DO OKREŚLONEGO CELU.

OGRANICZENIA ODPOWIEDZIALNOŚCI.

W NAJSZERSZYM ZAKRESIE DOZWOLONYM PRZEZ PRAWO FIRMA VESYNC, JEJ PODMIOTY STOWARZYSZONE ORAZ ICH PRACOWNICY, AGENCI LUB DYREKTORZY NIE PONOSZĄ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA:

(A) SZKODY PRZEKRACZAJĄCEJ CENĘ ZAKUPU PRODUKTU LUB
(B) STRATY POŚREDNIE, SPECJALNE, PRZYPADKOWE LUB WYNIKOWE ALBO ODSZKODOWANIA KARNE, NAWET JEŻELI FIRMA VESYNC BYŁA ŚWIADOMA PRAWDOPODOBIEŃSTWA WYSTĄPIENIA TAKICH STRAT.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ FIRMY VESYNC NIGDY NIE PRZEKROCZY KWOTY ZAPŁACONEJ PRZEZ UŻYTKOWNIKA ZA WADLIWY PRODUKT I FIRMA VESYNC NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK SZKODY WYNIKOWE, PRZYPADKOWE, SPECJALNE LUB KARNE, BEZPOŚREDNIE LUB POŚREDNIE.

Z WYJĄTKIEM PRZYPADKÓW OKREŚLONYCH W NINIEJSZEJ GWARANCJI, FIRMA VESYNC NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK KOSZTY ZWIĄZANE Z WYMIANĄ LUB NAPRAWĄ PRODUKTÓW, W TYM KOSZTY ROBOCIZNY, MONTAŻU LUB DEMONTAŻU PRODUKTU.

PL

INNE UPRAWNIENIA UŻYTKOWNIKA

NIEKTÓRE JURYSDYKCJE NIE ZEZWALAJĄ NA (1) WYŁĄCZENIE GWARANCJI DOROZUMIANYCH, (2) OGRANICZENIA CZASU TRWANIA GWARANCJI DOROZUMIANYCH LUB (3) WYŁĄCZENIE LUB OGRANICZENIE SZKÓD PRZYPADKOWYCH LUB WYNIKOWYCH. W TAKICH PRZYPADKACH ZASTRZEŻENIA ZAWARTE W NINIEJSZYCH ZASADACH MOGĄ NIE MIEĆ ZASTOSOWANIA DO UŻYTKOWNIKA. UŻYTKOWNIKOWI PRZYSŁUGUJĄ JEDYNIE DOROZUMIANE GWARANCJE WYMAGANE PRZEZ OBOWIĄZUJĄCE PRAWO. OGRANICZENIA GWARANCJI, ODPOWIEDZIALNOŚCI I ŚRODKÓW ODSZKODOWAWCZYCH OBOWIĄZUJĄ W PEŁNYM ZAKRESIE DOZWOLONYM PRZEZ PRAWO.
Z NINIEJSZEJ OGRANICZONEJ GWARANCJI WYNIKAJĄ OKREŚLONE UPRAWNIENIA, JEDNAK UŻYTKOWNIK MOŻE MIEĆ INNE PRAWA W DANEJ JURYSDYKCJI. NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ Z LOKALNYMI PRZEPISAMI, ABY W PEŁNI ZROZUMIEĆ SWOJE PRAWA.

TYLKO MIESZKAŃCY STANU KALIFORNIA:

Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu pierwotnej daty dostawy lub odbioru.

ZMIANY NINIEJSZYCH POSTANOWIEŃ

Warunki i dostępność niniejszej gwarancji mogą zostać zaktualizowane w dowolnym momencie, ale wszelkie zmiany nie będą miały zastosowania do wcześniejszych roszczeń.

Regionalna pomoc techniczna dla klientów

W przypadku pytań lub wątpliwości dotyczących zakupionego nowego produktu należy kontaktować się z naszym regionalnym zespołem pomocy technicznej dla klientów.

Region	E-mail*
United States	support@cosori.com
United Kingdom	support.uk@cosori.com
France	support.fr@cosori.com
Deutschland	support.de@cosori.com
Italia	support.it@cosori.com
España	support.es@cosori.com
Europa (ogólnie)	support.eu@cosori.com
Sprzedaż detaliczna w UE	support.europe@cosori.com

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

Arovast Corporation
Adres biura: 1775 Flight Way, Suite 150, Tustin, CA 92782, USA

Etekcity GmbH
Adres biura: 3rd Floor, Niederkasseler Lohweg 189, 40547 Düsseldorf, Niemcy

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

Dostęp do danych w UE

Podczas korzystania z aplikacji VeSync w celu podłączenia produktu, aplikacja może generować dane. W razie potrzeby użytkownik może uzyskać dostęp do tych danych, odzyskać je lub usunąć. Więcej informacji można znaleźć na stronie:

Innhold

Pakkens innhold	1
Spesifikasjoner	1
Viktige sikkerhetstiltak og -advarsler	2
VeSync-appkonfigurasjon	7
Bli kjent med din smarte airfryer	8
Før første bruk	9
Bruke dine smarte airfryer	10
Feilsøking	15
COSORI begrenset produktgaranti	16
Regional kundestøtte	18

Pakkens innhold

1 × Cosori ICONIC™ Dual 8,6 l smart airfryer
2 × sprørist
1 × brukerhåndbok
1 × hurtigstartveiledning
1 × kokebok

Spesifikasjoner

Modell	CAF-SE901S-CEU
Strømforsyning	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Nominell strøm	2 700 W
Kapasitet	8,6 l (nok til 3–6 personer)
Temperatur-område	30–230 °C / 90–450 °F
Tidsramme	1 min–24 t
Mål (inkludert håndtak, L x B x H)	40,2 x 44,0 x 29,5 cm / 15,8 x 17,3 x 11,6 tommer
Mål (ekskludert håndtak, L x B x H)	32,5 x 44,0 x 29,5 cm / 12,8 x 17,3 x 11,6 tommer
Vekt	9,8 kg / 21,6 lb
Strømforbruk i av-modus	<0,5 W
Strømforbruk i nettverkstil-koblet stand-by-modus	<2,0 W
Wi-Fi-fre-kvensområde	2412–2472 MHz < 20 dBm (E.I.R.P.)
Bluetooth-fre-kvensområde	2402–2480 MHz < 10 dBm (E.I.R.P.)

NO

LES OG TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Viktige sikkerhetstiltak og -advarsler

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

NO

VIKTIGE SIKKERHETSPUNKTER

ADVARSEL, VARM: Etter at matlagingen er ferdig, **må du ikke** ta på de ytre overflatene til the airfryeren i 30 minutter, da de kan være varme.

- **Ikke** berør varme overflater. Bruk håndtakene.
- Vær forsiktig når du snur kurvene etter tilberedning, ettersom de varme sprøristene kan falle ut og utgjøre en sikkerhetsrisiko.
- Sett sprøristen godt inn i kurven for å redusere risikoen for at den faller ut.
- **Ikke** blokker noen ventilasjonsåpninger. Varm damp slippes ut gjennom åpningene. Hold hender og ansikt borte fra åpningene.
- **Bruk alltid** et kjøkkenredskap for å fjerne varm mat forsiktig.

GENERELL SIKKERHET

- For å beskytte mot elektrisk støt, **må ikke airfryerhuset**, ledningen eller støpselet senkes i vann eller andre væsker.
- Nøye tilsyn er nødvendig når et apparat brukes av eller i nærheten av barn. Koble fra når den ikke er i bruk eller før rengjøring. La enheten avkjøles før du setter på eller tar av deler.
- **Ikke** bruk noen apparater som har skadet ledning eller støpsel, etter funksjonsfeil med apparatet eller dersom det har blitt skadet på noen måte. Lever apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for inspeksjon, reparasjon eller justering. Kontakt **regional kundestøtte** (se side 18).
- **Ikke** bruk airfryeren hvis den er skadet eller ikke fungerer som den skal, eller hvis ledningen eller støpselet er skadet. Kontakt **regional kundestøtte** (se side 18).

- Bruk av tilbehør anbefales ikke av Cosori og kan føre til skader.
- **Ikke** bruk utendørs.
- **Ikke** plasser airfryeren eller noen av dens deler på en komfyr, i nærheten av gass- eller elektriske brennere eller i en oppvarmet ovn.
- Vær svært forsiktig når du fjerner kurvene og sprøristene eller håndterer varmt fett.
- Plasser **alltid** sprøristene og innerkurvene på en varmebestandig overflate etter at de er tatt ut av airfryeren .
- **Ikke** Ikke rengjør med metallskrubber. Metallfragmenter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler, noe som kan føre til elektrisk støt.
- **Ikke** plasser noe på toppen av airfryeren. **Ikke** lagre noe på innsiden av airfryeren.
- Denne airfryeren kan brukes av barn fra 8 år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i sikker bruk av airfryeren og forstår hvilke mulige farer dette innebærer.
- **Ikke** la barn rengjøre eller utføre vedlikehold på airfryeren, med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
- Barn må holdes under oppsyn for å forhindre at de leker med airfryeren.
- Denne airfryeren er ikke beregnet på bruk med en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.
- For å frakoble, vris en kontroller til «av», fjern deretter støpselet fra stikkontakten.
- **Ikke** bruk airfryeren til andre formål enn tiltenkt bruk.
- Service må kun utføres av en autorisert servicerepresentant. Kontakt **regional kundestøtte** (se side 18).
- Se **Stell og vedlikehold** (side 14) for instruksjoner om rengjøring av tilbehør
- Ikke for kommersielt bruk. Kun for husholdningsbruk.
- En airfryer fungerer **kun** med varmluft. Fyll **aldri** kurven med olje eller fett.
- Bruk **aldri** airfryeren uten at kurven(e) er på plass.

UNDER AIRFRYING

- En airfryer fungerer **kun** med varmluft. Fyll **aldri** kurven med olje eller fett.
- Bruk **aldri** airfryeren uten at kurvene er på plass.
- **Ikke** legg for store matvarer eller metallredskaper i airfryeren, siden dette kan føre til brann eller risiko for elektrisk støt.
- **Ikke** overfyll kurvene. For store matmengder kan komme i kontakt med varmeelementene og utgjøre en brannfare.
- **Ikke** berør tilbehør (inkludert sprøristene) under eller rett etter bruk.
- **Ikke** plasser papir, papp, plast som ikke tåler varme, eller lignende materialer i airfryeren.
- Legg **aldri** bake- eller matpapir i airfryeren uten mat på toppen. Luftsirkulasjonen kan få papiret til å løfte seg og komme i kontakt med varmeelementene.
- Hvis du bruker aluminiumsfolie i kurvene, må du sørge for at den ikke berører varmeelementene, siden dette kan føre til overoppheting og brannfare.
- Bruk **alltid** varmebestandige beholdere. Vær svært forsiktig hvis du bruker beholdere som ikke er av metall eller glass.
- For å redusere brannrisikoen må du holde airfryeren unna brennbare materialer (gardiner, duker osv.). Bruk airfryeren på en flat, stabil og varmebestandig overflate, borte fra varmekilder eller væsker.
- Slå av og trekk ut støpselet umiddelbart hvis du ser mørk røyk komme ut. Hvit røyk er normalt og skyldes oppvarmet fett eller sprut fra mat, men mørk røyk betyr at maten brenner eller at det er et elektrisk problem. Vent til røyken har forsvunnet før du tar ut kurvene. Kontakt **regional kundestøtte** (se side 18) hvis årsaken ikke var brent mat.
- Trykk på ⏻ én gang for å slå av airfryeren. Skjermen viser **STANDBY**, ⏻ forblir oransje og alle andre knapper slås av.
- **Ikke** forlat airfryeren uten tilsyn mens den er i bruk.
- **Ikke** bruk **AIR FRY-** eller **STEKE**-stekefunksjonene for tynn, lett mat. Luftsirkulasjon kan føre til at maten løfter seg og berører varmespiralene.

STRØM OG LEDNING

- Slå av airfryeren før du trekker ut støpselet fra stikkontakten.
- For å koble fra, tar du tak i støpselet og trekker det ut av stikkontakten. Dra **aldri** i strømledningen.
- **Ikke** la strømledningen (eller en skjøteledning) henge over kanten av bordet eller benken, eller berøre varme overflater.
- Bruk **aldri** en stikkontakt under benkeplaten når du kobler til airfryeren.
- Bruk alltid en jordet stikkontakt. **Endre ikke** støpselet på noen som helst måte.
- Airfryeren skal **kun** brukes med **220–240 V, 50/60 Hz** elektriske systemer. **Ikke** Ikke koble til en annen type stikkontakt.
- Hold airfryeren og ledningen utenfor rekkevidde for barn under 8 år.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. eller lignende kvalifiserte personer for å unngå elektrisk støt eller brannfare. Kontakt **regional kundestøtte** (se side 18).

SKJØTELEDNINGER

- Lange skjøteledninger er tilgjengelig, og kan benyttes dersom dette gjøres med forsiktighet. Dersom det benyttes en lang skjøteledning:
  - Den angitte elektriske kapasiteten til skjøteledningen må være minst like høy som den elektriske kapasiteten til airfryeren.
  - Ledningen må plasseres slik at den ikke henger over benkeplate eller bordtopp hvor den kan bli dratt i av barn eller føre til snubling.
  - Hvis apparatet er jordet, skal ledninger og skjøteledninger være jordede ledninger med tre ledere.

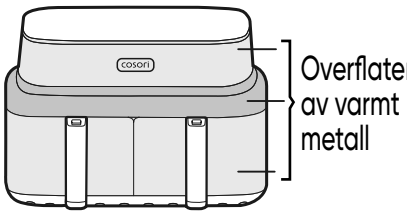
ADVARSEL: Øvre service må kun utføres av en autorisert servicetekniker.

ADVARSEL:*Gjenstander merket med følgende symbol kan bli svært varme og bør håndteres med forsiktighet.*

NO



FORSIKTIG:
Varm overflate.



Unngå å berøre airfryerens metalloverflater, spesielt varme områder, under bruk og 30 minutter etter at tilberedningen er fullført for å unngå brannskader.



Dette symbolet betyr at produktet ikke kan kastes i husholdningsavfallet, men skal leveres til et godkjent mottak for resirkulering. Riktig avhending og resirkulering bidrar til å ta vare på naturens ressurser, menneskers helse og miljøet.

For å få mer informasjon om avhending og resirkulering av dette produktet, kan du kontakte de lokale myndighetene, den lokale miljøstasjonen eller butikken der du kjøpte produktet.

Dette produktet overholder RoHS-kravene.

Dette produktet overholder kravene i Direktiv 2011/65/EU, restriksjoner for bruk av visse farlige stoffer i forskrifter for elektrisk og elektronisk utstyr 2012, inkludert alle oppdateringer, når det gjelder bruk av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

VeSync-appkonfigurasjon

Merk:

- *VeSync-appen forbedres kontinuerlig og kan endre seg over tid. Følg instruksjonene i appen hvis det er forskjeller.*
- *Krever enhet for å kjøre app, Wi-Fi eller mobildata, og iOS versjon 15 eller Android versjon 8 (eller nyere). Standard data- og meldingspriser kan gjelde. Registrering er nødvendig.*

1. For å laste ned VeSync-appen, skanner du QR-koden eller søker etter «VeSync» i Apple App Store® eller Google Play Store.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Merk: *Android™-brukere velger «Allow» (Tillat) for å bruke VeSync.*

2. Åpne VeSync-appen. Trykk på **Log In (Logg på)** hvis du allerede har en konto. Trykk på **Sign Up (Registrering)** for å opprette en ny konto.

Merk: *Med en VeSync-konto kan du også la familie og venner kontrollere airfryeren.*

3. Koble til smartairfryeren for å gå inn i sammenkoblingsmodus.
4. Trykk på **+** og velg din airfryer.
5. Følg instruksjonene i appen for å konfigurere airfryeren.

Merk:

- *Du kan endre navn og ikon når som helst ved å gå til skjermen for smart airfryer og trykke på ⚙.*

FRAKOBLING FRA WI-FI

- For å koble fra Wi-Fi, trykker du på og holder inne ⏻ i 15 sekunder til Wi-Fi-indikatoren slås av. Dette gjenoppretter airfryerens standardinnstillinger og kobler den fra VeSync-appen.
- For å koble til igjen, følger du instruksjonene i VeSync-appen for å legge til en enhet.

VeSync-appfunksjoner

NO

VeSync-appen lar deg få tilgang til flere smarte airfryer-funksjoner, inkludert de som er oppført nedenfor.

FJERNKONTROLL

- Alle smarte airfryer-funksjoner kan styres eksternt, bortsett fra å starte tilberedningen (for å overholde UL-sikkerhetsforskrifter).
- Tilberedningsprosessen kan overvåkes på avstand.

OPPSKRIFTER I APPEN

- Forhåndsprogrammerte oppskrifter laget av Cosoris egne kokker er tilgjengelige i appen. Disse oppskriftene stiller automatisk inn anbefalt tid og temperatur.
- Lag og lagre egne oppskrifter.

Merk: *VeSync-appen oppdateres kontinuerlig, og funksjonaliteten utvides over tid.*

Bli kjent med din smarte airfryer

Din smarte airfryer bruker likestrømsmotorer som varmer opp airfryeren raskere. Den gir nøyaktig luftstrøm og variabel viftehastighet, slik at maten tilberedes akkurat slik du ønsker.

Merk:

- ***Ikke*** *forsøk å åpne toppen av airfryeren. Dette er ikke et lokk.*
- *Kurven er laget av rustfritt stål med klebefritt, keramisk belegg.*

AIRFRYER-DIAGRAM *[FIGUR 1.1]*

1. Kontrollpanel
2. Sprørister
3. Silikonstoppere
4. Kurvutløserknapp
5. Kurvhåndtak
6. Venstre kurv (sone v)
7. Høyre kurv (sone h)
8. Varmeelementer
9. Luftuttak
10. Strømledning

Visningsdiagram

Merk: *Når du trykker på en knapp for å bruke en funksjon, blir den oransje for å vise at den er valgt.*

KONTROLLPANEL *[FIGUR 1.2]*

- **A.** Øk/reduser temperaturen
- **B.** Øk/reduser tid
- **C.** På/av
- **D.** Start/pause
- **E.** Velg sone v og sone h
- **F.** MATCHE tilberedning
- **G.** SYNKE tilberedning
- **H.** Tilberedningsfunksjoner

SKJERM *[FIGUR 1.3]*

- **I.** Standbyindikator
- **J.** Wi-Fi-indikator
- **K.** Matlagingsstatus venstre kurv
- **L.** Venstre kurv temp/tid
- **M.** Venstre kurv viftehastighet (1–5)
- **N.** Matlagingsstatus høyre kurv
- **O.** Høyre kurv temp/tid
- **P.** Høyre kurv viftehastighet (1–5)

MELDINGER PÅ SKJERMEN *[FIGUR 1.4]*

- **a.** Standby
- **b.** Tilberedning
- **c.** Pauset
- **d.** Klar
- **e.** Kurv fjernet

Før første bruk

KONFIGURERE

1. Før du begynner må du ta airfryeren ut av produktposen. Avhende all emballasje fra airfryeren, inkludert eventuelle midlertidige klistremerker.

   Viktig: *Ta ut kurvene og kast all emballasjen på innsiden.* ***[Figur 2]***
2. Plasser airfryeren på en stabil, jevn og varmebestandig overflate. Hold den unna områder som kan skades av varm luft eller damp (som vegger eller skap).

Merk:

- *La det være minst 13 cm / 5 tommer plass bak airfryeren.* ***[Figur 3]***
- *La det være nok plass foran airfryeren til å fjerne kurvene.*

3. Vask både kurvene og ristene grundig, enten i oppvaskmaskin eller med en ikke-slipende svamp.

FORSIKTIG:

- *Skånsom håndvask anbefales for å forlenge levetiden til det keramiske belegget på grønnsaksskuffen og kurvenes innside.*
- *Unngå å bruke slipende rengjøringsmidler på kurvene og sprøristen. Disse riper eller skader overflatene.*
- *Hvis du oppdager sprekker eller avskalling i belegget på sprøristene eller kurvene, anbefaler vi at de byttes for å opprettholde ytelsen.*

4. Tørk av innsiden og utsiden av airfryeren med en lett fuktet klut. Tørk med et håndkle.
5. Sett sprøristene tilbake i kurvene. Vipp sprøristen for å sette inn den ene siden først, og trykk deretter ned på den andre siden.
6. Sett kurvene inn i airfryeren.

TESTRUNDE

En testrunde hjelper deg med å bli kjent med airfryeren, sikrer at den fungerer som den skal og renser den for eventuelle rester.

1. Sørg for at airfryerens kurver er tomme, og koble deretter airfryeren til strøm.
2. Trykk på **AIR FRY**, og deretter **MATCH**. Skjermen viser "**195°C**". Juster tiden til 5 minutter.
3. Trykk på ▶‖ for å begynne.
4. Når den er ferdig piper airfryeren og skjermen viser «**End**» (Slutt).
5. Trykk på kurvutløserknappen og fjern kurven. La kurvene kjøles helt ned i 10–30 minutter.

Merk:

- *Vær forsiktig når du snur kurvene etter tilberedning, ettersom de varme sprøristene kan falle ut og utgjøre en sikkerhetsrisiko.*
- ***Ikke** skru av kurvhåndtaket fra kurvene.*

SILIKONSTOPPERE

- Hver sprørist inneholder 4 silikonstoppere laget av matsikkert materiale. Disse stopperne holder platen på plass nederst i kurven.
- Når du legger sprøristene i kurvene, vipper du platen for å sette inn den ene siden først, og trykker deretter ned på den andre siden. ***[Figur 4]***
- Hvis du tvinger sprøristene feilaktig på plass i kurvene kan føre til skade.
- Sørg for at barn **ikke** leker med silikonstopperne eller svelger dem.

Bruke dine smarte airfryer

Merk:

- ***Ikke*** *plasser noe oppå airfryeren for å unngå å skade glasskontrollpanelet.* ***[Figur 5]***
- *En airfryer er ikke en frityrkoker.* ***Ikke*** *fyll kurvene med olje, stekefett eller annen væske.*
- *Vær forsiktig med varm damp når du tar ut kurvene fra airfryeren.*

NO

TILBEREDNINGSFUNKSJONER

Bruk av tilberedningsfunksjonen er den enkleste måten å tilberede. Funksjonene er programmert med ideell tid, temperatur og viftehastighet for tilberedning av bestemte matvarer. Tid og temperatur for alle tilberedningsfunksjoner kan justeres.

Slik tilpasser du en matlagingsfunksjon:

1. Velg en funksjon og juster tid og temperatur med ∧ og ∨.
2. Trykk på og hold inne ∧ eller ∨ for å raskt øke eller redusere tid eller temperatur.

Merk: *Viftehastigheten kan ikke tilpasses.*

Slik tilbakestilles alle tilberedningsfunksjoner:

- Trykk på og hold inne ⏻ i 15 sekunder.

TILBEREDNINGSTABELL

Funksjon	Standard temperatur	Standard tid	Temperaturområde	Tidsramme	Viftehastighet
AIR FRY (Air Fry)	195 °C / 385 °F	10 min	120–230 °C / 250–450 °F	1–60 min	5
ROAST (Steke)	220 °C / 425 °F	12 min	175–230 °C / 350–450 °F	1–60 min	5
GRILL (Grille)	230 °C / 450 °F	5 min	200–230 °C / 390–450 °F	1-30 min	5
REHEAT (Gjenoppvarme)	200 °C / 390 °F	5 min	150–220 °C / 300–425 °F	1–60 min	4
BAKE (Bake)	165 °C / 330 °F	20 min	80–205 °C / 180–400 °F	1–60 min	3
DRY (Tørke)	55°C / 135°F	6 t	35–95 °C / 100–200 °F	15 min–24 t	2
PROOF (Heving)	30 °C / 90 °F	60 min	30–45 °C / 90–110 °F	15 min–12 t	1

Merk: *Resultatene kan variere. Tid og temperatur for alle tilberedningsfunksjoner kan justeres. For å gå tilbake til standardinnstillingene, trykker du på og holder inne tilberedningsfunksjonens knapp på skjermen.*

TILBEREDNING MED ÉN KURV

1. Sett sprøristene tilbake i kurvene. Sprøristen lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.
2. Trykk på ⏻ og deretter Ⓛ eller Ⓡ for å velge en kurv.
3. Velg en tilberedningsfunksjon.

Merk: *Tilberedningsfunksjoner er programmert med ideell tid og temperatur for å tilberede bestemte mattyper.*

4. Endre eventuelt temperatur og tid ved å trykke på ∧ eller ∨. Du kan gjøre dette når som helst under tilberedningen.

Merk: *Hold inne ∧ eller ∨ for å øke eller redusere tiden eller temperaturen raskt.*

5. Trykk på ▶‖ for å begynne tilberedningen.
6. Airfryeren piper 3 ganger når den er ferdig. Skjermen viser «**Slutt**».
7. Vær forsiktig med varm damp når du tar ut kurven fra airfryeren. Bruk en tang eller varmebestandige redskaper for å ta maten ut av kurven.
8. La det kjøle seg ned før du rengjør.

FORSIKTIG:

- *Den varme grønnsaksskuffen kan falle ut når du snur kurven.*
- *Sørg for at kurven står på en jevn overflate.*
- *Vær forsiktig med varmt fett eller olje som kan samle seg i bunnen av kurven. For å unngå sprut tapper du ut oljen før du setter kurven tilbake på plass.*

TILBEREDNING MED TO KURVER

Bruk begge frityrgrytens kurver til å tilberede forskjellige matvarer samtidig. Venstre kurv og høyre kurv kan styres uavhengig av hverandre.

1. Sett sprøristene tilbake i kurvene. Sprøristen lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.
2. Trykk på ⏻ og deretter Ⓛ for å velge den venstre kurven.
3. Velg en tilberedningsfunksjon.

Merk: *Tilberedningsfunksjoner er programmert med ideell tid og temperatur for å tilberede bestemte mattyper.*

4. Endre eventuelt temperatur og tid ved å trykke på ∧ eller ∨. Du kan gjøre dette når som helst under tilberedningen.

Merk: *Hold inne ∧ eller ∨ for å øke eller redusere tiden eller temperaturen raskt.*

5. Trykk på Ⓡ for å velge den høyre kurven.
6. Velg en tilberedningsfunksjon og juster temperatur og tid hvis nødvendig.
7. Trykk på ▶‖ for å starte tilberedningen med begge kurvene.

Merk:

- *For å sette matlagingen på pause velger du venstre eller høyre kurvknapp, og trykker deretter på ▶‖.*
- *Hvis du fjerner den ene kurven under tilberedningen, vil oppvarmingen av den siden ta en pause, og den andre kurven vil fortsette å koke.*

8. Airfryeren piper 3 ganger når den er ferdig. Skjermen viser «**Slutt**».
9. Vær oppmerksom på varm damp når du tar ut kurvene fra airfryeren. Bruk en tang eller varmebestandige redskaper til å ta maten ut av kurvene.
10. La det kjøle seg ned før du rengjør.

FORSIKTIG:

- *De varme sprøristene kan falle ut når du snur kurvene.*
- *Sørg for at kurvene står på en jevn overflate.*
- *Vær forsiktig med varmt fett eller olje som kan samle seg i bunnen av kurvene. For å unngå sprut tapper du ut oljen før du setter kurvene tilbake på plass.*

NO

MATCH-TILBEREDNING

Matche-funksjonen speiler innstillingene på tvers av airfryeren, slik at kurvene i sone V og sone H tilbereder med samme tid og temperatur. Dette lar deg tilberede store mengder samtidig.

1. Trykk på ⏻ og velg en tilberedningsfunksjon.
2. Trykk på **MATCH**.
3. Juster eventuelt tiden og temperaturen med ∧ og ∨.
4. Trykk på ▶‖ for å starte airfrying med begge kurvene.

Merk: *Hvis én eller begge kurvene allerede tilberedes, vil ikke Matche-funksjonen fungere.*

SYNKE TILBEREDNING

Synke-funksjonen synkroniserer automatisk begge kurvene for å fullføre tilberedningen samtidig.

1. Trykk på ⏻ og deretter Ⓛ for å velge den venstre kurven.
2. Velg en tilberedningsfunksjon og juster innstillingene hvis nødvendig.
3. Trykk på Ⓡ for å velge den høyre kurven.
4. Velg en tilberedningsfunksjon og juster innstillingene hvis nødvendig.
5. Trykk på **SYNK**.
6. Kurven med den lengste tilberedningstiden begynner tilberedningen først, mens den andre kurven med den korteste tilberedningstiden viser «**Hold**» på displayet. Når de gjenværende tidene for begge kurvene er like, vil kurven som er satt på vent også begynne å tilberedes.
7. Begge kurvene fullfører tilberedningen samtidig.

FOR Å AVBRYTE TILBEREDNING I ÉN ENKELT KURV

Trykk og hold på Ⓛ eller Ⓡ i 3 sekunder for å avbryte tilberedningen i den kurven.

TILBEREDNINGSTIPS

Overfylling

Hvis kurvene er overfylte, tilberedes maten ujevnt.

Bruk av olje

- Hvis du tilsetter en liten mengde olje i maten, blir den sprøere. Ikke bruk mer enn 30 mL / 2 US ss olje.
- Oljespray er godt egnet for å påføre små mengder olje jevnt på alle matvarer.

Mattips

- Bruk airfryeren til å steke frossen mat eller varer som kan bakes i en ovn.
- For å lage kaker, håndterte paier eller mat med fyll eller røre, legger du maten i en varmebestandig beholder før du plasserer den i kurvene.
- Airfrying av fettrik mat fører til at fett samles under sprøristen. For å unngå overflødig røyk under tilberedningen, helles fettdryppingen ut etterpå.
- Flytende marinert mat skaper sprut og overflødig røyk. Tørk av disse matvarene før airfrying.
- Se **tilberedningstabell** for å velge den ideelle tilberedningsfunksjonen for oppskriften din (side 10).

Pommes frites

- Tilsett 8–15 ml / ½–1 US tbsp med olje for sprøere resultater.
- Når du lager fries av rå poteter, legger du rå fries i vann i 15 minutter for å fjerne stivelse før steking. Tørk dem godt med et håndkle før du tilsetter olje.
- Kutt rå fries mindre for sprøere resultater. Prøv å kutte pommes frites i strimler på 0,6 x 7,6 cm / ¼- og 3 tommer.

Merk: *For flere tips og oppskrifter, kan du se VeSync-appen og Cosori-nettstedet.*

Matvarer som bør kontrolleres

- Små matvarer som er stablet må vanligvis ristes, for eksempel stekte poteter, pommes frites eller kyllingstrimler.
- Større kjøttstykker som biffer og ribbein har godt av å bli snudd for å sikre jevn bruning.
- Kontroll av bakevarer som kaker og muffins halvveis i tilberedningen kan bidra til å unngå over- og understeking.

FLERE FUNKSJONER

Bytte temperaturenheter

- Trykk og hold inne **TEMP** ∧ og ∨ i 3 sekunder.
- Temperaturenheten endres fra Celsius til Fahrenheit.
- Gjenta for å bytte tilbake til Celsius.

Pauser

- Trykk på ▶‖ for å sette tilberedning med to kurver på pause og tilbered med én kurv. For å sette én kurv på pause under tilberedning med to kurver, velger du kurven du vil sette på pause og trykker deretter på ▶‖ . Når den er satt på pause, stopper airfryeren oppvarmingen og ▶‖ blinker.
- Etter 9 minutter uten aktivitet slår airfryeren seg av.
- Denne funksjonen lar deg pause tilberedningen uten å ta ut kurven fra airfryeren.
- Hvis du fjerner den ene kurven under tilberedningen, vil oppvarmingen av den siden ta en pause, og den andre kurven vil fortsette å koke.

AUTOMATISK GJENOPPTAKELSE AV TILBEREDNINGEN

- Hvis du trekker ut en kurv, pauser airfryeren automatisk tilberedningen av den kurven. Skjermen viser «**- - - -**».
- Når du setter inn kurven igjen, gjenopptar airfryeren automatisk tilberedningen med de tidligere innstillingene dine.

AUTOMATISK AVSTENGING

Skjermen slås automatisk av etter 9 minutter uten aktivitet når apparatet slås på, settes på pause, kurven fjernes eller matlagingen er ferdig.

Hvis følgende moduser forblir inaktive i den tilhørende varigheten, går apparatet inn i «av»-modus når det ikke er koblet til nettverket.(minutter)		
Enhet på	Alle tilberednings-funksjoner er fullført	Forvarming eller pause
19	19	19

AUTOMATISK STANDBY

Skjermen slås automatisk av etter 9 minutter uten aktivitet når apparatet slås på, settes på pause, kurven fjernes eller matlagingen er ferdig.

Hvis følgende modus forblir inaktive i den tilhørende varigheten, går apparatet inn i nettverkstilkoblet standbymodus når det ikke er koblet til nettverket.(minutter)		
Enhet på	Alle tilberednings-funksjoner er fullført	Forvarming eller pause
19	19	19

Stell og vedlikehold

Merk: *Rengjør **alltid** airfryer-kurvene og sprøristene etter hver bruk.*

1. Slå av og trekk ut støpselet til airfryeren. La den avkjøles helt før rengjøring. Trekk ut kurvene for raskere avkjøling.
2. Kurvene og sprøristene tåler oppvaskmaskin. Du kan også vaske kurven og sprøristen med en ikke-slipende svamp med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
3. For kabinettet i rustfritt stål:

   a. Tørk av utsiden av airfryeren med en mikrofiberklut eller en poleringsklut i rustfritt stål for å fjerne eventuelle fingeravtrykk eller merker.
   b. For flekker eller misfarging, bruker du et rengjøringsmiddel for rustfritt stål med en myk, fuktig klut. Gni forsiktig langs metallstrukturen for best resultat.

Merk: Ikke *bruk voks, poleringsmiddel, blekemiddel, stålull, slipende svamper og kjemikalier, eller kommersielle stekeovnsrensere på airfryeren.*

FORSIKTIG: *Skånsom håndvask anbefales for å forlenge levetiden til det keramiske belegget på grønnsaksskuffen og kurvens innside.*

- *Unngå å bruke metallredskaper og slipende rengjøringsmidler på kurvene og sprøristene. Disse riper eller skader overflatene.*
- *Unngå å miste kurvene og sprøristene på bakken, samt å slå eller støte dem mot andre harde gjenstander. Dette kan skade belegget.*
- *Hvis du oppdager sprekker eller avskalling i det klebefrie belegget på sprøristen eller kurven, anbefaler vi at de byttes for å opprettholde ytelsen.*

4. Ved fastsittende fett:

   a. Bland 30 g / 2 ss natron og 15 ml / 1 ss vann i en liten bolle til det blir en smørbar masse.
   b. Bruk en svamp til å fordele massen på kurvene og sprøristen og skrubb. La det virke i 15 minutter før skylling.
   c. Vask kurven med såpe og vann før bruk.

5. Rengjør innsiden av airfryeren med en lett fuktet, ikke-slipende svamp eller klut. **Ikke** senk den ned i vann. Rengjør hvis nødvendig varmeelementet for å fjerne matrester. ***[Figur 6]***
6. Tørk godt før bruk.

Merk: *Sørg for at varmeelementet er helt tørt før du slår på airfryeren.*

TILBEHØR

Ekstra og erstatningsutstyr er tilgjengelig for airfryeren din. Kontakt **regional kundestøtte** (se side 18) for mer informasjon.

Feilsøking

Problem	Mulig løsning
Airfryeren slår seg ikke på.	Sørg for at airfryeren er koblet til strøm.
	Skyv kurvene godt på plass i airfryeren.
Maten er ikke helt ferdigkokt.	Plasser mindre porsjoner av maten i kurvene. Hvis kurvene er overfylte, blir maten underkokt.
	Øk steketemperaturen eller -tiden.
Maten er ikke sprø etter airfrying.	Spraying eller pensling av en liten mengde olje på maten kan øke sprøheten (se **Tilberedningstips**, side 12).
Pommes frites blir ikke riktig tilberedt.	Se **Pommes frites** (side 12).
Kurvene glir ikke sikkert inn i airfryeren.	Sørg for at kurvene ikke er overfylt med mat.
Hvit røyk eller damp kommer ut av airfryeren.	Airfryeren kan avgi noe hvit røyk eller damp første gang den brukes eller under tilberedning. Dette er normalt.
	Sørg for at kurvene og innsiden av airfryeren er godt rengjort og ikke tilsmusset med fett.
	Tilberedning av fettholdig mat fører til at olje samler seg under sprø-risten. Denne oljen kan produsere hvit røyk, og kurvene kan bli varmere enn vanlig. Dette er normalt og skal ikke påvirke tilberedningen. Hånd-ter kurvene med forsiktighet.
Mørk røyk kommer ut av airfryeren.	Koble umiddelbart fra strømmen. Mørk røyk betyr at maten brenner eller at det er et elektrisk problem. Vent til røyken har forsvunnet før du tar ut kurvene. Kontakt **regional kundestøtte** (se side 18) hvis årsaken ikke var brent mat.
Skjermen viser feilkoden «E01/E24»	Det er en åpent krets i temperaturmåleren. Kontakt **regional kunde-støtte** (se side 18).
Skjermen viser feilkoden «E02/E25»	Det er en kortsluttet krets i temperaturmåleren. Kontakt **regional kun-destøtte** (se side 18).
Skjermen viser feilkoden «E03/E28»	Airfryerens overopphetingsbeskyttelse er aktivert. Slå av og trekk ut støpselet til airfryeren, og la den avkjøles helt. Kontakt **regional kunde-støtte** (se side 18) hvis skjermen fortsetter å vise «**E03/E28**».
Skjermen viser feilkoden «E12/E30»	Det er en feil med DC-motoren. Kontakt **regional kundestøtte** (se side 18).

Kontakt **regional kundestøtte** (se side 18) **hvis problemet ditt ikke er oppført**.

NO

Samsvarserklæring

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. erklærer herved at dette produktet oppfyller de grunnleggende kravene og andre relevante bestemmelser i direktiv 2014/53/EU, Storbritannias radioutstyrsforskrifter fra 2017 og alle andre gjeldende direktivkrav i EU og Storbritannia. Den fullstendige samsvarserklæringen finner du på: https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc

Dette utstyret må installeres og betjenes med en minsteavstand på 20 cm mellom radiatoren og kroppen din. Denne senderen må ikke plasseres sammen med eller anvendes sammen med en annen antenne eller sender.

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

Attribusjoner

Google, Android og Google Play er varemerker tilhørende Google LLC.

App Store® er et varemerke tilhørende Apple Inc.

Wi-Fi er et registrert varemerke tilhørende Wi-Fi Alliance®.

iOS er et registrert varemerke for Cisco Systems, Inc. og/eller deres tilknyttede selskaper i USA og enkelte andre land.

Bluetooth®-benevnelsen og -logoene er registrerte varemerker som eies av Bluetooth SIG, Inc. og all bruk av slike merker av VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. er under lisens. Andre varemerker og handelsnavn tilhører deres respektive eiere.

COSORI begrenset produktgaranti

Produktets navn	Cosori ICONIC™ Dual 8,6 l smart airfryer
Modell	CAF-SE901S-CEU
Vi anbefaler at du alltid skriver ned bestillings-ID-en og kjøpsdatoen til fremtidig referanse.	
Bestillings-ID	
Kjøpsdato	

«VESYNC» er et produktnavn som brukes her for garantileverandørene. For produkter som selges direkte i USA, leveres garantien av AROVAST CORPORATION. For produkter som selges direkte i EU-medlemsstater, leveres garantien av ETEKCITY GMBH. «VESYNC» brukes kun for referanseformål og endrer eller utvider ikke de territoriale garantiforpliktelsene til noen av enhetene.

Fem (5) års* begrenset produktgaranti for COSORI ICONIC-airfryer

VESYNC garanterer at **baseenheten** på airfryeren din er uten material- og produksjonsfeil i fem (5) år fra den opprinnelige kjøpsdatoen. Baseenheten **inkluderer ikke kurv, grønnsaksskuffe og silikonføtter.** Denne garantien gjelder kun i regionen der det opprinnelige kjøpet ble gjort, og kun hvis produktet brukes riktig i henhold til de angitte instruksjonene.
***Denne garantien påvirker ikke noen lovfestede rettigheter i henhold til gjeldende forbrukerbeskyttelseslover i din region. Der det er nødvendig forlenges garantiperioden i samsvar med slike lover.**

Fordelene med din begrensede garanti

I løpet av den ovennevnte garantiperioden kan VESYNC, etter eget skjønn (i) utstede refusjon, (ii) reparere defekter i materialer eller utførelse, eller (iii) erstatte produktet med et av samme eller høyere verdi.

Hvem dekkes?

Denne garantien gjelder kun for den opprinnelige kjøperen og kan ikke overføres til senere eiere, selv om produktet videreselges i løpet av garantiperioden. For å kreve garantiytelser må den opprinnelige kjøperen fremlegge bevis på defekten og kjøpsdatoen.

Se opp for ikke-autoriserte forhandlere og selgere.

Denne garantien dekker ikke produkter kjøpt fra ikke-autoriserte selgere. Den gjelder kun kjøp fra autoriserte forhandlere som følger VESYNCs kvalitetsstandarder. Produkter fra ikke-autoriserte selgere kan være forfalskede, brukte, defekte eller ikke egnet for ditt land. For å sikre autentisitet og garantidekning, kjøp kun fra VESYNC eller deres autoriserte forhandlere. Hvis du er usikker på en selger eller tror du har kjøpt fra en uautorisert kilde, kan du kontakte regional kundestøtte.

Hva dekkes ikke?

- **Kurvene, sprøristene og silikonføttene er kvalifisert for en begrenset forbrukergaranti på ett (1) år fra den opprinnelige kjøpsdatoen for ICONIC-airfryer.**
- Normal slitasje, inkludert deler som naturlig slites ut over tid.
- Endret eller uleselig kjøpsbevis.
- Endrede, fjernede eller uleselige modellnumre, serienumre eller produksjonsdatokoder.
- Produkter som er endret fra sin opprinnelige tilstand.
- Skade som følge av at instruksjonene i brukerhåndboken ikke er fulgt.
- Skade forårsaket av bruk av ikke-godkjent tilbehør eller periferiutstyr.
- Skade som følge av ulykker, feilbruk, misbruk eller feil vedlikehold.
- Reparasjoner eller tjenester utført av uautoriserte leverandører eller andre enn VESYNC.
- Skade fra kommersiell, utleie- eller utilsiktet bruk.
- Skade forårsaket av dyr, lynnedslag, unormal spenning, brann, naturkatastrofer, transport eller overdreven bruk av oppvaskmaskin.
- Eventuelle tilfeldige skader eller følgeskader, inkludert indirekte skade, midlertidig tap av bruk eller relaterte utgifter.
- Skader eller defekter som overstiger produktets opprinnelige kostnad.

5 enkle trinn for å gjøre krav på begrenset garantiservice:

1. Bekreft at produktet fortsatt er innenfor garantiperioden.
2. Ha en kopi av fakturaen, ordre-ID-en eller kjøpsbeviset.
3. Behold produktet. Ikke avhende det før du kontakter oss.
4. Kontakt regional kundestøtte basert på regionen der det opprinnelige kjøpet ble gjort.
5. Hvis forespørselen din blir godkjent, returnerer du produktet sammen med en kopi av fakturaen og ordre-ID-en. Garantiservice er kun tilgjengelig i regionen der det opprinnelige kjøpet ble gjort og kan variere avhengig av sted.

Eneste rettsmiddel.

DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN ER VESYNC SITT ENESTE ANSVAR OG DIN ENESTE LØSNING FOR EVENTUELLE PRODUKTPROBLEMER ELLER GARANTIKRAV. DEN ERSTATTER ALLE ANDRE GARANTIER. INGEN VESYNC-ANSATTE ELLER NOEN ANNEN PART ER AUTORISERT TIL Å TILBY YTTERLIGERE GARANTIER UTOVER DET SOM ER ANGITT HER.

Ansvarsfraskrivelse om begrensede garantier.

I DEN GRAD LOVEN TILLATER DET, SELGES VESYNC-PRODUKTER «SOM DE ER», MED UNNTAK AV GARANTIENE SOM ER GITT I DENNE POLICYEN. VESYNC FRASKRIVER SEG ALLE ANDRE GARANTIER, ENTEN UTTRYKTE ELLER UNDERFORSTÅTTE, INKLUDERT UTEN Å VÆRE BEGRENSET TIL GARANTIER OM SALGBARHET, IKKE-KRENKELSE OG EGNETHET FOR ET BESTEMT FORMÅL.

ANSVARSBEGRENSNING.

I DEN GRAD LOVEN TILLATER DET, ER VESYNC, DETS TILKNYTTEDE SELSKAPER OG DERES ANSATTE, AGENTER ELLER STYREMEDLEMMER IKKE ANSVARLIGE FOR:

(A) SKADER SOM OVERSTIGER KJØPESUMMEN FOR PRODUKTET, ELLER

(B) INDIREKTE SKADER, SPESIELLE SKADER, TILFELDIGE SKADER ELLER FØLGESKADER, SELV HVIS VESYNC HAR BLITT VARSLET OM RISIKOEN FOR AT SLIKE SKADER KAN OPPSTÅ.

VESYNC SITT ANSVAR VIL ALDRI OVERSTIGE BELØPET DU BETALTE FOR DET DEFEKTE PRODUKTET, OG VESYNC ER IKKE ANSVARLIG FOR NOEN FØLGESKADER, TILFELDIGE SKADER, SPESIELLE SKADER ELLER STRAFFESKADER, VERKEN DIREKTE ELLER INDIREKTE.

MED UNNTAK AV DET SOM ER ANGITT I DENNE GARANTIEN, ER IKKE VESYNC ANSVARLIG FOR KOSTNADER KNYTTET TIL UTSKIFTING ELLER REPARASJON AV PRODUKTER, INKLUDERT ARBEID, INSTALLASJON ELLER FJERNING AV PRODUKTET.

ANDRE RETTIGHETER DU KAN HA

ENKELTE JURISDIKSJONER TILLATER IKKE (1) UTELUKKELSE AV UNDERFORSTÅTTE GARANTIER, (2) BEGRENSNINGER I VARIGHETEN AV UNDERFORSTÅTTE GARANTIER, ELLER (3) UTELUKKELSE ELLER BEGRENSNING AV TILFELDIGE SKADER ELLER FØLGESKADER. I SLIKE TILFELLER GJELDER KANSKJE IKKE ANSVARSFRASKRIVELSENE I DENNE POLICYEN FOR DEG. DU VIL KUN HA DE UNDERFORSTÅTTE GARANTIENE SOM KREVES AV GJELDENDE LOV.
BEGRENSNINGENE AV GARANTIER, ANSVAR OG RETTSMIDLER GJELDER I DEN YTTERSTE GRAD DET ER TILLATT AV GJELDENDE LOVER.
DENNE GARANTIEN GIR DEG SPESIFIKKE JURIDISKE RETTIGHETER, MEN DU KAN HA ANDRE RETTIGHETER AVHENGIG AV DIN JURISDIKSJON. GJENNOMGÅ LOKALE LOVER FOR Å FORSTÅ DINE RETTIGHETER FULLT UT.

KUN FOR INNBYGGERE I USA, CALIFORNIA:

Garantiperioden starter på den opprinnelige leverings- eller hentingsdatoen.

ENDRINGER I DISSE RETNINGSLINJENE

Vilkårene og tilgjengeligheten til denne garantien kan oppdateres når som helst, men eventuelle endringer gjelder ikke for tidligere krav.

Regional kundestøtte

Hvis du har spørsmål eller bekymringer om det nye produktet ditt, kan du kontakte vår regionale kundestøtteavdeling.

Region	E-post*
USA	support@cosori.com
Storbritannia	support.uk@cosori.com
Frankrike	support.fr@cosori.com
Tyskland	support.de@cosori.com
Italia	support.it@cosori.com
Spania	support.es@cosori.com
Europa (generelt)	support.eu@cosori.com
EU-detaljhandel	support.europe@cosori.com

**Finn frem bestillingsfakturaen og bestillings-ID-en din før du kontakter regional kundestøtte.*

Arovast Corporation

Kontoradresse: 1775 Flight Way, Suite 150, Tustin, CA 92782, USA

Etekcity GmbH

Kontoradresse: 3rd Floor, Niederkasseler Lohweg 189, 40547 Düsseldorf, Tyskland

Tilgang til data i EU

Når du bruker VeSync-appen til å koble til produktet ditt, kan appen generere data. Du kan få tilgang til, hente eller slette disse dataene hvis nødvendig. For flere detaljer kan du besøke:

Innehållsförteckning

Förpackningens innehåll	1
Specifikationer	1
Viktiga säkerhetsåtgärder och varningar	2
Konfigurera VeSync-appen	7
Lär känna din smarta luftfritös	8
Före första användningen	9
Använda din luftfritös	10
Felsöka	15
COSORIs begränsade produktgaranti	16
Kundtjänsten i din region	18

Förpackningens innehåll

1 × Cosori ICONIC™ Dual 8,6 l smart luftfritös
2 × tillagningsplåt
1 × bruksanvisning
1 × snabbstartsguide
1 × receptbok

Specifikationer

Modell	CAF-SE901S-CEU
Nätaggregat	220–240 VAC, 50/60 Hz
Märkeffekt	2 700 W
Kapacitet	8,6 l (3–6 portioner)
Temperaturintervall	30–230 °C/ 90–450 °F
Tidsintervall	1 min–24 tim
Mått (inklusive handtag, L x B x H)	40,2 x 44,0 x 29,5 cm/ 15,8 x 17,3 x 11,6 tum
Mått (utan handtag, L x B x H)	32,5 x 44,0 x 29,5 cm/ 12,8 x 17,3 x 11,6 tum
Vikt	9,8 kg/21,6 lb
Strömförbrukning i avstängt läge	< 0,5 W
Strömförbrukning i nätverksanslutet standby-läge	< 2,0 W
Wi-Fi-frekvensintervall	2412–2472 MHz < 20 dBm (E.I.R.P.)
Bluetooth-frekvensintervall	2402–2480 MHz < 10 dBm (E.I.R.P.)

SV

LÄS OCH SPARA DESSA ANVISNINGAR

Viktiga säkerhetsåtgärder och varningar

Följ grundläggande säkerhetsregler när du använder luftfritösen. Läs alla anvisningar.

SV

VIKTIG SÄKERHET-SINFORMATION

VARNING – HETT: Vidrör **inte** luftfritösens utsida under 30 minuter efter att tillagningen är slutförd då den kan vara varm.

- **Rör inte** vid heta ytor Använd handtag.
- Var försiktig när du vänder på korgarna efter tillagning. De varma tillagningsplåtarna kan trilla ut och vara en säkerhetsrisk.
- Placera tillagningsplåten ordentligt i korgen för att fästa den på plats och reducera risken för att den trillar ut.
- **Täck inte** över några ventilationsöppningar. Het ånga kommer ut genom öppningarna. Håll både händer och ansikte borta från öppningarna.
- Använd **alltid** en tång för att försiktigt ta ut mat som är varm.

ALLMÄN SÄKERHET

- Skydda mot elektriska stötar genom att **inte sänka ned luftfritösen**, sladden eller kontakten i vatten eller andra vätskor.
- Konstant uppsikt är nödvändig när någon apparat används av eller i närheten av barn. Koppla bort apparaten när den inte används och före rengöring. Låt apparaten svalna innan du sätter i eller tar ut några delar.
- Använd **inte** en apparat som har en skadad sladd eller kontakt eller om själva apparaten inte fungerar korrekt eller har skadats på något sätt. Skicka tillbaka apparaten till närmaste auktoriserade serviceanläggning för underhåll eller reparation. Kontakta **kundtjänsten i din region** (se sida 18).
- Använd **inte** luftfritösen om den är skadad eller inte fungerar

korrekt eller om sladden eller kontakten är skadad. Kontakta **kundtjänsten i din region** (se sida 18).
- Cosori rekommenderar att tillbehör inte används eftersom de kan orsaka personskador.
- Använd **inte** apparaten utomhus.
- Placera **inte** fritösen eller någon del av den på en spis, nära gas- eller elektriska värmeelement eller i en uppvärmd ugn.
- Var mycket försiktig när du tar ut korgarna och tillagningsplåtarna eller häller ut fett som är varmt.
- Se till att tillagningsplåtarna eller de inre korgarna **alltid** placeras på en värmebeständig yta efter att de har tagits ut ur luftfritösen.
- Rengör **inte** med skursvampar i metall. Metallfragment kan lossna från skursvampen och vidröra elektriska delar vilket i sin tur kan skapa risk för elektrisk stöt.
- Placera **inte** saker ovanpå luftfritösen. **Förvara** inte något i luftfritösen.
- Den här luftfritösen kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, om de är under uppsikt eller har fått anvisningar om hur luftfritösen ska användas på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- **Endast** barn som är 8 år eller äldre och är under uppsikt får rengöra eller utföra underhåll på luftfritösen.
- Barn ska hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med luftfritösen.
- Den här luftfritösen är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Stäng av apparaten genom att vrida valfritt reglage till "av" och sedan koppla bort kontakten från vägguttaget.
- Luftfritösen får **endast** användas för dess avsedda bruk.
- Allt underhåll ska utföras av en auktoriserad servicerepresentant – kontakta **kundtjänsten i din region** (se sida 18).
- För anvisningar om rengöring av tillbehören ska du se **Skötsel och underhåll** (sida 14)
- Inte för kommersiellt bruk. Endast för hushållsbruk.

ANVÄNDA LUFTFRITÖSEN

- En luftfritös använder **endast** varmluft. Fyll **aldrig** korgarna med olja eller fett.
- Använd **aldrig** luftfritösen utan korgarna på plats.
- Placera **inte** för stora matbitar eller metallredskap i luftfritösen eftersom de kan skapa risk för brand eller elektrisk stöt.
- Överfyll **inte** korgarna. För stora mängder mat kan komma i kontakt med värmeslingorna och orsaka risk för brand.
- Vidrör **inte** tillbehör (inklusive tillagningsplåtarna) under, eller omedelbart efter, luftfritering.
- Placera **inte** papper, kartong, icke värmebeständig plast eller liknande material i luftfritösen.
- Lägg **aldrig** i bakplåtspapper eller pergamentpapper i luftfritösen utan att mat placeras ovanpå. Luftcirkulationen kan få papper att lyfta och vidröra värmeslingorna.
- Om aluminiumfolie används i korgarna måste du garantera att den inte kan komma i kontakt med värmeelementen då detta kan orsaka överhettning och risk för brand.
- Använd **alltid** värmebeständiga behållare. Var mycket försiktig om du använder behållare som inte är tillverkade av metall eller glas.
- Håll luftfritösen borta från brandfarliga material (såsom gardiner, dukar osv.) för att reducera risken för brand. Använd apparaten på en plan, stabil och värmebeständig yta som hålls borta från värmekällor eller vätskor.
- Stäng omedelbart av och koppla bort luftfritösen om du ser att mörk rök kommer ut från den. Vit rök är normalt och orsakas av att fett eller matstänk värms upp. Mörk rök innebär dock att maten brinner eller att ett problem har uppstått med elektroniken. Vänta till röken försvinner innan du tar ut korgarna. Om orsaken inte var bränd mat ska du kontakta **kundtjänsten i din region** (se sida 18).
- Tryck en gång på ⏻ för att stänga av luftfritösen. **STANDBY** visas på skärmen, ⏻ förblir orange och alla andra knappar stängs av.
- Lämna **inte** luftfritösen utan uppsyn medan den används.
- Använd **inte** tillagningsfunktionerna **LUFTFRITERA** eller **STEK** för tunna eller lätta livsmedel. Luftcirkulationen kan göra att livsmedel lyfts och kommer i kontakt med värmeslingorna.

STRÖMSLADD

- Stäng av luftfritösen innan kontakten kopplas bort från vägguttaget.
- För att koppla bort apparaten ska du fatta tag i kontakten och dra ut den ur vägguttaget. Dra **aldrig** i strömsladden.
- Låt **inte** strömsladden (eller förlängningssladden) hänga över kanten på ett bord eller bänk eller vidröra heta ytor.
- Använd **aldrig** ett uttag under ytan som luftfritösen står på, för att ansluta den.
- Kontakten måste anslutas till ett jordat uttag. Modifiera **inte** kontakten på något sätt.
- Luftfritösen får **endast** användas med nätström på **220–240 V, 50/60 Hz**. Apparaten får **inte** anslutas till ett annat typ av uttag.
- Förvara luftfritösen och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. eller liknande kvalificerad person för att undvika risk för elektrisk stöt eller brand. Kontakta **kundtjänsten i din region** (se sida 18).

FÖRLÄNGNINGSSLADDAR

- Längre förlängningssladdar finns tillgängliga och kan användas. Försiktighet måste dock iakttas. Om en längre förlängningssladd används:
  - Märkströmmen på förlängningssladden ska vara minst lika stor som luftfritösens märkström.
  - Sladden ska placeras så att den inte hängs över en bänk eller bordsskivan där den kan dras i av barn, eller oavsiktligt snubblas över.
  - Om apparaten är jordad ska sladden eller förlängningssladden vara jordad.

VARNING: Allt annat underhåll ska utföras av en behörig tekniker.

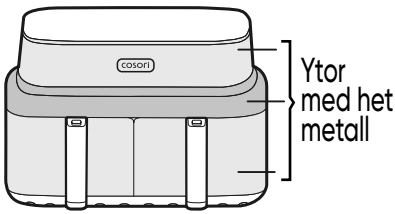
VARNING: *Föremål märkta med följande symbol kan uppnå höga temperaturer och ska hanteras varsamt.*



SV

VAR FÖRSIKTIG:

Het yta.



För att förhindra brännskador ska du undvika att vidröra luftfritösens metallytor, särskilt de områden som blir heta, under användningen och 30 minuter efter att tillagningen är slutförd.



Den här symbolen innebär att produkten inte får kasseras som hushållsavfall och istället ska lämnas in vid en lämplig insamlingsplats för återvinning. En korrekt kassering och återvinning hjälper till att skydda naturresurserna, människors hälsa och miljön.

Kontakta den lokala kommunen, avfallshanteringstjänsten eller återförsäljaren för mer information beträffande kassering och återvinning av den här produkten.

Den här produkten efterlever RoHS-kraven.

Den här produkten efterlever direktivet 2011/65/EU om begränsning av användning av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning från 2012 och dess ändringar, beträffande begränsningarna gällande användningen av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning.

SPARA DESSA ANVISNINGAR

Konfigurera VeSync-appen

Obs!

- *VeSync-appen förbättras och förändras ständigt. Följ anvisningarna i appen om eventuella skillnader uppstår.*
- *Kräver en enhet för att köra appen, Wi-Fi eller mobila data och iOS version 15 eller Android version 8 (eller senare). Standardavgifter för data och meddelanden kan gälla. Registrering krävs.*

1. Du kan ladda ned VeSync-appen genom att skanna QR-koden eller söka efter "VeSync" i Apple App Store® eller Google Play Butik.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Obs! *Välj "Allow" (Tillåt) om du är en Android™-användare för att kunna använda VeSync.*

2. Öppna appen VeSync. Tryck på **Log In (Logga in)** om du redan har ett konto. Tryck på **Sign Up (Registrera dig)** för att skapa ett nytt konto.

Obs! *Med ett VeSync-konto kan du låta familj och vänner kontrollera din smarta luftfritös.*

3. Sätt i luftfritösens kontakt för att gå till parkopplingsläget.
4. Tryck på **+** och välj luftfritösen.
5. Följ anvisningarna i appen för att konfigurera din smarta luftfritös.

Obs!

- *Du kan när som helst byta namnet och ikonen genom att gå till den smarta luftfritösens skärm och trycka på ⚙.*

FRÅNKOPPLING FRÅN WI-FI

- Håll ⏻ intryckt i 15 sekunder tills Wi-Fi-indikatorn släcks för att koppla bort Wi-Fi-anslutningen. Detta återställer din smarta luftfritös till dess standardinställningar och kopplar bort den från VeSync-appen.
- Följ anvisningarna i VeSync-appen för att lägga till en enhet och återansluta.

VeSync-appens funktioner

VeSync-appen ger tillgång till ännu flera funktioner på din smart luftfritös, inklusive de som listas nedan.

FJÄRRKONTROLL

- Alla funktioner på luftfritösen kan fjärrstyras, förutom att starta tillagningen (för att uppfylla UL:s säkerhetsbestämmelser).
- Tillagningen kan övervakas på distans.

RECEPT I APPEN

- Förprogrammerade recept som skapas av Cosoris interna kockar finns tillgängliga i appen. Dessa recept ställer automatiskt in rekommenderad tid och temperatur.
- Skapa och spara anpassade recept.

Obs! *VeSync-appen uppdateras kontinuerligt och funktionerna i den utökas.*

SV

Lär känna din smarta luftfritös

Den här smarta luftfritösen använder likströmsmotorer som värmer upp den snabbare och möjliggör exakt luftflödes- och fläktkontroll, så att maten tillagas exakt som du vill ha den.

Obs!

- *Försök **inte** öppna ovandelen av luftfritösen. Den är inte ett lock.*
- *Korgen är tillverkad av rostfritt stål och har en keramisk nonstick-beläggning.*

DIAGRAM ÖVER LUFTFRITÖSEN *[BILD 1.1]*

1. Kontrollpanel
2. Tillagningsplåtar
3. Silikonpluggar
4. Knapp för frigöring av korgen
5. Korghandtag
6. Vänster korg (zon L)
7. Höger korg (zon R)
8. Värmeelement
9. Luftutlopp
10. Strömsladd

Diagram över skärmen

***Obs!** När du trycker på en knapp för att använda en funktion lyser den orange för att visa att den är aktiv.*

KONTROLLPANEL *[BILD 1.2]*

- **A.** Höja/sänka temperaturen
- **B.** Öka/minska tid
- **C.** På/av
- **D.** Starta/pausa
- **E.** Välj zon L och zon R
- **F.** MATCHAD tillagning
- **G.** SYNKAD tillagning
- **H.** Tillagningsfunktioner

SKÄRM *[BILD 1.3]*

- **I.** Standby-indikator
- **J.** Wi-Fi-indikator
- **K.** Matlagningsstatus i vänster korg
- **L.** Temp/tid i vänster korg
- **M.** Fläkthastighet i vänster korg (1–5)
- **N.** Matlagningsstatus i höger korg
- **O.** Temp/tid i höger korg
- **P.** Fläkthastighet i höger korg (1–5)

SKÄRMMEDDELANDEN *[BILD 1.4]*

- **a.** Standby
- **b.** Matlagning
- **c.** Pausad
- **d.** Klar
- **e.** Korg borttagen

Före första användningen

FÖRBEREDELSER

1. Innan du börjar ska du ta ut luftfritösen ur påsen och kassera all förpackning inklusive eventuella tillfälliga dekaler.

   Viktigt: *Ta ut korgarna och kassera allt förpackningsmaterial inuti den.* ***[Bild 2]***
2. Placera luftfritösen på en stabil, jämn och värmebeständig yta. Håll apparaten borta från områden som kan skadas av het luft eller ånga (såsom väggar eller skåp).

Obs!

- *Lämna ett utrymme på 13 cm/5 tum bakom luftfritösen.* ***[Bild 3]***
- *Lämna tillräckligt med utrymme framför fritösen för att kunna ta ut korgarna.*

3. Diska både korgarna och tillagningsplåtarna noggrant, antingen i diskmaskin eller med en icke-slipande svamp.

VAR FÖRSIKTIG:

- *Att diska skonsamt för hand rekommenderas för att förlänga den keramiska beläggningens livslängd på tillagningsplåtarna och insidan av korgarna.*
- *Använd inte slipande rengöringsmedel på korgarna och tillagningsplåtarna. De repar eller skadar ytan.*
- *Om du upptäcker sprickor eller flagor i beläggningen på tillagningsplåtarna eller korgarna rekommenderar vi att de byts ut för fortsatt korrekt tillagning.*

4. Torka av luftfritösens in- och utsida med en fuktig trasa. Torka av med en handduk.
5. Sätt tillbaka tillagningsplåtarna i korgarna. Luta tillagningsplåtarna för att först sätta in ena sidan och sedan trycka ner den andra.
6. Placera korgarna inuti luftfritösen.

TEST TILLAGNINGEN

Ett test av tillagningen gör det enklare att lära dig om luftfritösens funktioner och se till att den fungerar korrekt samt rensa bort eventuella rester.

1. Säkerställ att luftfrityrkorgarna är tomma och anslut sedan luftfritösen.
2. Tryck på **LUFTFRITERA** och sedan på **MATCHA**. Skärmen visar "**195 °C**". Ställ in timern på 5 minuter.
3. Tryck på ▶‖ för att starta.
4. När luftfriteringen är klar piper luftfritösen och "**End** " (Klar) visas på skärmen.
5. Tryck på korgens frigöringsknapp och ta bort varje korg. Låt korgarna svalna helt i 10–30 minuter.

Obs!

- *Var försiktig när du vänder på korgarna efter tillagning. De varma tillagningsplåtarna kan trilla ut och vara en säkerhetsrisk.*
- *Skruva* ***inte*** *bort korghandtagen från korgarna.*

SILIKONPLUGGAR

- Varje tillagningsplåt använder fyra silikonpluggar som är tillverkade av ett livsmedelssäkert material. Dessa pluggar håller fast plåten i botten av korgen.
- För att placera tillagningsplåtarna i korgarna ska du först sätta in ena sidan och sedan trycka ner den andra. ***[Bild 4]***
- Om tillagningsplåtarna placeras felaktigt i korgarna kan skador uppstå.
- Säkerställ att barn **inte** leker med silikonpluggarna eller sväljer dem.

Använda din luftfritös

Obs!

- *Placera **inte** något ovanpå luftfritösen för att undvika skador på kontrollpanelen av glas. **[Bild 5]***
- *En luftfritös är inte en vanlig fritös med olja. Fyll **inte** korgarna med olja, frityrfett eller någon annan vätska.*
- *Se upp för het ånga när korgarna tas ut ur luftfritösen.*

TILLAGNINGSFUNKTIONER

SV

Att använda en tillagningsfunktion är det enklaste sättet att tillaga livsmedel. Funktionerna är programmerade med en idealisk tid, temperatur och fläkthastighet för tillagning av vissa livsmedel. All tid och temperatur för tillagning kan justeras.

Anpassa en tillagningsfunktion:

1. Välj en funktion och ställ sedan in tiden och temperaturen med ∧ och ∨.
2. Tryck på och håll ∧ eller ∨ nedtryckta för att snabbt öka eller sänka tiden eller temperaturen.

Obs! *Det går inte att anpassa fläkthastigheten.*

Så återställer du alla tillagningsfunktioner:

- Tryck på och håll ⏻ nedtryckt under 15 sekunder.

TILLAGNINGSTABELL

Funktion	Standardtemperatur	Standardtid	Temperaturintervall	Tidsintervall	Fläkthastighet
AIR FRY (Air Fry)	195 °C/385 °F	10 min	120–230 °C/250–450 °F	1–60 min	5
ROAST (Stek)	220 °C/425 °F	12 min	175–230 °C/350–450 °F	1–60 min	5
GRILL (Grilla)	230 °C/450 °F	5 min	200–230 °C/390–450 °F	1–30 min	5
REHEAT (Värm Upp)	200 °C/390 °F	5 min	150–220 °C/300–425 °F	1–60 min	4
BAKE (Ugnsbaka)	165 °C/330 °F	20 min	80–205 °C/180–400 °F	1–60 min	3
DRY (Torka)	55 °C/135 °F	6 tim	35–95 °C/100–200 °F	15 min – 24 tim	2
PROOF (Jäsning)	30 °C/90 °F	60 min	30–45 °C/90–110 °F	15 min – 12 tim	1

Obs! *Resultaten kan variera. All tid och temperatur för tillagning kan justeras. För att gå tillbaka till standardinställningarna håller du knappen för tillagningsfunktionen intryckt på skärmen.*

TILLAGNING MED EN KORG

1. Sätt tillagningsplåtarna i korgarna. Tillagningsplåten gör att överflödig olja kan droppa ner till korgens botten.
2. Tryck på ⏻ och sedan på Ⓛ eller Ⓡ för att välja en korg.
3. Välj en tillagningsfunktion.

Obs! *Tillagningsfunktionerna är förprogrammerade med en idealisk tid och temperatur för specifika livsmedel.*

4. Tryck på ∧ eller ∨ för att justera temperaturen och tiden. Du kan göra detta när som helst under tillagningen.

Obs! *Tryck på och håll ∧ eller ∨ nedtryckta för att snabbt öka eller minska tiden eller temperaturen.*

5. Tryck på ▶‖ för att påbörja tillagningen.
6. Fritösen piper tre gånger när den är klar. Skärmen visar "**Klar**".
7. Ta ut korgen ur luftfritösen men var försiktig då het ånga kan uppstå. Använd en tång eller annat värmetåligt redskap för att ta ut mat ur korgen.
8. Låt apparaten svalna innan den rengörs.

VAR FÖRSIKTIG:

- *Den varma tillagningsplåten kan ramla ut när du vänder på korgen.*
- *Kontrollera att korgen står på ett plant underlag.*
- *Var försiktig med hett fett eller olja som kan ansamlas i botten av korgen. För att undvika stänk ska innehållet i korgen hällas ut innan den byts ut.*

TILLAGNING MED TVÅ KORGAR

Du kan använd luftfritösens båda korgar för att tillaga olika maträtter samtidigt. Vänster och höger korg kan regleras oberoende av varandra.

1. Sätt tillagningsplåtarna i korgarna. Tillagningsplåten gör att överflödig olja kan droppa ner till korgens botten.
2. Tryck på ⏻ och sedan på Ⓛ för att välja vänster korg.
3. Välj en tillagningsfunktion.

Obs! *Tillagningsfunktionerna är förprogrammerade med en idealisk tid och temperatur för specifika livsmedel.*

4. Tryck på ∧ eller ∨ för att justera temperaturen och tiden. Du kan göra detta när som helst under tillagningen.

Obs! *Tryck på och håll ∧ eller ∨ nedtryckta för att snabbt öka eller minska tiden eller temperaturen.*

5. Tryck sedan på Ⓡ för att välja höger korg.
6. Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen och tiden om det behövs.
7. Tryck på ▶‖ för att påbörja tillagningen med båda korgarna.

Obs!

- *Välj knappen för vänster eller höger korg och tryck sedan på ▶‖ för att pausa tillagningen.*
- *Om du tar bort en korg under tillagningen pausas uppvärmningen för den sidan medan tillagningen i den andra korgen fortsätter.*

8. Fritösen piper tre gånger när den är klar. Skärmen visar "**Klar**".
9. Ta ut korgarna ur luftfritösen men var försiktig då het ånga kan uppstå. Använd en tång eller annat värmetåligt redskap för att ta ut maten ur korgarna.
10. Låt apparaten svalna innan den rengörs.

VAR FÖRSIKTIG:

- *De varma tillagningsplåtarna kan ramla ut när du vänder på korgarna.*
- *Kontrollera att korgarna står på ett plant underlag.*
- *Var försiktig med hett fett eller olja som kan ansamlas i botten av korgarna. För att undvika stänk ska innehållet i korgarna hällas ut innan de byts ut.*

SV

MATCHAD TILLAGNING

Funktionen Matchad tillagning speglar inställningarna över hela luftfritösen så att både vänster och höger korgar tillagas med samma tid och temperatur. På så sätt kan du tillaga stora mängder på en gång.

1. Tryck på ⏻ och välj en tillagningsfunktion.
2. Tryck på **MATCHA**.
3. Alternativt kan du ställa in tiden och temperaturen med ∧ och ∨.
4. Tryck på ▶‖ för att påbörja luftfriteringen med båda korgarna.

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

SYNKAD TILLAGNING

Funktionen Synkad tillagning synkroniserar båda korgarna automatiskt så att tillagningen avslutas samtidigt.

1. Tryck på ⏻ och sedan på Ⓛ för att välja vänster korg.
2. Välj en tillagningsfunktion och justera inställningen efter behov.
3. Tryck sedan på Ⓡ för att välja höger korg.
4. Välj en tillagningsfunktion och justera inställningen efter behov.
5. Tryck på **SYNKA**.
6. Korgen som har den längre tillagningstiden startas först medan korgen med den kortare tillagningstiden visar "**Vänta**" på displayen. När återstående tid för de båda korgarna matchar börjar även den väntande korgen att tillagas.
7. Båda korgarna blir klara samtidigt.

AVBRYTA TILLAGNINGEN I EN KORG

Tryck på och håll Ⓛ eller Ⓡ nedtryckt i 3 sekunder för att avbryta tillagningen i den korgen.

TIPS FÖR TILLAGNING

Överfyllning

Om korgen fylls på med för mycket mat kommer den att tillagas ojämnt.

Använda olja

- Om du tillsätter en liten mängd olja till maten blir den krispigare. Använd inte mer än 30 ml/2 US msk olja.
- Oljesprayer är perfekta för att tillsätta små mängder olja jämnt över olika livsmedel.

Tips om mat

- Du kan luftfritera alla frysta livsmedel eller varor som kan tillagas i en ugn.
- För att tillaga kakor, pajer eller annan mat med fyllning eller smet ska du placera maten i en värmebeständig behållare som sedan placeras i korgen.
- Om du luftfriterar mat med hög fetthalt kan fett ansamlas under tillagningsplåtarna. Häll ut fett som uppstår efter tillagningen för att undvika överflödig rökbildning.
- Mat med flytande marinerad skapar stänk och överflödig rök. Torka dessa livsmedel innan de luftfriteras.
- Se **tillagningstabellen** för att välja den perfekta tillagningsfunktionen för ditt recept (sida 10).

Pommes frites

- Täck med 8–15 ml/½–1 US msk olja för att göra maten krispigare.
- När du tillagar pommes frites av rå potatis bör dina okokta pommes frites blötläggas i vatten under 15 minuter för att ta bort stärkelsen före tillagningen. Torka av dem med en handduk innan du tillsätter olja.
- Skär okokta pommes frites i mindre bitar för krispigare resultat. Försök skära pommes frites i stavar på 0,6 x 7,6 cm/¼ x 3 tum.

Obs! *Se VeSync-appen och Cosori-webbplatsen för fler tips och recept.*

Livsmedel som behöver kontrolleras

- Mindre livsmedel som ligger ovanpå varandra t. ex. rostad potatis, pommes frites eller kycklingbitar, behöver vanligtvis skakas om.
- Större köttbitar som biffar och revbensspjäll kan med fördel vändas för att få en jämn bryning.
- Genom att kontrollera bakverk som kakor och muffins efter halva tiden kan du undvika över- och undergräddning.

FLER FUNKTIONER

Växla temperaturenhet

- Håll **TEMP** ∧ och ∨ intryckta i 3 sekunder.
- Temperaturenheten växlar mellan Celsius och Fahrenheit.
- Upprepa för att växla tillbaka till Celsius.

Pausa

- Tryck på ▶‖ för att pausa båda korgarna eller en av dem. Om du vill pausa en av korgarna under tillagning med två korgar kan du välja den korg du vill pausa och sedan trycka på ▶‖. När luftfritösen har pausats slutar den av värmas upp och ▶‖ blinkar.
- Efter 9 minuters inaktivitet stänger luftfritösen av sig själv.
- Med den här funktionen kan du pausa tillagningen utan att ta ut korgen ur luftfritösen.
- Om du tar bort en korg under tillagningen pausas uppvärmningen för den sidan medan tillagningen i den andra korgen fortsätter.

ÅTERUPPTA TILLAGNINGEN AUTOMATISKT

- Om du drar ut korgen pausar luftfritösen tillagningen automatiskt för den korgen. Skärmen visar "**- - - -**".
- När du sätter tillbaka korgen återupptas tillagningen automatiskt baserat på tidigare inställningar.

AUTOMATISK AVSTÄNGNING

Medan apparaten är påslagen, pausad, korgen borttagen eller tillagningen slutförd stängs skärmen av automatiskt efter 9 minuters inaktivitet.

Om följande lägen förblir inaktiva under motsvarande tid stängs apparaten av om den inte är ansluten till ett nätverk.(min)		
Enhet påslagen	All tillagning är slutförd	Förvärma eller pausa
19	19	19

AUTOMATISKT STANDBYLÄGE

Medan apparaten är påslagen, pausad, korgen borttagen eller tillagningen slutförd stängs skärmen av automatiskt efter 9 minuters inaktivitet.

Om följande lägen förblir inaktiva under motsvarande tid aktiveras apparatens Standby-läge med nätverk, om den är ansluten till ett nätverk.(min)		
Enhet påslagen	All tillagning är slutförd	Förvärma eller pausa
19	19	19

Skötsel och underhåll

Obs! *Rengör **alltid** luftfrityrkorgarna och tillagningsplåtarna efter varje användning.*

1. Stäng av och koppla bort luftfritösen. Låt den svalna helt innan rengöring. Dra ut korgarna så svalnar de snabbare.
2. Korgarna och tillagningsplåtarna tål maskindisk. Det går även bra att diska korgen och tillagningsplåten med en svamp utan slipmedel, varmt vatten och ett milt diskmedel.
3. För höljet i rostfritt stål:

   a. Torka av luftfritösens utsida med en mikrofiberduk eller en polerduk för rostfritt stål för att ta bort eventuella fingeravtryck eller märken.
   b. För fläckar eller missfärgningar kan du använda ett rengöringsmedel för rostfritt stål och en mjuk, fuktig trasa. Gnugga försiktigt längs metallens struktur för bästa resultat.

Obs! *Använd **inte** vax, polermedel, blekmedel, stålull, slipande svampar och kemikalier eller kommersiella ugnsrengöringsmedel på luftfritösen.*

VAR FÖRSIKTIG: *Att diska skonsamt för hand rekommenderas för att förlänga den keramiska beläggningens livslängd på tillagningsplåten och insidan av korgen.*

- *Använd inte metallredskap eller slipande rengöringsmedel på korgarna och tillagningsplåtarna. De repar eller skadar ytan.*
- *Undvik att tappa korgarna och tillagningsplåtarna samt att slå eller stöta till dem med andra hårda föremål. Det kan skada ytbehandlingen.*
- *Om du upptäcker sprickor eller flagor i nonstick-beläggningen på tillagningsplåten eller korgen rekommenderar vi att de byts ut för fortsatt korrekt tillagning.*

4. För envist fett:

   a. Blanda 30 g/2 US msk bikarbonat och 15 ml/1 US msk vatten i en liten skål och skapa en bredbar massa.
   b. Använd en svamp för att sprida smeten över korgarna och tillagningsplåtarna och skrubba sedan rent. Låt korgarna och tillagningsplåtarna ligga i blöt i 15 minuter innan de sköljs av.
   c. Rengör korgarna med diskmedel och vatten före användning.

5. Rengör luftfritösens insida med en något fuktig och icke-slipande svamp eller trasa. Sänk **inte** ned den i vatten. Efter behov kan du rengöra värmeslingan för att ta bort matrester. ***[Bild 6]***
6. Torka innan användning.

Obs! *Se till att värmeslingan är helt torr innan luftfritösen slås på.*

TILLBEHÖR

Ytterligare tillbehör och tillbehör för utbyte finns tillgängliga för luftfritösen. För mer information kan du kontakta **kundtjänsten i din region** (se sida 18).

Felsöka

Problem	Möjliga lösningar
Luftfritösen slås inte på.	Säkerställ att luftfritösen är ansluten.
	Skjut in korgarna ordentligt i luftfritösen.
Maten är inte helt tillagad.	Lägg mindre mängd mat i korgarna. Om korgarna fylls på med för mycket mat blir den inte ordentligt tillagad.
	Öka tillagningstemperaturen eller -tiden.
Maten är inte krispig efter luftfritering.	Att spraya eller borsta en mindre mängd olja på maten kan göra den krispigare (se **Tips för tillagning**, sida 12).
Pommes frites tillagas inte på ett korrekt sätt.	Se **Pommes frites** (sida 12).
Korgarna glider inte in helt i luftfritösen.	Se till att korgarna inte är överfyllda med mat.
Vit rök eller ånga kommer ut ur luftfritösen.	Luftfritösen kan avge vit rök eller ånga när den används för första gången eller under tillagning. Detta är helt normalt.
	Säkerställ att korgarna och insidan av luftfritösen är ordentligt rengjorda och inte har fettrester.
	Tillagning av fet mat gör att olja ansamlas under tillagningsplåtarna. Den här olja skapar vit rök och korgarna kan bli varmare än vanligt. Detta är normalt och bör inte påverka tillagningen. Hantera korgarna varsamt.
Mörk rök kommer ut ur luftfritösen.	Koppla omedelbart bort kontakten till luftfritösen. Mörk rök innebär att maten brinner eller att det finns ett elektroniskt problem. Vänta till röken försvinner innan du tar ut korgarna. Om orsaken inte var bränd mat ska du kontakta **kundtjänsten i din region** (se sida 18).
Skärmen visar felkoden "E01/E24"	Det finns en öppen krets i temperaturövervakningen. Kontakta **kundtjänsten i din region** (se sida 18).
Skärmen visar felkoden "E02/E25"	Det finns en kortslutningen i temperaturövervakningen. Kontakta **kundtjänsten i din region** (se sida 18).
Skärmen visar felkoden "E03/E28"	Luftfritösens överhettningsskydd har aktiverats. Stäng av och koppla bort luftfritösens sladd och låt den svalna helt. Om skärmen fortsätter att visa "**E03/E28**" ska du kontakta **kundtjänsten i din region** i din region (se sida 18).
Skärmen visar felkoden "E12/E30"	Det har uppstått ett fel på DC-motorn. Kontakta **kundtjänsten i din region** (se sida 18).

Om problemet inte finns med på listan bör du kontakta **kundtjänsten i din region** (se sida 18).

Försäkran om efterlevnad

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. intygar härmed att denna produkt överensstämmer med de väsentliga kraven och andra relevanta bestämmelser i direktiv 2014/53/EU, UK Radio Equipment Regulations 2017 och alla andra tillämpliga krav i EU:s och Storbritanniens direktiv. Den fullständiga försäkran om efterlevnad kan hittas på: https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc

Den här utrustningen ska installeras och användas med ett minsta avstånd på 20 cm mellan radiatorn och din kropp. Den här sändaren får inte placeras på samma plats, eller fungera tillsammans med, någon annan antenn eller sändare.

SV

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

Tillskrivningar

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

App Store® är ett varumärke som tillhör Apple Inc.

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

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

Ordmärket Bluetooth® och logotyperna är registrerade varumärken som ägs av Bluetooth SIG, Inc. och all användning av sådana märken av VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. sker under licens. Övriga varumärken och varumärkesnamn tillhör sina respektive ägare.

COSORIs begränsade produktgaranti

Produktnamn	Cosori ICONIC™ Dual 8,6 l smart luftfritös
Modell	CAF-SE901S-CEU
Vi rekommenderar att du antecknar ditt beställnings-ID och inköpsdatum för framtida referens.	
Beställnings-ID	
Inköpsdatum	

"VESYNC" är ett handelsnamn som används häri för garantileverantörerna. För de produkter som säljs i USA tillhandahålls garantin av AROVAST CORPORATION. För de produkter som säljs i EU:s medlemsstater tillhandahålls garantin av ETEKCITY GMBH. "VESYNC" används endast som referens och ändrar eller utökar inte någon av enheternas garantiskyldigheter i olika regioner.

Fem (5) års* begränsad produktgaranti för konsumenter för COSORI ICONIC Luftfritös

VESYNC garanterar att **Basenheten** på din luftfritös ska vara fri från fel i material och tillverkning under fem (5) år från det ursprungliga inköpsdatumet. Basenheten **inkluderar inte korgarna, tillagningsplåtarna och silikonfötterna.** Den här garanti gäller endast i regionen där det ursprungliga köpet utfördes och endast om produkten används korrekt och enligt de medföljande anvisningarna.
***Den här garantin påverkar inga lagstadgade rättigheter du kan ha enligt gällande konsumentskyddslagar i din region. Efter behov förlängs garantiperioden i enlighet med sådana lagar.**

Förmånerna med din begränsade garanti

Under ovan nämnda garantiperiod kan VESYNC, efter eget gottfinnande, (i) utfärda en återbetalning, (ii) reparera defekter i material eller från tillverkning eller (iii) ersätta produkten med en som innehar samma eller ett högre värde.

Vem omfattas?

Den här garantin gäller endast den ursprungliga köparen och kan inte överföras till efterföljande ägare, även om produkten säljs till en annan person under garantiperioden. För att kunna göra anspråk på garantin måste den ursprungliga köparen uppvisa ett bevis på felet och inköpsdatumet.

Var uppmärksam på obehöriga återförsäljare.

Den här garantin täcker inte produkter som har köpts från en obehörig återförsäljare. Garantin är endast giltig vid köp från auktoriserade återförsäljare som efterlever VESYNC:s kvalitetsstandarder. Produkter som köpts från obehöriga återförsäljare kan vara förfalskade, begagnade, defekta eller inte lämpliga för användning i ditt land. För att garantera produktens äkthet och garanti bör du endast köpa från VESYNC eller en auktoriserad återförsäljare.
Kontakta kundtjänsten i din region om du är osäker på en återförsäljare eller tror att du har köpt från en obehörig källa.

Vad omfattas inte?

- **Korgarna, tillagningsplåtarna och silikonfötterna täcks av en begränsad produktgaranti för konsumenter på ett (1) år från det ursprungliga inköpsdatumet av din ICONIC Luftfritös.**
- Normalt slitage inklusive på delar där slitage sker naturligt med tiden.
- Manipulerat eller oläsligt inköpsbevis.
- Modifierade, borttagna eller oläsliga modellnummer, serienummer eller koder för produktionsdatum.
- Produkter som har modifierats och inte bibehåller sitt ursprungliga skick.
- Skador på grund av att anvisningarna i bruksanvisningen inte har följts.
- Skador som orsakas på grund av att icke godkända tillbehör eller kringutrustning används.
- Skador till följd av olyckor, felaktig användning, missbruk eller bristande underhåll.
- Reparationer eller underhåll som har utförts av obehöriga leverantörer eller någon annan än VESYNC.
- Skador från kommersiell användning, uthyrning eller oavsiktliga skador.
- Skador som har orsakats av djur, blixtnedslag, onormal spänning, brand, naturkatastrofer, transport eller överdriven rengöring i diskmaskin.
- Alla oförutsedda skador eller följdskador inklusive indirekta skador, tillfällig förhindrande av användning eller relaterade utgifter.
- Skador eller defekter som överstiger produktens ursprungliga kostnad.

Gör anspråk på din begränsade garantiservice med fem enkla steg:

1. Bekräfta att produkten fortfarande är inom den giltiga garantiperioden.
2. Ha en kopia av din faktura, beställnings-ID eller köpbevis.
3. Behåll produkten, kassera den inte innan du kontaktar oss.
4. Kontakta kundtjänsten baserat på regionen där det ursprungliga köpet utfördes.
5. Om din begäran godkänns ska du returnera produkten samt en kopia av fakturan och ditt beställnings-ID. Garantitjänsten är endast tillgänglig i regionen där det ursprungliga köpet utfördes och kan variera per plats.

Enda och exklusiv gottgörelse.

DEN HÄR BEGRÄNSADE GARANTIN ÄR VESYNCs ENDA ANSVAR OCH DIN ENDA LÖSNING FÖR EVENTUELLA PROBLEM MED PRODUKTEN ELLER GARANTIANSPRÅK. DEN ERSÄTTER ALLA ANDRA GARANTIER. INGEN ANSTÄLLD HOS VESYNC, ELLER NÅGON ANNAN PART, ÄR BEHÖRIG ATT ERBJUDA YTTERLIGARE GARANTIER, UTÖVER DE SOM ANGES HÄRI.

Friskrivning beträffande begränsade garantier.

I DEN UTSTRÄCKNING SOM TILLÅTS ENLIGT LAGSTIFTNINGEN, MED UNDANTAG FÖR DE GARANTIER SOM ANGES I DEN HÄR POLICYN, SÄLJS VESYNC-PRODUKTER "I BEFINTLIGT SKICK". VESYNC FRÅNSÄGER SIG ALLA ANDRA GARANTIER, VARE SIG UTTRYCKLIGA ELLER UNDERFÖRSTÅDDA, INKLUSIVE MEN INTE BEGRÄNSAT TILL, GARANTIER BETRÄFFANDE SÄLJBARHET, ICKE INTRÅNG OCH LÄMPLIGHET FÖR ETT SPECIFIKT ÄNDAMÅL.

ANSVARSBEGRÄNSNINGAR.

I DEN UTSTRÄCKNING SOM TILLÅTS ENLIGT LAGSTIFTNINGEN ÄR VESYNC, DESS DOTTERBOLAG OCH ANSTÄLLDA, OMBUD ELLER STYRELSELEDAMÖTER INTE ANSVARIGA FÖR:

(A) SKADOR SOM ÖVERSTIGER PRODUKTENS INKÖPSPRIS,
(B) INDIREKTA, SPECIELLA ELLER OFÖRUTSEDDA SKADOR, FÖLJDSKADOR ELLER STRAFFSKADOR, ÄVEN OM VESYNC HAR INFORMERATS OM MÖJLIGHETEN ATT SÅDANA SKADOR KAN UPPSTÅ.

VESYNCs ANSVAR SKA ALDRIG ÖVERSTIGA DET BELOPP DU BETALADE FÖR DEN DEFEKTA PRODUKTEN OCH VESYNC SKA INTE VARA ANSVARIGA FÖR FÖLJDSKADOR, OFÖRUTSEDDA SKADOR, SÄRSKILDA SKADOR ELLER STRAFFSKADOR, VARE SIG OM DE ÄR DIREKTA ELLER INDIREKTA.

FÖRUTOM VAD SOM ANGES I DEN HÄR GARANTIN SKA VESYNC INTE VARA ANSVARIGA FÖR NÅGRA KOSTNADER RELATERADE TILL UTBYTE ELLER REPARATION AV PRODUKTER INKLUSIVE ARBETSKRAFT, INSTALLATION ELLER KASSERING AV PRODUKTEN.

ANDRA RÄTTIGHETER DU KAN HA

SV

VISSA JURISDIKTIONER TILLÅTER INTE (1) UTESLUTNING AV UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER, (2) BEGRÄNSNINGAR AV UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIERS VARAKTIGHET ELLER (3) UTESLUTNING ELLER BEGRÄNSNING AV OFÖRUTSEDDA SKADOR ELLER FÖLJDSKADOR. I DESSA FALL KANSKE FRISKRIVNINGARNA I DEN HÄR POLICYN INTE ÄR TILLÄMPLIGA FÖR DIG. DU KOMMER ENDAST ATT HA RÄTT TILL DE UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER SOM KRÄVS ENLIGT TILLÄMPLIG LAGSTIFTNING. BEGRÄNSNINGARNA BETRÄFFANDE GARANTIER, ANSVAR OCH GOTTGÖRELSER GÄLLER I DEN MAXIMALA UTSTRÄCKNING SOM TILLÅTS ENLIGT LAGSTIFTNINGEN.
DEN HÄR BEGRÄNSADE GARANTIN TILLHANDAHÅLLER DIG SPECIFIKA JURIDISKA RÄTTIGHETER, MEN DU KAN DU HA ANDRA RÄTTIGHETER BEROENDE PÅ DIN JURISDIKTION. LÄS LOKALA LAGAR FÖR ATT FÖRSTÅ DINA RÄTTIGHETER HELT.

ENDAST FÖR INVÅNARE I KALIFORNIEN, USA:

Garantiperioden börjar på det ursprungliga datumet för leverans eller upphämtning.

ÄNDRINGAR I DEN HÄR POLICYN

Den här garantins villkor och tillgänglighet kan när som helst uppdateras, men eventuella ändringar gäller inte för tidigare anspråk.

Kundtjänsten i din region

Kontakta gärna vårt kundsupportteam i din region om du har några frågor eller funderingar om din nya produkt.

Region	E-post*
USA	support@cosori.com
Storbritannien	support.uk@cosori.com
Frankrike	support.fr@cosori.com
Tyskland	support.de@cosori.com
Italien	support.it@cosori.com
Spanien	support.es@cosori.com
Europa	support.eu@cosori.com
Detaljhandel i EU	support.europe@cosori.com

**Ha din faktura och ditt beställnings-ID redo innan du kontaktar kundtjänsten i din region.*

Arovast Corporation

Kontorsadress: 1775 Flight Way, Suite 150, Tustin, CA 92782, USA

Etekcity GmbH

Kontorsadress: 3rd Floor, Niederkasseler Lohweg 189, 40547 Düsseldorf, Tyskland

Komma åt data i EU

När VeSync-appen används för att ansluta din produkt kan den generera data. Du kan komma åt, hämta eller radera dessa uppgifter, efter behov. Besök följande för mer information:

Indholdsfortegnelse

Pakkens indhold	1
Specifikationer	1
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger og advarsler	2
Opsætning af appen VeSync	7
Lær din smart-airfryer at kende	8
Før første brug	9
Brug af din smart-airfryer	10
Fejlfinding	15
COSORI begrænset produktgaranti	16
Regional kundesupport	18

Pakkens indhold

1 × Cosori ICONIC™ Dual 8,6 L smart-airfryer
2 × stegeplader
1 × brugervejledning
1 × hurtig startguide
1 × kogebog

Specifikationer

Model	CAF-SE901S-CEU
Strømforsyning	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Nominel effekt	2700 W
Rumindhold	8.6 l (til 3-6 personer)
Temperaturområde	30-230 °C
Tidsinterval	1 min-24 timer
Mål (inkl. håndtag, L x B x H)	40,2 x 44 x 29,5 cm
Mål (ekskl. håndtag, L x B x H)	32,5 x 44 x 29,5 cm
Vægt	9,8 kg
Strømforbrug i slukket tilstand	<0,5 W
Strømforbrug i netværksbaseret standby-tilstand	<2,0 W
Wi-Fi-frekvensområde	2412-2472 MHz <20 dBm (E.I.R.P.)
Bluetooth-frekvensområde	2402-2480 MHz <10 dBm (E.I.R.P.)

DA

LÆS OG GEM DENNE VEJLEDNING

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger og advarsler

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

DA

VIGTIGE SIKKERHED-SPUNKTER

FORSIGTIG - VARM: Når tilberedningen er færdig, må du **ikke** røre ydersiden af airfryeren i 30 minutter, da den kan være varm.

- **Rør ikke** ved varme overflader. Brug håndtagene.
- Vær forsigtig, når du vender kurvene efter tilberedning, da de varme stegeplader kan falde ud og udgøre en sikkerhedsrisiko.
- Sæt stegepladen godt ind i kurven for at mindske risikoen for, at den falder ud.
- Blokér **ikke** ventilationsåbningerne. Varm damp frigives gennem åbningerne. Hold hænder og ansigt væk fra åbningerne.
- **Brug altid** en tang til forsigtigt at fjerne varm mad.

GENERELT OM SIKKERHED

- For at beskytte mod elektrisk stød **må airfryerens** kabinet, ledning eller stik ikke nedsænkes i vand eller væske.
- Det er nødvendigt at være meget opmærksom, når apparatet bruges af eller i nærheden af børn. Tag stikket ud, når det ikke er i brug og før rengøring. Lad apparatet køle af, før du sætter dele på eller tager dem af.
- **Betjen ikke** et apparat med en beskadiget ledning eller et stik, med en funktionsfejl, eller som er blevet beskadiget på nogen måde. Returner apparatet til nærmeste autoriserede serviceværksted for undersøgelse, reparation eller justering. Kontakt den **regional kundesupport** (se side 18).
- Brug **ikke** airfryeren, hvis den er beskadiget, ikke fungerer korrekt, eller hvis ledningen eller stikket

er beskadiget. Kontakt den **regional kundesupport** (se side 18).
- Brugen af tilbehør anbefales ikke af Cosori og kan forårsage personskade.
- **Må ikke** bruges udendørs.
- Anbring **ikke** airfryeren eller dens dele på et komfur, i nærheden af gas- eller elvarmeapparater eller i en opvarmet ovn.
- Vær yderst forsigtig, når du fjerner kurvene og stegepladerne eller bortskaffer varmt fedt.
- Placer **altid** stegepladerne og kurvene på en varmebestandig overflade, når du fjerner dem fra airfryeren.
- **Rengør ikke** apparatet med skuresvampe af metal. Metalstykker kan brække af skuresvampen og komme i kontakt med elektriske dele, hvilket medfører risiko for elektrisk stød.
- **Placer ikke** noget oven på airfryeren. Opbevar **ikke** ting i airfryeren.
- Denne airfryer kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge airfryeren på en sikker måde og forstår de involverede farer.
- **Lad ikke** børn rengøre eller udføre vedligeholdelse på airfryeren, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med airfryeren.
- Denne airfryer er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- For at afbryde forbindelsen skal du dreje enhver knap til "slukket" og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
- **Brug ikke** airfryeren til andet end det, den er beregnet til.
- Al service skal udføres af en autoriseret servicerepræsentant, kontakt **regional kundesupport** (se side 18).
- For instruktioner om rengøring af tilbehøret, se **Pleje og vedligeholdelse** (side 14).
- Ikke til kommerciel brug. Kun til husholdningsbrug.

MENS AIRFRYEREN BRUGES

- En airfryer bruger **kun** varm luft. Hæld **aldrig** olie eller stegefedt i kurvene.
- **Brug aldrig** airfryeren uden kurven(e) er sat på plads.
- **Anbring ikke** for store fødevarer eller metalredskaber i airfryeren, da de kan forårsage brand eller risiko for elektrisk stød.
- Overfyld **ikke** kurvene. Store mængder mad kan berøre varmespiralerne og forårsage brandfare.
- Rør **ikke** ved tilbehøret (herunder stegepladerne) under eller umiddelbart efter brug af airfryeren.
- Læg **ikke** papir, pap, ikke-varmebestandig plast eller lignende materialer i airfryeren.
- Læg **aldrig** bagepapir i airfryeren uden mad ovenpå. Luftcirkulationen kan få papiret til at løfte sig og røre ved varmespiralerne.
- Hvis du beklæder kurvene med folie, skal du sørge for, at den ikke kommer i kontakt med varmeelementerne, da det kan medføre overophedning og brandfare.
- **Brug altid** varmesikre beholdere. Vær yderst forsigtig, hvis du bruger beholdere, der ikke er af metal eller glas.
- For at reducere risikoen for brand skal du holde airfryeren væk fra brændbare materialer (gardiner, duge osv.). Brug den på en flad, stabil og varmebestandig overflade væk fra varmekilder eller væsker.
- Sluk straks for airfryeren, og tag stikket ud, hvis du ser mørk røg komme ud. Hvid røg er normalt og skyldes opvarmning af fedt eller madstænk, men mørk røg betyder, at maden brænder på, eller at der er et problem med kredsløbet. Vent på, at røgen forsvinder, før du trækker kurvene ud. Hvis årsagen ikke var brændt mad, skal du kontakte den **regional kundesupport** (se side 18).
- Tryk en enkelt gang på ⏻ for at slukke for airfryeren. Skærmen viser **STANDBY**, ⏻ lyser konstant orange, og de andre knapper slukkes.
- **Efterlad ikke** airfryeren uden opsyn, mens den er i brug.
- Brug **ikke** funktionen **AIR FRY** eller **STEGNING** til tynde, lette madvarer. Luftcirkulationen kan medføre, at maden løfter sig og rører ved varmespolerne.

STRØM OG LEDNING

- Sluk for airfryeren, før du tager stikket ud af stikkontakten.
- For at trække stikket ud skal du tage fat i stikket og trække det ud af stikkontakten. **Træk aldrig** i strømledningen.
- **Lad ikke** strømledningen (eller en eventuel forlængerledning) hænge ud over kanten af et bord eller en disk eller røre ved varme overflader.
- **Brug aldrig** en stikkontakt under køkkenbordet, når du tilslutter airfryeren.
- Sæt altid stikket i en jordet stikkontakt. **Du må ikke** ændre stikket på nogen måde.
- Din airfryer må **kun** bruges med elektriske systemer på **220-240V, 50/60 Hz**. **Sæt ikke** stikket i en anden type stikkontakt.
- Opbevar airfryeren og dens ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare for elektrisk stød eller brand. Kontakt den **regional kundesupport** (se side 18).

FORLÆNGERLEDNINGER

- Der findes længere forlængerledninger, som kan bruges, hvis man er forsigtig med at bruge dem. Hvis der bruges en længere forlængerledning:
  - Forlængerledningens mærkede elektriske effekt skal være mindst lige så stor som airfryerens elektriske effekt.
  - Ledningen skal placeres, så den ikke hænger ud over bordpladen, hvor børn kan trække i den eller snuble over den.
  - Hvis apparatet er af den jordede type, skal ledningssættet eller forlængerledningen være en jordet 3-leders ledning.

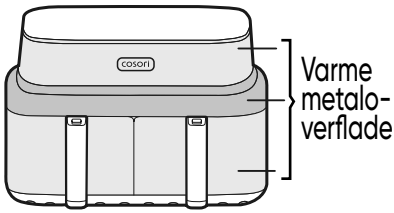
ADVARSEL: Al anden service skal udføres af en autoriseret servicerepræsentant.

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



FORSIGTIG:
Varm overflade.

DA



Undgå at røre ved airfryerens metaloverflader, især varme områder, under drift og i 30 minutter efter tilberedningen er afsluttet for at undgå forbrændinger.



Dette symbol betyder, at produktet ikke må smides ud som husholdningsaffald, men skal afleveres til et passende indsamlingssted til genbrug. Korrekt bortskaffelse og genbrug hjælper med at beskytte naturressourcer, menneskers sundhed og miljøet.

Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse og genbrug af dette produkt ved at kontakte din lokale kommune, renovationsvæsenet eller den butik, hvor du har købt dette produkt.

DETTE PRODUKT ER ROHS-KOMPATIBELT.

Dette produkt er i overensstemmelse med direktiv 2011/65/EU, forordningen om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr 2012, og dens ændringer om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Opsætning af appen VeSync

Bemærk:
- *VeSync-appen bliver løbende forbedret og kan ændre sig med tiden. Hvis der er forskelle, skal du følge instruktionerne i appen.*
- *Kræver en enhed for at køre appen, wi-fi eller mobildata og iOS-version 15 eller Android-version 8 (eller nyere). Standardtakst for data og SMS kan påløbe. Registrering er påkrævet.*

1. Scan QR-koden for at hente appen VeSync, eller søg efter "VeSync" i Apple App Store® eller Google Play Store.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Bemærk: *Android™-brugere skal vælge "Allow" (Tillad) for at bruge VeSync.*

2. Åbn appen VeSync. Hvis du allerede har en konto, skal du trykke på **Log In (Log ind)**. Tryk på **Sign Up (Tilmeld dig)** for at oprette en ny konto.

Bemærk: *Med en VeSync-konto kan du også give din familie og dine venner mulighed for at styre din smarte airfryer.*

3. Sæt din smart-airfryer i stikkontakten for at aktivere parringstilstanden.
4. Tryk på **+**, og vælg din smart-airfryer.
5. Følg instruktionerne i appen for at konfigurere din smart-airfryer.

Bemærk:
- *Du kan til enhver tid ændre navn og ikon ved at gå til skærmen for smart-airfryeren og trykke på ⚙.*

AFBRYDELSE AF WI-FI

- Tryk og hold på ⏻ i 15 sekunder for at afbryde wi-fi, indtil kontrollampen for wi-fi slukker. Dette vil gendanne smart-airfryerens standardindstillinger og afbryde forbindelsen til VeSync-appen.
- Følge vejledningen i appen VeSync om tilføjelse af enhed for at genoprette forbindelsen.

Funktioner i VeSync-appen

VeSync-appen giver dig adgang til yderligere funktioner i smart-airfryeren, herunder dem, der er anført nedenfor.

DA

FJERNBETJENING

- Alle smart-airfryerens funktioner kan fjernbetjenes undtagen start af tilberedning (med henblik på overholdelse af UL-sikkerhedsbestemmelser).
- Tilberedningens forløb kan overvåges på afstand.

OPSKRIFTER I APPEN

- Forprogrammerede opskrifter lavet af Cosoris egne kokke er tilgængelige i appen. Disse opskrifter indstiller automatisk den anbefalede tid og temperatur.
- Opret og gem brugerdefinerede opskrifter.

Bemærk: *VeSync-appen opdateres løbende, og appens funktioner vil blive udvidet.*

Lær din smart-airfryer at kende

Din smart-airfryer bruger jævnstrømsmotorer, der opvarmer airfryeren hurtigere og giver mulighed for præcis luftstrøm og variabel blæserhastighed, så maden tilberedes nøjagtigt, som du ønsker.

Bemærk:

- ***Forsøg ikke*** *at åbne toppen af airfryeren. Det er ikke et låg.*
- *Kurven er fremstillet af rustfrit stål med keramisk nonstick-belægning.*

AIRFRYER-DIAGRAM *(FIGUR 1.1)*

1. Kontrolpanel
2. Stegeplader
3. Silikonepropper
4. Udløserknap til kurv
5. Kurvehåndtag
6. Venstre kurv (Zone L)
7. Højre kurv (Zone R)
8. Varmeelementer
9. Luftudtag
10. Strømledning

Skærmdiagram

Bemærk: *Når du trykker på en knap for at bruge en funktion, lyser den orange for at vise, at den er valgt.*

KONTROLPANEL *(FIGUR 1.2)*

A. Forøg/reducer temperatur
B. Forøg/reducer tid
C. Tænd/sluk
D. Start/pause
E. Vælg zone L og zone R
F. Tilberedning med MATCH
G. Tilberedning med SYNKRONISÉR
H. Tilberedningsfunktioner

SKÆRM *(FIGUR 1.3)*

I. Kontrollampe for standby
J. Kontrollampe for Wi-Fi
K. Tilberedningsstatus - venstre kurv
L. Temperatur/tid - venstre kurv
M. Ventilatorhastighed (1-5) - venstre kurv
N. Tilberedningsstatus - højre kurv
O. Temperatur/tid - højre kurv
P. Ventilatorhastighed (1-5) - højre kurv

SKÆRMMEDDELELSER *(FIGUR 1.4)*

a. Standby
b. Tilberedning
c. Sat på pause
d. Klar
e. Kurv fjernet

Før første brug

OPSÆTNING

1. Før du går i gang, skal du tage airfryeren ud af produktposen og bortskaffe al emballage fra airfryeren, herunder eventuelle midlertidige klistermærker.
   Vigtigt: *Fjern kurvene og bortskaf alt den indvendige emballagemateriale.* ***[Figur 2]***
2. Placer airfryeren på en stabil, jævn og varmebestandig overflade. Hold airfryeren væk fra områder, der kan blive beskadiget af varm luft eller damp (såsom vægge eller skabe).

Bemærk:

- *Efterlad mindst 13 cm frirum på bagsiden af airfryeren.* ***[Figur 3]***
- *Efterlad tilstrækkelig plads foran airfryeren, så kurvene kan fjernes.*

3. Vask både kurverne og stegepladerne grundigt enten i en opvaskemaskine eller med en ikke-slibende svamp.

FORSIGTIG:

- *Det anbefales at vaske den op i hånden for at forlænge levetiden af den keramiske belægning på stegepladerne og inde i kurvene.*
- *Brug ikke slibende rengøringsmaterialer på kurvene og stegepladerne. Det ridser eller beskadiger overfladerne.*
- *Hvis du bemærker revner i belægningen på stegepladerne eller kurvene, eller belægningen skaller af, anbefaler vi, at du udskifter dem for at bevare tilberedningsevnen.*

4. Tør airfryeren af indvendigt og udvendigt med en let fugtig klud. Tør den med et håndklæde.
5. Sæt stegepladerne tilbage i kurvene. Vip stegepladerne for at indsætte den ene side først, og tryk derefter ned på den anden side.
6. Sæt kurvene ind i airfryeren.

TESTKØRSEL

En testkørsel vil hjælpe dig med at blive fortrolig med din airfryer, sikre, at den fungerer korrekt, og rense den for eventuelle rester i processen.

1. Sørg for, at airfryerens kurve er tomme, sæt stikket i airfryeren, og tænd den.
2. Tryk på **AIR FRY**, og tryk derefter på **MATCH**. Skærmen viser "**195°C**". Juster tiden til 5 minutter.
3. Tryk på ▶‖ for at starte.
4. Airfryeren bipper, når maden er tilberedt, og skærmen viser "**End (Slut)**".
5. Tryk på knappen til frigørelse af kurven, og fjern hver kurv. Lad kurvene køle helt af i 10-30 minutter.

Bemærk:

- *Vær forsigtig, når du vender kurvene efter tilberedning, da de varme stegeplader kan falde ud og udgøre en sikkerhedsrisiko.*
- *Skru* ***ikke*** *kurvehåndtagene af kurvene.*

SILIKONEPROPPER

- Hver stegeplade indeholder 4 silikonepropper af fødevaresikkert materiale. Disse propper holder pladen på plads i bunden af kurven.
- Når du placerer stegepladerne i kurvene, skal du vippe stegepladen for at indsætte den ene side først og derefter trykke ned på den anden side. ***[Figur 4]***
- Hvis du tvinger stegepladerne forkert ned i kurvene, kan det forårsage skade.
- Sørg for at børn **ikke** leger med silikonepropperne eller sluger dem.

DA

Brug af din smart-airfryer

Bemærk:

- *Stil **ikke** ting oven på airfryeren for at undgå at beskadige kontrolpanelet af glas. **[Figur 5]***
- *En airfryer er ikke en friturегryde. **Fyld ikke** kurvene med olie, stegefedt eller anden væske.*
- *Pas på den varme damp, når du tager kurvene ud af airfryeren.*

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Det er nemmest at lave mad ved hjælp af en tilberedningsfunktion. Funktioner er programmerede med en ideel tid og temperatur til tilberedning af bestemte madvarer. Tid og temperatur for alle tilberedningsfunktioner kan justeres.

Sådan tilpasses en tilberedningsfunktion:

1. Vælg en funktion, og justér tiden og temperaturen ved hjælp af ∧ og ∨.
2. Tryk og hold på ∧ eller ∨ for hurtigt at forøge eller reducere tiden eller temperaturen.

Bemærk: *Ventilatorens hastighed kan ikke tilpasses.*

Sådan nulstilles alle tilberedningsfunktioner:

- Tryk og hold ⏻ nede i 15 sekunder.

TILBEREDNINGSDIAGRAM

Funktion	Standardtemperatur	Standardtid	Temperaturområde	Tidsinterval	Ventilatorhastighed
AIR FRY (Airfry)	195 °C	10 min.	120-230 °C	1-60 min.	5
ROAST (Stegning)	220 °C	12 min.	175-230 °C	1-60 min.	5
GRILL (Grill)	230 °C	5 min.	200-230 °C	1-30 min.	5
REHEAT (Genopvarm)	200 °C	5 min.	150-220 °C	1-60 min.	4
BAKE (Bagning)	165 °C	20 min.	80-205 °C	1-60 min.	3
DRY (Tør)	55 °C	6 timer	35-95 °C	15 minutter-24 timer	2
PROOF (Fermentering)	30 °C	60 min.	30-45 °C	15 minutter-12 timer	1

Bemærk: *Resultaterne kan variere. Tid og temperatur for alle tilberedningsfunktioner kan justeres. Tryk og hold på knappen til tilberedningsfunktionen på skærmen for at vende tilbage til standardindstillingerne.*

TILBEREDNING MED ÉN KURV

1. Placér stegepladerne i kurvene. Stegepladen giver mulighed for, at overskydende olie kan dryppe ned i bunden af kurven.
2. Tryk på ⏻, og tryk derefter på Ⓛ eller Ⓡ for at vælge en kurv.
3. Vælg en tilberedningsfunktion.

Bemærk: *Tilberedningsfunktioner er programmeret med en ideel tid og temperatur til tilberedning af bestemte fødevarer.*

4. Juster temperaturen og tiden ved at trykke på ∧ eller ∨. Det kan du gøre når som helst under tilberedningen.

Bemærk: *Tryk og hold knappen ∧ eller ∨ nede for hurtigt at forøge eller reducere tiden eller temperaturen.*

5. Tryk på ▶‖ for at starte tilberedningen.
6. Airfryeren bipper 3 gange, når den er færdig. Skærmen viser "**End**" (Slut).
7. Pas på den varme damp, når du tager kurven ud af airfryeren. Fjern maden fra kurven med en tang eller varmebestandigt køkkengrej.
8. Lad det køle af før rengøring.

FORSIGTIG:

- *Den varme stegeplade kan falde ud, når du vender kurven om.*
- *Sørg for, at kurven står på en plan overflade.*
- *Vær forsigtig med det varme fedt eller olie, der kan samle sig i bunden af kurven. Hæld olien ud for at undgå sprøjt, før du sætter kurven ind igen.*

TILBEREDNING MED TO KURVE

Brug begge airfryer-kurve for at tilberede forskellige retter samtidigt. Venstre kurv og højre kurv kan styres uafhængigt af hinanden.

1. Placér stegepladerne i kurvene. Stegepladen giver mulighed for, at overskydende olie kan dryppe ned i bunden af kurven.
2. Tryk på ⏻, og tryk derefter på Ⓛ for at vælge den venstre kurv.
3. Vælg en tilberedningsfunktion.

Bemærk: *Tilberedningsfunktioner er programmeret med en ideel tid og temperatur til tilberedning af bestemte fødevarer.*

4. Juster temperaturen og tiden ved at trykke på ∧ eller ∨. Det kan du gøre når som helst under tilberedningen.

Bemærk: *Tryk og hold knappen ∧ eller ∨ nede for hurtigt at forøge eller reducere tiden eller temperaturen.*

5. Tryk på Ⓡ for at vælge den højre kurv.
6. Vælg en tilberedningsfunktion, og justér om nødvendigt temperaturen og tiden.
7. Tryk på ▶‖ for at starte tilberedningen med begge kurve.

Bemærk:

- *For at sætte tilberedningen på pause, skal du vælge den venstre eller højre kurv og derefter trykke på ▶‖.*
- *Hvis du fjerner den ene kurv under tilberedningen, vil opvarmningen i den side blive sat på pause, og den anden kurv vil fortsætte med tilberedningen.*

8. Airfryeren bipper 3 gange, når den er færdig. Skærmen viser "**End**" (Slut).
9. Tag kurvene ud af airfryeren, og vær forsigtig med den varme damp. Brug tænger eller varmebestandige redskaber til at tage maden ud af kurvene.
10. Lad det køle af før rengøring.

FORSIGTIG:

- *De varme stegeplader kan falde ud, når kurven vendes om.*
- *Sørg for, at kurvene står på en plan overflade.*
- *Vær forsigtig med det varme fedt eller olie, der kan samle sig i bunden af kurvene. Hæld olien ud for at undgå sprøjt, før du sætter kurvene ind igen.*

TILBEREDNING MED MATCH

Tilberedningsfunktionen Match spejler indstillingerne på tværs af airfryeren, så venstre og højre kurv tilbereder med samme tid og temperatur. Det giver dig mulighed for at tilberede større mængder på samme tid.

1. Tryk på ⏻, og vælg en tilberedningsfunktion.
2. Tryk på **MATCH**.
3. Alternativt kan tiden og temperaturen justeres med knapperne ∧ og ∨.
4. Tryk på ▶‖ for at starte airfrying med begge kurve.

Bemærk: *Hvis én eller begge kurve aktuelt tilbereder, vil tilberedning med Match ikke fungere.*

TILBEREDNING MED SYNKRONISÉR

Funktionen synkronisér synkroniserer automatisk begge kurve, så de afslutter tilberedningen samtidig.

1. Tryk på ⏻, og tryk derefter på Ⓛ for at vælge den venstre kurv.
2. Vælg en tilberedningsfunktion, og justér om nødvendigt indstillingerne.
3. Tryk på Ⓡ for at vælge den højre kurv.
4. Vælg en tilberedningsfunktion, og justér om nødvendigt indstillingerne.
5. Tryk på **SYNC** (Synkronisér).
6. Kurven med den længste tilberedningstid starter tilberedningen, mens skærmen på kurven med den korteste tilberedningstid viser "**Hold**" (Vent) på skærmen. Når den resterende tid for begge kurve er ens, begynder den ventende kurv tilberedningen.
7. Begge kurve afslutter tilberedningen på samme tid.

SÅDAN ANNULLERES TILBEREDNING FOR EN ENKELT KURV

Tryk og hold Ⓛ eller Ⓡ nede i 3 sekunder for at annullere tilberedningen i den pågældende kurv.

TILBEREDNINGSTIPS

Overfyldning

Hvis kurvene er overfyldt, vil maden blive tilberedt ujævnt.

Brug af olie

- Hvis du tilsætter en lille smule olie til din mad, bliver den mere sprød. Brug ikke mere end 30 ml/2 spsk olie.
- Oliespray er fremragende til at påføre små mængder olie jævnt på alle madvarer.

Tips til fødevarer

- Du kan airfrye alle frosne fødevarer eller varer, der kan bages i en ovn.
- Hvis du vil lave kager, tærter eller anden mad med fyld eller dej, skal du placere maden i en varmesikker beholder, før du placerer den i kurvene.
- Airfrying af mad med et højt fedtindhold får fedt til at samle sig under stegepladerne. For at undgå for meget røg under tilberedningen skal du hælde fedtet ud efter tilberedningen.
- Væskemarinerede fødevarer skaber sprøjt og overskydende røg. Dup disse fødevarer tørre, før de airfryes.
- Se **Tilberedningsdiagram** for at vælge den ideelle tilberedningsfunktion til din opskrift (side 10).

Pommes frites

- Tilsæt 8-15 ml/½-1 spsk olie for at opnå sprødhed.
- Hvis du laver pommes frites af rå kartofler, skal du lægge dem i blød i vand i 15 minutter for at fjerne stivelsen, inden du steger dem. Dup dem tørre med et håndklæde, før du tilsætter olie.
- Skær ukogte pommes frites i mindre stykker for at få et sprødere resultat. Prøv at skære pommes fritesene i strimler på 0,6 x 7,6 cm.

Bemærk: *Du kan få flere tips og opskrifter i VeSync-appen og på Cosoris hjemmeside.*

Mad der skal kontrolleres

- Mindre stykker mad såsom stegte kartofler, pommes frites eller kyllingenuggets, der ligger i lag, skal normalt rystes.
- Større stykker mad såsom steaks og ribben kan med fordel vendes for at sikre en ensartet bruning.
- Kontrol af bagværk såsom kager og muffins halvvejs gennem tilberedningstiden kan medvirke til at undgå, at bagværket bages for hårdt eller for lidt.

FLERE FUNKTIONER

Skift af temperaturenhed

- Tryk og hold på **TEMP** ∧ og ∨ i 3 sekunder.
- Temperaturenheden skifter fra Celsius til Fahrenheit.
- Gentag for at skifte tilbage til celsius.

Sætte på pause

- Tryk på ▶‖ for at sætte tilberedningen på pause for tilberedning med to kurve eller en enkelt kurv. Hvis du vil sætte en enkelt kurv på pause under tilberedning med to kurve, skal du vælge kurven, der skal sættes på pause, og derefter trykke på ▶‖. Airfryeren holder op med at varme, når den er sat på pause, og ▶‖ blinker.
- Efter 9 minutter uden aktivitet slukker airfryeren.
- Funktionen giver dig mulighed for at sætte tilberedningen på pause uden at tage kurven ud af airfryeren.
- Hvis du fjerner den ene kurv under tilberedningen, vil opvarmningen i den side blive sat på pause, og den anden kurv vil fortsætte med tilberedningen.

FORTSÆT AUTOMATISK TILBEREDNINGEN

- Hvis du trækker kurven ud, sætter airfryeren automatisk tilberedningen på pause. Skærmen viser "**- - - -**".
- Når du sætter kurven tilbage, genoptager airfryeren automatisk tilberedningen baseret på dine tidligere indstillinger.

AUTOMATISK SLUKNING

Displayet slukker automatisk efter 9 minutters inaktivitet, når apparatet tændes, sættes på pause, kurven fjernes, eller tilberedningen er færdig.

Hvis følgende tilstande forbliver inaktive i den tilsvarende periode, vil apparatet gå tilstanden "slukket", når det ikke er forbundet til netværket.(minutter)		
Enhed tændt	Al tilberedning er færdig	Forvarmning eller pause
19	19	19

AUTOMATISK STANDBY

Displayet slukker automatisk efter 9 minutters inaktivitet, når apparatet tændes, sættes på pause, kurven fjernes, eller tilberedningen er færdig.

Hvis den følgende tilstand forbliver inaktiv i den tilsvarende periode, vil apparatet gå i tilstanden netværksstandby, når det er forbundet til netværket.(minutter)		
Enhed tændt	Al tilberedning er færdig	Forvarmning eller pause
19	19	19

Pleje og vedligeholdelse

Bemærk: *Rengør **altid** airfryer-kurvene og stegepladerne efter hver brug.*

1. Sluk for airfryeren, og tag stikket ud. Lad den køle helt af før rengøring. Træk kurvene ud for hurtigere afkøling.
2. Kurvene og stegepladerne tåler opvaskemaskine. Du kan også vaske kurven og stegepladen med en ikke-slibende svamp med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
3. Kabinettet af rustfrit stål:

   a. Tør airfryeren af udvendigt med en mikrofiberklud eller en pudseklud til rustfrit stål for at fjerne alle fingeraftryk eller pletter.
   b. Brug et rensemiddel til rustfrit stål til pletter og en blød, fugtig klud. Gnid forsigtigt langs metaloverfladen for at få det bedste resultat.

Bemærk: *Brug **ikke** voks til køkkenmaskiner, pudsemidler, blegemiddel, ståluld, slibende svampe og kemikalier eller ovnrens på airfryeren.*

FORSIGTIG: *Det anbefales at vaske den op i hånden for at forlænge levetiden af den keramiske belægning på stegepladen og inde i kurven.*

- *Brug ikke køkkengrej af metal og slibende rengøringsmaterialer på kurvene og stegepladerne. Disse ridser eller beskadiger overfladerne.*
- *Tab ikke kurvene og stegepladerne, slå ikke på dem, og slå dem ikke mod andre hårde genstande. Det kan beskadige belægningen.*
- *Hvis du bemærker revner i nonstick-belægningen på stegepladen eller kurven, eller belægningen skaller af, anbefaler vi, at du udskifter dem for at opretholde ydeevnen.*

4. Til genstridigt fedt:

   a. Rør 30 g bagepulver og 15 ml vand til en smørbar masse i en lille skål.
   b. Brug en svamp til at sprede massen på kurvene og stegepladerne, og skrub. Lad kurvene og stegepladerne være i 15 minutter, før du skyller dem af.
   c. Vask kurvene med vand og sæbe før brug.

5. Rengør airfryeren indvendigt med en let fugtig, ikke-slibende svamp eller klud. **Undgå** at nedsænke apparatet i vand. Rengør om nødvendigt varmespolen for at fjerne madrester. ***[Figur 6]***
6. Skal tørres før brug.

Bemærk: *Sørg for, at varmespolen er helt tør, før du tænder for airfryeren.*

TILBEHØR

Der findes ekstra og nyt tilbehør til din airfryer. Kontakt den **regional kundesupport** for at få flere oplysninger (se side 18).

Fejlfinding

Problem	Mulig løsning
Airfryeren vil ikke tænde.	Sørg for, at airfryeren er tilsluttet strømmen.
	Skub kurven sikkert ind i airfryeren.
Maden er ikke helt færdigtilberedt.	Læg mindre portioner madvarer i kurven. Hvis kurvene er overfyldte, tilberedes maden ikke tilstrækkeligt.
	Øg tilberedningstemperaturen eller -tiden.
Maden er ikke sprød efter airfrying.	Hvis du sprøjter eller pensler lidt olie på maden, kan den blive mere sprød (se **Tips til tilberedning**, side 12).
Pommes frites bliver ikke tilberedt ordenligt.	Se **Pommes frites** (side 12).
Kurvene glider ikke ordentligt ind i airfryeren.	Sørg for, at kurvene ikke er overfyldte med mad.
Der kommer hvid røg eller damp ud af airfryeren.	Airfryeren kan producere lidt hvid røg eller damp, når du bruger den for første gang eller under tilberedningen. Dette er normalt.
	Sørg for, at kurvene og indersiden af airfryeren er rengjort ordentligt og ikke er fedtet.
	Tilberedning af fedtede fødevarer vil få olie til at samle sig under stegepladen. Denne olie vil producere hvid røg, og kurvene kan være varmere end normalt. Dette er normalt og vil ikke påvirke tilberedningen. Håndter kurvene med forsigtighed.
Der kommer mørk røg ud af airfryeren.	Tag straks stikket ud af din airfryer. Mørk røg betyder, at maden brænder på, eller at der er et problem med kredsløbet. Vent på, at røgen forsvinder, før du tager kurvene ud. Hvis årsagen ikke var brændt mad, skal du kontakte den **regional kundesupport** (se side 18).
Displayet viser fejlkoden "E01/E24"	Der er et åbent kredsløb i temperaturmonitoren. Kontakt den **regional kundesupport** (se side 18).
Skærmen viser fejlkoden "E02/E25"	Der er en kortslutning i temperaturovervågningen. Kontakt den **regional kundesupport** (se side 18).
Displayet viser fejlkoden "E03/E28"	Airfryerens overophedningsbeskyttelse er blevet aktiveret. Sluk for airfryerens strøm og tag stikket ud, og lad den køle helt af. Hvis displayet fortsat viser "**E03/E28**", skal du kontakte den **regional kundesupport** (se side 18).
Skærmen viser fejlkoden "E12/E30"	Der er en fejl på jævnstrømsmotoren. Kontakt **regional kundesupport** (se side 18).

Hvis dit problem ikke findes på listen, bedes du kontakte den **regional kundesupport** (se side 18).

Overensstemmelse-serklæring

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. erklærer hermed, at dette produkt er i overensstemmelse med de væsentlige krav og andre relevante bestemmelser i direktiv 2014/53/EU, UK Radio Equipment Regulations 2017 og alle andre krav i gældende direktiver i EU og Storbritannien. Den fulde overensstemmelseserklæring kan findes på: https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc

Dette udstyr skal installeres og betjenes med en afstand på mindst 20 cm mellem radiatoren og din krop. Denne sender må ikke placeres sammen eller fungere sammen med nogen anden antenne eller sender.

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

Tilskrivninger

Google, Android og Google Play er varemærker tilhørende Google LLC.

App Store® er et varemærke tilhørende Apple Inc.

Wi-Fi er et registreret varemærke tilhørende Wi-Fi Alliance®.

iOS er et registreret varemærke tilhørende Apple Inc.

Bluetooth®-navnet og -logoerne er registrerede varemærker tilhørende Bluetooth SIG, Inc., og brugen af sådanne mærker af VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. finder sted under licens. Øvrige varemærker og handelsenavne tilhører de respektive ejere.

COSORI begrænset produktgaranti

Produktnavn	Cosori ICONIC™ Dual 8,6 L smart-airfryer
Model	CAF-SE901S-CEU
For din egen skyld anbefaler vi på det kraftigste, at du noterer dit ordre-id og datoen for købet.	
Ordre-id	
Dato for køb	

"VESYNC" er et handelsnavn, der anvendes heri for garantileverandørerne. For produkter, der sælges direkte i USA, ydes garantien af AROVAST CORPORATION. For produkter, der sælges direkte i EU-medlemsstater, ydes garantien af ETEKCITY GMBH. "VESYNC" anvendes kun til referenceformål og ændrer eller udvider ikke de territoriale garantiforpligtelser for nogen af enhederne.

Fem (5) års* begrænset forbrugerproduktgaranti for COSORI ICONIC-airfryeren

VESYNC garanterer, at **basisenheden** til din airfryer er fri for materiale- og fabrikationsfejl i fem (5) år fra den oprindelige købsdato. Basisenheden **omfatter ikke kurvene, stegepladerne og silikonefødderne.** Denne garanti gælder kun i det område, hvor produktet oprindeligt blev købt, og kun hvis produktet bruges korrekt i overensstemmelse med de medfølgende instruktioner.
***Denne garanti påvirker ikke de lovbestemte rettigheder i henhold til gældende forbrugerbeskyttelseslovgivning i din region, og hvor det er påkrævet, forlænges garantiperioden i overensstemmelse med sådanne love.**

Dine fordele ved en begrænset garanti

I løbet af ovennævnte garantiperiode kan VESYNC efter eget skøn (i) udstede en refusion, (ii) reparere materiale- eller fabrikationsfejl eller (iii) erstatte produktet med et af samme eller større værdi.

Hvem er dækket?

Denne garanti gælder kun for den oprindelige køber og kan ikke overføres til senere ejere, selvom produktet videresælges i garantiperioden. For at gøre krav på garantifordele skal den oprindelige køber fremlægge bevis for defekten og købsdatoen.

Vær opmærksom på uautoriserede forhandlere eller sælgere.

Denne garanti dækker ikke produkter købt fra uautoriserede sælgere. Den gælder kun for køb fra autoriserede forhandlere, der følger VESYNC's kvalitetsstandarder. Produkter fra uautoriserede sælgere kan være forfalskede, brugte, defekte eller uegnede til dit land. For at sikre ægthed og garantidækning skal du kun købe fra VESYNC eller deres autoriserede forhandlere.
Hvis du er usikker på en sælger eller tror, at du har købt fra en uautoriseret kilde, skal du kontakte regional kundesupport.

Hvad er ikke dækket?

- **Kurvene, stegepladerne og silikonefødderne er omfattet af en (1) års begrænset forbrugerproduktgaranti fra den oprindelige købsdato for ICONIC-airfryeren.**
- Normal slitage, herunder dele, der naturligt slides med tiden.
- Ændret eller ulæseligt købsbevis.
- Ændrede, fjernede eller ulæselige modelnumre, serienumre eller produktionsdatokoder.
- Produkter, der er blevet ændret fra deres oprindelige tilstand.
- Skader som følge af manglende overholdelse af brugsanvisningens instruktioner.
- Skader forårsaget af brug af ikke-godkendt tilbehør eller eksterne enheder.
- Skader som følge af ulykker, misbrug, forkert brug eller forkert vedligeholdelse.
- Reparationer eller service udført af uautoriserede leverandører eller andre end VESYNC.
- Skader som følge af kommerciel brug, udlejning eller utilsigtet brug.
- Skader forårsaget af dyr, lynnedslag, unormal spænding, brand, naturkatastrofer, transport eller overdreven brug af opvaskemaskine.
- Enhver tilfældig eller følgeskade, herunder indirekte skader, midlertidigt tab af brug eller relaterede udgifter.
- Skader eller defekter, der overstiger produktets oprindelige pris.

Gør krav på din begrænsede garantiservice med 5 enkle trin:

1. Bekræft, at dit produkt stadig er inden for garantiperioden.
2. Hav en kopi af din faktura, ordrenummer eller købsbevis klar.
3. Behold dit produkt – bortskaf det ikke, før du har kontaktet os.
4. Kontakt regional kundesupport baseret på det område, hvor du oprindeligt købte produktet.
5. Hvis din anmodning godkendes, skal du returnere produktet sammen med en kopi af din faktura og ordrenummer. Garantiservice er kun tilgængelig i det område, hvor produktet oprindeligt blev købt, og kan variere afhængigt af placering.

Eneste og eksklusive retsmiddel.

DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI ER VESYNCS ENESTE ANSVAR OG DIN ENESTE LØSNING VED PRODUKTPROBLEMER ELLER GARANTIKRAV. DEN ERSTATTER ALLE ANDRE GARANTIER. INGEN VESYNC-MEDARBEJDER ELLER ANDEN PART ER BEFØJET TIL AT TILBYDE YDERLIGERE GARANTIER UD OVER DET, DER ER ANGIVET HER.

Ansvarsfraskrivelse for begrænsede garantier.

I DET OMFANG, LOVEN TILLADER DET, SÆLGES VESYNC-PRODUKTER "SOM DE ER", MED UNDTAGELSE AF DE GARANTIER, DER ER ANGIVET I DENNE POLITIK. VESYNC FRASKRIVER SIG ALLE ANDRE GARANTIER, UANSET OM DE ER UDTRYKKELIGE ELLER UNDERFORSTÅEDE, HERUNDER, MEN IKKE BEGRÆNSET TIL, GARANTIER FOR SALGBARHED, IKKE-KRÆNKELSE OG EGNETHED TIL ET BESTEMT FORMÅL.

BEGRÆNSNINGER AF ANSVAR.

I DET OMFANG, LOVEN TILLADER DET, ER VESYNC, DETS TILKNYTTEDE SELSKABER OG DERES ANSATTE, AGENTER ELLER DIREKTØRER IKKE ANSVARLIGE FOR:

(A) SKADER, DER OVERSTIGER PRODUKTETS KØBSPRIS, ELLER
(B) INDIREKTE, SÆRLIGE, TILFÆLDIGE, FØLGESKADER ELLER STRAFBARE SKADER, SELV OM

VESYNC VAR BEVIDST OM MULIGHEDEN FOR SÅDANNE SKADER.

VESYNCS ANSVAR VIL ALDRIG OVERSTIGE DET BELØB, DU HAR BETALT FOR DET DEFEKTE PRODUKT, OG VESYNC ER IKKE ANSVARLIG FOR FØLGESKADER, TILFÆLDIGE SKADER, SÆRLIGE SKADER ELLER STRAFBARE, HVERKEN DIREKTE ELLER INDIREKTE.

MEDMINDRE ANDET ER ANGIVET I DENNE GARANTI, ER VESYNC IKKE ANSVARLIG FOR NOGEN OMKOSTNINGER I FORBINDELSE MED UDSKIFTNING ELLER REPARATION AF PRODUKTER, HERUNDER ARBEJDSLØN, INSTALLATION ELLER FJERNELSE AF PRODUKTET.

ANDRE RETTIGHEDER, DU KAN HAVE

VISSE JURISDIKTIONER TILLADER IKKE (1) UDELUKKELSE AF IMPLICITTE GARANTIER, (2) BEGRÆNSNINGER AF VARIGHEDEN AF IMPLICITTE GARANTIER ELLER (3) UDELUKKELSE ELLER BEGRÆNSNING AF TILFÆLDIGE ELLER FØLGESKADER. I SÅDANNE TILFÆLDE GÆLDER FRASKRIVELSERNE I DENNE POLITIK MÅSKE IKKE FOR DIG. DU HAR KUN DE IMPLICITTE GARANTIER, DER KRÆVES I GÆLDENDE LOVGIVNING. BEGRÆNSNINGERNE VEDRØRENDE GARANTIER, ANSVAR OG RETSMIDLER GÆLDER I DET OMFANG, LOVGIVNINGEN TILLADER DET. DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI GIVER SPECIFIKKE JURIDISKE RETTIGHEDER, MEN DU KAN HAVE YDERLIGERE RETTIGHEDER AFHÆNGIGT AF DIN JURISDIKTION. LÆS DE LOKALE LOVGIVNINGER FOR AT FÅ ET FULDT OVERBLIK OVER DINE RETTIGHEDER.

KUN FOR BORGERE I CALIFORNIEN, USA:

Garantiperioden begynder på den oprindelige leverings- eller afhentningsdato.

ÆNDRINGER TIL DENNE POLITIK

Vilkårene og tilgængeligheden af denne garanti kan opdateres når som helst, men eventuelle ændringer gælder ikke for tidligere krav.

DA

Regional kundesupport

Hvis du har spørgsmål eller bekymringer om dit nye produkt, kan du kontakte vores regionale kundesupportteam.

Region	E-mail*
USA	support@cosori.com
Storbritannien	support.uk@cosori.com
Frankrig	support.fr@cosori.com
Tyskland	support.de@cosori.com
Italien	support.it@cosori.com
Spanien	support.es@cosori.com
Europa (generelt)	support.eu@cosori.com
Detailhandel i EU	support.europe@cosori.com

**Hav venligst din ordrefaktura og dit ordre-id klar, før du kontakter regional kundesupport.*

Arovast Corporation

Kontoradresse: 1775 Flight Way, Suite 150, Tustin, CA 92782, USA

Etekcity GmbH

Kontoradresse: 3rd Floor, Niederkasseler Lohweg 189, 40547 Düsseldorf, Tyskland

Adgang til data i EU

Når du bruger VeSync-appen til at forbinde dit produkt, kan appen generere data. Du kan få adgang til, hente eller slette disse data, hvis det er nødvendigt. Se mere information på:

Sisällysluettelo

Pakkauksen sisältö	1
Tekniset tiedot	1
Tärkeitä varotoimia ja varoituksia	2
VeSync-sovelluksen asentaminen	7
Älykkään airfryerin esittely	8
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	9
Älykkään airfryerin käyttö	10
Vianmääritys	15
COSORIn rajoitettu tuotetakuu	16
Paikallinen asiakaspalvelu	18

Pakkauksen sisältö

1 × Cosori ICONIC™ Dual 8,6 l älykäs airfryer
2 × Rapeutusalusta
1 × Käyttöopas
1 × Pika-aloitusopas
1 × Reseptikirja

Tekniset tiedot

Malli	CAF-SE901S-CEU
Virtalähde	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Nimellisteho	2700 W
Tilavuus	8,6 l (3–6 hengelle)
Lämpötilaväli	30–230 °C
Aikaväli	1 min–24 h
Mitat (kahva mukaan lukien, P × L × K)	40,2 × 44,0 × 29,5 cm
Mitat (kahva pois lukien, P x L x K)	32,5 × 44,0 × 29,5 cm
Paino	9,8 kg
Virrankulutus pois päältä kytkettynä	< 0,5 W
Verkkoon kytkettynä valmiustilan virrankulutus	< 2,0 W
Wi-Fi-taajuusalue	2412–2472 MHz < 20 dBm (E.I.R.P.)
Bluetooth-taajuusalue	2402–2480 MHz < 10 dBm (E.I.R.P.)

FI

LUE JA SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Tärkeitä varotoimia ja varoituksia

Airfryerin käytössä tulee noudattaa perusturvatoimia. Lue kaikki ohjeet.

TÄRKEIMMÄT TURVALLISUUSSEIKAT

VAROITUS, KUUMA: Kun kypsennys on valmis, **älä** kosketa airfyerin ulkopintaa 30 minuuttiin, sillä se voi olla kuuma.

- **Älä** kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja.
- Käännä korit varovasti ruoanlaiton jälkeen, sillä kuumat rapeutusalustat voivat pudota ulos ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- Aseta rapeutusalusta tukevasti koriin vähentääksesi sen putoamismahdollisuutta.
- **Älä** peitä mitään tuuletusaukkoja. Aukkojen kautta vapautuu kuumaa höyryä. Pidä kätesi ja kasvosi pois aukkojen luota.
- Käytä **aina** pihtejä poistamaan kuuma ruoka varovasti.

YLEISET TURVALLISUUSTIEDOT

- Sähköiskun välttämiseksi **älä upota airfryerin** koteloa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laitetta on valvottava tarkasti, jos lapset käyttävät laitetta tai sitä käytetään lasten lähellä. Kytke laitteen pistoke irti, kun laitetta ei käytetä ja ennen sen puhdistamista. Anna laitteen jäähtyä, ennen kun lisäät tai poistat siitä osia.
- **Älä** käytä mitään laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vioittunut tai kun laitteessa on toimintahäiriö tai se on vioittunut miten tahansa. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastusta, korjausta tai säätöä varten. Ota yhteyttä **paikalliseen asiakaspalveluun** (katso sivu 18).
- **Älä** käytä airfryeriä, jos se on vaurioitunut, ei toimi tai jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut. Ota yhteyttä **paikalliseen asiakaspalveluun** (katso sivu 18).

- Cosori ei suosittele tarvikelisävarusteiden käyttöä, sillä ne voivat aiheuttaa tapaturmia.
- **Älä** käytä ulkotiloissa.
- **Älä** aseta airfryeriä tai mitään sen osia liedelle, lähelle kaasu- tai sähköpolttimia tai lämmitettyyn uuniin.
- Noudata erityistä varovaisuutta korien ja rapeutusalustojen poistossa tai kuuman rasvan hävittämisessä.
- Aseta rapeutusalustat ja korit **aina** lämmönkestävälle pinnalle, kun ne poistetaan airfryeristä.
- **Älä** puhdista metallia hankaussienillä. Metallikappaleita voi irrota sienestä ja koskettaa sähköosia, aiheuttaen sähköiskuvaaran.
- **Älä** aseta mitään airfryerin päälle. **Älä** säilytä mitään airfryerin sisällä.
- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, saavat käyttää tätä airfryeriä, jos heitä valvotaan tai heitä opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- **Älä** anna lasten puhdistaa airfryeriä tai tehdä sille huoltotoimia, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.
- Lapsia tulee valvoa varmistamaan, etteivät he leiki airfryerillä.
- Tätä airfryeriä ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen etäohjausjärjestelmän avulla.
- Laite kytketään irti verkkovirrasta kääntämällä kaikkia ohjaimet pois päältä - asentoon ja kytkemällä pistoke irti pistorasiasta.
- **Älä** käytä airfryeriä mihinkään muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen.
- Kaikki huoltotoimet tulee suorittaa valtuutetun huoltoedustajan toimesta, ota yhteyttä **paikalliseen asiakaspalveluun** (katso sivu 18).
- Katso ohjeet lisävarusteiden puhdistamiseen kohdasta **Hoito ja huolto** (sivu 14)
- Ei kaupalliseen käyttöön. Ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Kiertoilmakypsennys- tai paahtotoimintoja ei saa käyttää ohuisiin ja kevyisiin ruokiin. Ilman kiertäminen voi saada ruoan nousemaan ja koskettamaan kuumennuskäämejä.

AIRFRYERIN KÄYTTÖ

- Airfryer toimii **ainoastaan** kuuman ilman avulla. **Älä koskaan** täytä koreja öljyllä tai rasvalla.
- **Älä koskaan** käytä airfryeriä korien ollessa pois paikoiltaan.
- **Älä** aseta ylikokoisia ruokia tai ruokailuvälineitä airfryeriin, koska ne voivat aiheuttaa tulipalon tai sähköiskuvaaran.
- **Älä** ylitäytä koreja. Ruoan pinoaminen kasalla voi aiheuttaa kontaktin kuumennuskäämeihin ja aiheuttaa tulipalovaaran.
- **Älä** kosketa lisävarusteita (mukaan lukien rapeutusalustat) kiertoilmakypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.
- **Älä** aseta paperia, pahvia, lämpöä kestämätöntä muovia tai vastaavia materiaaleja airfryeriin.
- **Älä koskaan** aseta pelkkää leivinpaperia airfryeriin ilman ruokaa. Ilman kiertäminen voi saada paperin nousemaan ja koskettamaan kuumennuskäämejä.
- Jos korit vuorataan foliolla, varmista, että folio ei kosketa kuumennuselementtejä, koska se voi aiheuttaa ylikuumenemisen ja tulipalovaaran.
- Käytä **aina** lämmönkestäviä astioita. Ole hyvin varovainen, jos käytät astioita, jotka eivät ole metallia tai lasia.
- Tulipalovaaran vähentämiseksi pidä airfryer pois kaikkien syttyvien materiaalien läheltä (verhot, pöytäliinat jne.) Käytä tasaisella, vakaalla ja lämmönkestävällä pinnalla poissa lämmönlähteiden tai nesteiden luota.
- Kytke airfryer välittömästi pois päältä ja irrota se verkkovirrasta, jos näet siitä nousevan tummaa savua. Valkoinen savu on normaalia ja johtuu rasvan lämpiämisestä tai ruoan roiskumisesta mutta tumma savu tarkoittaa, että ruoka palaa tai että laitteessa on virtapiiriongelma. Odota savun hälvenemistä ennen kuin vedät korit ulos. Jos syynä ei ollut palanut ruoka, ota yhteys **paikalliseen asiakaspalveluun** (katso sivu 18).
- Airfryer kytketään pois päältä napauttamalla kerran ⏻. Näytössä lukee **VALMIUSTILA**, ⏻ pysyy keltaisena ja muut painikkeet kytkeytyvät pois päältä.
- **Älä** jätä airfryeriä valvomatta käytön aikana.
- **Älä** käytä **AIR FRY**- tai **PAAHDA**-kypsennystoimintoja ohuisiin ja kevyisiin ruokiin. Ilman kiertäminen voi saada ruoan nousemaan ja koskettamaan kuumennuskäämejä.

VIRTAJOHTO

- Kytke airfryer pois päältä ennen pistokkeen irrottamista pistorasiasta.
- Irrota pistoke tarttumalla pistokkeeseen ja vetämällä se irti pistorasiasta. **Älä koskaan** vedä virtajohdosta.
- **Älä** anna virtajohdon (tai mahdollisen jatkojohdon) roikkua pöydän tai tason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- **Älä koskaan** käytä tason alapuolella olevaa pistorasiaa, kun kytket airfryeriä.
- Kytke se aina maadoitettuun pistorasiaan. **Älä** muuttele pistoketta millään tavalla.
- Airfryeriä tulee käyttää **vain 220–240 V, 50/60 Hz** sähköjärjestelmissä. **Älä** kytke minkään muun tyyppiseen pistorasiaan.
- Pidä airfryer ja sen johto pois alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. tai vastaavan pätevyyden omaavat henkilöt sähkö- tai palovaaran välttämiseksi. Ota yhteyttä **paikalliseen asiakaspalveluun** (katso sivu 18).

JATKOJOHDOT

- Pidempiä jatkojohtoja on saatavana ja niitä voidaan käyttää, jos käytössä noudatetaan varovaisuutta. Jos pidempää jatkojohtoa käytetään:
  - Jatkojohtoon merkityn sähköluokituksen tulee olla vähintään yhtä suuri kuin airfryerin sähköluokitus.
  - Johto tulee sijoittaa niin, ettei se kietoudu tason tai pöydän ympäri niin, että lapset voisivat vahingossa vetää sitä tai kompastua siihen.
  - Jos laite on maadoitettua tyyppiä, myös jatkojohdon tulee olla maadoitettu kolmejohtiminen johto.

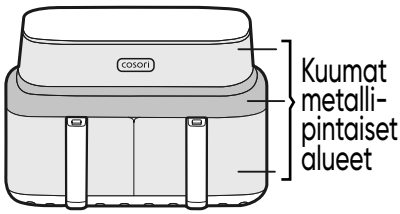
VAROITUS: Kaikki muut huoltotoimet tulee suorittaa valtuutetun huoltoedustajan toimesta.

VAROITUS: Seuraavalla symbolilla varustetut esineet voivat saavuttaa korkean lämpötilan ja niitä tulee käsitellä varoen.



HUOMIO: Kuuma pinta.

FI



Vältä koskettamasta airfryerin metallipintoja, erityisesti kuumia alueita, käytön aikana ja 30 minuutin ajan kypsennyksen jälkeen palovammojen välttämiseksi.



Tämä symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteenä, vaan se on toimitettava asianmukaiseen keräyslaitokseen kierrätystä varten. Asianmukainen hävittäminen ja kierrätys auttaa suojelemaan luonnonvaroja, ihmisten terveyttä ja ympäristöä.

Lisätietoja tämän tuotteen hävittämisestä ja kierrättämisestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuoltopalvelusta tai kaupasta, josta ostit tämän tuotteen.

TÄMÄ TUOTE ON ROHS-VAATIMUSTEN MUKAINEN.

Tämä täyttää direktiivin 2011/65/EU, tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa, 2012, ja sen muutosten vaatimukset rajoituksista tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

VeSync-sovelluksen asentaminen

Huomaa:
- *VeSync-sovellusta kehitetään jatkuvasti ja se voi muuttua ajan mittaan. Jos jotain eroja ilmenee, noudata sovelluksen sisäisiä ohjeita.*
- *Edellyttää laitetta sovelluksen käyttämiseen, Wi-Fi-yhteyttä tai mobiilidataa ja iOS-versiota 15 tai Android-versiota 8 (tai uudempia). Normaaleja data- ja tiedonsiirtohintoja voidaan veloittaa. Rekisteröinti on pakollinen.*

1. Lataa VeSync-sovellus skannaamalla QR-koodi tai etsimällä "VeSync" Apple App Store®- tai Google Play -sovelluskaupasta.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Huomaa: *Android™-käyttäjien on valittava "Allow" (Salli), jotta VeSynciä voidaan käyttää.*

2. Avaa VeSync-sovellus. Jos sinulla on jo tili, napauta **Log In (Kirjaudu)**. Kun haluat luoda uuden tilin, napauta **Sign Up (Rekisteröidy)**.

Huomaa: *VeSync-tilin avulla voit antaa perheenjäsentesi ja ystäviesi hallita älykästä airfryeriäsi.*

3. Kytke älykäs airfryer siirtyäksesi parinmuodostustilaan.
4. Napauta **+** ja valitse oma älykäs airfryerisi.
5. Määrittele älykkään airfryerisi asetukset noudattamalla sovelluksen ohjeita.

Huomaa:
- *Voit muuttaa nimen ja kuvakkeen koska tahansa siirtymällä älykkään airfryerin näyttöön ja napauttamalla ⚙.*

WI-FI-YHTEYDEN KATKAISEMINEN

- Wi-Fi-yhteys katkaistaan pitämällä painiketta ⏻ painettuna 15 sekunnin ajan, kunnes Wi-Fi-merkkivalo sammuu. Tämä palauttaa älykkään airfryerin oletusasetukset ja katkaisee sen yhteyden VeSync-sovellukseen.
- Jos haluat muodostaa yhteyden uudelleen, noudata VeSync-sovelluksen ohjeita laitteen lisäämiseksi.

VeSync-sovelluksen toiminnot

VeSync-sovelluksen avulla saat pääsyn älykkään airfryerin lisätoimintoihin, mukaan lukien seuraavat.

FI

ETÄOHJAUS

- Kaikkia älykkään airfryerin toimintoja voidaan hallita etänä, kypsennyksen aloittamista lukuun ottamatta (UL:n turvamääräysten noudattamiseksi).
- Kypsennyksen edistymistä voidaan valvoa etänä.

SOVELLUKSEN SISÄISET RESEPTIT

- Cosorin kokkien laatimia esiohjelmoituja reseptejä on saatavana sovelluksessa. Nämä reseptit asettavat automaattisesti suositellun ajan ja lämpötilan.
- Voit luoda ja tallentaa kustomoituja reseptejä.

Huomaa: *VeSync-sovellusta päivitetään jatkuvasti ja sovellukseen tulee lisää toimintoja.*

Älykkään airfryerin esittely

Älykäs airfryer käyttää tasavirtamoottoreita, jotka lämmittävät airfryerin nopeammin ja mahdollistavat tarkan ilmavirran ja säädettävän puhaltimen nopeuden, jotta ruokasi kypsyy juuri haluamallasi tavalla.

Huomaa:

- ***Älä** yritä avata airfryerin yläosaa. Se ei ole kansi.*
- *Kori on valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja varustettu tarttumattomalla keraamisella pinnalla.*

AIRFRYERIN KAAVIO *[KUVA 1.1]*

1. Käyttöpaneeli
2. Rapeutusalustat
3. Silikonistopparit
4. Korin vapautuspainike
5. Korin kahvat
6. Vasen kori (vyöhyke L)
7. Oikea kori (vyöhyke R)
8. Kuumennuselementit
9. Ilman ulostulo
10. Virtajohto

FI

Näytön kaavio

***Huomaa:** Kun painiketta napautetaan toiminnon suorittamiseksi, se muuttuu keltaiseksi osoittamaan, että se on valittu.*

KÄYTTÖPANEELI *[KUVA 1.2]*

A. Lisää/vähennä lämpötilaa
B. Lisää/vähennä aikaa
C. Virta päälle/pois päältä
D. Käynnistys/tauko
E. Valitse vyöhyke L tai R
F. KAKSOISKYPSENNYS
G. SYNKRONOITU Kypsennys
H. Kypsennystoiminnot

NÄYTTÖ *[KUVA 1.3]*

I. Valmiustilan merkkivalo
J. Wi-Fi-merkkivalo
K. Vasemman korin kypsennyksen tilanne
L. Vasemman korin lämpötila/aika
M. Vasemman korin puhaltimen nopeus (1–5)
N. Oikean korin kypsennyksen tilanne
O. Oikean korin lämpötila/aika
P. Oikean korin puhaltimen nopeus (1–5)

NÄYTÖN VIESTIT *[KUVA 1.4]*

a. Valmiustila
b. Kypsennys
c. Keskeytetty
d. Valmis
e. Kori poistettu

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

VALMISTELUT

1. Ennen kuin aloitat, poista airfryer tuotepakkauksesta ja hävitä kaikki airfryerin pakkausmateriaalit, mukaan lukien väliaikaiset tarrat.
   Tärkeää: *Poista korit ja hävitä kaikki niiden sisällä olevat pakkausmateriaalit.* ***[Kuva 2]***
2. Aseta airfryer vakaalle, tasaiselle ja lämpöä kestävälle pinnalle. Pidä pois alueilta, jotka voivat vaurioitua kuuman ilman tai höyryn vuoksi (kuten seinät tai laatikostot).

Huomaa:

- *Jätä ainakin 13 cm tilaa airfryerin taakse.* ***[Kuva 3]***
- *Jätä riittävästi tilaa airfryerin eteen korien poistamista varten.*

3. Pese sekä korit että rapeutusalustat huolellisesti, käyttäen joko astianpesuainetta tai hankaamatonta sientä.

HUOMIO:

- *Suosittelemme käsinpesua, jotta rapeutusalustojen ja korien sisäpuolen keraaminen pinnoite säilyy hyvänä pidempään.*
- *Vältä hankaavien puhdistusmateriaalien käyttöä koreihin ja rapeutusalustoihin. Ne naarmuttavat tai vahingoittavat keraamisia pintoja.*
- *Jos huomaat rapeutusalustojen tai korien pinnoitteessa murtumia tai irtikuoriutumista, suosittelemme vaihtamaan ne, jotta ruoanlaittoteho säilyy.*

4. Pyyhi airfryerin sisäpuoli ja ulkopuoli hieman kostealla liinalla. Kuivaa pyyhkeellä.
5. Aseta rapeutusalustat takaisin koreihin. Kallista rapeutusalustaa toisen puolen asettamiseksi sisään ensin, paina sitten toiselta puolelta.
6. Aseta korit airfryerin sisään.

KOEKÄYTTÖ

Koekäyttö auttaa tutustumaan airfryeriin ja varmistamaan, että se toimii oikein, sekä puhdistamaan se mahdollisista likajäämistä.

1. Varmista, että airfryerin korit ovat tyhjiä, kytke sitten airfryerin pistoke pistorasiaan ja kytke laite päälle.
2. Napauta **AIR FRY** ja napauta sitten **KAKSOIS**. Näytössä lukee "**195°C**". Säädä aika 5 minuuttiin.
3. Aloita napauttamalla ▶‖.
4. Kun kypsennys on valmis, airfryer antaa äänimerkin ja näytössä lukee "**Loppu**".
5. Paina korin vapautuspainiketta ja irrota kumpikin kori. Anna korien jäähtyä täysin 10–30 minuutin ajan.

Huomaa:

- *Käännä korit varovasti ruoanlaiton jälkeen, sillä kuumat rapeutusalustat voivat pudota ulos ja aiheuttaa vaaratilanteen.*
- ***Älä** kierrä korien kahvoja irti koreista.*

SILIKONISTOPPARIT

- Kumpikin rapeutusalusta sisältää 4 silikonistopparia, jotka on valmistettu elintarviketurvallisesta materiaalista. Nämä stopparit pitävät alusta sovitettuna korin pohjaan.
- Kun rapeutusalustat asetetaan koreihin, kallista rapeutusalustaa toisen puolen asettamiseksi ensin, paina sitten toiselta puolelta. ***[Kuva 4]***
- Rapeutusalustojen pakottaminen koriin väärin voi aiheuttaa vaurion.
- Varmista, että lapset **eivät** leiki silikonistoppareilla tai niele niitä.

FI

Älykkään airfryerin käyttö

Huomaa:
- ***Älä*** *aseta mitään airfryerin päälle välttääksesi lasisen käyttöpaneelin rikkoutumisen.* ***[Kuva 5]***
- *Airfryer ei ole uppokeitin.* ***Älä*** *täytä koreja öljyllä, paistorasvalla tai millään nesteellä.*
- *Kun otat korit ulos airfryeristä, varo kuumaa höyryä.*

KYPSENNYSTOIMINNOT

Kypsennystoiminnon käyttäminen helpoin tapa tehdä ruokaa. Toiminnot on ohjelmoitu ihanteellisen ajan ja lämpötilan mukaan tiettyjen ruokien kypsennystä varten. Kaikkien kypsennystoimintojen aikaa ja lämpötilaa voidaan säätää.

Kypsennystoiminnon muokkaaminen:

1. Valitse toiminto ja säädä aikaa ja lämpötilaa käyttäen ⌃- ja ⌄-painikkeita.
2. Pidä ⌃ tai ⌄ painettuina lisäämään tai vähentämään nopeasti aikaa tai lämpötilaa.

Huomaa: *Puhaltimen nopeutta ei voi muokata.*

Kaikkien kypsennystoimintojen nollaus:

- Pidä ⏻ painettuna 15 sekunnin ajan.

FI

KYPSENNYSKAAVIO

Toiminto	Oletuslämpötila	Oletusaika	Lämpötilaväli	Aikaväli	Puhaltimen nopeus
AIR FRY (Air Fry)	195 °C	10 min	120–230 °C	1–60 min	5
ROAST (Paahda)	220 °C	12 min	175–230 °C	1–60 min	5
GRILL (Grillata)	230 °C	5 min	200–230 °C	1–30 min	5
REHEAT (Lämmita uudelleen)	200 °C	5 min	150–220 °C	1–60 min	4
BAKE (Paista)	165 °C	20 min	80–205 °C	1–60 min	3
DRY (Kuivaa)	55 °C	6 h	35–95 °C	15 min – 24 h	2
PROOF (Kohota)	30 °C	60 min	30–45 °C	15 min – 12 h	1

Huomaa: *Tulokset voivat vaihdella. Kaikkien kypsennystoimintojen aikaa ja lämpötilaa voidaan säätää. Oletusasetukset voidaan palauttaa pitämällä kypsennystoiminnon painiketta painettuna näytöllä.*

KYPSENNYS YHDELLÄ KORILLA

1. Aseta rapeutusalustat koriin. Rapeutusalusta sallii liian öljyn valua korin pohjalle.
2. Napauta ⏻, valitse sitten kori napauttamalla Ⓛ tai Ⓡ.
3. Valitse kypsennystoiminto.

Huomaa: *Kypsennystoiminnot on ohjelmoitu ihanteellisen ajan ja lämpötilan mukaan tiettyjä ruokia varten.*

4. Vaihtoehtoisesti, säädä lämpötilaa ja aikaa napauttamalla ∧ tai ∨. Voit tehdä niin koska tahansa kypsennyksen aikana.

Huomaa: *Voit lisätä tai vähentää aikaa tai lämpötilaa nopeasti pitämällä ∧- tai ∨ -painikkeita painettuna.*

5. Aloita kypsennys napauttamalla ▶‖.
6. Airfryer piippaa 3 kertaa, kun se on valmis. Näyttöön tulee ilmoitus "**Loppu**".
7. Ota kori ulos airfryeristä, varoen kuumaa höyryä. Käytä pihtejä tai lämmönkestäviä ottimia ruoan poistamiseen koristа.
8. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

HUOMIO:

- *Kuuma rapeutusalusta voi pudota ulos, kun kori käännetään ympäri.*
- *Varmista, että kori on tasaisella alustalla.*
- *Varo kuumaa rasvaa tai öljyä, jota voi kertyä korin pohjalle. Vältä roiskeet tyhjentämällä ennen korin palauttamista takaisin.*

KYPSENNYS KAHDELLA KORILLA

Käytä kumpaakin airfryerin koria kypsentämään eri ruokia samaan aikaan. Vasenta ja oikeaa koria voidaan ohjata itsenäisesti toisistaan riippumatta.

1. Aseta rapeutusalustat koriin. Rapeutusalusta sallii liian öljyn valua korin pohjalle.
2. Napauta ⏻, valitse sitten vasen kori napauttamalla Ⓛ.
3. Valitse kypsennystoiminto.

Huomaa: *Kypsennystoiminnot on ohjelmoitu ihanteellisen ajan ja lämpötilan mukaan tiettyjä ruokia varten.*

4. Vaihtoehtoisesti, säädä lämpötilaa ja aikaa napauttamalla ∧ tai ∨. Voit tehdä niin koska tahansa kypsennyksen aikana.

Huomaa: *Voit lisätä tai vähentää aikaa tai lämpötilaa nopeasti pitämällä ∧- tai ∨ -painikkeita painettuna.*

5. Valitse oikea kori napauttamalla Ⓡ.
6. Valitse kypsennystoiminto ja säädä tarvittaessa lämpötilaa ja aikaa.
7. Aloita kypsennys molemmilla koreilla napauttamalla ▶‖.

Huomaa:

- *Kypsennys voidaan keskeyttää valitsemalla vasemman tai oikean korin painike ja napauttamalla sitten ▶‖.*
- *Jos poistat yhden korin kypsennyksen aikana, kyseisen puolen kuumentaminen keskeytyy ja toinen kori jatkaa kypsennystä.*

8. Airfryer piippaa 3 kertaa, kun se on valmis. Näyttöön tulee ilmoitus "**Loppu**".
9. Ota korit ulos airfryeristä varoen kuumaa höyryä. Käytä pihtejä tai lämmönkestäviä ottimia ruoan poistamiseen koreista.
10. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

HUOMIO:

- *Kuumat rapeutusalustat voivat pudota ulos, kun koreja käännetään ympäri.*
- *Varmista, että korit ovat tasaisella alustalla.*
- *Varo kuumaa rasvaa tai öljyä, jota voi kertyä korien pohjalle. Vältä roiskeet tyhjentämällä öljy ennen korien palauttamista takaisin.*

KAKSOISKYPSENNYS

Kaksoiskypsennyksen toiminto peilaa asetukset airfryerin kummallakin puolelle, niin että vasen ja oikea kori kypsentävät saman ajan ja samalla lämpötilalla. Tämän ansiosta voit kypsentää enemmän ruokaa samaan aikaan.

1. Napauta ⏻, valitse kypsennystoiminto.
2. Napauta **KAKSOIS**.
3. Valinnaisesti, säädä aikaa ja lämpötilaa ⌃- ja ⌄-painikkeilla.
4. Aloita ilmapaistaminen molemmilla koreilla napauttamalla ▶‖.

Huomaa: *Jos toinen tai molemmat korit kypsentävät parhaillaan, kaksoiskypsennys ei toimi.*

SYNKRONOITU KYPSENNYS

Synkronoitu kypsennystoiminto synkronisoi automaattiset kummankin korin lopettamaan kypsennyksen samaan aikaan.

1. Napauta ⏻, valitse sitten vasen kori napauttamalla Ⓛ.
2. Valitse kypsennystoiminto ja säädä tarvittaessa asetuksia.
3. Valitse oikea kori napauttamalla Ⓡ.
4. Valitse kypsennystoiminto ja säädä tarvittaessa asetuksia.
5. Napauta **SYNKR.**
6. Pidemmälle kypsennysajalle asetettu kori aloittaa kypsennyksen ensin, lyhemmälle kypsennysajalle asetetun korin näytössä"**Pito**". Kun kummankin korin jäljellä olevat ajat vastaavat toisiaan, myös pidossa oleva kori aloittaa kypsennyksen.
7. Kumpikin kori saa kypsennyksen valmiiksi yhtä aikaa.

YHDELLÄ KORILLA KYPSENNYKSEN PERUUTTAMINEN

Pidä painettuna Ⓛ tai Ⓡ 3 sekunnin ajan kyseisen korin kypsennyksen peruuttamiseksi.

KYPSENNYSVINKKEJÄ

Ylitäyttäminen

Jos korit on ylitäytetty, ruoka voi kypsentyä epätasaisesti.

Öljyn käyttäminen

- Pienen määrän öljyä lisääminen ruokaan tekee siitä rapeampaa. Älä käytä enempää kuin 30 ml öljyä.
- Öljysuihkeet ovat erinomainen tapa levittää pieniä määriä öljyä tasaisesti ruoan paloihin.

Ruokavinkkejä

- Voit kypsentää kiertoilmakypsennyksellä mitä tahansa pakasteita tai tuotteita, jotka voidaan paistaa uunissa.
- Kakkujen, pasteijoiden tai minkä tahansa täytteitä tai kuorrutusta sisältävien ruokien valmistamiseksi aseta ruoka lämmönkestävään astiaan ennen sen sijoittamista koreihin.
- Rasvaisten ruokien kiertoilmakypsennys saa rasvan keräytymään rapeutusalustojen alapuolelle. Liian savun välttämiseksi kypsennyksen aikana kaada paistoliemet pois kypsennyksen jälkeen.
- Nestemarinoidut ruoat aiheuttavat roiskeita ja liiallista savua. Taputtele tällaiset ruoat kuivaksi ennen kiertoilmakypsennystä.
- Valitse reseptiäsi varten ihanteellinen kypsennystoiminto **kypsennyskaaviosta** (sivu 10).

Ranskalaiset

- Lisää 8–15 ml öljyä rapeuden lisäämiseksi.
- Kun ranskalaiset tehdään raaoista perunoista, liota keittämättömiä ranskalaisia vedessä 15 minuuttia poistamaan tärkkelystä ennen paistamista. Taputtele pyyhkeellä kuivaksi ennen öljyn lisäämistä.
- Leikkaa keittämättömät ranskalaiset pienemmiksi rapeuden lisäämiseksi. Kokeile ranskalaisten leikkaamista 0,6 x 7,6 cm kokoisiksi suikaleiksi.

Huomaa: *Lisää vinkkejä ja reseptejä saat VeSync-sovelluksesta ja Cosori-verkkosivustolta.*

Tarkistettavat ruoat

- Pienet pinotut ruoat, kuten paahdetut perunat, ranskalaiset tai kanafileepalat, yleensä tarvitsevat ravistelua.
- Suuremmat lihanpalat, kuten pihvit ja grillikylki, kannattaa kääntää tasaisemman ruskistumisen varmistamiseksi.
- Leivonnaisten, kuten kakkujen ja muffinssien, tarkistaminen puolivälissä voi auttaa välttämään yli- tai alikypsymistä.

LISÄÄ TOIMINTOJA

Lämpötilayksikköjen vaihtaminen

- Pidä painikkeita **LÄMPÖ** ∧ ja ∨ painettuina 3 sekunnin ajan.
- Lämpötilayksikköä vaihtuu Celsius-asteista Fahrenheit-asteisiin.
- Vaihda takaisin Celsius-asteisiin toistamalla sama.

Keskeytys

- Keskeytä kahden tai yhden korin kypsennys napauttamalla ▶‖. Yhden korin keskeyttämiseksi kahden korin kypsennyksessä valitse haluamasi kori ja napauta sitten ▶‖. Keskeytettynä airfryer lopettaa kuumennuksen ja ▶‖ vilkkuu.
- Kun airfryer on ollut käyttämättä 9 minuuttia, se kytkeytyy pois päältä.
- Tämän toiminnon avulla voit keskeyttää kypsennyksen poistamatta koria airfryeristä.
- Jos poistat yhden korin kypsennyksen aikana, kyseisen puolen kuumentaminen keskeytyy ja toinen kori jatkaa kypsennystä.

KYPSENNYKSEN AUTOMAATTINEN JATKAMINEN

- Jos vedät korin ulos, airfryer keskeyttää kypsennyksen automaattisesti kyseiseltä korilta. Näytössä näkyy "**- - - -**".
- Kun palautat korin paikalleen, airfryer jatkaa kypsennystä automaattisesti edellisten asetustesi perusteella.

AUTOMAATTINEN SAMMUTUS

Näyttö sammuu automaattisesti 9 minuutin käyttämättömyyden jälkeen, kun laite on päällä, keskeytettynä, kori on poistettu tai kypsennys on valmis.

Jos seuraavat tilat ovat olleet käyttämättöminä vastaavan ajan, laite siirtyy automaattisesti pois päältä -tilaan, kun se ei ole yhdistettynä verkkoon.(min)		
Laite päällä	Kaikki kypsennystoiminnot valmiit	Esilämmitys tai keskeytys
19	19	19

AUTOMAATTINEN VALMIUSTILA

Näyttö sammuu automaattisesti 9 minuutin käyttämättömyyden jälkeen, kun laite on päällä, keskeytettynä, kori on poistettu tai kypsennys on valmis.

Jos seuraava tila on käyttämättömänä vastaavan ajan, laite siirtyy verkkoyhteyden valmiustilaan, kun se on yhdistettynä verkkoon.(min)		
Laite päällä	Kaikki kypsennystoiminnot valmiit	Esilämmitys tai keskeytys
19	19	19

Hoito ja huolto

Huomaa: *Puhdista **aina** airfryerin korit ja rapeutusalustat jokaisen käytön jälkeen.*

1. Kytke airfryer pois päältä ja irrota sen pistoke pistorasiasta. Anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista. Vedä korit ulos jäähtymisen nopeuttamiseksi.
2. Korit ja rapeutusalustat voidaan pestä astianpesukoneessa. Lisäksi kori ja rapeutusalusta voidaan pestä hankaamattomalla sienellä, kuumalle vedellä ja miedolla pesuaineella.
3. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu koteloa varten:

   a. Pyyhi airfryerin ulkopinta mikrokuituliinalla tai ruostumattomalle teräkselle tarkoitetulla kiillotusliinalla sormenjälkien tai muiden jälkien poistamiseksi.
   b. Käytä tahroihin ja likaan ruostumattomalle teräkselle tarkoitettua puhdistusainetta ja pehmeää, kosteaa liinaa ja pyyhi varovasti metallisyiden mukaisesti parhaan tuloksen saamiseksi.

Huomaa: ***Älä*** *käytä kodinkoneille tarkoitettua vahaa, kiillotusainetta, valkaisuainetta, teräsvillaa, hankaavia sieniä ja kemikaaleja tai kaupallisesti saatavia uuninpuhdistajia airfryeriin.*

HUOMIO: *Suosittelemme käsinpesua, jotta rapeutusalustan ja korin sisäpuolen keraaminen pinnoite säilyy hyvänä pidempään.*

- *Vältä metalliottimien ja hankaavien puhdistusmateriaalien käyttöä koreihin ja rapeutusalustoihin. Ne naarmuttavat tai vahingoittavat keraamisia pintoja.*
- *Vältä korien ja rapeutusalustojen pudottamista sekä niiden osumista tai törmäämistä muihin koviin esineisiin. Tämä voi vioittaa pinnoitetta.*
- *Jos huomaat rapeutusalustan tai korin tarttumattomassa pinnoitteessa murtumia tai irtikuoriutumista, suosittelemme vaihtamaan ne, jotta ruoanlaittoteho säilyy.*

4. Pinttynyttä rasvaa varten:

   a. Sekoita pienessä maljassa 30 g ruokasoodaa ja 15 ml vettä muodostamaan levittyvää tahnaa.
   b. Käytä sientä levittämään tahnaa koreihin ja rapeutusalustoihin ja hankaa sitten. Anna korien ja rapeutusalustojen olla 15 minuuttia ennen huuhtelua.
   c. Pese korit saippualla ja vedellä ennen käyttöä.

5. Puhdista airfryerin sisäpuoli hieman kostealla, hankaamattomalla sienellä tai liinalla. **Älä** upota veteen. Tarvittaessa puhdista kuumennuskäämi ruoanjäämien poistamiseksi. ***[Kuva 6]***
6. Kuivaa ennen käyttöä.

Huomaa: *Varmista, että kuumennuskäämi on täysin kuiva ennen airfryerin kytkemistä päälle.*

LISÄVARUSTEET

Lisävarusteita ja varaosia on saatavana airfryeriä varten. Lisätietoa saat ottamalla yhteyttä **paikalliseen asiakaspalveluun** (katso sivu 18).

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen ratkaisu
Airfryerin virta ei kytkeydy päälle.	Varmista, että airfryer on yhdistetty sähkövirtaan.
	Työnnä korit kunnolla airfryerin sisään.
Ruoka ei kypsenny kokonaan.	Aseta pienempiä määriä ruokaa koreihin. Jos korit ylitäytetään, ruoka jää alikypsäksi.
	Lisää kypsennyslämpötilaa tai -aikaa.
Ruoka ei ole rapeaa kiertoilmakypsennyksen jälkeen.	Pienen määrä öljyä suihkuttaminen tai siveleminen ruokaan voi lisätä rapeutta (katso **Kypsennysvinkkejä**, sivu 12)
Ranskalaiset eivät kypsy oikein.	Katso **Ranskalaiset** (sivu 12).
Korit eivät liu'u airfryeriin kunnolla.	Varmista, että koreja ei ole täytetty liikaa ruoalla.
Valkoista savua tai höyryä nousee airfryeristä.	Airfryer voi tuottaa hieman valkoista savua tai höyryä, kun sitä käytetään ensimmäistä kertaa tai kypsennyksen aikana. Tämä on normaalia.
	Varmista, että korit ja airfryerin sisäpinta on puhdistettu kunnolla ja etteivät ne ole rasvaisia.
	Rasvaisten ruokien kypsennys voi saada öljyn kertymään rapeutusalustojen alapuolelle. Tämä öljy muodostaa valkoista savua ja korit voivat olla tavallista kuumempia. Tämä on normaalia eikä sen pitäisi vaikuttaa kypsennykseen. Käsittele koreja varoen.
Tummaa savua nousee airfryeristä.	Kytke airfryer välittömästi irti verkkovirrasta. Tumma savu tarkoittaa, että ruoka palaa tai että laitteessa on sähköpiiriongelma. Odota savun hälvenemistä ennen kuin vedät korit ulos. Jos syynä ei ollut palanut ruoka, ota yhteys **paikalliseen asiakaspalveluun** (katso sivu 18).
Näytössä näkyy virhekoodi "E01/E24"	Lämpötilan valvojassa on avoin piiri. Ota yhteyttä **paikalliseen asiakaspalveluun** (katso sivu 18).
Näytössä näkyy virhekoodi "E02/E25"	Lämpötilan valvojassa on oikosulku. Ota yhteyttä **paikalliseen asiakaspalveluun** (katso sivu 18).
Näytössä näkyy virhekoodi "E03/E28"	Airfryerin ylikuumenemissuojaus on aktivoitunut. Kytke airfryer pois päältä ja irrota sen pistoke ja anna sen jäähtyä täysin. Jos näytössä näkyy edelleen "**E03/E28**", ota yhteyttä **paikalliseen asiakaspalveluun** (katso sivu 18).
Näytössä näkyy virhekoodi "E12/E30"	Tasavirtamoottoriin on tullut vika. Ota yhteys **paikalliseen asiakaspalveluun** (katso sivu 18).

Jos ongelmaasi ei ole luettelossa, ota yhteyttä **paikalliseen asiakaspalveluun** (katso sivu 18).

FI

Vaatimusten-mukaisuusilmoitus

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. ilmoittaa täten, että tämä tuote täyttää direktiivin 2014/53/EU, Yhdistyneen kuningaskunnan radiolaitemääräysten 2017 ja kaikkien muiden sovellettavien EU:n ja Yhdistyneen kuningaskunnan direktiivien olennaisten vaatimukset ja muut asianomaiset ehdot. Täydellinen vaatimustenmukaisuusilmoitus on saatavana osoitteessa: https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc

Tämä laite tulee asentaa ja sitä tulee käyttää vähintään 20 cm etäisyydellä säteilylähteen ja kehon välillä. Tätä lähetintä ei saa sijoittaa tai käyttää yhdessä minkään muun antennin tai lähettimen kanssa.

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

Tavaramerkki-ilmoitukset

Google, Android ja Google Play ovat Google LLC:n tavaramerkkejä.

App Store® on Apple Inc:n tavaramerkki.

Wi-Fi on Wi-Fi Alliancen® rekisteröity tavaramerkki.

iOS on Cisco Systems, Inc:n ja/tai sen tytäryhtiöiden rekisteröity tavaramerkki Yhdysvalloissa ja tietyissä muissa maissa.

Bluetooth®-sanamerkki ja -logot ovat rekisteröityjä tavaramerkkejä, jotka omistaa Bluetooth SIG, Inc., ja VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. käyttää näitä merkkejä lisenssillä. Muuta tavaramerkit ja kauppanimet ovat vastaavien omistajiensa omaisuutta.

FI

COSORIn rajoitettu tuotetakuu

Tuotteen nimi	Cosori ICONIC™ Dual 8,6 l älykäs airfryer
Malli	CAF-SE901S-CEU
Suosittelemme, että kirjoitat ylös tilaustunnuksesi ja ostopäivämäärän omien tietojesi turvaamiseksi.	
Tilaustunnus	
Ostopäivä	

"VESYNC" on tässä käytetty kauppanimi takuun tarjoajille. Yhdysvalloissa suoraan myydyille tuotteille takuun tarjoaa AROVAST CORPORATION. EU:n jäsenvaltioissa suoraan myydyille tuotteille takuun tarjoaa ETEKCITY GMBH. "VESYNC" on käytössä vain viitteenä, eikä se muuta tai laajenna kummankaan yrityksen alueellisia takuuvelvoitteita.

COSORI ICONIC Airfryerillä on viiden (5) vuoden* rajoitettu tuotetakuu kuluttajille

VESYNC takaa, että airfryerin **perusyksikkö** on vapaa materiaali- ja valmistusvirheistä viiden (5) vuoden ajan alkaen alkuperäisestä ostopäivästä lukien. Perusyksikkö **ei sisällä koreja, rapeutusalustoja tai silikonijalkoja.** Tämä takuu koskee vain alkuperäistä ostoaluetta ja vain, jos tuotetta on käytetty asianmukaisesti ohjeiden mukaisesti.
***Tämä takuu ei vaikuta alueellasi sovellettavien kuluttajansuojalakien mukaisiin lakisääteisiin oikeuksiin, ja tarvittaessa takuuaikaa pidennetään kyseisten lakien mukaisesti.**

Rajoitetun takuun edut

Yllä mainitun takuuajan aikana VESYNC voi oman harkintansa mukaan (i) hyvittää tuotteen, (ii) korjata materiaali- tai valmistusvirheet tai (iii) vaihtaa tuotteen samanarvoiseen tai arvokkaampaan.

Ketä takuu koskee?

Tämä takuu koskee vain alkuperäistä ostajaa, eikä sitä voida siirtää myöhemmille omistajille, vaikka tuote myytäisiin edelleen takuuaikana. Takuuetujen vaatimiseksi alkuperäisen ostajan on toimitettava todiste viasta ja ostopäivämäärästä.

Varo valtuuttamattomia jälleenmyyjiä tai myyjiä.

Tämä takuu ei kata tuotteita, jotka on ostettu valtuuttamattomilta myyjiltä. Se kattaa vain ostokset valtuutetuilta jälleenmyyjiltä, jotka noudattavat VESYNCin laatustandardeja. Valtuuttamattomien myyjien tuotteet voivat olla väärennettyjä, käytettyjä, viallisia tai eivät sovellu käyttöön maassasi. Varmistaaksesi tuotteen aitouden ja takuun kattavuuden, osta vain VESYNCiltä tai sen valtuuttamilta jälleenmyyjiltä.
Jos et ole varma myyjästä tai epäilet ostaneesi tuotteen valtuuttamattomalta myyjältä, ota yhteyttä alueelliseen asiakaspalveluun.

Mitä takuu ei kata?

- **Koreilla, rapeutusalustoilla ja silikonijaloilla on yhden (1) vuoden rajoitettu tuotetakuu kuluttajille ICONIC airfryerin alkuperäisestä ostopäivästä lukien.**
- Normaalia kulumista, mukaan lukien osat, jotka kuluvat luonnollisesti ajan myötä.
- Ostotodistusta on muutettu tai se on lukukelvoton.
- Mallinumeroita, sarjanumeroita tai valmistuspäivämäärämerkintöjä on muutettu, ne on poistettu tai ne ovat lukukelvottomia.
- Tuotteita, joita on muutettu niiden alkuperäisestä tilasta.
- Vahinkoa, joka on aiheutunut käyttöohjeen noudattamatta jättämisestä.
- Vahinkoa, joka on aiheutunut hyväksymättömien lisävarusteiden tai oheislaitteiden käytöstä.
- Vahinkoa, joka on aiheutunut onnettomuuksista, väärinkäytöstä, kaltoinkohtelusta tai virheellisestä huollosta.
- Valtuuttamattomien palveluntarjoajien tai muun kuin VESYNCin suorittamia korjauksia tai huoltoja.
- Vahinkoa, joka on aiheutunut kaupallisesta käytöstä, vuokrauksesta tai epäasianmukaisesta käytöstä.
- Vahinkoa, joka johtuu eläimistä, salamasta, epänormaalista jännitteestä, tulipalosta, luonnonkatastrofeista, kuljetuksesta tai astianpesukoneen liiallisesta käytöstä.
- Mitään satunnaisia tai välillisiä vahinkoja, mukaan lukien epäsuorat vahingot, tilapäiset käyttökatkokset tai niihin liittyvät omavastuuosuudet.
- Vahinkoja tai vikoja, jotka ylittävät tuotteen alkuperäisen hinnan.

Rajoitetun takuupalvelun vaatiminen 5 yksinkertaisessa vaiheessa:

1. Varmista, että tuotteesi takuuaika on edelleen voimassa.
2. Ota valmiiksi kopio laskusta, tilaustunnus tai ostotodistus.
3. Säilytä tuotteesi – älä hävitä sitä ennen kuin otat yhteyttä meihin.
4. Ota yhteyttä alueelliseen asiakaspalveluun tuotteen ostoalueen perusteella.
5. Jos pyyntösi hyväksytään, palauta tuote yhdessä laskukopion ja tilaustunnuksen kanssa. Takuupalvelu on saatavilla vain alkuperäisen ostopaikan alueella ja voi vaihdella sijainnin mukaan.

Ainoa ja yksinomainen oikeussuojakeino.

TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU ON VESYNCIN AINOA VASTUU JA SINULLE AINOA RATKAISU TUOTTEESEEN LIITTYVIIN ONGELMIIN TAI TAKUUVAATEISIIN. SE KORVAA KAIKKI MUUT TAKUUT. VESYNCIN TYÖNTEKIJÖILLÄ TAI MUILLA OSAPUOLILLA EI OLE OIKEUTTA TARJOTA TÄMÄN TAKUUN ULKOPUOLISIA LISÄTAKUITA.

Rajoitettujen takuiden vastuuvapauslauseke.

LAIN SALLIMASSA SUURIMMASSA LAAJUUDESSA, TÄSSÄ TAKUUKÄYTÄNNÖSSÄ MAINITTUJA TAKUITA LUKUUN OTTAMATTA, VESYNCIN TUOTTEET MYYDÄÄN "SELLAISINA KUIN NE OVAT". VESYNC KIISTÄÄ KAIKKI MUUT TAKUUT, OLIVATPA NE NIMENOMAISIA TAI IMPLISIITTISIÄ, MUKAAN LUKIEN, MUTTA NÄIHIN RAJOITTUMATTA, TAKUUT MYYNTIKELPOISUUDESTA, OIKEUKSIEN LOUKKAAMATTOMUUDESTA JA SOVELTUVUUDESTA TIETTYYN TARKOITUKSEEN.

VASTUUNRAJOITUKSET.

LAIN SALLIMASSA SUURIMMASSA LAAJUUDESSA VESYNC, SEN TYTÄRYHTIÖT JA NIIDEN TYÖNTEKIJÄT, EDUSTAJAT TAI JOHTAJAT EIVÄT OLE VASTUUSSA:

(A) VAHINGOISTA, JOTKA YLITTÄVÄT TUOTTEEN OSTOHINNAN TAI
(B) EPÄSUORISTA, ERITYISISTÄ, SATUNNAISISTA, VÄLILLISISTÄ TAI RANGAISTUSLUONTEISISTA VAHINGOISTA, VAIKKA VESYNC OLISI TIETOINEN

TÄLLAISTEN VAHINKOJEN MAHDOLLISUUDESTA. VESYNCIN VASTUU EI KOSKAAN YLITÄ VIALLISESTA TUOTTEESTA MAKSETTUA MÄÄRÄÄ, EIKÄ VESYNC OLE VASTUUSSA MISTÄÄN VÄLILLISISTÄ, SATUNNAISISTA, ERITYISISTÄ TAI RANGAISTUSLUONTOISISTA VAHINGOISTA, OLIVATPA NE SUORIA TAI VÄLILLISIÄ.

ELLEI TÄSSÄ TAKUUSSA TOISIN MAINITA, VESYNC EI OLE VASTUUSSA MISTÄÄN TUOTTEIDEN VAIHDON TAI KORJAUKSEN KUSTANNUKSISTA, MUKAAN LUKIEN TYÖ, ASENNUS TAI TUOTTEEN POISTAMINEN.

MUUT OIKEUDET, JOITA SINULLA VOI OLLA

JOTKIN LAINKÄYTTÖALUEET EIVÄT SALLI (1) IMPLISIITTISTEN TAKUIDEN POISSULKEMISTA, (2) IMPLISIITTISTEN TAKUIDEN KESTON RAJOITTAMISTA TAI (3) SATUNNAISTEN TAI VÄLILLISTEN VAHINKOJEN POISSULKEMISTA TAI RAJOITTAMISTA. NÄISSÄ TAPAUKSISSA TÄMÄN KÄYTÄNNÖN VASTUUVAPAUSLAUSEKKEET EIVÄT VÄLTTÄMÄTTÄ KOSKE SINUA. SINULLA ON VAIN SOVELLETTAVAN LAIN VAATIMAT IMPLISIITTISET TAKUUT.
TAKUIDEN, VASTUIDEN JA OIKEUSSUOJAKEINOJEN RAJOITUKSIA SOVELLETAAN LAIN SALLIMASSA SUURIMMASSA LAAJUUDESSA. TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU ANTAA SINULLE TIETTYJÄ LAILLISIA OIKEUKSIA, MUTTA SINULLA VOI OLLA MYÖS LISÄOIKEUKSIA LAINKÄYTTÖALUEESI MUKAAN. TARKISTA PAIKALLISET LAIT, JOTTA YMMÄRRÄT TÄYSIN OIKEUTESI.

VAIN KALIFORNIASSA YHDYSVALLOISSA ASUVILLE:

Takuuaika alkaa alkuperäisestä toimituspäivästä tai noutopäivästä.

TÄMÄN KÄYTÄNNÖN MUUTOKSET

Tämän takuun ehdot ja voimassaoloaika voivat muuttua milloin tahansa, mutta mitkään muutokset eivät tule voimaan takautuvasti.

Paikallinen asiakaspalvelu

Jos sinulla on kysyttävää tai huolenaiheita uudesta tuotteestasi, ota yhteyttä paikalliseen asiakaspalvelutiimiimme.

Alue	Sähköposti*
Yhdysvallat	support@cosori.com
Yhdistynyt kuningaskunta	support.uk@cosori.com
Ranska	support.fr@cosori.com
Deutschland	support.de@cosori.com
Italia	support.it@cosori.com
España	support.es@cosori.com
Eurooppa (yleinen)	support.eu@cosori.com
EU-jälleenmyynti	support.europe@cosori.com

**Pidä tilauslasku ja tilaustunnus valmiina ennen kuin otat yhteyttä paikalliseen asiakaspalveluun.*

Arovast Corporation

Toimiston osoite: 1775 Flight Way, Suite 150, Tustin, CA 92782, USA

Etekcity GmbH

Toimiston osoite: 3rd Floor, Niederkasseler Lohweg 189, 40547 Düsseldorf, Germany

Pääsy tietoihin EU:ssa

Kun käytät VeSync-sovellusta yhdistääksesi tuotteesi, sovellus voi tuottaa tietoa. Voit tarvittaessa käyttää, hakea tai poistaa näitä tietoja. Saat lisätietoa käymällä osoitteessa:

Tartalomjegyzék

Csomag tartalma	1
Termékjellemzők	1
Fontos óvintézkedések és figyelmeztetések	2
VeSync alkalmazás telepítése	7
Ismerje meg forrólevegős sütőjét	8
Első használat előtt	9
A forrólevegős sütő használata	10
Hibaelhárítás	15
COSORI korlátozott termékszavatosság	16
Regionális ügyfélszolgálat	18

Csomag tartalma

1 × Cosori ICONIC™ Dual
8,6 L intelligens forrólevegős sütő
2 × sütőtálca
1 × használati útmutató
1 × gyors üzembe helyezési útmutató
1 × receptkönyv

www.cosori.hu

@cosorimagyarorszag

@cosori_magyarorszag

@Cosori Magyarország

Termékjellemzők

Modell	CAF-SE901S-CEU
Tápellátás	220–240 V, 50/60 Hz váltakozó áram
Névleges teljesítmény	2700 W
Kapacitás	8,6 literes (3-6 személy részére)
Hőmérséklet-tartomány	30°-230°C / 90°-450°F
Időtartomány	1 perc-24 óra
Méretek (fogantyúval, ho x szé x ma)	40,2 x 44,0 x 29,5 cm / 15,8 x 17,3 x 11,6 in
Méretek (fogantyú nélkül, H x Sz x M)	32,5 x 44,0 x 29,5 cm / 12,8 x 17,3 x 11,6 in
Tömeg	9,8 kg / 21,6 lb
Áramfogyasztás kikapcsolt állapotban	<0,5 W
Hálózati készenléti mód áramfogyasztása	<2,0 W
Wi-Fi frekvenciatartomány	2412–2472 MHz < 20 dBm (E.I.R.P.)
Bluetooth frekvenciatartomány	2402–2480 MHz < 10 dBm (E.I.R.P.)

HU

OLVASSA EL ÉS MENTSE EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

Fontos óvintézkedések és figyelmeztetések

A forrólevegős sütő használata során tartsa be az alapvető biztonsági óvintézkedéseket. Olvassa el az összes utasítást.

HU

LEGFONTOSABB BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

VIGYÁZAT! FORRÓ! A főzés befejezése után 30 percig **ne** érintse meg a forrólevegős sütő külső felületét, mert forró az lehet.

- **Ne** érintse meg a forró felületeket. Használjon edényfogantyúkat.
- Óvatosan fordítsa meg a kosarakat sütés után, mert a forró sütőtálcák kieshetnek a készülékből és ez biztonsági kockázatot jelenthet.
- A sütőtálcát szorosan helyezze be a kosárba, hogy csökkentse a kiesés esélyét.
- **Ne** zárja el a szellőzőnyílásokat. A forró gőzpára a nyílásokon keresztül távozik. Tartsa távol kezét és arcát a nyílásoktól.
- **Mindig** használjon fogót a forró étel óvatos kivételéhez a sütőből.

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

- Az áramütés elleni védelem érdekében **ne merítse a forrólevegős sütő** házát, tápkábelét vagy a csatlakozódugóját vízbe vagy más folyadékba.
- Ha készülékeket gyermekek használják, vagy azt gyermekek közelében használják, akkor a gyerekek legyenek mindig felügyelet alatt. Használaton kívül és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a csatlakozóaljzatból. Hagyja lehűlni az alkatrészeket, mielőtt felvenné vagy lehelyezné azokat.
- **Ne** működtessen a készüléket sérült tápkábellel vagy csatlakozódugóval, illetve a készülék meghibásodása vagy bármilyen módon történő sérülése után. Vigye vissza a készüléket a legközelebbi hivatalos szervizbe vizsgálat, javítás vagy beállítás céljából. Lépjen kapcsolatba a **Regionális ügyfélszolgálattal** (lásd a 18. oldalt).

- **Ne** használja a forrólevegős sütőt, ha az sérült, nem működik, illetve ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült. Lépjen kapcsolatba a **Regionális ügyfélszolgálattal** (lásd a 18. oldalt).
- A Cosori nem ajánlja kiegészítő tartozékok használatát, mivel azok sérüléseket okozhatnak.
- **Ne** használja a készüléket kültéren.
- **Ne** helyezze a forrólevegős sütőt vagy annak bármely részét tűzhelyre, gáz- vagy elektromos égő közelébe, vagy sütőbe.
- A kosarak és a sütőtálcák eltávolításakor, illetve a forró zsír leeresztésekor fokozott óvatossággal járjon el.
- A sütőtálcákat vagy a belső kosarakat **mindig** hőálló felületre helyezze, miután kivette a forrólevegős sütőből.
- **Ne** tisztítsa fém súrolóeszközzel. A fémdarabok letörhetnek a betétről és az elektromos alkatrészekhez érhetnek, aminek áramütés lehet a következménye.
- **Ne** helyezzen semmilyen tárgyat a forrólevegős sütő tetejére. **Ne** tároljon semmit a forrólevegős sütőben.
- Ezt a forrólevegős sütőt 8 éves és idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalatlan és a készüléket nem ismerő személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha megismertették velük a forrólevegős sütő biztonságos használatát, és megértették a készülék használatával járó veszélyeket.
- **Ne** engedje, hogy 8 évnél fiatalabb gyerekek tisztítsák a forrólevegős sütőt vagy karbantartást végezzenek rajta, kivéve, ha ez idő alatt felügyelet alatt állnak.
- A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játszanak a forrólevegős sütővel.
- Ez a forrólevegős sütő nem alkalmas külső időzítővel vagy külön távirányítóval történő működtetésre.
- Az elektromos hálózatról történő leállításhoz nyomja meg a vezérlőgombot KI állásba, majd húzza ki a csatlakozódugót a fali csatlakozóaljzatból.
- A forrólevegős sütőt **csak** a rendeltetési célnak megfelelően használja.
- Bármilyen szervizmunkát csak hivatalos szervizképviselő végezhet. Lépjen kapcsolatba a **Regionális ügyfélszolgálattal** (lásd a 18. oldalt).
- A tartozékok tisztítására vonatkozó utasításokat lásd az **Ápolás és karbantartás** című fejezetben (14. oldal)
- Nem alkalmas kereskedelmi célú felhasználásra. Csak háztartási használatra.

FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS KÖZBEN

- A **forrólevegős sütő** csak forró levegővel működik. **Soha** ne töltsön olajat vagy zsírt a kosarakba.
- **Soha ne** használja a forrólevegős sütőt kosarak nélkül.
- **Ne** tegyen túl nagy ételeket vagy fém eszközöket a forrólevegős sütőbe, mivel ezek tüzet okozhatnak vagy áramütés kockázatát jelentik.
- **Ne** töltse túl a kosarakat. A túl magasra halmozott ételek hozzáérhetnek a fűtőtekercsekhez, és tűzveszélyt okozhatnak.
- **Ne** érintse meg a tartozékokat (beleértve a sütőtálcákat is) forrólevegős sütés közben vagy közvetlenül utána.
- **Ne** tegyen papírt, kartont, nem hőálló műanyagot vagy hasonló anyagokat a forrólevegős sütőbe.
- **Soha ne** tegyen sütőpapírt vagy pergamenpapírt a forrólevegős sütőbe anélkül, hogy ne helyezne rá ételt. A levegő cirkulációja felemelheti a papírt, amely hozzáérhet a fűtőtekercsekhez.
- Ha a kosarakat fóliával béleli, győződjön meg arról, hogy a fólia nem érintkezik a fűtőelemekkel, ez ugyanis túlmelegedést és tűzveszélyt okozhat.
- **Mindig** használjon hőálló edényeket. Legyen rendkívül óvatos, ha nem fém vagy üveg edényeket használ.
- A tűzveszély csökkentése érdekében tartsa a forrólevegős sütőt gyúlékony anyagoktól (függönyök, terítők stb.) távol. Sima, stabil, hőálló felületen, hőforrásoktól vagy folyadékoktól távol használja.
- Azonnal kapcsolja ki és húzza ki a forrólevegős sütőt, ha sötét füstöt lát kiszállni a készülékből. A fehér füst normális, amit a melegedő zsír vagy a kifröccsenő étel okoz, de a sötét füst azt jelenti, hogy az étel ég, vagy a készülékben áramköri probléma áll fenn. Várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt kihúzza a kosarakat. Ha nem az odaégett étel okozta, lépjen kapcsolatba az **Regionális ügyfélszolgálattal** (lásd a 18. oldalt).
- A forrólevegős sütő kikapcsolásához érintse meg egyszer a ⏻ gombot. A kijelzőn **KÉSZENLÉT** jelenik meg, ⏻ narancssárga marad, és az összes többi gomb kikapcsol.
- Használat közben **ne** hagyja felügyelet nélkül a forrólevegős sütőt.
- Vékony, könnyű ételekhez **ne** használja az **AIR FRY** vagy a **PIRÍTÁS** főzési funkciókat. A levegő keringése felemelheti a papírt, ami hozzáérhet a fűtőtekercsekhez.

TÁPKÁBEL

- Kapcsolja ki a forrólevegős sütőt, mielőtt kihúzza a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- A kihúzáshoz fogja meg a csatlakozódugót, és húzza ki a csatlakozóaljzatból. **Soha ne** húzza ki a tápkábelnél fogva.
- **Ne** hagyja, hogy a tápkábel (vagy bármilyen más hosszabbító kábel) az asztal vagy a pult széle fölé lógjon, vagy forró felületekhez érjen.
- **Soha ne** használjon pult alatti csatlakozóaljzatot a forrólevegős sütő csatlakoztatására.
- Mindig földelt csatlakozóaljzatba csatlakoztassa. Semmilyen módon **ne** módosítsa a csatlakozódugót.
- A forrólevegős sütő **csak 220-240 V-os, 50/60 Hz-es** elektromos rendszerrel használható. **Ne** csatlakoztassa más típusú csatlakozóaljzathoz.
- Tartsa a forrólevegős sütőt és annak tápkábelét 8 évnél fiatalabb gyermekek elől elzárva.
- Ha a tápkábel megsérült, azt a VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. vállalatnak vagy hasonlóan képzett személyek kell kicserélnie az elektromos vagy tűzveszély elkerülése érdekében. Kérjük, lépjen kapcsolatba a **Regionális ügyfélszolgálattal** (lásd a 18. oldalt).

HOSSZABBÍTÓ KÁBELEK

- Hosszabb hosszabbító kábelek is kaphatók és használhatók, ha óvatosan kezelik őket. Hosszabb hosszabbító kábel használata esetén:
  - A hosszabbítókábel feltüntetett elektromos teljesítményének legalább meg kell egyeznie a forrólevegős sütő elektromos teljesítményével.
  - A kábelt úgy kell elhelyezni, hogy az ne lógjon be a pult vagy az asztallap fölé, ahol a gyermekek meghúzhatják vagy akaratlanul megbotolhatnak benne.
  - Ha a készülék földelt típusú, a kábelkészletnek vagy a hosszabbítónak földelt, háromeres kábelnek kell lennie.

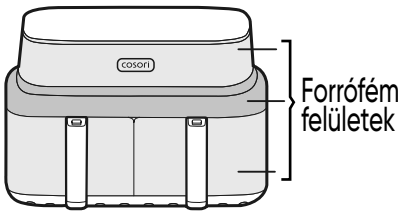
FIGYELMEZTETÉS: Bármilyen egyéb szervizmunkát csak hivatalos szervizképviselő végezhet.

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



FIGYELEM:
Forró felület.

HU



Ügyeljen rá, hogy az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg a forrólevegős sütő fémfelületeit, különösen a forró területeken, működés közben és 30 perccel a sütés befejezése után.



Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a terméket nem szabad háztartási hulladékként kidobni, és újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőhelyre kell szállítani. A megfelelő ártalmatlanítás és újrahasznosítás segíti a természeti erőforrások, az emberi egészség és a környezet védelmét.

A termék ártalmatlanításával és újrahasznosításával kapcsolatos további információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, a hulladékkezelőhöz vagy ahhoz az üzlethez, ahol ezt a terméket vásárolta.

Ez a termék RoHS-konform.

Ez a termék megfelel az egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról szóló 2011/65/EU irányelv előírásainak, valamint az egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról szóló 2012. évi rendeletnek és módosításainak.

ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

VeSync alkalmazás telepítése

Megjegyzés:

- *A VeSync alkalmazást folyamatosan fejlesztjük, és idővel változhat. Bármilyen eltérés esetén kövesse az alkalmazáson belüli utasításokat.*
- *Az alkalmazás futtatásához szükséges az eszköz, Wi-Fi vagy mobil adatkapcsolat, valamint iOS 15 vagy Android 8 (vagy magasabb) verzió. A szokásos adat- és üzenetküldési díjak merülhetnek fel. Regisztráció szükséges.*

1. A VeSync alkalmazás letöltéséhez szkennelje be a QR-kódot, vagy keresse a „VeSync" szót az Apple App Store® vagy a Google Play áruházban.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Megjegyzés: *Android™ felhasználók válasszák az „Allow" (Engedélyezés) lehetőséget a VeSync használatához.*

2. Nyissa meg a VeSync alkalmazást. Ha már rendelkezik fiókkal, érintse meg a **Log In (Bejelentkezés)** lehetőséget. Új fiók létrehozásához érintse meg a **Sign Up (Regisztráció)** lehetőséget.

Megjegyzés: *VeSync-fiókkal lehetővé teheti a családtagjai és a barátai számára az intelligens forrólevegős sütő vezérlését.*

3. Csatlakoztassa forrólevegős sütőjét a belépéshez párosítási üzemmód segítségével.
4. Érintse meg a **+** jelet és válassza ki az okos forrólevegős sütőjét.
5. Kövesse az alkalmazáson belüli utasításokat az okos forrólevegős sütő telepítéséhez.

Megjegyzés:

- *A nevet és az ikont bármikor megváltoztathatja, ha az okos forrólevegős sütő képernyőjére lép, és megérinti a ⚙ gombot.*

A WI-FI KAPCSOLAT MEGSZAKÍTÁSA

- A WI-FI kapcsolat megszakításához tartsa lenyomva a ⏻ gombot 15 másodpercig, amíg a Wi-Fi jelzés kikapcsol. Ez visszaállítja az okos forrólevegős sütő alapértelmezett beállításait, és leválasztja a VeSync alkalmazásról.
- Az újrakapcsolódáshoz kövesse az eszköz hozzáadására vonatkozó utasításokat a VeSync alkalmazásban.

A VeSync alkalmazás jellemzői

A VeSync alkalmazással a forrólevegős sütő további funkcióihoz férhet hozzá, beleértve az alábbiakban felsoroltakat.

TÁVIRÁNYÍTÓ

- Az okos forrólevegős sütő összes funkciója távolról vezérelhető, kivéve a sütés elindítását (az UL biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében).
- A sütés folyamata távolról is nyomon követhető.

ALKALMAZÁSON BELÜLI RECEPTEK

- A Cosori házi szakácsai által készített előre programozott receptek elérhetők az alkalmazásban. Ezek a receptek automatikusan beállítják az ajánlott időt és hőmérsékletet.
- Készítsen és mentsen egyéni recepteket.

Megjegyzés: *A VeSync alkalmazás folyamatosan frissül, és az alkalmazás funkciói bővülnek.*

HU

Ismerje meg forrólevegős sütőjét

Az Ön intelligens forrólevegős sütője egyenáramú motorokat használ, amelyek gyorsabban melegítik fel a forrólevegős sütőt, és pontos légáramlást, valamint a ventilátorsebesség változó szabályozást teszik lehetővé, így az ételek pontosan úgy készülnek el, ahogyan Ön szeretné.

Megjegyzés:

- ***Ne*** *próbálja kinyitni a forrólevegős sütő tetejét. Ez nem egy fedél.*
- *A kosár rozsdamentes acélból készült, tapadásmentes kerámiabevonattal.*

FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ ÁBRÁJA *[1.1. ÁBRA]*

1. Vezérlőpanel
2. Sütőtálcák
3. Szilikon ütközők
4. Kosárkioldó gomb
5. Kosárfogantyúk
6. Bal oldali kosár (L zóna)
7. Jobb oldali kosár (R zóna)
8. Fűtőegységek
9. Légkivezetés
10. Tápkábel

Kijelző ábrája

HU

Megjegyzés: *Amikor egy funkció vagy program használatához megérint egy gombot, a gomb kékre vált, hogy jelezze a kiválasztást.*

VEZÉRLŐPANEL *[1.2. ÁBRA]*

A. Hőmérséklet növelése/csökkentése
B. Idő növelés/csökkentése
C. Be/Ki
D. Start/Szünet
E. Bal zóna vagy Jobb zóna kiválasztása
F. Egységes sütés
G. SZINKRON sütés
H. Sütési funkciók

KIJELZŐ *[1.3. ÁBRA]*

I. Készenléti mód jelzőfény
J. Wi-Fi jelzőfény
K. Bal oldali kosár Főzési állapot
L. Bal oldali kosár Hőm/Idő
M. Bal oldali kosár Ventilátorsebesség (1–5)
N. Jobb oldali kosár Főzési állapot
O. Jobb oldali kosár Hőm/Idő
P. Jobb oldali kosár Ventilátorsebesség (1–5)

KIJELZŐ ÜZENETEK *[1.4. ÁBRA]*

a. Készenlét
b. Sütés
c. Szünet
d. Kész
e. Kosár eltávolítva

Első használat előtt

BEÁLLÍTÁS

1. Mielőtt elkezdené, vegye ki a forrólevegős sütőt a terméktáskából, és dobja ki a forrólevegős sütő összes csomagolását, beleértve az ideiglenes matricákat is. **Fontos:** *Vegye ki a kosarakat, és dobja ki a benne lévő összes csomagolóanyagot.* ***[2. ábra]***
2. Helyezze a forrólevegős sütőt egy stabil, vízszintes, hőálló felületre. Tartsa távol olyan területektől, amelyeket a forró levegő vagy gőz károsíthat (például falak vagy szekrények).

Megjegyzés:

- *A forrólevegős sütő mögött hagyjon legalább 13 cm/5 inch helyet.* ***[3. ábra]***
- *Hagyjon elég helyet a forrólevegős sütő előtt a kosarak eltávolításához.*

3. A kosarat és a sütőtálcákat alaposan mossa el mosogatógépben vagy tisztítsa meg karcmentes szivaccsal.

FIGYELEM:

- *A sütőtálcákon és a kosarak belsejében található kerámia bevonat élettartamának meghosszabbítása érdekében kíméletes kézi mosogatás ajánlott.*
- *Kerülje a súroló hatású tisztítószerek használatát a kosarak és a sütőtálcák esetében. Ezek megkarcolják vagy károsítják a felületüket.*
- *Ha a sütőtálcák vagy a kosarak bevonatán repedéseket vagy sérüléseket észlel, javasoljuk, hogy a teljesítmény fenntartása érdekében cserélje ki ezeket.*

4. Törölje át a forrólevegős sütő belsejét és külsejét egy enyhén nedves törlőkendővel. Szárítsa meg törlőkendővel.
5. Helyezze vissza a sütőtálcákat a kosarakba. Döntse meg a sütőtálcát, hogy először az egyik oldalát helyezze be, majd nyomja le a másik oldalát.
6. Tegye vissza a kosarakat a forrólevegős sütőbe.

PRÓBASÜTÉS

A próbasütés során megismerkedhet a forrólevegős sütővel, ellenőrizheti, hogy megfelelően működik-e, és közben megtisztíthatja az esetleges maradékoktól.

1. Győződjön meg arról, hogy a forrólevegős sütő kosarai üresek, majd dugja vissza a forrólevegős sütőt.
2. Érintse meg az **AIR FRY**, majd az **EGYSÉGES** gombot. A kijelzőn a "**195°C**" kijelzés jelenik meg. Állítsa be az időt 5 percre.
3. Érintse meg a ▶‖ lehetőséget a kezdéshez.
4. Amikor elkészült, a forrólevegős sütő sípolni fog, és a kijelzőn „**End (Vége)**" jelenik meg.
5. Nyomja meg a kosárkioldó gombot, és vegye ki a kosarakat. Hagyja a kosarakat 10-30 percig teljesen kihűlni.

Megjegyzés:

- *Óvatosan fordítsa meg a kosarakat sütés után, mert a forró sütőtálcák kieshetnek a készülékből és ez biztonsági kockázatot jelenthet.*
- ***Ne** csavarja le a sütő fogantyúját a kosárról.*

SZILIKON ÜTKÖZŐK

- A sütőtálcának 4, élelmiszerbiztonságilag megfelelő anyagból készült szilikondugója van. Ezek az ütközők rögzítik a tálcát a kosár alján.
- Amikor a sütőtálcákat behelyezi a kosárakba, döntse meg előbb az egyik oldalát, majd nyomja le a másik oldalát. ***[4. ábra]***
- Ha a sütőtálcákat helytelenül nyomja bele a kosárba, az sérülést okozhat.
- Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek **ne** játsszanak a szilikondugókkal és ne nyeljék le azokat.

HU

A forrólevegős sütő használata

Megjegyzés:
- ***Ne*** *tegyen semmit a forrólevegős sütő tetejére, hogy elkerülje az üveg vezérlőpanel sérülését.* ***[5. ábra]***
- *A forrólevegős sütő nem fritőz.* ***Ne*** *töltse fel a kosarakat olajjal, sütőzsírral vagy bármilyen folyadékkal.*
- *Amikor kiveszi a kosarakat a forrólevegős sütőből, ügyeljen a forró gőzre.*

SÜTÉSI FUNKCIÓK

A főzési funkció használata a főzés legegyszerűbb módja. Bizonyos ételek főzéséhez a funkciók előre be vannak állítva az ideális idővel, hőmérséklettel és ventilátorsebességgel. Az összes sütési funkció ideje és hőmérséklete beállítható.

Sütési funkció testreszabásához:

1. Válasszon ki egy funkciót, és a ∧ és ∨ gombokkal állítsa be az időt és a hőmérsékletet.
2. Tartsa lenyomva a ∧ vagy a ∨ gombot az idő vagy a hőmérséklet gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez.

Megjegyzés: *A ventilátor sebessége nem szabható testre.*

Az összes sütési funkció visszaállításához:

- Tartsa lenyomva a ⏻ gombot 15 másodpercig.

HU

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Funkció	Alapértelmezett hőmérséklet	Alapértelmezett idő	Hőmérséklet-tartomány	Időtartomány	Ventilátor-sebesség
AIR FRY (Air Fry)	195°C / 385°F	10 perc	120°–230°C / 250°–450°F	1–60 perc	5
ROAST (Pirítás)	220°C / 425°F	12 perc	175°–230°C / 350°–450°F	1–60 perc	5
GRILL (Roston Sütés)	230°C / 450°F	5 perc	200°–230°C / 390°–450°F	1–30 perc	5
REHEAT (Újramelegítés)	200°C / 390°F	5 perc	150°–220°C / 300°–425°F	1–60 perc	4
BAKE (Sütés)	165°C / 330°F	20 perc	80°–205°C / 180°–400°F	1–60 perc	3
DRY (Aszalás)	55°C / 135°F	6 óra	35°–95°C / 100°–200°F	15 perc–24 óra	2
PROOF (Kelesztés)	30°C / 90°F	60 perc	30°–45°C / 90°–110°F	15 perc–12 óra	1

Megjegyzés: *Az eredmények eltérőek lehetnek. Az összes sütési funkció ideje és hőmérséklete beállítható. Az alapértelmezett beállításokhoz való visszatéréshez tartsa lenyomva a kijelzőn a sütési funkció gombját.*

SÜTÉS EGY KOSÁRRAL

1. Helyezze a sütőtálcákat a kosarakba. A sütőtálca lehetővé teszi, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.
2. Érintse meg a ⏻ gombot, majd érintse meg a Ⓛ vagy a Ⓡ gombot a kosár kiválasztásához.
3. Válasszon ki egy sütési funkciót.

Megjegyzés: *A sütési funkciók bizonyos ételek sütéséhez ideális idővel és hőmérséklettel vannak beprogramozva.*

4. Opcionálisan állítsa be a hőmérsékletet és az időt a ∧ vagy a ∨ gomb megérintésével. Ezt bármikor megteheti a sütés során.

Megjegyzés: *Az idő vagy a hőmérséklet gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a ∧ vagy a ∨ gombot.*

5. Érintse meg a ▶‖ gombot a sütés megkezdéséhez.
6. A forrólevegős sütő 3 hangjelzést ad, amikor befejezte a sütést. A kijelzőn megjelenik a „**Vége**" üzenet.
7. Vegye ki a kosarat a forrólevegős sütőből, közben ügyeljen a forró gőzre. Használjon fogót vagy hőálló eszközt az ételek kosárból való kivételéhez.
8. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

FIGYELEM:

- *A forró sütőtálca a kosár megfordításakor kieshet.*
- *Győződjön meg róla, hogy a kosár sík felületen áll.*
- *Legyen óvatos a kosár alján összegyűlő forró zsír vagy olaj kezelése során. A fröccsenés elkerülése érdekében a kosár cseréje előtt engedje le az olajat.*

SÜTÉS KÉT KOSÁRRAL

Használja a forrólevegős sütő mindkét kosarát, hogy egyszerre többféle ételt főzhessen. A bal oldali kosár és a jobb oldali kosár egymástól függetlenül vezérelhető.

1. Helyezze a sütőtálcákat a kosarakba. A sütőtálca lehetővé teszi, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.
2. Érintse meg a ⏻ gombot, majd érintse meg a Ⓛ gombot a bal oldali kosár kiválasztásához.
3. Válasszon ki egy sütési funkciót.

Megjegyzés: *A sütési funkciók bizonyos ételek sütéséhez ideális idővel és hőmérséklettel vannak beprogramozva.*

4. Opcionálisan állítsa be a hőmérsékletet és az időt a ∧ vagy a ∨ gomb megérintésével. Ezt bármikor megteheti a sütés során.

Megjegyzés: *Az idő vagy a hőmérséklet gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a ∧ vagy a ∨ gombot.*

5. Ezután érintse meg a Ⓡ gombot a jobb oldali kosár kiválasztásához.
6. Válasszon ki egy sütési funkciót, és szükség esetén állítsa be a hőmérsékletet és az időt.
7. Érintse meg a ▶‖ gombot, hogy mindkét kosárral megkezdje a sütést.

Megjegyzés:

- *A sütés szüneteltetéséhez válassza a bal vagy jobb oldali kosár gombot, majd érintse meg a ▶‖ gombot.*
- *Ha sütés közben az egyik kosarat kiveszi, az adott oldal fűtése szünetel, a másik kosárban pedig a sütés folytatódik.*

8. A forrólevegős sütő 3 hangjelzést ad, amikor befejezte a sütést. A kijelzőn megjelenik a „**Vége**" üzenet.
9. Vegye ki a kosarakat a forrólevegős sütőből, közben ügyeljen a forró gőzre. Használjon fogót vagy hőálló eszközt az ételek kosaraiból való kivételéhez.
10. Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

FIGYELEM:

- *A forró sütőtálca a kosarak megfordításakor kieshet.*
- *Győződjön meg róla, hogy a kosarak sík felületen állnak.*
- *Legyen óvatos a kosarak alján összegyűlő forró zsír vagy olaj kezelése során. A fröccsenés elkerülése érdekében a kosarak cseréje előtt engedje le az olajat.*

(folyt.)

EGYSÉGES SÜTÉS

A Egységes sütés tükrözi a beállításokat a forrólevegős sütőben, így a bal oldali kosár és a jobb oldali kosár azonos idővel és hőmérsékleten süt. Ez lehetővé teszi, hogy egyszerre nagy mennyiséget főzzön.

1. Érintse meg a ⏻ gombot egy sütési funkció kiválasztásához.
2. Érintse meg az **EGYSÉGES** gombot.
3. Másik lehetőségként állítsa be az időt és a hőmérsékletet a ∧ és ∨ gombokkal.
4. Érintse meg a ▶‖ gombot, hogy mindkét kosárral megkezdje a forrólevegős sütést.

Megjegyzés: *Ha az egyik vagy mindkét kosár jelenleg süt, az Egységes sütés funkció nem fog működni.*

SZINKRON SÜTÉS

A sütés szinkronizálása funkció automatikusan szinkronizálja a két kosarat, hogy a sütés egyszerre fejeződjön be.

1. Érintse meg a ⏻ gombot, majd érintse meg a Ⓛ gombot a bal oldali kosár kiválasztásához.
2. Válasszon ki egy sütési funkciót, és szükség esetén módosítsa a beállításokat.
3. Ezután érintse meg a Ⓡ gombot a jobb oldali kosár kiválasztásához.
4. Válasszon ki egy sütési funkciót, és szükség esetén módosítsa a beállításokat.
5. Érintse meg a **SZINKRON** gombot.
6. A hosszabb sütési idővel rendelkező kosár megkezdi a sütést, míg a rövidebb sütési idővel rendelkező kosár kijelzőjén meg nem jelenik „**Tart**" felirat. Amint a két kosár fennmaradó ideje megegyezik, a várakozó kosár elkezd sütni.
7. Mindkét kosár egyszerre fejezi be a sütést.

SÜTÉS MEGSZÜNTETÉSE EGY KOSÁRBAN

Nyomja meg és tartsa lenyomva a Ⓛ vagy a Ⓡ gombot 3 másodpercig a sütés leállításához az adott kosárban.

SÜTÉSI TIPPEK

Túltöltés

Ha a kosarak túl vannak töltve, akkor az étel egyenetlenül sül meg.

Olaj használata

- Egy kis mennyiségű olaj hozzáadása az ételhez ropogósabbá teszi azt. Legfeljebb 30 ml/2 USA evőkanálnyi olajat használjon.
- Az olajspray-k kiválóan alkalmasak kis mennyiségű olaj egyenletes felhordására minden élelmiszerre.

Élelmiszer tippek

- Bármilyen fagyasztott élelmiszert vagy sütőben sütethető élelmiszert elkészíthet a forrólevegős sütőben.
- Sütemények, kézi piték vagy bármilyen töltelékes vagy tésztás étel készítéséhez helyezze az ételt hőálló edénybe, és így tegye be a kosarakba.
- A magas zsírtartalmú ételek forrólevegős sütésénél a zsír a sütőtálcák alatt gyűlnek össze. A sütés közbeni túlzott füst elkerülése érdekében sütés után öntse ki a zsiradékot.
- A folyékonyan pácolt ételek pácleve kifröccsenhet, és túlzott füstöt okozhat. Ezeket az ételeket a forrólevegős sütőbe behelyezés előtt törölje szárazra.
- Nézze meg a **Sütési táblázatot** a receptjéhez ideális sütési funkció kiválasztásához (10. oldal).

Sült krumpli

- A ropogósság érdekében 8–15 ml / ½–1 USA evőkanálnyi olajjal kenje meg.
- Ha nyers burgonyából készítenek sült krumplit, akkor sütés előtt 15 percig áztassa a nyers krumplit vízbe, hogy eltávolítsa belőle a keményítőt. Az olaj hozzáadása előtt törölközővel törölje szárazra a sütnivaló krumplit.
- A ropogósabb eredmény érdekében vágja kisebbre a nyers krumplit. Próbálja meg a sült krumplit 0,6 x 7,6 cm/¼ x 3 hüvelykes csíkokra vágni.

Megjegyzés: *További tippekért és receptekért nézze meg a VeSync alkalmazást és a Cosori weboldalát.*

Élelmiszerek ellenőrzése

- Az egymásra rakott kisméretű ételeket, például a pirított burgonyát, a sült krumplit vagy a csirkehúst általában meg kell rázni.
- A nagyobb húsdarabokat, például a steakeket és a karajokat érdemes megfordítani az egyenletes barnulás érdekében.
- Az olyan sütött ételek, mint a sütemények és muffinok félidőben történő ellenőrzése segíthet elkerülni a túl- vagy alulsütést.

TOVÁBBI FUNKCIÓK

Váltás hőmérsékleti mértékegységek között

- Tartsa lenyomva a **TEMP** ∧ és a ∨ gombokat 3 másodpercig.
- A hőmérséklet mértékegysége Celsiusról Fahrenheitre változik.
- Ismételje meg, hogy visszaváltson Celsiusra.

Szüneteltetés

- Érintse meg a ▶‖ gombot a sütés szüneteltetéséhez kétkosaras vagy egykosaras sütés során. Az egyik kosár szüneteltetéséhez a kétkosaras sütés során válassza ki a szüneteltetni kívánt kosarat, majd koppintson a ▶‖ gombra. Szüneteltetés esetén a forrólevegős sütő leállítja a fűtést és a ▶‖ villogni fog.
- 9 perc inaktivitás után a forrólevegős sütő kikapcsol.
- Ez a funkció lehetővé teszi a főzési megszakítását anélkül, hogy a kosarat kivenné a forrólevegős sütőből.
- Ha sütés közben az egyik kosarat kiveszi, az adott oldal fűtése szünetel, a másik kosárban pedig a sütés folytatódik.

FŐZÉS AUTOMATIKUS FOLYTATÁSA

- Ha kihúzza a készülékből a kosarat, akkor a forrólevegős sütő automatikusan megszakítja a sütést az adott kosárnál. A kijelzőn megjelenik a "**- - - -**" kijelzés.
- Amikor visszahelyezi a sütőkosarat, a forrólevegős sütő automatikusan folytatja a sütést a korábbi beállítások alapján.

AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS

Ha a készülék be van kapcsolva, szünetel, a kosár ki van véve, vagy a főzés befejeződött, a kijelző 9 perc inaktivitás után automatikusan kikapcsol.

Ha a következő módok a megadott ideig inaktívak, a készülék „kikapcsolt" módba lép, ha nincs csatlakoztatva a hálózatra.(perc)		
Készülék bekapcsolva	Minden főzési funkció befejeződött	Előmelegítés vagy szüneteltetés
19	19	19

AUTOMATIKUS KÉSZENLÉT

Ha a készülék be van kapcsolva, szünetel, a kosár ki van véve, vagy a főzés befejeződött, a kijelző 9 perc inaktivitás után automatikusan kikapcsol.

Ha a következő mód a megadott ideig inaktív, a készülék Hálózati készenléti módba lép, ha a hálózatra van csatlakoztatva.(perc)		
Készülék bekapcsolva	Minden főzési funkció befejeződött	Előmelegítés vagy szüneteltetés
19	19	19

Ápolás és karbantartás

Megjegyzés: *Minden* *használat után tisztítsa meg a forrólevegős sütő kosarait és sütőtálcáit.*

1. Kapcsolja ki és húzza ki a forrólevegős sütőt. Tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni. A gyorsabb lehűlés érdekében húzza ki a kosarakat.
2. A kosarak és a sütőtálcák mosogatógépben moshatók. A kosarat és a sütőtálcát elmoshatja nem dörzsölő szivaccsal, forró vízzel és enyhe mosószerrel is.
3. Rozsdamentes acél ház:

   a. Törölje át a forrólevegős sütő külső felületét mikroszálas ruhával vagy rozsdamentes acélhoz gyártott polírozó ruhával, hogy eltávolítsa az ujjlenyomatokat vagy foltokat.
   b. Anyaghibák vagy a mattulás esetén használjon rozsdamentes acélhoz gyártott tisztítószert puha, nedves ruhával. A legjobb eredmény érdekében finoman dörzsölje végig a fémszemcsék mentén.

Megjegyzés: *Ne* *használjon a forrólevegős sütőn polírozószert, fehérítőt, acélgyapotot, dörzsölő szivacsot és vegyszert, illetve a kereskedelemben kapható sütőtisztító szereket.*

FIGYELEM: *A morzsalapon és a sütő belsejében található kerámia bevonat élettartamának meghosszabbítása érdekében kíméletes kézi mosogatás ajánlott.*

- *Kerülje a fémeszközök és a súroló hatású tisztítószerek használatát a kosarak és a sütőtálcák esetében. Ezek megkarcolják vagy károsítják a felületüket*
- *Kerülje a kosarak és a sütőtálcák leejtését, valamint más kemény tárgyakkal való ütődését vagy ütközését. Ez károsíthatja a bevonatot.*
- *Ha a morzsalap vagy a sütőtálca tapadásmentes bevonatán repedéseket vagy sérüléseket észlel, javasoljuk, hogy a teljesítmény fenntartása érdekében cserélje ki ezeket.*

4. Makacs zsiradékhoz:

   a. Egy kis tálban keverjen össze 30 g / 2 USA evőkanálnyi szódabikarbónát és 15 ml / 1 USA evőkanálnyi vizet, hogy kenhető pasztát kapjon.
   b. Szivaccsal kenje a pasztát a kosarakra és a sütőtálcákra, majd dörzsölje le. Öblítés előtt hagyja a kosarakat és a sütőtálcákat 15 percig állni.
   c. Használat előtt szappannal és vízzel mossa ki a kosarakat.

5. Tisztítsa meg a forrólevegős sütő belsejét enyhén nedves, nem dörzsölő szivaccsal vagy ruhával. **Ne** merítse vízbe. Szükség esetén tisztítsa meg a fűtőtekercset az ételmaradékok eltávolításához. ***[6. ábra]***
6. Használat előtt szárítsa meg.

Megjegyzés: *A forrólevegős sütő bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy a fűtőtekercs teljesen száraz.*

TARTOZÉKOK

A forrólevegős sütőhöz kiegészítő és csere tartozékok is kaphatók. További információért forduljon a **Regionális ügyfélszolgálathoz** (lásd a 18. oldalt).

Hibaelhárítás

Hiba	Lehetséges megoldás
A forrólevegős sütő nem kapcsol be.	Ellenőrizze, hogy a forrólevegős sütő be van-e dugva.
	Helyezze vissza a kosarakat biztonságosan a forrólevegős sütőbe.
Az étel nem sült meg teljesen.	Helyezze a kisebb adagokat a kosarakba. Ha a kosarakat túlságosan tele rakja, az étel nem sül meg eléggé.
	Növelje a sütési hőmérsékletet vagy időt.
Forrólevegős sütés után az étel nem ropogós.	Az ételek ropogósabbak leszek, ha kis mennyiségű olajat permetez vagy ken rájuk (lásd: **Sütési tippek**, 12. oldal).
A sült krumpli nem sült meg megfelelően.	Lásd: **Sült krumpli** (12. oldal).
A kosarak nem csúsznak biztonságosan a forrólevegős sütőbe.	Győződjön meg arról, hogy a kosarak nincsenek túltöltve élelmiszerrel.
Fehér füst vagy gőz jön ki a forrólevegős sütőből.	A forrólevegős sütőből az első használatkor vagy sütés közben fehér füst vagy gőz távozik. Ez normális jelenség.
	Győződjön meg arról, hogy a kosarak és a forrólevegős sütő belsejét megfelelően megtisztították, és az nem zsíros.
	Zsíros ételek sütésénél az olaj összegyűlik a sütőtálcák alatt. Ilyenkor az olaj lecsepegése miatt fehér füst keletkezik és a kosarak a szokásosnál forróbb lehetnek. Ez normális jelenség, és nem befolyásolja a sütést. Óvatosan kezelje a kosarakat.
Sötét füst jön ki a forrólevegős sütőből.	Azonnal húzza ki a forrólevegős sütőt a csatlakozóaljzatból. A sötét füst azt jelenti, hogy az élelmiszer ég, vagy áramköri probléma áll fenn. Várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt kihúzza a kosarakat. Ha nem az odaégett étel okozta, lépjen kapcsolatba az **Regionális ügyfélszolgálattal** (lásd a 18. oldalt).
A kijelzőn az "E01/E24" hibakód jelenik meg.	Nyitott áramkör van a hőmérséklet-ellenőrzőn. Lépjen kapcsolatba a **Regionális ügyfélszolgálattal** (lásd a 18. oldalt).
A kijelzőn az „E02/E25" hibakód jelenik meg.	Rövidre zárt áramkör van a hőmérséklet-ellenőrzőn. Lépjen kapcsolatba a **Regionális ügyfélszolgálattal** (lásd a 18. oldalt).
A kijelzőn az "E03/E28" hibakód jelenik meg.	A forrólevegős sütő túlmelegedés elleni védelme aktiválódott. Kapcsolja ki és húzza ki a forrólevegős sütőt, és hagyja teljesen kihűlni. Ha a kijelzőn az „**E03/E28**" látható, lépjen kapcsolatba a **Regionális ügyfélszolgálattal** (lásd a 18. oldalt).
A kijelzőn az „E12/E30" hibakód jelenik meg.	Az egyenáramú motor meghibásodott. Lépjen kapcsolatba a **Regionális ügyfélszolgálattal** (lásd a 18. oldalt).

Ha az ön problémája nem szerepel a listán, kérjük, forduljon a **Regionális ügyfélszolgálathoz** (lásd a 18. oldalt).

Megfelelőségi nyilatkozat

A VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel a 2014/53/EU irányelv alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek, a UK Rádióberendezésekről szóló szabályozások 2017-nek, valamint az összes többi vonatkozó uniós és brit irányelv követelményeinek. A teljes megfelelőségi nyilatkozat a következő címen érhető el: https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc.

Ezt a berendezést úgy kell felszerelni és működtetni, hogy a készülék és az Ön teste között legalább 20 cm távolság legyen. Ezt a készüléket nem szabad más rádióantennával vagy jeladóval együtt elhelyezni vagy együtt üzemeltetni.

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

Elismerések

A Google, az Android és a Google Play a Google LLC védjegyei.

Az App Store® az Apple Inc. védjegye.

A Wi-Fi a Wi-Fi Alliance® bejegyzett védjegye.

Az iOS a Cisco Systems, Inc. és/vagy kapcsolt vállalkozásai bejegyzett védjegye az Egyesült Államokban és egyes más országokban.

A Bluetooth® szóvédjegy és logók a Bluetooth SIG, Inc. tulajdonában levő bejegyzett védjegyek és az ilyen jegyeket a VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. licenc alapján használja. Az egyéb említett védjegyek és logók a megfelelő tulajdonosok tulajdonát képezik.

COSORI korlátozott termékszavatosság

HU

Terméknév	Cosori ICONIC™ Dual 8,6 L intelligens forrólevegős sütő
Modell	CAF-SE901S-CEU
A saját hivatkozása érdekében javasoljuk, hogy rögzítse a rendelésazonosítóját és a vásárlás dátumát.	
Rendelésazonosító	
Vásárlás dátuma	

A „VESYNC" az itt használt kereskedelmi név a jótállásszolgáltatók számára. Az Egyesült Államokban közvetlenül értékesített termékek esetében a garanciát az AROVAST CORPORATION nyújtja. Az Európai Unióban közvetlenül értékesített termékek esetében a garanciát az ETEKCITY GMBH nyújtja. A „VESYNC" csak hivatkozási célt szolgál, és nem módosítja vagy bővíti egyik jogalany területi jótállási kötelezettségeit sem.

Öt (5) év* korlátozott fogyasztói termékszavatosság a COSORI ICONIC forrólevegős sütőhöz

A VESYNC garantálja, hogy a forrólevegős sütő **alapegysége** az eredeti vásárlástól számított öt (5) évig mentes az anyag- és gyártási hibáktól. Az alapegység **nem tartalmazza a kosarakat, a sütőtálcákat és a szilikon lábakat.** Ez a jótállás csak az eredeti vásárlás helye szerinti régióban érvényes, és csak akkor, ha a terméket megfelelően, a mellékelt utasításokat betartva használják.
***Ez a jótállás nem érinti az Ön régiójában alkalmazandó fogyasztóvédelmi törvények szerinti törvényes jogokat, és amennyiben szükséges, a jótállási időszak az ilyen törvényeknek megfelelően meghosszabbodik.**

Az Ön korlátozott jótállásának előnyei

A fent említett jótállási időszak alatt a VESYNC saját belátása szerint (i) visszatérítheti a vételárat, (ii) kijavíthatja az anyag- vagy gyártási hibákat, vagy (iii) kicserélheti a terméket egy azonos vagy nagyobb értékű termékre.

Kikre vonatkozik a jótállás?

Ez a jótállás csak az eredeti vásárlóra vonatkozik, és nem ruházható át a későbbi tulajdonosokra, még akkor sem, ha a terméket a jótállási időszak alatt továbbértékesítik. A jótállás igénybevételéhez az eredeti vásárlónak igazolnia kell a hibát és a vásárlás dátumát. **Legyen tisztában a nem feljogosított kereskedőkkel vagy eladókkal.**

Ez a jótállás nem vonatkozik a nem feljogosított eladótól vásárolt termékekre. Kizárólag a VESYNC minőségi szabványait követő hivatalos kereskedőktől történő vásárlásra vonatkozik. A nem feljogosított eladók termékei lehet, hogy hamisítottak, használtak, hibásak vagy nem alkalmasak az Ön országában való használatra. A hitelesség és a jótállásra való jogosultság biztosítása érdekében csak a VESYNC-től vagy annak hivatalos kereskedőitől vásároljon.
Ha bizonytalan egy eladót illetően, vagy úgy gondolja, hogy jogosulatlan forrásból vásárolt, kérjük, forduljon a Regionális ügyfélszolgálathoz.

Mire nem terjed ki a jótállás?

- **A kosarakra, a sütőtálcákra és a szilikon lábakra az ICONIC forrólevegős sütő eredeti vásárlásától számított egy (1) év korlátozott fogyasztói termékszavatosság vonatkozik.**
- Normális elhasználódásra, beleértve az idővel természetesen elhasználódó alkatrészeket is.
- Megváltoztatott vagy olvashatatlan vásárlási bizonylatra.
- Megváltoztatott, eltávolított vagy olvashatatlan modellszámokra, sorozatszámokra vagy gyártási dátumkódokra.
- Az eredeti állapotukhoz képest módosított termékekre.
- A használati útmutató utasításainak be nem tartásából eredő sérülésekre.
- Nem jóváhagyott tartozékok vagy perifériák használata által okozott sérülésekre.
- Balesetből, helytelen használatból, visszaélésből vagy nem megfelelő karbantartásból eredő sérülésekre.
- A nem a VESYNC által elvégzett, valamint nem feljogosított szolgáltatók vagy bárki más által végzett javításokra vagy szolgáltatásokra.
- Kereskedelmi, bérleti vagy nem rendeltetésszerű használatból eredő károkra.
- Állatok, villámcsapás, rendellenes feszültség, tűz, természeti katasztrófák, szállítás vagy a mosogatógép túlzott használata által okozott károkra.
- Bármilyen véletlen vagy következményes kár, beleértve a közvetett károkat is, a használat ideiglenes elvesztését vagy a kapcsolódó azonnali kiadásokat.
- A termék eredeti árát meghaladó károk vagy hibák.

Korlátozott jótállási szolgáltatás igénylése 5 egyszerű lépésben:

1. Ellenőrizze, hogy a termék még a jótállási időszakon belül van-e.
2. Legyen Önnél a számla, a rendelésazonosító vagy a vásárlást igazoló bizonylat másolata.
3. Tartsa meg a terméket – NE ártalmatlanítsa, mielőtt kapcsolatba lépne velünk.
4. Vegye fel a kapcsolatot az eredeti vásárlás régiója szerint illetékes regionális ügyfélszolgálattal.
5. Ha a kérelmet jóváhagyták, küldje vissza a terméket a számla másolatával és a rendelésazonosítóval együtt. A garanciális szolgáltatás csak az eredeti vásárlás helye szerinti régióban érhető el, és régiónként eltérő lehet.

Egyedüli és kizárólagos jogorvoslat.

EZ A KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁS A VESYNC KIZÁRÓLAGOS FELELŐSSÉGE ÉS AZ ÖN EGYETLEN MEGOLDÁSA A TERMÉKKEL KAPCSOLATOS PROBLÉMÁK VAGY SZAVATOSSÁGI IGÉNYEK ESETÉN. MINDEN MÁS JÓTÁLLÁS HELYÉBE LÉP. A VESYNC EGYETLEN ALKALMAZOTTJA VAGY EGYETLEN MÁS FÉL SEM JOGOSULT AZ ITT LEÍRTAKON TÚL TOVÁBBI JÓTÁLLÁST VÁLLALNI.

Korlátozott jótállás kizárása.

A JELEN SZABÁLYZATBAN FOGLALT GARANCIÁK KIVÉTELÉVEL, A VESYNC TERMÉKEK „AHOGYAN VAN" ÁLLAPOTBAN KERÜLNEK ÉRTÉKESÍTÉSRE, TÖRVÉNY ÁLTAL MEGENGEDETT LEGTELJESEBB MÉRTÉKBEN. A VESYNC KIZÁR MINDEN EGYÉB, AKÁR KIFEJEZETT, AKÁR HALLGATÓLAGOS JÓTÁLLÁST, BELEÉRTVE, DE NEM KIZÁRÓLAGOSAN AZ ELADHATÓSÁGRA, A JOGSÉRTÉSMENTESSÉGRE ÉS A MEGHATÁROZOTT CÉLRA VALÓ ALKALMASSÁGRA VONATKOZÓ JÓTÁLLÁST.

A FELELŐSSÉG KORLÁTOZÁSA.

A TÖRVÉNY ÁLTAL MEGENGEDETT LEGTELJESEBB MÉRTÉKBEN A VESYNC, ANNAK KAPCSOLT VÁLLALKOZÁSAI, VALAMINT AZOK ALKALMAZOTTAI, ÜGYNÖKEI VAGY IGAZGATÓI NEM FELELNEK A KÖVETKEZŐKÉRT:

(A) A TERMÉK VÉTELÁRÁT MEGHALADÓ KÁROK, VAGY
(B) A KÖZVETETT, KÜLÖNLEGES, ESETLEGES, KÖVETKEZMÉNYES VAGY BÜNTETŐ JELLEGŰ KÁROKÉRT, MÉG AKKOR SEM, HA A VESYNC TISZTÁBAN VOLT AZ ILYEN KÁROK BEKÖVETKEZÉSÉNEK LEHETŐSÉGÉVEL.

A VESYNC FELELŐSSÉGE SOHA NEM HALADJA MEG AZ ÖN ÁLTAL A HIBÁS TERMÉKÉRT KIFIZETETT ÖSSZEGET, ÉS A VESYNC NEM FELELŐS SEMMILYEN KÖZVETLEN VAGY KÖZVETETT KÖVETKEZMÉNYES, VÉLETLEN, KÜLÖNLEGES VAGY BÜNTETŐ JELLEGŰ KÁRÉRT.

A JELEN GARANCIÁBAN FOGLALTAK KIVÉTELÉVEL A VESYNC NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET A TERMÉKEK CSERÉJÉVEL VAGY JAVÍTÁSÁVAL KAPCSOLATOS KÖLTSÉGEKÉRT, IDEÉRTVE A MUNKADÍJAT, A TERMÉK BESZERELÉSÉT VAGY ELTÁVOLÍTÁSÁT.

AZ ÖNT MEGILLETŐ EGYÉB JOGOK

EGYES JOGHATÓSÁGOK NEM ENGEDÉLYEZIK (1) A HALLGATÓLAGOS SZAVATOSSÁG KIZÁRÁSÁT, (2) A HALLGATÓLAGOS SZAVATOSSÁG IDŐTARTAMÁNAK KORLÁTOZÁSÁT, VAGY (3) A VÉLETLEN VAGY KÖVETKEZMÉNYES KÁROK KIZÁRÁSÁT VAGY KORLÁTOZÁSÁT. EZEKBEN AZ ESETEKBEN A JELEN SZABÁLYZATBAN SZEREPLŐ KIZÁRÓ NYILATKOZATOK NEM FELTÉTLENÜL VONATKOZNAK ÖNRE. ÖN CSAK AZ ALKALMAZANDÓ JOG ÁLTAL MEGKÖVETELT HALLGATÓLAGOS SZAVATOSSÁGGAL RENDELKEZIK.
A SZAVATOSSÁGI, FELELŐSSÉGI ÉS JOGORVOSLATI KORLÁTOZÁSOK A TÖRVÉNY ÁLTAL MEGENGEDETT LEGTELJESEBB MÉRTÉKBEN ALKALMAZANDÓK.
EZ A KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁS MEGHATÁROZOTT JOGOKAT BIZTOSÍT, DE AZ ÖN JOGHATÓSÁGÁTÓL FÜGGŐEN ÖNNEK TOVÁBBI JOGAI IS LEHETNEK. KÉRJÜK, OLVASSA EL A HELYI TÖRVÉNYEKET, HOGY TELJES MÉRTÉKBEN TISZTÁBAN LEGYEN A JOGAIVAL.

CSAK KALIFORNIAI (USA) LAKOSOK SZÁMÁRA:

A jótállási időszak a szállítás vagy átvétel eredeti időpontjában kezdődik.

A JELEN IRÁNYELV MÓDOSÍTÁSAI

A jelen jótállás feltételei és elérhetősége bármikor frissíthető, de a módosítások nem vonatkoznak a korábbi igényekre.

HU

Regionális ügyfélszolgálat

Ha bármilyen kérdése vagy aggálya van az új termékével kapcsolatban, kérjük, forduljon Regionális ügyfélszolgálati csapatunkhoz.

Régió	E-mail*
Egyesült Államok	support@cosori.com
Egyesült Királyság	support.uk@cosori.com
Franciaország	support.fr@cosori.com
Németország	support.de@cosori.com
Olaszország	support.it@cosori.com
Spanyolország	support.es@cosori.com
Európa (általánosan)	support.eu@cosori.com
EU kiskereskedelem	support.europe@cosori.com

**Kérjük, készítse elő a számláját és a rendelésazonosítóját, mielőtt kapcsolatba lép a Regionális ügyfélszolgálattal.*

Arovast Corporation

Irodai cím: 1775 Flight Way, Suite 150, Tustin, CA 92782, USA

Etekcity GmbH

Irodai cím: 3rd Floor, Niederkasseler Lohweg 189, 40547 Düsseldorf, Németország

Hozzáférés az adatokhoz az EU-ban

Amikor a VeSync alkalmazást használja a termék csatlakoztatására, az alkalmazás adatokat generálhat. Szükség esetén ezekhez az adatokhoz hozzáférhet, lekérdezheti vagy törölheti azokat. További részletekért kérjük, látogasson el a következő weboldalra:



Obsah

Obsah balení	1
Důležitá bezpečnostní opatření a varování	2
Nastavení aplikace VeSync	7
Seznámení s vaší inteligentní horkovzdušnou fritézou	8
Před prvním použitím	9
Používání inteligentní horkovzdušné fritézy	10
Odstraňování problémů	15
Omezená záruka na výrobek společnosti COSORI	16
Regionální zákaznická podpora	18

Obsah balení

1× Cosori ICONIC™ Dual – inteligentní horkovzdušná fritéza o objemu 8,6 l
2× fritovací talíř
1× návod k obsluze
1× stručná příručka
1× kniha s recepty

Technické parametry

Model	CAF-SE901S-CEU
Napájecí zdroj	220–240 V AC, 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	2 700 W
Objem	8,6 l (odpovídá 3–6 osobám)
Rozsah teploty	30–230 °C
Časový rozsah	1 min až 24 h
Rozměry (včetně rukojeti, d × š × v)	40,2 × 44,0 × 29,5 cm
Rozměry (bez rukojeti, d × š × v)	32,5 × 44,0 × 29,5 cm
Hmotnost	9,8 kg
Spotřeba energie v režimu vypnuto	< 0,5 W
Spotřeba energie v síťovém pohotovostním režimu	< 2,0 W
Frekvenční rozsah sítě Wi-Fi	2 412–2 472 MHz < 20 dBm (E.I.R.P.)
Frekvenční rozsah technologie Bluetooth	2 402–2 480 MHz < 10 dBm (E.I.R.P.)

CZ

TYTO POKYNY SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE!

Důležitá bezpečnostní opatření a varování

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

HLAVNÍ BEZPEČNOSTNÍ BODY

POZOR HORKÉ: Po skončení přípravy pokrmu se po dobu 30 minut **nedotýkejte** vnějšího povrchu horkovzdušné fritézy, protože může být horký.

- **Nedotýkejte se** horkých povrchů. Používejte rukojeti.
- Při otáčení košů po přípravě pokrmů buďte opatrní, protože horké fritovací talíře mohou vypadnout a vytvořit bezpečnostní riziko.
- Fritovací talíř pevně vložte do koše, tím snížíte riziko jeho vypadnutí.
- **Nezakrývejte** žádné ventilační otvory. Otvory odchází horká pára. Mějte ruce a obličej daleko od otvorů.
- Horké jídlo **vždy** opatrně vyjímejte pomocí kleští.

OBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, **neponořujte kryt, šňůru ani zástrčku horkovzdušné fritézy** do vody nebo kapaliny.
- Pokud je přístroj používán v blízkosti dětí, je nezbytný bezprostřední dohled. Pokud spotřebič nepoužíváte a před čištěním spotřebič odpojte. Před nasazováním nebo sundáváním dílů nechte přístroj vychladnout.
- Spotřebič **neobsluhujte**, jestliže je poškozen jeho kabel nebo zástrčka, pokud nefunguje správně nebo byl jakýmkoli způsobem poškozen. Spotřebič vraťte do nejbližšího autorizovaného servisu, kde lze provést kontrolu, opravu nebo seřízení. Kontaktujte **regionální zákaznickou podporu** (viz strana 18).
- **Nepoužívejte** horkovzdušnou fritézu, pokud je poškozená, nefunguje nebo pokud je poškozen kabel nebo

zástrčka. Kontaktujte **regionální zákaznickou podporu** (viz strana 18).
- Použití příslušenství není společností Cosori doporučeno a může způsobit zranění.
- **Nepoužívejte** v exteriérech.
- Horkovzdušnou fritézu ani její části **nepokládejte** na sporák, do blízkosti plynových nebo elektrických hořáků ani do rozehřáté trouby.
- Při vyjímání košů a fritovacích talířů nebo likvidaci horkého tuku postupujte velmi opatrně.
- Fritovací talíře a koše **vždy** po vyjmutí z horkovzdušné fritézy položte na žáruvzdorný povrch.
- **Nečistěte** kovovými drátěnkami. Kovové části se mohou odlomit a dotknout se elektrických součástí, což může způsobit úraz elektrickým proudem.
- Na horkovzdušnou fritézu **nic nepokládejte**. Uvnitř horkovzdušné fritézy nic **neskladujte**.
- Tuto horkovzdušnou fritézu smí používat děti od 8 let a starší, osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání horkovzdušné fritézy a porozuměly nebezpečím spojeným s jejím používáním.
- **Nedovolte** dětem čistit nebo provádět údržbu horkovzdušné fritézy, pokud nejsou starší než 8 let a pod dohledem.
- Děti by měly být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s horkovzdušnou fritézou nebudou hrát.
- Horkovzdušná fritéza není určena k tomu, aby pracovala s externími spínacími hodinami nebo samostatným systémem dálkového řízení.
- Chcete-li provést odpojení, přepněte libovolný ovládací prvek do polohy „vypnuto" a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Horkovzdušnou fritézu **nepoužívejte** k jinému než zamýšlenému účelu.
- Veškerý servis by měl provádět autorizovaný zástupce servisu, kontaktujte **regionální zákaznickou podporu** (viz strana 18).
- Pokyny k čištění příslušenství naleznete v části **Péče a údržba** (strana 14)
- Není určeno ke komerčnímu použití. Pouze k použití v domácnosti.

PŘI HORKOVZDUŠNÉM FRITOVÁNÍ

- Horkovzdušná fritéza pracuje **pouze** s horkým vzduchem. Koše **nikdy** nenaplňujte olejem nebo tukem.
- Horkovzdušnou fritézu **nikdy** nepoužívejte bez vložených košů.
- Do horkovzdušné fritézy **nedávejte** příliš velké potraviny nebo kovové nádobí, protože by mohlo dojít k požáru nebo úrazu elektrickým proudem.
- Koše **nepřeplňujte**. Nahromaděné množství potravin se může dotknout topných spirál a způsobit nebezpečí požáru.
- Během horkovzdušného fritování ani bezprostředně po něm se **nedotýkejte** příslušenství (včetně fritovacích talířů).
- Do horkovzdušné fritézy **nedávejte** papír, karton, nežáruvzdorný plast ani podobné materiály.
- Do horkovzdušné fritézy **nikdy** nedávejte pečicí nebo pergamenový papír, aniž byste na něj dali potraviny. Cirkulace vzduchu může způsobit, že papír zvedne a dotkne topných spirál.
- Pokud jsou koše vyloženy hliníkovou fólií, dbejte na to, aby se nedotýkaly topných těles, protože to může způsobit přehřátí a nebezpečí požáru.
- **Vždy** používejte žáruvzdorné nádoby. Buďte velmi opatrní při používání nádob, které nejsou z kovu nebo skla.
- Abyste snížili riziko požáru, udržujte horkovzdušnou fritézu mimo dosah hořlavých materiálů (závěsy, ubrusy atd.). Používejte na rovném, stabilním, žáruvzdorném povrchu mimo zdroje horka nebo kapalin.
- Pokud z horkovzdušné fritézy vidíte vycházet tmavý kouř, okamžitě ji vypněte a odpojte. Bílý kouř je normální, je způsoben zahříváním tuku nebo stříkáním potravin, ale tmavý kouř znamená, že jídlo hoří nebo je problém s obvodem. Před vytažením košů počkejte, až kouř zmizí. Pokud příčinou nebylo spálené jídlo, kontaktujte **regionální zákaznickou podporu** (viz strana 18).
- Horkovzdušnou fritézu vypnete jedním klepnutím na tlačítko ⏻. Na displeji se zobrazí hlášení **POHOTOVOSTNÍ REŽIM**, tlačítko ⏻ zůstane oranžově svítit a všechna ostatní tlačítka zhasnou.
- Během používání **nenechávejte** horkovzdušnou fritézu bez dozoru.
- **Nepoužívejte** funkce přípravy **FRITOVÁNÍ** nebo **RESTOVÁNÍ** pro tenké a lehké potraviny. Cirkulace vzduchu může způsobit, že se jídlo zvedne a dotkne topných spirál.

NAPÁJENÍ A KABEL

- Před vytažením zástrčky ze zásuvky horkovzdušnou fritézu vypněte.
- Pro odpojení uchopte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky. **Nikdy** netahejte za napájecí kabel.
- Napájecí kabel (ani prodlužovací kabel) **nenechávejte** viset přes hranu stolu nebo kuchyňské linky a zamezte kontaktu s horkými povrchy.
- Při připojování horkovzdušné fritézy **nikdy** nepoužívejte zásuvku pod kuchyňskou linkou.
- Vždy ji zapojujte do uzemněné elektrické zásuvky. Zástrčku **nijak** neupravujte.
- Horkovzdušná fritéza by měla být používána **pouze** s elektrickými systémy **220–240 V, 50/60 Hz**. **Nezapojujte** zástrčku do jiného typu zásuvky.
- Horkovzdušnou fritézu a její kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn společností VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí úrazu elektrickým proudem nebo požáru. Kontaktujte **regionální zákaznickou podporu** (viz strana 18).

PRODLUŽOVACÍ KABELY

- K dispozici jsou delší prodlužovací kabely. Mohou být použity, pokud na ně při používání dáváte pozor. Pokud používáte delší prodlužovací kabel:
  - Uvedené elektrické údaje prodlužovacího kabelu musí přinejmenším odpovídat elektrickým údajům horkovzdušné fritézy.
  - Kabel musí být umístěn tak, aby nevisel přes horní hranu linky nebo stolu, kde by za něj mohly nechtěně zatáhnout nebo o něj zakopnout děti.
  - Pokud je spotřebič uzemněn, sada kabelů nebo prodlužovací kabel by měl být 3žilový kabel s uzemněním.

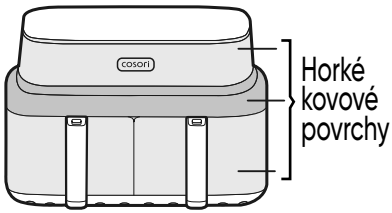
VAROVÁNÍ: Veškerý další servis by měl provádět autorizovaný zástupce servisu.

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



UPOZORNĚNÍ:

Horký povrch.



Během provozu a 30 minut po dokončení přípravy pokrmů se nedotýkejte kovových povrchů horkovzdušné fritézy, zejména horkých částí, aby nedošlo k popálení.



Tento symbol znamená, že výrobek nesmí být zlikvidován jako domácí odpad a měl by být donesen do příslušného sběrného dvora k recyklaci. Správná likvidace a recyklace pomáhá chránit přírodní zdroje, lidské zdraví a životní prostředí.

Další informace o likvidaci a recyklaci výrobku získáte u místní samosprávy, u služby likvidace odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Tento výrobek je ve shodě se směrnicí RoHS.

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

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

Nastavení aplikace VeSync

Poznámka:
- *Aplikace VeSync je neustále vylepšována a může se časem měnit. V případě rozdílů se řiďte pokyny v aplikaci.*
- *Spuštěná aplikace vyžaduje zařízení, připojení k síti Wi-Fi nebo mobilní data a systém iOS verze 15 nebo Android verze 8 (nebo vyšší). Mohou být účtovány standardní sazby za data a zprávy. Je vyžadována registrace.*

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

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Poznámka: *Uživatelé systému Android™ musí k používání aplikace VeSync zvolit možnost „Allow" (Povolit).*

2. Spusťte aplikaci VeSync. Pokud již máte účet, klepněte na možnost **Log In (Přihlásit se)**. Chcete-li vytvořit nový účet, klepněte na možnost **Sign Up (Zaregistrovat se)**.

Poznámka: *Díky účtu VeSync můžete umožnit své rodině a přátelům ovládat vaši inteligentní horkovzdušnou fritézu.*

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

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

ODPOJENÍ OD SÍTĚ WI-FI

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

Funkce aplikace VeSync

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

DÁLKOVÝ OVLADAČ

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

RECEPTY V APLIKACI

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

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

CZ

Seznámení s vaší inteligentní horkovzdušnou fritézou

Inteligentní horkovzdušná fritéza využívá stejnosměrné motory, které ohřívají horkovzdušnou fritézu rychleji a umožňují přesnou regulaci proudění vzduchu a variabilních otáček ventilátoru tak, aby bylo jídlo přesně takové, jaké ho chcete mít.

Poznámka:

- ***Nepokoušejte se*** *otevřít horní část horkovzdušné fritézy. Nejde o víko.*
- *Koš je vyroben z nerezové oceli s nepřilnavým keramickým povrchem.*

SCHÉMA HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY *(OBRÁZEK 1.1)*

1. Ovládací panel
2. Fritovací talíře
3. Silikonové zarážky
4. Tlačítko pro uvolnění koše
5. Rukojeti košů
6. Levý koš (levá zóna)
7. Pravý koš (pravá zóna)
8. Topná tělesa
9. Výstup vzduchu
10. Napájecí kabel

Schéma displeje

Poznámka: *Budete-li chtít použít nějakou funkci a klepnete na tlačítko, bude funkce oranžovou barvou indikovat, že je vybrána.*

CZ

OVLÁDACÍ PANEL *(OBRÁZEK 1.2)*

A. Zvýšení/snížení teploty
B. Zvýšení/snížení času
C. Vypínač
D. Spustit/pozastavit
E. Vybrat levou nebo pravou zónu
F. Příprava jídla se stejným nastavením
G. Synchronizace přípravy
H. Funkce přípravy

DISPLEJ *(OBRÁZEK 1.3)*

I. Indikátor pohotovostního režimu
J. Indikátor Wi-Fi
K. Stav přípravy v levém koši
L. Teplota/čas pro levý koš
M. Otáčky ventilátoru pro levý koš (1–5)
N. Stav přípravy v pravém koši
O. Teplota/čas pro pravý koš
P. Otáčky ventilátoru pro pravý koš (1–5)

ZPRÁVY NA DISPLEJI *(OBRÁZEK 1.4)*

a. Pohotovostní režim
b. Vaření
c. Pozastaveno
d. Připraveno
e. Vyjmut koš

Před prvním použitím

PŘÍPRAVA

1. Než začnete, vyjměte horkovzdušnou fritézu z obalu a zlikvidujte veškerý obalový materiál, včetně dočasných samolepek.

   Důležité: *Vyjměte koše a zlikvidujte veškerý obalový materiál uvnitř.* ***[Obrázek 2]***
2. Postavte horkovzdušnou fritézu na stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch. Uchovávejte mimo místa, která mohou být poškozena horkým vzduchem nebo párou (například stěny nebo skříně).

Poznámka:

- *Za horkovzdušnou fritézou nechte alespoň 13 cm volného prostoru.* ***[Obrázek 3]***
- *Před horkovzdušnou fritézou ponechte dostatek místa pro vyjmutí košů.*

3. Koše i fritovací talíře důkladně umyjte, buď v myčce na nádobí, nebo neabrazivní houbičkou.

UPOZORNĚNÍ:

- *Kvůli prodloužení životnosti keramického povlaku na fritovacích talířích a uvnitř košů se doporučuje šetrné ruční mytí.*
- *Na koše a fritovací talíře nepoužívejte abrazivní čisticí materiály. Poškrábaly by nebo poškodily jejich povrch.*
- *Pokud si povšimnete nějaké praskliny nebo odloupnutí povrchové vrstvy fritovacích talířů nebo košů, doporučujeme jejich výměnu, aby se zachoval výkon přípravy pokrmů.*

4. Vnitřní a vnější část horkovzdušné fritézy otřete mírně navlhčeným hadříkem. Osušte ručníkem.
5. Umístěte fritovací talíře zpět do košů. Nejprve fritovací talíř nakloňte a vložte jednu stranu a poté ho zatlačte dolů na druhé straně.
6. Vložte koše zpět do horkovzdušné fritézy.

ZKUŠEBNÍ PROVOZ

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

1. Ujistěte se, že jsou koše horkovzdušné fritézy prázdné, a poté horkovzdušnou fritézu zapojte a zapněte.
2. Klepněte na tlačítko **FRITOVÁNÍ** a poté na tlačítko **ZRCADLIT NASTAVENÍ**. Na displeji se zobrazí hodnota „**195 °C**". Nastavte čas na 5 minut.
3. Klepnutím na tlačítko ▶|| zahájíte ohřev.
4. Jakmile to bude dokončeno, horkovzdušná fritéza zapípá a na displeji se zobrazí „**End (Konec)**".
5. Stiskněte tlačítko pro uvolnění košů a vyjměte jednotlivé koše. Koše nechte 10–30 minut zcela vychladnout.

Poznámka:

- *Při otáčení košů po přípravě pokrmů buďte opatrní, protože horké fritovací talíře mohou vypadnout a vytvořit bezpečnostní riziko.*
- ***Neodšroubujte** rukojeti košů od košů.*

SILIKONOVÉ ZARÁŽKY

- Jednotlivé fritovací talíře obsahují 4 silikonové zarážky vyrobené z potravinářského materiálu. Tyto zarážky udržují talíř připevněný ke spodní části koše.
- Při umisťování fritovacích talířů do košů fritovací talíř nejprve nakloňte a vložte jednu stranu a poté ho zatlačte dolů na druhé straně. ***[Obrázek 4]***
- Nesprávné a násilné vkládání fritovacích talířů do košů může způsobit poškození.
- Dbejte na to, aby si děti se silikonovými zarážkami **nehrály** a nespolkly je.

CZ

Používání inteligentní horkovzdušné fritézy

Poznámka:

- ***Nepokládejte*** *nic na horní část horkovzdušné fritézy, abyste zabránili poškození skleněného ovládacího panelu.* ***[Obrázek 5]***
- *Horkovzdušná fritéza není fritéza. Koše* ***nenaplňujte*** *olejem, tukem na smažení ani jinou tekutinou.*
- *Při vyjímání košů z horkovzdušné fritézy dávejte pozor na horkou páru.*

FUNKCE PŘÍPRAVY JÍDLA

Nejjednodušší způsob přípravy je použití funkce přípravy jídla. Funkce jsou naprogramovány s ideální dobou, teplotou a otáčkami ventilátoru pro přípravu daných potravin. Čas a teplotu lze nastavit pro všechny funkce přípravy pokrmů.

Přizpůsobení funkce přípravy jídla:

1. Pomocí tlačítek ∧ a ∨ vyberte funkci a upravte dobu a teplotu.
2. Stisknutím a podržením tlačítka ∧ nebo ∨ prodloužíte nebo zkrátíte dobu či zvýšíte nebo snížíte teplotu rychle.

Poznámka: *Otáčky ventilátoru přizpůsobit nelze.*

Resetování všech funkcí přípravy jídla:

- Stiskněte tlačítko ⏻ a podržte ho po dobu 15 sekund.

CZ

TABULKA PŘÍPRAVY

Funkce	Výchozí teplota	Výchozí doba	Rozsah teploty	Časový rozsah	Otáčky ventilátoru
AIR FRY (Fritování)	195 °C	10 min	120–230 °C	1–60 min	5
ROAST (Restování)	220 °C	12 min	175–230 °C	1–60 min	5
GRILL (Grilování)	230 °C	5 min	200–230 °C	1–30 min	5
REHEAT (Ohřívání)	200 °C	5 min	150–220 °C	1–60 min	4
BAKE (Sladké pečení)	165 °C	20 min	80–205 °C	1–60 min	3
DRY (Sušení)	55 °C	6 h	35–95 °C	15 min až 24 h	2
PROOF (Kynutí)	30 °C	60 min	30–45 °C	15 min až 12 h	1

Poznámka: *Výsledky se mohou lišit. Čas a teplotu lze nastavit pro všechny funkce přípravy pokrmů. Chcete-li se vrátit k výchozím nastavením, stiskněte na displeji tlačítko přípravy a podržte je stisknuté.*

PŘÍPRAVA JÍDLA S JEDNÍM KOŠEM

1. Umístěte fritovací talíře do košů. Fritovací talíř umožňuje odkapávání přebytečného oleje dolů do spodní části koše.
2. Klepněte na tlačítko ⏻ a pak klepnutím na tlačítko Ⓛ nebo Ⓡ vyberte koš.
3. Vyberte funkci přípravy jídla.

Poznámka: *Funkce přípravy jídla jsou naprogramovány s ideální dobou a teplotou pro přípravu daných potravin.*

4. Volitelně můžete změnit teplotu a dobu klepnutím na tlačítko ∧ nebo ∨. Můžete to provést kdykoliv během vaření.

Poznámka: *Chcete-li rychle prodloužit nebo zkrátit dobu či zvýšit nebo snížit teplotu, stiskněte a podržte tlačítko ∧ nebo ∨.*

5. Klepnutím na tlačítko ▶‖ zahájíte vaření.
6. Horkovzdušná fritéza po skončení 3krát pípne. Na displeji se zobrazí hlášení „**Konec**".
7. Vyjměte koš z horkovzdušné fritézy a dávejte pozor na horkou páru. K vyjmutí jídla z koše použijte kleště nebo žáruvzdorné náčiní.
8. Před čištěním nechte zcela vychladnout.

UPOZORNĚNÍ:

- *Při otáčení koše může horký fritovací talíř vypadnout.*
- *Dbejte na to, aby koš spočíval na rovném povrchu.*
- *Dávejte pozor na horký tuk nebo olej, který se může hromadit na dně koše. Před vložením koše zpět tuk nebo olej slijte, abyste zabránili vystříknutí.*

PŘÍPRAVA JÍDLA SE DVĚMA KOŠI

Použijte oba koše horkovzdušné fritézy k přípravě různých jídel současně. Levý a pravý koš lze ovládat nezávisle na sobě.

1. Umístěte fritovací talíře do košů. Fritovací talíř umožňuje odkapávání přebytečného oleje dolů do spodní části koše.
2. Klepněte na tlačítko ⏻ a poté klepnutím na tlačítko Ⓛ vyberte levý koš.
3. Vyberte funkci přípravy jídla.

Poznámka: *Funkce přípravy jídla jsou naprogramovány s ideální dobou a teplotou pro přípravu daných potravin.*

4. Volitelně můžete změnit teplotu a dobu klepnutím na tlačítko ∧ nebo ∨. Můžete to provést kdykoliv během vaření.

Poznámka: *Chcete-li rychle prodloužit nebo zkrátit dobu či zvýšit nebo snížit teplotu, stiskněte a podržte tlačítko ∧ nebo ∨.*

5. Klepnutím na tlačítko Ⓡ vyberte pravý koš.
6. Vyberte funkci přípravy jídla a v případě potřeby upravte teplotu a dobu.
7. Klepnutím na tlačítko ▶‖ zahajte přípravu jídla v obou koších.

Poznámka:

- *Chcete-li přípravu jídla pozastavit, vyberte tlačítko levého nebo pravého koše a poté klepněte na tlačítko ▶‖.*
- *Pokud během přípravy jídla jeden koš vyjmete, ohřev se pro danou stranu pozastaví a v druhém koši se bude nadále připravovat jídlo.*

8. Horkovzdušná fritéza po skončení 3krát pípne. Na displeji se zobrazí hlášení „**Konec**".
9. Vyjměte koše z horkovzdušné fritézy a dávejte pozor na horkou páru. K vyjmutí potravin z košů používejte kleště nebo žáruvzdorné náčiní.
10. Před čištěním nechte zcela vychladnout.

UPOZORNĚNÍ:

- *Při otáčení košů mohou horké fritovací talíře vypadnout.*
- *Dbejte na to, aby koše spočívaly na rovném povrchu.*
- *Dávejte pozor na horký tuk nebo olej, který se může hromadit na dně košů. Před vložením košů zpět tuk nebo olej slijte, abyste zabránili vystříknutí.*

CZ

(pokr.)

SHODA VAŘENÍ

Funkce Zrcadlit nastavení zrcadlí nastavení v celé horkovzdušné fritéze, takže levý a pravý koš připravují jídlo se stejným nastavením doby a teploty. Můžete tak najednou připravit velká množství.

1. Klepnutím na tlačítko ⏻ vyberte funkci přípravy jídla.
2. Klepněte na tlačítko **ZRCADLIT NASTAVENÍ**.
3. Volitelně můžete dobu a teplotu upravit pomocí tlačítka ∧ a ∨.
4. Klepnutím na tlačítko ▶‖ zahajte horkovzdušné fritování v obou koších.

Poznámka: *Pokud se v jednom nebo obou koších jídlo nyní připravuje, nebude funkce Zrcadlit nastavení fungovat.*

SYNCHRONIZACE PŘÍPRAVY

Funkce synchronizace přípravy jídla automaticky synchronizuje oba koše tak, aby příprava skončila ve stejný čas.

1. Klepněte na tlačítko ⏻ a poté klepnutím na tlačítko Ⓛ vyberte levý koš.
2. Vyberte funkci přípravy jídla a v případě potřeby upravte nastavení.
3. Klepnutím na tlačítko Ⓡ vyberte pravý koš.
4. Vyberte funkci přípravy jídla a v případě potřeby upravte nastavení.
5. Klepněte na tlačítko **SYNCHRONIZOVAT**.
6. Nejprve se začne připravovat jídlo v koši s delší dobou přípravy, zatímco pro druhý koš s kratší dobrou přípravy se na displeji bude zobrazovat text „**Čekání**". Až se bude zbývající doba obou košů shodovat, začne se připravovat jídlo v dosud čekajícím koši.
7. V obou koších se příprava dokončí současně.

ZRUŠENÍ PŘÍPRAVY V JEDNOM KOŠI

Přípravu jídla v daném koši zrušíte stisknutím a podržením tlačítka Ⓛ nebo Ⓡ po dobu 3 sekund.

TIPY PRO PŘÍPRAVU JÍDLA

Přeplňování

Pokud jsou koše přeplněny, potraviny se budou připravovat nerovnoměrně.

Používání oleje

- Díky přidání malého množství oleje budou potraviny křupavější. Nepoužívejte více než 30 ml / 2 polévkové lžíce oleje.
- Pro rovnoměrnou aplikaci malých množství oleje na všechny potraviny jsou vynikající olejové spreje.

Tipy ohledně pokrmů

- Fritovat horkým vzduchem můžete veškeré zmrazené potraviny nebo výrobky, které lze péct v troubě.
- Chcete-li péct koláče, plněné kapsičky nebo jakékoli potraviny s náplní nebo těstem, umístěte potraviny před vložením do košů do žáruvzdorné nádoby.
- Horkovzdušné fritování způsobí u potravin s vysokým obsahem tuku hromadění tuku pod fritovacími taliři. Abyste během vaření předešli nadměrnému kouři, vylévejte po uvaření kapky tuku.
- Potraviny v kapalné marinádě vytvářejí rozstřikování a nadměrný kouř. Před horkovzdušným fritováním tyto potraviny osušte.
- Chcete-li vybrat ideální funkci přípravy jídla pro daný recept, viz **tabulka přípravy** (strana 10).

Hranolky

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

Poznámka: *Další tipy a recepty najdete v aplikaci VeSync a na webových stránkách společnosti Cosori.*

Potraviny, které je třeba kontrolovat

- Zatřesení je obvykle potřeba u malých kousků potravin, jako jsou pečené brambory, hranolky nebo kuřecí kousky.
- Větší kusy masa, jako jsou steaky a žebra, je vhodné obracet, aby se zajistilo rovnoměrné propečení.
- Kontrolou pečených potravin, jako jsou koláče a muffiny, v polovině doby se můžete vyhnout spálení nebo nedopečení.

DALŠÍ FUNKCE

Přepínání jednotek teploty

- Stiskněte tlačítka **TEPLOTA** ∧ a ∨ a podržte je stisknutá po dobu 3 sekund.
- Jednotka teploty se změní ze stupňů Celsia na stupně Fahrenheita.
- Opakováním přepnete zpět na stupně Celsia.

Pozastavení

- Klepnutím na tlačítko ▶‖ pozastavíte přípravu v obou koších a v jednom koši. Chcete-li během přípravy jídla v obou koších pozastavit jeden koš, vyberte příslušný koš, který chcete pozastavit, a klepněte na tlačítko ▶‖. Při pozastavení přestane horkovzdušná fritéza ohřívat a tlačítko ▶‖ bude blikat.
- Po 9 minutách nečinnosti se horkovzdušná fritéza vypne.
- Tato funkce umožňuje pozastavit vaření, aniž by bylo třeba z horkovzdušné fritézy vyjmout koš.
- Pokud během přípravy jídla jeden koš vyjmete, ohřev se pro danou stranu pozastaví a v druhém koši se bude nadále připravovat jídlo.

AUTOMATICKÉ OBNOVENÍ PŘÍPRAVY

- Pokud koš vytáhnete, horkovzdušná fritéza automaticky pozastaví přípravu v daném koši. Na displeji se zobrazí hlášení „**- - - -**".
- Po vrácení koše horkovzdušná fritéza automaticky obnoví vaření podle vašich předchozích nastavení.

AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ

Když je spotřebič zapnutý, pozastavený, je vyjmut koš nebo skončila příprava jídla, displej se automaticky vypne po 9 minutách nečinnosti.

Pokud jsou následující režimy po příslušnou dobu neaktivní a spotřebič není připojen k síti, přejde do vypnutého režimu.(min)		
Zapnutý spotřebič	Všechny funkce přípravy jídla dokončené	Předehřívání nebo pozastavení
19	19	19

AUTOMATICKÉ UVEDENÍ DO POHOTOVOSTNÍHO REŽIMU

Když je spotřebič zapnutý, pozastavený, je vyjmut koš nebo skončila příprava jídla, displej se automaticky vypne po 9 minutách nečinnosti.

Pokud jsou následující režimy po příslušnou dobu neaktivní a spotřebič je připojen k síti, přejde do síťového pohotovostního režimu. (min)		
Zapnutý spotřebič	Všechny funkce přípravy jídla dokončené	Předehřívání nebo pozastavení
19	19	19

CZ

Péče a údržba

Poznámka: ***Vždy*** *po každém použití vyčistěte koše a fritovací talíře horkovzdušné fritézy.*

1. Horkovzdušnou fritézu vypněte a odpojte. Před čištěním ji nechte zcela vychladnout. Pro rychlejší chlazení koše vytáhněte.
2. Koše a fritovací talíře lze mýt v myčce. Koš a fritovací talíř lze také umýt neabrazivní houbičkou, horkou vodou a šetrným mycím prostředkem.
3. Kryt z nerezové oceli:

   a. Otřete vnější povrch horkovzdušné fritézy hadříkem z mikrovlákna nebo hadříkem na leštění nerezové oceli, abyste odstranili otisky prstů nebo šmouhy.
   b. K zajištění co nejlepších výsledků použijte v případě skvrn nebo zašlého lesku měkký navlhčený hadřík na čištění nerezové oceli a jemně otírejte ve směru struktury kovu.

Poznámka: ***Nepoužívejte*** *na horkovzdušnou fritézu vosk, leštidlo, drátěnku, abrazivní houbičky ani chemikálie nebo komerčně prodejné čisticí prostředky na trouby.*

UPOZORNĚNÍ: *Pro prodloužení životnosti keramického povlaku na fritovacím talíři a uvnitř košíku se doporučuje jemné ruční mytí.*

- *Na koše a fritovací talíře nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní čisticí materiály. Poškrábaly by nebo poškodily jejich povrch.*
- *Zabraňte pádu košů nebo fritovacích talířů i nárazům nebo úderům o jiné tvrdé předměty. Mohlo by tak dojít k poškození jejich povrchu.*
- *Pokud si povšimnete nějaké praskliny nebo odloupnutí nepřilnavé povrchové vrstvy fritovacího talíře nebo koše, doporučujeme jejich výměnu, aby se zachoval výkon přípravy pokrmů.*

4. V případě odolné mastnoty:

   a. V malé misce smíchejte 30 g / 2 polévkové lžíce jedlé sody a 15 ml / 1 polévkovou lžíci vody, čímž vytvoříte roztíratelnou pastu.
   b. Pomocí houbičky rozetřete pastu na koše a fritovací talíře a drhněte. Před opláchnutím nechte pastu na koších a fritovacích talířích 15 minut působit.
   c. Před použitím koše umyjte mycím prostředkem a vodou.

5. Vnitřní prostor horkovzdušné fritézy očistěte mírně navlhčenou neabrazivní houbičkou nebo hadříkem. **Neponořujte** do vody. V případě potřeby vyčistěte topnou spirálu, abyste odstranili zbytky potravin. ***[Obrázek 6]***
6. Před použitím výrobek osušte.

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Pro horkovzdušnou fritézu je k dispozici další a náhradní příslušenství. Ohledně dalších informací kontaktujte **regionální zákaznickou podporu** (viz strana 18).

Odstraňování problémů

Problém	Možné řešení
Horkovzdušná fritéza se nezapne.	Dbejte na to, aby byla horkovzdušná fritéza zapojena.
	Zatlačte koše pevně do horkovzdušné fritézy.
Jídlo není zcela uvařené.	Dávejte do košů menší dávky potravin. Pokud jsou koše přeplněny, potraviny nebudou dostatečně tepelně zpracovány.
	Zvyšte teplotu nebo dobu vaření.
Po horkovzdušném fritování není jídlo křupavé.	Stříkání nebo nanesení malého množství oleje na potraviny pomocí kartáčku může zvýšit křupavost (viz část **Tipy pro přípravu jídla**, strana 12).
Hranolky nejsou správně udělané.	Viz část **Hranolky** (strana 12).
Koše se nedají do horkovzdušné fritézy bezpečně zasunout.	Dbejte na to, aby koše nebyly přeplněny jídlem.
Z horkovzdušné fritézy vychází bílý kouř nebo pára.	Horkovzdušná fritéza může při prvním použití nebo během vaření vytvářet bílý kouř nebo páru. Jedná se o normální jev.
	Dbejte na to, aby byly koše a vnitřní část horkovzdušné fritézy řádně vyčištěny a nebyly mastné.
	Příprava mastných potravin způsobí hromadění oleje pod fritovacími taliři. Tento olej bude produkovat bílý kouř a koše mohou být teplejší než obvykle. Jedná se o normální jev, který by neměl mít vliv na vaření. S koši zacházejte opatrně.
Z horkovzdušné fritézy vychází tmavý kouř.	Horkovzdušnou fritézu okamžitě odpojte. Tmavý kouř znamená, že jídlo hoří nebo je problém s obvodem. Před vytažením košů počkejte, až kouř zmizí. Pokud příčinou nebylo spálené jídlo, kontaktujte **regionální zákaznickou podporu** (viz strana 18).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E01/E24“.	V monitoru teploty je rozpojený obvod. Kontaktujte **regionální zákaznickou podporu** (viz strana 18).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E02/E25“.	V monitoru teploty došlo ke zkratu. Kontaktujte **regionální zákaznickou podporu** (viz strana 18).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E03/E28“.	Byla aktivována ochrana proti přehřátí horkovzdušné fritézy. Horkovzdušnou fritézu vypněte a odpojte a nechte ji zcela vychladnout. Pokud se na displeji nadále zobrazuje kód „**E03/E28**“, kontaktujte **regionální zákaznickou podporu** (viz strana 18).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E12/E30“.	Došlo k závadě stejnosměrného (DC) motoru. Kontaktujte **regionální zákaznickou podporu** (viz strana 18).

Pokud váš problém není uveden, kontaktujte **regionální zákaznickou podporu** (viz strana 18).

CZ

Prohlášení o shodě

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

Toto zařízení je třeba namontovat a provozovat v minimální vzdálenosti 20 cm mezi zářičem a tělem. Tento vysílač nesmí být umístěn nebo používán spolu s žádnou další anténou či vysílačem.

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

Atributy

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

App Store® je ochranná známka společnosti Apple Inc.

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

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

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

Omezená záruka na výrobek společnosti COSORI

Název výrobku	Inteligentní horkovzdušná fritéza Cosori ICONIC™ Dual o objemu 8,6 l
Model	CAF-SE901S-CEU
Pro vaši vlastní potřebu důrazně doporučujeme, abyste si poznamenali ID objednávky a datum nákupu.	
ID objednávky	
Datum nákupu	

„VESYNC" je obchodní název používaný v tomto dokumentu pro poskytovatele záruky. U výrobků prodávaných přímo ve Spojených státech poskytuje záruku společnost AROVAST CORPORATION. U výrobků prodávaných přímo v členských státech EU poskytuje záruku společnost ETEKCITY GMBH. „VESYNC" se používá pouze pro referenční účely a nemění ani nerozšiřuje územní záruční povinnosti žádné z těchto entit.

Omezená záruka po dobu pěti (5) let* na spotřebitelský výrobek horkovzdušné fritézy COSORI ICONIC

Společnost VESYNC zaručuje, že **základní jednotka** vaší horkovzdušné fritézy bude po dobu pěti (5) let od data původního zakoupení bez vad materiálu a zpracování. Základní jednotka **nezahrnuje koše, fritovací talíře a silikonové nožičky.** Tato záruka platí pouze v regionu původního nákupu a pouze v případě, že je výrobek používán správně v souladu s poskytnutými pokyny.
***Tato záruka nemá vliv na zákonná práva podle platných zákonů na ochranu spotřebitele ve vaší oblasti a v případě potřeby bude záruční doba prodloužena v souladu s těmito zákony.**

Výhody vaší omezené záruky

Během výše uvedené záruční doby může společnost VESYNC podle svého uvážení (i) vydat refundaci, (ii) opravit vady materiálu nebo zpracování nebo (iii) vyměnit výrobek za výrobek stejné nebo vyšší hodnoty.

Na koho se vztahuje?

Tato záruka se vztahuje pouze na původního kupujícího a nelze ji převést na pozdější majitele, i když je výrobek během záruční doby znovu prodán. Pro uplatnění záručních výhod musí původní kupující předložit důkaz o vadě a datu nákupu.

Dávejte si pozor na neautorizované dealery nebo prodejce.

Tato záruka se nevztahuje na výrobky zakoupené od neautorizovaných prodejců. Vztahuje se pouze na nákupy od autorizovaných prodejců, kteří dodržují standardy kvality společnosti VESYNC. Výrobky od neautorizovaných prodejců mohou být padělané, použité, vadné nebo nevhodné pro vaši zemi. Abyste si zajistili pravost a záruční krytí, nakupujte pouze od společnosti VESYNC nebo jejích autorizovaných prodejců.
Pokud si nejste jisti prodejcem nebo si myslíte, že jste výrobek zakoupili od neautorizovaného zdroje, kontaktujte regionální zákaznickou podporu.

Na co se nevztahuje?

- **Na koše, fritovací talíře a silikonové nožičky se vztahuje omezená záruka po dobu jednoho (1) roku na spotřební výrobek od data původního zakoupení horkovzdušné fritézy ICONIC.**
- Normální opotřebení, včetně dílů, které se časem přirozeně opotřebovávají.
- Změněný nebo nečitelný doklad o nákupu.
- Změněná, odstraněná nebo nečitelná čísla modelů, sériová čísla nebo kódy data výroby.
- Výrobky, které byly upraveny oproti původnímu stavu.
- Poškození způsobené nedodržením pokynů v uživatelské příručce.
- Poškození způsobené použitím neschváleného příslušenství nebo periferií.
- Poškození v důsledku nehody, nesprávného použití, zneužití nebo nesprávné údržby.
- Opravy nebo služby provedené neautorizovanými poskytovateli nebo jinými osobami než společností VESYNC.
- Poškození v důsledku komerčního, pronájmu nebo neúmyslného použití.
- Poškození způsobené zvířaty, bleskem, abnormálním napětím, požárem, přírodními katastrofami, přepravou nebo nadměrným používáním myčky nádobí.
- Jakékoli náhodné nebo následné škody, včetně nepřímých škod, dočasné ztráty použití nebo souvisejících hotovostních výdajů.
- Poškození nebo vady přesahující původní cenu výrobku.

Uplatnění nároku na omezený záruční servis v 5 jednoduchých krocích:

1. Ověřte, zda je váš výrobek stále v záruční době.
2. Mějte po ruce kopii faktury, ID objednávky nebo doklad o nákupu.
3. Uchovejte si výrobek – nelikvidujte jej dříve, než nás kontaktujete.
4. Obraťte se na regionální zákaznickou podporu podle oblasti, kde byl výrobek zakoupen.
5. Pokud bude vaše žádost schválena, vraťte výrobek spolu s kopií faktury a ID objednávky. Záruční servis je k dispozici pouze v regionu, kde byl výrobek zakoupen, a může se lišit podle místa.

Jediný a výhradní opravný prostředek.

TATO OMEZENÁ ZÁRUKA JE JEDINOU ODPOVĚDNOSTÍ SPOLEČNOSTI VESYNC A JEDINÝM ŘEŠENÍM PRO VŠECHNY PROBLÉMY S VÝROBKEM NEBO ZÁRUČNÍ NÁROKY. NAHRAZUJE VŠECHNY OSTATNÍ ZÁRUKY. ŽÁDNÝ ZAMĚSTNANEC SPOLEČNOSTI VESYNC NEBO JINÁ STRANA NENÍ OPRÁVNĚNA NABÍZET DALŠÍ ZÁRUKY NAD RÁMEC TÉTO SMLOUVY.

Zřeknutí se omezených záruk.

V ROZSAHU POVOLENÉM ZÁKONEM, S VÝJIMKOU ZÁRUK UVEDENÝCH V TĚCHTO ZÁSADÁCH, SE VÝROBKY SPOLEČNOSTI VESYNC PRODÁVAJÍ „TAK, JAK JSOU". VESYNC SE ZŘÍKÁ VŠECH DALŠÍCH ZÁRUK, AŤ JIŽ VÝSLOVNÝCH NEBO PŘEDPOKLÁDANÝCH, MIMO JINÉ VČETNĚ ZÁRUK PRODEJNOSTI, NEPORUŠOVÁNÍ PRÁV A VHODNOSTI PRO URČITÝ ÚČEL.

OMEZENÍ ODPOVĚDNOSTI.

V ROZSAHU POVOLENÉM ZÁKONEM NENESOU SPOLEČNOST VESYNC, JEJÍ PŘIDRUŽENÉ SPOLEČNOSTI A JEJICH ZAMĚSTNANCI, ZÁSTUPCI NEBO ŘEDITELÉ ODPOVĚDNOST ZA:

(A) ŠKODY PŘESAHUJÍCÍ NÁKUPNÍ CENU VÝROBKU, NEBO
(B) NEPŘÍMÉ, ZVLÁŠTNÍ, NÁHODNÉ, NÁSLEDNÉ NEBO REPRESIVNÍ ŠKODY, A TO I V PŘÍPADĚ, ŽE SI SPOLEČNOST VESYNC BYLA VĚDOMA MOŽNOSTI TAKOVÝCH ŠKOD.

ODPOVĚDNOST SPOLEČNOSTI VESYNC NIKDY NEPŘESÁHNE ČÁSTKU, KTEROU JSTE ZAPLATILI ZA VADNÝ VÝROBEK, A SPOLEČNOST VESYNC NENÍ ODPOVĚDNÁ ZA ŽÁDNÉ NÁSLEDNÉ, NÁHODNÉ, ZVLÁŠTNÍ NEBO TRESTNÉ ŠKODY, AŤ UŽ PŘÍMÉ NEBO NEPŘÍMÉ.

S VÝJIMKOU PŘÍPADŮ UVEDENÝCH V TÉTO ZÁRUCE NENÍ SPOLEČNOST VESYNC ODPOVĚDNÁ ZA ŽÁDNÉ NÁKLADY SOUVISEJÍCÍ S VÝMĚNOU NEBO OPRAVOU VÝROBKŮ, VČETNĚ PRÁCE, INSTALACE NEBO DEMONTÁŽE VÝROBKU.

DALŠÍ PRÁVA, KTERÁ MŮŽETE MÍT

NĚKTERÉ JURISDIKCE NEPOVOLUJÍ (1) VYLOUČENÍ PŘEDPOKLÁDANÝCH ZÁRUK, (2) OMEZENÍ TRVÁNÍ PŘEDPOKLÁDANÝCH ZÁRUK NEBO (3) VYLOUČENÍ NEBO OMEZENÍ NÁHODNÝCH NEBO NÁSLEDNÝCH ŠKOD. V TAKOVÝCH PŘÍPADECH SE NA VÁS MOŽNÁ NEVZTAHUJÍ VYLOUČENÍ ODPOVĚDNOSTI UVEDENÉ V TĚCHTO ZÁSADÁCH. MÁTE NÁROK POUZE NA PŘEDPOKLÁDANÉ ZÁRUKY POŽADOVANÉ PLATNÝMI ZÁKONY.
OMEZENÍ ZÁRUK, ODPOVĚDNOSTI A OPRAVNÝCH PROSTŘEDKŮ PLATÍ V MAXIMÁLNÍM ROZSAHU POVOLENÉM ZÁKONEM.
TATO OMEZENÁ ZÁRUKA VÁM POSKYTUJE KONKRÉTNÍ ZÁKONNÁ PRÁVA, AVŠAK VE SVÉ JURISDIKCI MŮŽETE MÍT DALŠÍ PRÁVA. PŘEČTĚTE SI MÍSTNÍ ZÁKONY, ABYSTE PLNĚ POROZUMĚLI SVÝM PRÁVŮM.

POUZE PRO OBYVATELE STÁTU KALIFORNIE V USA:

Záruční doba začíná dnem původního dodání nebo převzetí.

ZMĚNY TĚCHTO ZÁSAD

Podmínky a dostupnost této záruky mohou být kdykoli aktualizovány, ale žádné změny se nevztahují na minulé reklamace.

CZ

Regionální zákaznická podpora

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

Region	E-mail*
Spojené státy	support@cosori.com
Spojené království	support.uk@cosori.com
Francie	support.fr@cosori.com
Německo	support.de@cosori.com
Itálie	support.it@cosori.com
Španělsko	support.es@cosori.com
Evropa (obecně)	support.eu@cosori.com
EU maloobchod	support.europe@cosori.com

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

Arovast Corporation

Adresa kanceláře: 1775 Flight Way, Suite 150, Tustin, CA 92782, USA

Etekcity GmbH

Adresa kanceláře: 3rd Floor, Niederkasseler Lohweg 189, 40547 Düsseldorf, Německo

Přístup k datům v EU

Při použití aplikace VeSync k připojení produktu může aplikace generovat data. V případě potřeby můžete k těmto datům přistupovat, načítat je nebo mazat. Další podrobnosti naleznete zde:

Cuprins

Conținutul pachetului	1
Specificații	1
Măsuri de protecție și avertizări importante	2
Configurarea aplicației VeSync	7
Prezentarea friteuzei cu aer inteligente	8
Înainte de prima utilizare	9
Utilizarea friteuzei inteligente cu aer	10
Depanare	15
Garanție limitată pentru produsul COSORI	16
Serviciul regional de asistență pentru clienți	18

Conținutul pachetului

1 × Cosori Iconic™ Dual
Friteuză inteligentă cu aer de 8,6 l
2 × Placă crisper
1 × Manual de utilizare
1 × Ghid de referință rapidă
1 × Carte de rețete

Specificații

Model	CAF-SE901S-CEU
Sursă de alimentare	Curent alternativ de 220–240 V, 50/60 Hz
Putere nominală	2700 W
Capacitate	8,6 L (servește 3-6 persoane)
Interval de temperatură	30°–230°C / 90°–450°F
Temporizator	1 minute–24 de ore
Dimensiuni (inclusiv mâner, L x l x Î)	40,2 x 44,0 x 29,5 cm / 15,8 x 17,3 x 11,6 in
Dimensiuni (fără mâner, L x l x Î)	32,5 x 44,0 x 29,5 cm / 12,8 x 17,3 x 11,6 inci
Greutate	9,8 kg / 21,6 lb
Consum de energie în modul oprit	<0,5 W
Consum de energie în modul standby în rețea	<2,0 W
Gama de frecvențe Wi-Fi	2412-2472 MHz < 20 dBm (E.I.R.P.)
Gama de frecvențe Bluetooth	2402-2480 MHz < 10 dBm (E.I.R.P.)

RO

CITIȚI ȘI PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

Măsuri de protecție și avertizări importante

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

PUNCTE CHEIE DE SIGURANȚĂ

ATENȚIE FIERBINTE: După terminarea gătitului, **nu** atingeți suprafața exterioară a friteuzei cu aer timp de 30 de minute, deoarece aceasta poate fi fierbinte.

- **Nu** atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerele.
- Aveți grijă când întoarceți coșurile după gătit, deoarece plăcile fierbinți pot cădea și pot crea un pericol pentru siguranță.
- Introduceți ferm placa crisper în coș pentru a reduce șansa de a cădea.
- **Nu** blocați orificiile de ventilație. Aburul fierbinte este eliberat prin orificii. Țineți mâinile și fața departe de orificii.
- **Întotdeauna** folosiți clești pentru a îndepărta cu grijă alimentele fierbinți.

SIGURANȚA GENERALĂ

- Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, **nu scufundați carcasa friteuzei cu aer**, cablul sau ștecherul în apă sau lichid.
- Este necesară supravegherea atentă atunci când orice aparat este folosit de copii sau în apropierea acestora. Deconectați-l atunci când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați să se răcească înainte de a monta sau a scoate piesele.
- **Nu** utilizați nici un aparat cu un cablu sau un ștecher deteriorat sau dacă aparatul funcționează defectuos sau a fost deteriorat în orice fel. Returnați aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare. Contactați **Serviciul regional de asistență pentru clienți** (a se vedea pagina 18).
- **Nu** utilizați friteuza cu aer dacă este deteriorată, nu funcționează sau dacă cablul sau ștecherul sunt deteriorate. Contactați **Serviciul regional de asistență pentru clienți** (a se vedea pagina 18).

RO

- Utilizarea componentelor accesorii nu este recomandată de Cosori și poate provoca leziuni.
- **Nu** utilizați în aer liber.
- **Nu** așezați friteuza cu aer sau oricare dintre piesele sale pe aragaz, lângă arzătoare cu gaz sau electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Fiți extrem de precauți când scoateți coșurile și plăcile fierbinți sau când eliminați grăsimea fierbinte.
- Așezați **întotdeauna** plăcile fierbinți sau coșurile pe o suprafață rezistentă la căldură după ce ați scos-o din friteuză cu aer.
- **Nu** curățați cu bureți metalici pentru curățare. Fragmentele de metal se pot desprinde de burete și pot atinge componentele electrice, creând un risc de șoc electric.
- **Nu** așezați nimic deasupra friteuzei cu aer. **Nu** depozitați nimic în interiorul friteuzei cu aer.
- Această friteuză cu aer poate fi utilizată de copiii cu vârsta de peste 8 ani, precum și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, doar sub supraveghere sau dacă au primit instrucțiuni privind utilizarea în siguranță a friteuzei cu aer și înțeleg pericolele implicate.
- **Nu** permiteți copiilor să curețe sau să efectueze întreținerea friteuzei cu aer, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu friteuza cu aer.
- Această friteuză cu aer nu este concepută pentru a fi utilizată prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de telecomandă.
- Pentru a deconecta, rotiți orice control pe „oprit", apoi scoateți ștecherul din priza de perete.
- **Nu** utilizați friteuza cu aer decât în scopul destinației sale.
- Orice întreținere trebuie efectuată de un reprezentant de service autorizat, contactați **Serviciul regional de asistență pentru clienți** (a se vedea pagina 18).
- Pentru instrucțiuni privind curățarea accesoriilor, consultați **Îngrijire și întreținere** (pagina 14)
- Nu este pentru uz comercial. Numai pentru uz casnic.
- Vă rugăm să nu utilizați funcțiile de gătire Air Fry sau Prăjire pentru prepararea alimentelor subțiri și ușoare. Circulația aerului poate face ca alimentele să se ridice și să atingă bobinele de încălzire.

ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII APARATULUI

- O friteuza cu aer funcționează **numai** cu aer fierbinte. Nu umpleți **niciodată** coșurile cu ulei sau grăsime.
- Nu folosiți **niciodată** friteuza cu aer fără coșurile în poziție.
- **Nu** puneți alimente supradimensionate sau ustensile metalice în friteuza cu aer deoarece acestea pot crea un incendiu sau riscul de electrocutare.
- **Nu** umpleți excesiv coșurile. Cantitățile îngrămădite de alimente pot atinge spiralele de încălzire și pot cauza pericol de incendiu.
- **Nu** atingeți accesoriile (inclusiv plăcile crisper) în timpul sau imediat după prăjirea cu aer.
- **Nu** puneți hârtie, carton, plastic nerezistent la căldură sau materiale similare în friteuza cu aer.
- Nu puneți **niciodată** hârtie de copt sau hârtie pergament în friteuza cu aer fără alimente deasupra. Circulația aerului poate face ca hârtia să se ridice și să atingă bobinele de încălzire.
- Dacă căptușiți coșul cu folie, asigurați-vă că acesta nu a intrat în contact cu elementele de încălzire, ceea ce poate provoca supraîncălzire și risc de incendiu.
- Utilizați **întotdeauna** recipiente sigure pentru căldură. Fiți extrem de precauți dacă utilizați recipiente care nu sunt din metal sau sticlă.
- Pentru a reduce riscul de incendiu, țineți friteuza cu aer departe de materiale inflamabile (draperii, fețe de masă etc.). Utilizați pe o suprafață plană, stabilă, rezistentă la căldură, departe de surse de căldură sau lichide.
- Opriți și deconectați imediat friteuza cu aer dacă vedeți că iese fum negru. Fumul alb este normal, cauzat de încălzirea grăsimii sau stropirea alimentelor, dar fumul negru înseamnă că alimentele se ard sau există o problemă de circuit. Așteptați ca fumul să dispară înainte de a scoate coșul. Dacă cauza nu a fost alimentele arse, contactați **Serviciul regional de asistență pentru clienți** (a se vedea pagina 18).
- Pentru a opri friteuza cu aer, apăsați ⏻ o dată. Afișajul va indica **MOD AȘTEPTARE**, ⏻ va rămâne portocaliu, iar toate celelalte butoane se vor închide.
- **Nu** lăsați friteuza cu aer cald nesupravegheată în timpul utilizării.
- **Nu** utilizați funcțiile de gătire **AIR FRY** sau **PRĂJIRE** pentru alimentele ușoare subțiri. Circulația aerului poate face ca alimentele să se ridice și să atingă bobinele de încălzire.

CABLU DE ALIMENTARE

- Opriți friteuza cu aer înainte de a scoate ștecherul din priză.
- Pentru a deconecta ștecherul, apucați ștecherul și trageți din priză. **Niciodată** nu trageți de cablul de alimentare.
- **Nu** lăsați cablul de alimentare (sau orice prelungitor) să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat sau să atingă suprafețele fierbinți.
- **Niciodată** nu utilizați o priză de sub tejghea când conectați friteuza cu aer.
- Întotdeauna conectați la o priză cu împământare. **Nu** modificați mufa în orice fel.
- Frigiderul dvs. cu aer ar trebui **numai** să fie utilizată cu sisteme electrice de **220-240 V, 50/60 Hz**. **Nu** conectați la un alt tip de priză.
- Nu lăsați friteuza cu aer și cablul acesteia la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. sau de persoane cu calificare similară, pentru a evita un eventual pericol de natură electrică sau de incendiu. Vă rugăm să contactați **Serviciul regional de asistență pentru clienți** (a se vedea pagina 18).

PRELUNGITOARE

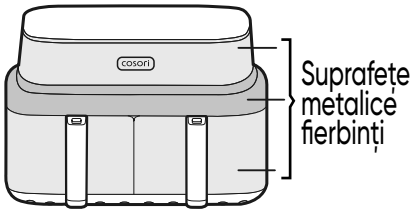
- Sunt disponibile prelungitoare mai lungi și pot fi folosite dacă se acordă atenție utilizării lor. Dacă se folosește un prelungitor mai lung:
  - Valoarea electrică marcată a prelungitorului ar trebui să fie cel puțin la fel de mare ca valoarea electrică a friteuzei cu aer.
  - Cablul trebuie aranjat astfel încât să nu se întindă deasupra blatului sau a mesei de unde poate fi tras de copii sau de care se pot împiedica în mod neintenționat.
  - Dacă aparatul este de tip împământat, setul de cablu sau prelungitor ar trebui să fie un cablu cu 3 fire de tip împământare.

AVERTIZARE: Orice altă întreținere trebuie efectuată de un reprezentant de service autorizat.

AVERTIZARE: Articolele marcate cu următorul simbol pot atinge temperaturi ridicate și trebuie manipulate cu atenție.



PRUDENȚĂ:
Suprafață fierbinte.



RO

Evitați atingerea suprafețelor metalice ale friteuzei cu aer cald, în special a suprafețelor fierbinți, în timpul funcționării și la 30 de minute după finalizarea preparării, pentru a evita arsurile.



Acest simbol înseamnă că produsul nu trebuie aruncat ca deșeu menajer și trebuie livrat la un centru de colectare adecvat pentru reciclare. Eliminarea și reciclarea corespunzătoare contribuie la protejarea resurselor naturale, a sănătății umane și a mediului.

Pentru mai multe informații privind eliminarea și reciclarea acestui produs, contactați municipalitatea locală, serviciul de eliminare sau magazinul de unde ați cumpărat acest produs.

ACEST PRODUS ESTE CONFORM ROHS.

Acest produs este în conformitate cu Directiva 2011/65/UE, Regulamentul privind restricționarea utilizării anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice din 2012 și modificările sale, privind restricționarea utilizării anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

Configurarea aplicației VeSync

Notă:
- *Aplicația VeSync este îmbunătățită în mod continuu și se poate schimba în timp. Dacă există diferențe, urmați instrucțiunile din aplicație.*
- *Necesită dispozitiv pentru a rula aplicația, Wi-Fi sau date mobile și iOS versiunea 15 sau Android versiunea 8 (sau superioară). Se pot aplica tarife standard pentru date și mesagerie. Înregistrarea este obligatorie.*

1. Pentru a descărca aplicația VeSync, scanați codul QR sau căutați „VeSync" în Apple App Store® sau Google Play Store.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Notă: *Pentru utilizatorii Android™, alegeți „Allow" (Permite) pentru a utiliza VeSync.*

2. Deschideți aplicația VeSync. Dacă aveți deja un cont, atingeți **Log In (Conectare)**. Pentru a crea un cont nou, atingeți **Sign Up (Înregistrare)**.

Notă: *Cu un cont VeSync, puteți permite familiei și prietenilor să vă controleze friteuza cu aer inteligentă.*

3. Conectați friteuza inteligentă cu aer pentru a intra în modul de împerechere.
4. Atingeți **+** și selectați friteuza inteligentă cu aer.
5. Urmați instrucțiunile din aplicație pentru a vă configura friteuza inteligentă cu aer.

Notă:
- *Puteți schimba numele și pictograma în orice moment accesând ecranul friteuzei inteligente cu aer și atingând ⚙.*

DECONECTAREA DE LA WI-FI

- Pentru a deconecta WI-FI, țineți apăsat ⏻ timp de 15 secunde până când indicatorul Wi-Fi se stinge. Acest lucru va restabili setările implicite ale friteuzei inteligente cu aer și o va deconecta de la aplicația VeSync.
- Pentru reconectare, urmați instrucțiunile din aplicația VeSync pentru adăugarea unui dispozitiv.

Caracteristicile aplicației VeSync

Aplicația VeSync vă permite să accesați alte funcții inteligente ale friteuzei cu aer, inclusiv cele enumerate mai jos.

TELECOMANDĂ

- Toate funcțiile friteuzei inteligente cu aer pot fi controlate de la distanță, cu excepția pornirii procesului de gătit (pentru a respecta reglementările de siguranță UL).
- Progresul gătitului poate fi monitorizat de la distanță.

REȚETE ÎN APLICAȚIE

- Rețetele preprogramate realizate de bucătarii Cosori sunt disponibile pe aplicație. Aceste rețete setează automat timpul și temperatura recomandate.
- Creați și salvați rețete personalizate.

Notă: *Aplicația VeSync este actualizată continuu și funcțiile aplicației se vor extinde.*

RO

Prezentarea friteuzei cu aer inteligente

Friteuza inteligentă cu aer cald utilizează motoare cu curent continuu care asigură un debit de aer precis și o viteză variabilă a ventilatorului, astfel încât mâncarea este preparată așa cum vă doriți.

Notă:

- ***Nu** încercați să deschideți partea superioară a friteuzei cu aer. Acesta nu este un capac.*
- *Coșul este fabricat din oțel inoxidabil cu strat ceramic, antiaderent.*

DIAGRAMA FRITEUZEI CU AER *[FIGURA 1.1]*

1. Panou de control
2. Plăci crisper
3. Dopuri din silicon
4. Buton de eliberare a coșului
5. Mânere coș
6. Coș stânga (Zona L)
7. Coș dreapta (Zona R)
8. Elemente de încălzire
9. Ieșire de aer
10. Cablu de alimentare

Diagrama afișajului

***Notă:** Când apăsați un buton pentru a utiliza o funcție, acesta va deveni portocaliu pentru a arăta că este selectat.*

PANOUL DE COMANDĂ *[FIGURA 1.2]*

A. Creștere/diminuare temperatură
B. Creștere/Scădere timp
C. Pornit/Oprit
D. Pornire/Pauză
E. Selectați zona L și zona R
F. Gătire cu setări POTRIVITE
G. Gătire SINCRONIZATĂ
H. Funcții de gătit

AFIȘAJ *[FIGURA 1.3]*

I. Indicator Mod de așteptare
J. Indicator Wi-Fi
K. Starea gătirii coșului stâng
L. Temperatura/Timpul coșului stâng
M. Viteza ventilatorului coșului stâng (1-5)
N. Starea de gătire a coșului din dreapta
O. Temperatura/Timpul coșului drept
P. Viteza ventilatorului coșului drept (1-5)

MESAJE DE AFIȘARE *[FIGURA 1.4]*

a. Standby (Mod așteptare)
b. Cooking (Gătire)
c. Paused (Pauză)
d. Ready (Finalizat)
e. Coș scos

RO

Înainte de prima utilizare

CONFIGURARE

1. Înainte de a începe, îndepărtați friteuza cu aer cald din punga produsului și scoateți toate materialele de ambalare din friteuza cu aer cald, inclusiv etichetele adezive temporare.
   Important: *Îndepărtați coșurile și scoateți toate materialele de ambalare din interior.* ***[Figura 2]***
2. Așezați friteuza cu aer pe o suprafață stabilă, plană, rezistentă la căldură. Țineți departe de zonele care pot fi deteriorate de aer fierbinte sau abur (cum ar fi pereții sau dulapurile).

Notă:

- *Lăsați un spațiu de cel puțin 13 cm de spațiu în spatele friteuzei cu aer.* ***[Figura 3]***
- *Lăsați suficient spațiu în fața friteuzei cu aer pentru a scoate coșurile.*

3. Spălați bine coșurile și plăcile crisper folosind o mașină de spălat vase sau un burete neabraziv.

PRUDENȚĂ:

- *Se recomandă spălarea manuală delicată, pentru a prelungi durata de viață a stratului ceramic de pe placa pentru prăjitor și interiorul coșului.*
- *Evitați să folosiți materiale de curățare abrazive pe coșuri și pe plăcile crisper. Acestea le vor zgâria sau le vor deteriora suprafețele.*
- *Dacă observați crăpături sau exfolieri în stratul de protecție al plăcilor crisper, vă recomandăm să le înlocuiți pentru a menține performanțele de preparare.*

4. Ștergeți interiorul și exteriorul friteuzei cu aer cu o cârpă ușor umedă. Uscați cu un prosop.
5. Așezați din nou placa pentru prăjitor în coșuri. Înclinați placa crisper pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați în jos pe cealaltă parte.
6. Puneți coșurile înapoi în friteuza cu aer.

TEST DE FUNCȚIONARE

Un test vă va ajuta să vă familiarizați cu friteuza cu aer, să vă asigurați că funcționează corect și să o curățați de eventualele reziduuri în acest proces.

1. Asigurați-vă că coșurile friteuzei cu aer sunt goale și porniți friteuza cu aer.
2. Atingeți **AIR FRY**, apoi atingeți **MATCH**. Afișajul va arăta: "**195°C**". Reglați timpul la 5 minute.
3. Atingeți ▶‖ pentru a începe.
4. Când ați terminat, friteuza cu aer va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica „**End**" (Sfârșit).
5. Apăsați butonul de eliberare a coșului și scoateți fiecare coș. Lăsați coșurile să se răcească complet timp de 10-30 de minute.

Notă:

- *Aveți grijă când întoarceți coșurile după gătit, deoarece plăcile fierbinți pot cădea și pot crea un pericol pentru siguranță.*
- ***Nu** deșurubați mânerul coșului de pe coș.*

RO

DOPURI DIN SILICON

- Placa crisper conține 4 dopuri de silicon fabricate din material sigur pentru alimente. Aceste dopuri mențin placa montată pe fundul coșului.
- Atunci când introduceți plăcile crisper în coș, înclinați pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați în jos pe cealaltă parte. ***[Figura 4]***
- Forțarea incorectă a plăcilor crisper în coșuri poate provoca deteriorări.
- Asigurați-vă că copiii **nu** se joacă cu dopurile de silicon sau și nu se înghit.

Utilizarea friteuzei inteligente cu aer

Notă:

- ***Nu*** *așezați nimic deasupra friteuzei cu aer pentru a evita deteriorarea panoului de control din sticlă.* ***[Figura 5]***
- *O friteuză cu aer nu este o friteuză deep fryer.* ***Nu*** *umpleți coșurile cu ulei, grăsime de prăjit sau orice lichid.*
- *Scoateți coșurile din friteuza cu aer, având grijă la aburul fierbinte.*

FUNCȚII DE GĂTIT

Utilizarea unei funcții de gătit este cel mai simplu mod de a găti. Funcțiile sunt programate cu un timp și o temperatură ideale pentru gătitul anumitor alimente. Timpul și temperatura pentru toate funcțiile de preparare pot fi reglate.

Pentru a personaliza o funcție de gătit:

1. Alegeți o funcție și reglați ora și temperatura cu ajutorul ∧ și ∨.
2. Apăsați și mențineți apăsat ∧ sau ∨ pentru a crește sau a scădea rapid timpul sau temperatura.

Notă: *Viteza ventilatorului nu poate fi personalizată.*

Pentru a reseta toate funcțiile de gătit:

- Apăsați și mențineți apăsat ⏻ timp de 15 secunde.

GRAFICUL DE GĂTIT

Funcția	Temperatura implicită	Ora implicită	Interval de temperatură	Interval de timp	Viteza ventilatorului
AIR FRY (Air Fry)	195°C / 385°F	10 min	120°–230°C / 250°–450°F	1–60 minute	5
ROAST (Prăjire)	220°C / 425°F	12 minute	175°-230°C / 350°-450°F	1–60 minute	5
GRILL (Grill)	230°C / 450°F	5 minute	200°–230°C / 390°–450°F	1–30 minute	5
REHEAT (Reîncălzire)	200°C / 390°F	5 minute	150°-220°C / 300°-425°F	1–60 minute	4
BAKE (Coacere)	165°C / 330°F	20 minute	80°–205°C / 180°–400°F	1–60 minute	3
DRY (Deshidratare)	55°C / 135°F	6 ore	35°-95°C / 100°-200°F	15 minute–24 ore	2
PROOF (Dospire)	30°C / 90°F	60 minute	30°–45°C / 90°–110°F	15 minute–12 ore	1

Notă: *Rezultatele pot varia. Timpul și temperatura pentru toate funcțiile de preparare pot fi reglate. Pentru a reveni la setările implicite, apăsați și mențineți apăsat butonul funcției de gătit de pe afișaj.*

GĂTIT CU UN SINGUR COȘ

1. Așezați plăcile crisper în coșuri. Placa crisper permite uleiului în exces să se scurgă pe fundul coșului.
2. Atingeți ⏻,apoi atingeți Ⓛ sau Ⓡ pentru a selecta un coș.
3. Selectați o funcție de gătit.

Notă: *Funcțiile de gătit sunt programate cu un timp și o temperatură ideale pentru gătitul anumitor alimente.*

4. Opțional, modificați temperatura și ora atingând ∧ sau ∨. Puteți face acest lucru oricând în timpul gătitului.

Notă: *Pentru a mări sau micșora rapid timpul sau temperatura, apăsați și mențineți apăsat ∧ sau ∨.*

5. Atingeți ▶‖ pentru a începe gătitul.
6. Friteuza cu aer va emite un bip de 3 ori când este pregătită. Afișajul va arăta „**End**" (Sfârșit).
7. Scoateți coșul din friteuza cu aer, având grijă la aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile rezistente la căldură pentru a scoate alimentele din coș.
8. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

PRUDENȚĂ:

- *Placa fierbinte poate cădea atunci când întoarceți coșul.*
- *Asigurați-vă că coșul este așezat pe o suprafață plană.*
- *Fii atent la grăsimea fierbinte sau uleiul care se poate aduna la fundul coșului. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a reintroduce coșul.*

GĂTIT CU DOUĂ COȘURI

Utilizați ambele coșuri ale friteuzei cu aer pentru a găti alimente diferite în același timp. Coșul stâng și coșul drept pot fi controlate independent unul de celălalt.

1. Așezați plăcile crisper în coșuri. Placa crisper permite uleiului în exces să se scurgă pe fundul coșului.
2. Atingeți ⏻, apoi atingeți Ⓛ pentru a selecta coșul stâng.
3. Selectați o funcție de gătit.

Notă: *Funcțiile de gătit sunt programate cu un timp și o temperatură ideale pentru gătitul anumitor alimente.*

4. Opțional, modificați temperatura și ora atingând ∧ sau ∨. Puteți face acest lucru oricând în timpul gătitului.

Notă: *Pentru a mări sau micșora rapid timpul sau temperatura, apăsați și mențineți apăsat butonul ∧ sau ∨.*

5. Atingeți Ⓡ pentru a selecta coșul potrivit.
6. Selectați o funcție de gătit și ajustați temperatura și timpul, dacă este necesar.
7. Atingeți ▶‖ pentru a începe gătitul cu ambele coșuri.

Notă:

- *Pentru a întrerupe gătitul, selectați butonul coșului stâng sau drept, apoi atingeți ▶‖.*
- *Dacă scoateți un coș în timpul gătirii, încălzirea pentru acea parte se va întrerupe, iar celălalt coș va continua să gătească.*

8. Friteuza cu aer va emite un bip de 3 ori când este pregătită. Afișajul va arăta „**End**" (Sfârșit).
9. Scoateți coșul din friteuza cu aer, având grijă la aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile rezistente la căldură pentru a scoate alimentele din coș.
10. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

PRUDENȚĂ:

- *Placa fierbinte poate cădea atunci când întoarceți coșul.*
- *Asigurați-vă că coșul este așezat pe o suprafață plană.*
- *Aveți grijă la grăsimea sau uleiul fierbinte care se poate acumula în partea de jos a coșurilor. Pentru a evita stropirea, scurgeți uleiul înainte de a reintroduce coșurile.*

GĂTIRE CU SETĂRI POTRIVITE

Funcția de gătire Match reflectă setările în întreaga friteuză, astfel încât coșurile drept și stâng gătesc la aceeași temperatură și timp. Acest lucru vă permite să gătiți cantități mari deodată.

1. Atingeți ⏻, selectați o funcție de gătit.
2. Atingeți **MATCH** (Potrivire).
3. Opțional, reglați ora și temperatura utilizând ∧ și ∨.
4. Atingeți ▶‖ pentru a începe prăjirea cu aer cu ambele coșuri.

Notă: *Dacă unul sau ambele coșuri momentan gătesc, funcția de potrivire nu va funcționa.*

GĂTIRE SINCRONIZATĂ

Funcția Sincronizare sincronizează automat ambele coșuri pentru a termina gătitul în același timp.

1. Atingeți ⏻, apoi atingeți Ⓛ pentru a selecta coșul stâng.
2. Selectați o funcție de gătit și ajustați setările, dacă este necesar.
3. Atingeți Ⓡ pentru a selecta coșul potrivit.
4. Selectați o funcție de gătit și ajustați setările, dacă este necesar.
5. Atingeți **SYNC** (Sincronizare).
6. După începerea gătirii, coșul cu timpul de gătire mai lung începe să gătească, în timp ce coșul cu timpul de gătire mai scurt afișează „**Hold**" (Menține) pe afișaj. Odată ce timpii rămași pentru ambele coșuri sunt aceiași, coșul aflat în așteptare va începe și el să gătească.
7. Ambele coșuri vor termina de gătit în același timp.

PENTRU A ANULA GĂTIREA ÎNTR-UN SINGUR COȘ

Apăsați și mențineți apăsat Ⓛ sau Ⓡ timp de 3 secunde pentru a anula gătitul în coșul respectiv.

SFATURI DE GĂTIT

Umplerea excesivă

Dacă coșurile sunt prea pline, alimentele se vor găti neuniform.

Utilizarea uleiului

- Adăugarea unei cantități mici de ulei la mâncare o va face mai crocantă. Nu utilizați mai mult de 30 ml/2 linguri US de ulei.
- Spray-urile cu ulei sunt excelente pentru aplicarea uniformă a unor cantități mici de ulei pe toate produsele alimentare.

Sfaturi alimentare

- Puteți prăji cu aer orice alimente congelate sau produse care pot fi coapte în cuptor.
- Pentru a face prăjituri, plăcinte artizanale sau orice aliment cu umplutură sau aluat, puneți alimentele într-un recipient termorezistent înainte de a le pune în coș.
- Prăjirea cu aer a alimentelor bogate în grăsimi va face ca grăsimea să picure sub placa crisper. Pentru a evita excesul de fum în timpul gătitului, după gătire eliminați grăsimea acumulată.
- Alimentele marinate lichide creează stropire și exces de fum. Uscați aceste alimente înainte de a le prăji.
- Consultați **Graficul de gătit** pentru a selecta funcția de gătit ideală pentru rețeta dumneavoastră (pagina 10).

Cartofi pai

- Adăugați 8-15 ml/½-1 lingură de ulei pentru a fi crocant.
- Atunci când preparați cartofi prăjiți din cartofi cruzi, înmuiați cartofii cruzi în apă timp de 15 minute pentru a elimina amidonul înainte de prăjire. Uscați cu un prosop înainte de a adăuga ulei.
- Tăiați cartofii cruzi mai mici pentru rezultate mai crocante. Încercați să tăiați cartofii prăjiți în fâșii de 0,6 x 7,6 cm.

Notă: *Pentru mai multe sfaturi și rețete, consultați aplicația VeSync și site-ul Cosori.*

Alimente de verificat

- Alimentele mici care sunt așezate în straturi vor necesita de obicei agitare, cum ar fi cartofii copți, cartofii prăjiți sau fâșiile de pui.
- Bucățile mai mari de carne, cum ar fi fripturile și costițele, trebuie întoarse pentru a asigura o rumenire uniformă.
- Verificarea produselor de patiserie, cum ar fi prăjiturile și brioșele, la jumătatea perioadei de coacere poate ajuta la evitarea coacerii excesive sau insuficiente.

MAI MULTE FUNCȚII

Comutarea unităților de temperatură

- Apăsați și mențineți apăsat **TEMP** ∧ și ∨ timp de 3 secunde.
- Unitatea de temperatură se va schimba de la Celsius la Fahrenheit.
- Repetați pentru a reveni la Celsius.

Întrerupere

- Atingeți ▶‖ pentru a întrerupe gătitul pentru gătitul cu două coșuri sau cu un singur coș. Pentru a întrerupe un singur coș în timpul gătitului cu două coșuri, selectați coșul pe care doriți să îl întrerupeți, apoi atingeți ▶‖. La pauză, friteuza cu aer se va opri din încălzire și ▶‖ va clipi.
- După 9 de minute de inactivitate, friteuza cu aer se va opri.
- Această funcție vă permite să întrerupeți programul de gătit fără a scoate coșul din friteuza cu aer.
- Dacă scoateți un coș în timpul gătirii, încălzirea pentru acea parte se va întrerupe, iar celălalt coș va continua să gătească.

RELUAREA AUTOMATĂ A GĂTITULUI

- Dacă scoateți coșul, friteuza va întrerupe automat gătitul. Afișajul va arăta "**- - - -**".
- Când reintroduceți coșul, friteuza va relua automat gătitul pe baza setărilor dumneavoastră anterioare.

OPRIRE AUTOMATĂ

Afișajul se va opri automat după 9 minute de inactivitate atunci când aparatul este pornit, pus pe pauză, când este îndepărtat coșul sau când gătirea s-a încheiat.

Dacă următoarele moduri rămân inactive pentru durata corespunzătoare, aparatul va intra în modul „oprit" atunci când nu este conectat la rețea.(minute)		
Dispozitiv pornit	Toate funcțiile de gătire au fost finalizate.	Preîncălzire sau Repaus
19	19	19

MOD DE AȘTEPTARE AUTOMAT

Afișajul se va opri automat după 9 minute de inactivitate atunci când aparatul este pornit, pus pe pauză, când este îndepărtat coșul sau când gătirea s-a încheiat.

Dacă următorul mod rămâne inactiv pentru durata corespunzătoare, aparatul va intra în modul de așteptare în rețea (Networked standby) atunci când este conectat la rețea. (minute)		
Dispozitiv pornit	Toate funcțiile de gătire au fost finalizate.	Preîncălzire sau Repaus
19	19	19

RO

Îngrijire și întreținere

Notă: ***Întotdeauna*** *curățați coșurile friteuzei cu aer și plăcile crisper după fiecare utilizare.*

1. Opriți și deconectați friteuza cu aer. Lăsați-l să se răcească complet înainte de curățare. Trageți coșurile pentru o răcire mai rapidă.
2. Coșul și placa crisper pot fi spălate în mașina de spălat vase. Puteți, de asemenea, să spălați coșul și placa crisper folosind un burete neabraziv cu apă caldă și un detergent ușor.
3. Pentru carcasa din oțel inoxidabil:

   a. Ștergeți exteriorul friteuzei cu o cârpă din microfibră sau o cârpă de lustruit oțel inoxidabil pentru a îndepărta orice amprente sau urme.
   b. Pentru îndepărtarea petelor, utilizați un detergent pentru oțel inoxidabil cu o cârpă moale umedă, frecând ușor de-a lungul granulației metalului pentru a obține cele mai bune rezultate.

Notă: ***Nu*** *utilizați ceară pentru aparate, produse de lustruire, înălbitor, vată de oțel, bureți și substanțe chimice abrazive sau produse de curățat cuptoare comerciale pe friteuza cu aer.*

PRUDENȚĂ: *Se recomandă spălarea manuală delicată, pentru a prelungi durata de viață a stratului ceramic de pe placa pentru prăjitor și interiorul coșului.*

- *Evitați utilizarea ustensilelor metalice și a materialelor de curățare abrazive pe coș și pe placa crisper. Acestea le vor zgâria sau le vor deteriora suprafețele.*
- *Evitați să scăpați coșul și placa crisper, precum și să le loviți sau să le ciocniți cu alte obiecte dure. Acest lucru poate cauza deteriorarea stratului de acoperire.*
- *Dacă observați crăpături sau exfolieri în stratul antiaderent al plăcii pentru prăjitor sau al coșului, vă recomandăm să le înlocuiți pentru a menține performanțele de preparare.*

4. Pentru petele de grăsime rezistente:

   a. Într-un bol mic, amestecați 30 g/ 2 linguri de bicarbonat de sodiu și 15 ml/1 lingură de apă pentru a forma o pastă pentru ungere.
   b. Folosiți un burete pentru a întinde pasta pe coș și placa crisper și frecați. Lăsați coșul și placa crisper să stea timp de 15 minute înainte de clătire.
   c. Spălați coșul cu apă și săpun înainte de utilizare.

5. Curățați cavitatea friteuzei cu aer cu un burete sau o cârpă ușor umedă, neabrazivă. **Nu** scufundați în apă. Dacă este necesar, curățați bobina de încălzire pentru a îndepărta resturile alimentare. ***[Figura 6]***
6. Uscați înainte de utilizare.

Notă: *Asigurați-vă că serpentina de încălzire este complet uscată înainte de a porni friteuza cu aer.*

ACCESORII

Sunt disponibile accesorii suplimentare și de înlocuire pentru friteuza dvs. cu aer. Pentru mai multe informații, contactați **Serviciul regional de asistență pentru clienți** (a se vedea pagina 18).

Depanare

Problemă	Soluție posibilă
Friteuza cu aer nu pornește.	Asigurați-vă că friteuza cu aer este conectată la priză.
	Împingeți bine coșul în friteuza cu aer.
Alimentele nu sunt gătite complet.	Introduceți cantități mai mici de produse alimentare în coș. Dacă coșul este prea plin, atunci alimentul va fi gătit insuficient.
	Creșteți temperatura sau timpul de gătire.
Alimentele nu sunt crocante după prăjirea cu aer.	Pulverizarea sau perierea unei cantități mici de ulei pe alimente le poate face mai crocante (a se vedea **Sfaturi de gătit**, pagina 12).
Cartofii pai nu sunt gătiți corect.	Consultați **Cartofi pai** (pagina 12).
Coșurile nu alunecă în siguranță în friteuza cu aer.	Asigurați-vă că acestea nu sunt umplute excesiv cu alimente.
Din friteuza cu aer iese fum alb sau abur.	Friteuza cu aer cald poate produce puțin fum alb sau abur atunci când este utilizată pentru prima dată sau în timpul gătitului. Acest lucru este normal.
	Asigurați-vă că coșurile și interiorul friteuzei cu aer sunt curățate corespunzător și nu sunt acoperite cu grăsime.
	Gătirea alimentelor grase va duce la scurgerea uleiului sub plăcile crisper. Acest ulei va produce fum alb, iar coșurile pot fi mai fierbinți decât de obicei. Acest lucru este normal și nu ar trebui să afecteze gătitul. Manevrați coșurile cu grijă.
Din friteuza cu aer iese fum negru.	Deconectați imediat friteuza cu aer. Fumul negru înseamnă că mâncarea arde sau există o problemă de circuit. Așteptați ca fumul să dispară înainte de a scoate coșurile. Dacă cauza nu a fost alimentele arse, contactați **Serviciul regional de asistență pentru clienți** (a se vedea pagina 18).
Afișajul arată codul de eroare "E01/E24".	Există un circuit deschis în monitorul de temperatură. Contactați **Serviciul regional de asistență pentru clienți** (a se vedea pagina 18).
Afișajul arată codul de eroare „E02/E25".	Există un scurtcircuit la monitorul de temperatură. Contactați **Serviciul regional de asistență pentru clienți** (a se vedea pagina 18).
Afișajul arată codul de eroare "E03/E28"	Protecția la supraîncălzire a friteuzei cu aer cald a fost activată. Opriți și scoateți din priză friteuza cu aer cald și lăsați-o să se răcească complet. Dacă afișajul arată în continuare **„E03/E28"**, contactați **Serviciul regional de asistență pentru clienți** (pagina 18).
Afișajul arată codul de eroare „E12/E30".	Există o defecțiune a motorului de curent continuu. Contactați **Serviciul regional de asistență pentru clienți** (consultați pagina 18).

Dacă problema dvs. nu este listată vă rugăm să contactați **Serviciul regional de asistență pentru clienți** (a se vedea pagina 18).

RO

Declarație de conformitate

VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. declară prin prezenta că acest produs este conform cu cerințele esențiale și cu alte prevederi relevante ale Directivei 2014/53/UE, ale Regulamentului privind echipamentele radio din Regatul Unit din 2017, precum și cu toate celelalte cerințe aplicabile ale directivelor UE și UK. Declarația completă de conformitate poate fi găsită la adresa: https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc

Acest echipament trebuie să fie instalat și utilizat la o distanță minimă de 20 cm între radiator și corpul dumneavoastră. Acest emițător nu trebuie să fie amplasat în același loc sau să funcționeze împreună cu orice altă antenă sau emițător.

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

Atribuiri

Google, Android și Google Play sunt mărci comerciale ale Google LLC.

App Store® este o marcă comercială a Apple Inc.

WI-FI este o marcă comercială înregistrată a Wi-Fi Alliance®.

iOS este o marcă înregistrată a Cisco Systems, Inc. și/sau a afiliaților săi în Statele Unite și în anumite alte țări.

Marca verbală și logo-urile Bluetooth® sunt mărci înregistrate deținute de Bluetooth SIG, Inc. și orice utilizare a acestor mărci de către VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. este sub licență. Alte mărci comerciale și denumiri comerciale aparțin proprietarilor lor respectivi.

Garanție limitată pentru produsul COSORI

RO

Numele produsului	Friteuză cu aer cald inteligentă Cosori ICONIC™ Dual, 8,6 l
Model	CAF-SE901S-CEU
Pentru propria dvs. referință, vă recomandăm cu tărie să înregistrați ID-ul comenzii și data achiziției.	
ID comandă	
Data achiziției	

„VESYNC" este o marcă comercială utilizată în prezentul document pentru furnizorii de garanție. Pentru produsele comercializate direct în Statele Unite, garanția este furnizată de AROVAST CORPORATION. Pentru produsele comercializate direct în statele membre ale UE, garanția este furnizată de ETEKCITY GMBH. Denumirea „VESYNC" este utilizată exclusiv în scop orientativ și nu modifică sau extinde obligațiile de garanție teritoriale ale entității respective.

Garanție de produs pentru consumator limitată la cinci (5) ani* pentru friteuza cu aer cald COSORI ICONIC

VESYNC garantează faptul că **unitatea de bază** a friteuzei cu aer cald nu va prezenta defecte materiale și de manoperă timp de cinci (5) ani de la data primei achiziționări. Unitatea de bază **nu include coșurile, plăcile crisper și picioarele din silicon.** Această garanție se aplică numai în regiunea achiziției inițiale și numai dacă produsul este utilizat în mod corespunzător, în conformitate cu instrucțiunile furnizate.

***Această garanție nu afectează eventualele drepturi legale ce decurg din legislația aplicabilă privind protecția consumatorului din regiunea dvs. și, acolo unde este necesar, perioada de garanție va fi extinsă în conformitate cu legislația respectivă.**

Beneficiile garanției limitate

Pe durata perioadei de garanție menționate mai sus, VESYNC poate, la propria alegere, (i) să emită o rambursare, (ii) să repare defectele materiale și de manoperă sau (iii) să înlocuiască produsul cu unul de valoare egală sau superioară.

Cine este acoperit?

Această garanție se aplică numai cumpărătorului inițial și nu poate fi transferată proprietarilor ulteriori, chiar dacă produsul este revândut în perioada de garanție. Pentru solicitarea beneficiilor garanției, cumpărătorul inițial trebuie să furnizeze dovada defectului și a datei de achiziție.

Fiți atenți la comercianții sau vânzătorii neautorizați.

Această garanție nu acoperă produsele achiziționate de la vânzători neautorizați.
Se aplică numai achizițiilor de la distribuitorii autorizați care respectă standardele de calitate ale VESYNC. Produsele de la vânzătorii neautorizați pot fi contrafăcute, uzate, defecte sau neadecvate pentru țara dvs. Pentru a asigura autenticitate și acoperire prin garanție, achiziționați numai de la VESYNC sau de la distribuitorii săi autorizați.
Dacă nu sunteți siguri cu privire la un vânzător sau vă gândiți să achiziționați dintr-o sursă neautorizată, vă rugăm să contactați Serviciul regional de asistență pentru clienți.

Ce nu este acoperit?

- **Coșurile, plăcile crisper și picioarele din silicon sunt eligibile pentru o garanție de produs pentru consumator de un (1) an de la data achiziției inițiale a friteuzei cu aer cald ICONIC.**
- Uzura normală, inclusiv piesele care sunt supuse uzurii naturale în timp.
- Dovada alterată sau ilizibilă a achiziției.
- Numerele de model, numerele de serie sau codurile datei de producție alterate, șterse sau ilizibile.
- Produsele care a căror stare inițială s-a modificat.
- Dauna produsă ca urmare a nerespectării instrucțiunilor din manualul de utilizare.
- Dauna cauzată de utilizarea unor accesorii sau dispozitive periferice neautorizate.
- Dauna cauzată de accidente, utilizarea necorespunzătoare, utilizarea abuzivă sau întreținerea incorectă.
- Reparațiile sau operațiunile de service efectuate de furnizori neautorizați sau de orice altă entitate decât VESYNC.
- Dauna cauzată de utilizarea comercială, prin închiriere sau neprevăzută.
- Dauna cauzată de animale, fulger, tensiune anormală, incendiu, dezastre naturale, transport sau utilizarea excesivă a mașinii de spălat vase.
- Orice daună incidentală sau pe cale de consecință, inclusiv dauna directă, pierderea temporată a uzului sau cheltuielile suplimentare asociate.
- Dauna sau defectele a căror remediere depășește costul inițial al produsului.

Revendicarea serviciului de garanție limitată în 5 pași simpli:

1. Confirmați faptul că produsul încă se află în perioada de garanție.
2. Păstrați o copie a facturii, a nr. de identificare a comenzii sau a dovezii de achiziție.
3. Păstrați produsul – nu-l eliminați înainte de a ne contacta.
4. Luați legătura cu Serviciul regional de asistență pentru clienți în funcție de regiunea achiziției inițiale.
5. Dacă cererea dvs. este aprobată, returnați produsul împreună cu o copie a facturii și a nr. de identificare a comenzii. Serviciul de garanție este disponibil numai în regiunea achiziției inițiale și poate varia în funcție de locație.

Despăgubire unică și exclusivă.

ACEASTĂ GARANȚIE LIMITATĂ CONSTITUIE SINGURA RESPONSABILITATE A VESYNC ȘI UNICA DVS. SOLUȚIE PENTRU ORICE PROBLEMĂ LEGATĂ DE PRODUS SAU SOLICITĂRI DE GARANȚIE. ACEASTĂ GARANȚIE ÎNLOCUIEȘTE TOATE CELELALTE GARANȚII. NICIUN ANGAJAT AL VESYNC ȘI NICIO O ALTĂ PARTE NU ESTE AUTORIZATĂ SĂ OFERE GARANȚII SUPLIMENTARE FAȚĂ DE CEEA CE SE MENȚIONEAZĂ AICI.

Renunțarea la garanțiile limitate.

ÎN MĂSURA MAXIMĂ PERMISĂ DE LEGE, CU EXCEPȚIA GARANȚIILOR FURNIZATE ÎN ACEASTĂ POLITICĂ, PRODUSELE VESYNC SUNT VÂNDUTE „CA ATARE”. VESYNC RENUNȚĂ LA TOATE CELELALTE GARANȚII, FIE CĂ SUNT EXPRESE SAU IMPLICITE, INCLUSIV, DAR FĂRĂ A SE LIMITA LA GARANȚIILE DE VANDABILITATE, ÎNCĂLCARE SAU ADECVARE PENTRU UN SCOP ANUME.

LIMITĂRILE RĂSPUNDERII.

ÎN MĂSURA MAXIMĂ PERMISĂ DE LEGE, VESYNC, SOCIETĂȚILE SALE AFILIATE ȘI ANGAJAȚII, AGENȚII SAU DIRECTORII SĂI NU SUNT RĂSPUNZĂTORI PENTRU:

(A) DAUNELE A CĂROR VALOARE DEPĂȘEȘTE PREȚUL DE ACHIZIȚIE A PRODUSULUI SAU (B) DAUNELE INDIRECTE, SPECIALE, INCIDENTALE, PE CALE DE CONSECINȚĂ SAU PUNITIVE, CHIAR DACĂ VESYNC SAU UNUL DIN FURNIZORII SĂI ERA CONȘTIENT DE POSIBILITATEA PRODUCERII ACESTOR DAUNE.

RĂSPUNDEREA VESYNC NU VA DEPĂȘI NICIODATĂ SUMA PE CARE AȚI PLĂTIT-O PENTRU PRODUSUL DEFECT ȘI VESYNC NU ESTE RESPONSABILĂ PENTRU EVENTUALE DAUNE PE CALE DE CONSECINȚĂ, INCIDENTALE, SPECIALE SAU PUNITIVE, DIRECTE SAU INDIRECTE.

CU EXCEPȚIA CELOR MENȚIONATE ÎN ACEASTĂ GARANȚIE, VESYNC NU ESTE RESPONSABILĂ PENTRU EVENTUALE COSTURI PENTRU ÎNLOCUIREA SAU REPARAREA PRODUSELOR, INCLUSIV PENTRU MANOPERĂ, INSTALAREA SAU DEMONTAREA PRODUSULUI.

ALTE DREPTURI PE CARE LE-AȚI PUTEA AVEA

ANUMITE JURISDICȚII NU PERMIT (1) EXCLUDEREA GARANȚIILOR IMPLICITE, (2) LIMITĂRILE PRIVIND DURATEA GARANȚIILOR IMPLICITE SAU (3) EXCLUDEREA SAU LIMITAREA DAUNELOR INCIDENTALE SAU PE CALE DE CONSECINȚĂ. ÎN CAZURILE RESPECTIVE, EXONERĂRILE DIN ACEASTĂ POLITICĂ NU VI SE POT APLICA. VEȚI DISPUNE NUMAI DE GARANȚIILE IMPLICITE CERUTE DE LEGISLAȚIA APLICABILĂ.
LIMITĂRILE REFERITOARE LA GARANȚII, RĂSPUNDERE ȘI DESPĂGUBIRI SE APLICĂ ÎN MĂSURA MAXIMĂ PERMISĂ DE LEGE.
ACEASTĂ GARANȚIE LIMITATĂ VĂ OFERĂ DREPTURI LEGALE SPECIFICE, ÎNSĂ ESTE POSIBIL SĂ DISPUNEȚI DE DREPTURI SUPLIMENTARE ÎN FUNCȚIE DE JURISDICȚIA ÎN CARE VĂ AFLAȚI. VĂ RUGĂM SĂ CONSULTAȚI LEGISLAȚIA LOCALĂ PENTRU A VĂ ÎNȚELEGE PE DEPLIN DREPTURILE.

NUMAI PENTRU REZIDENȚII STATULUI CALIFORNIA (SUA):

Perioada de garanție începe la data inițială de livrare sau ridicare a produsului.

MODIFICĂRI ALE ACESTEI POLITICI

Termenii și disponibilitatea acestei garanții pot fi actualizați oricând, însă nicio modificare nu se va aplica solicitărilor din trecut.

Serviciul regional de asistență pentru clienți

Dacă aveți întrebări sau nelămuriri cu privire la noul dvs. produs, vă rugăm să contactați Echipa noastră regională de asistență pentru clienți.

Regiune	E-mail*
Statele Unite	support@cosori.com
Regatul Unit	support.uk@cosori.com
Franța	support.fr@cosori.com
Germania	support.de@cosori.com
Italia	support.it@cosori.com
Spania	support.es@cosori.com
Europa (în general)	support.eu@cosori.com
Vânzări cu amănuntul în UE	support.europe@cosori.com

**Vă rugăm să aveți la îndemână factura și ID-ul comenzii înainte de a contacta Serviciul regional de asistență pentru clienți.*

Arovast Corporation
Adresă birou: 1775 Flight Way, Suite 150, Tustin, CA 92782, SUA

Etekcity GmbH
Adresă birou: 3rd Floor, Niederkasseler Lohweg 189, 40547 Düsseldorf, Germania

Distribuitor:
JPK TRADING KFT.
1138 Budapesta, str. Madarász viktor 47-49
Ungaria

Date de acces în UE

Când utilizați aplicația VeSync pentru a conecta produsul, aplicația poate genera date. Puteți accesa, recupera sau șterge aceste date dacă este necesar. Pentru mai multe detalii, vizitați:

RO

Съдържание

Съдържание на пакета	1
Спецификации	1
Важни предпазни мерки и предупреждения	2
Настройка на приложението VeSync	7
Описание на фритюрника с горещ въздух	8
Преди първата употреба	9
Начин на работа със смарт уреда за готвене с горещ въздух	10
Отстраняване на неизправности	15
Ограничена гаранция за продукт на COSORI	16
Регионалния екип за обслужване на клиенти	18

Съдържание на пакета

- 1 × Cosori ICONIC™ Dual Смарт уред за готвене с горещ въздух 8,6 L
- 2 × Решетка
- 1 × Ръководство за употреба
- 1 × Кратко начално ръководство
- 1 × Книга с рецепти

Спецификации

Модел	CAF-SE901S-CEU
Захранване	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Номинална мощност	2700 W
Капацитет	8,6 L (3–6 порции)
Диапазон на температурата	30°–230°C / 90°–450°F
Диапазон на времето за готвене	1 мин. – 24 ч.
Размери (с дръжка, Д × Ш × В)	40,2 x 44,0 x 29,5 cm / 15,8 x 17,3 x 11,6 in
Размери (без дръжка, Д x Ш x В)	32,5 x 44,0 x 29,5 cm / 12,8 x 17,3 x 11,6 in
Тегло	9,8 kg / 21,6 lb
Консумация в изключено състояние	< 0,5 W
Консумация на енергия в режим на готовност и мрежова връзка	< 2,0 W
Честотен обхват на Wi-Fi	2412–2472 MHz < 20 dBm (E.I.R.P.)
Честотен обхват на Bluetooth	2402 – 2480 MHz < 10 dBm (E.I.R.P.)

BG

ПРОЧЕТЕТЕ И ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

Важни предпазни мерки и предупреждения

Когато използвате фритюрника с горещ въздух, спазвайте основните мерки за безопасност. Моля, прочетете всички инструкции.

ОСНОВНИ ПРИНЦИПИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВНИМАНИЕ ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ: След приключване на готвенето **не** докосвайте външната повърхност на уреда за 30 минути, тъй като може да е нагорещена.

- **Не** докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжката.
- Бъдете внимателни, когато обръщате кошниците след готвене, тъй като горещите решетки може да изпаднат и да причинят наранявания.
- Поставете скаричката за хрупкаво запичане стабилно в кошницата, за да намалите вероятността от изпадане.
- **Не** блокирайте вентилационните отвори. През отворите излиза горещ въздух. Дръжте ръцете и лицето далеч от отворите.
- **Винаги** използвайте щипка и изваждайте внимателно горещите продукти.

ОБЩА БЕЗОПАСНОСТ

- За да избегнете риска от токов удар, **не потапяйте корпуса** на уреда, кабела или щепсела във вода или други течности.
- Когато уредът се използва от или в присъствието на деца, те трябва да бъдат наблюдавани внимателно. Изключвайте щепсела от контакта, когато не използвате уреда и преди почистване. Изчакайте уредът да се охлади, преди да поставите или извадите части от него.
- **Не** използвайте уреда, ако захранващият кабел или щепселът са повредени, ако уредът не работи правилно или е повреден. Занесете уреда в най-близкия упълномощен сервиз за преглед, ремонт или настройка. Свържете се с **Регионалния екип за обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
- **Не** използвайте уреда за готвене с горещ въздух, ако е повреден, не работи или ако кабелът или щепселът са повредени. Свържете се с **Регионалния екип за обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).

BG

- Поставянето на допълнителни приставки в уреда не се препоръчва от Cosori и може да причини наранявания.
- **Не** използвайте на открито.
- **Не** поставяйте уреда за готвене с горещ въздух или неговите части върху или в близост до котлони, газови или електрически уреди, или загрята фурна.
- Бъдете изключително внимателни, когато изваждате кошниците и решетките или когато изхвърляте горещата мазнина.
- **Винаги** поставяйте решетките или кошниците върху термоустойчива повърхност, след като ги извадите от уреда.
- **Не** почиствайте с метални гъби или телчета. Възможно е да се отчупят метални частици, които да влязат в контакт с електрическите части и да породят риск от токов удар.
- **Не** поставяйте никакви предмети върху фритюрника с горещ въздух. **Не** съхранявайте никакви предмети в уреда за готвене с горещ въздух.
- Този фритюрник с горещ въздух може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и познания, ако са получили наставления или инструкции относно безопасната употреба на уреда и разбират свързаните с него опасности.
- **Не** позволявайте на децата да почистват или да извършват поддръжка на фритюрника с горещ въздух, освен ако не са на възраст над 8 години и не ги наблюдавате.
- Наблюдавайте децата постоянно, за да сте сигурни, че не играят с уреда за готвене с горещ въздух.
- Уредът за готвене с горещ въздух не е предназначен да бъде използван с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- За да изключите уреда, поставете всички бутони в изключено положение и след това извадете щепсела от контакта.
- **Не** използвайте уреда за цели, различни от неговото предназначение.
- Обслужването трябва да се извършва от упълномощен сервизен представител. Свържете се с **Регионалния екип за обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
- Инструкции за почистване на аксесоарите са дадени в раздел **Грижа и поддръжка** (стр. 14)
- Не е предназначен за търговска употреба. Предназначен само за домашна употреба.

ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

- Уредът работи **само** с горещ въздух. **Никога** не пълнете кошниците с олио или мазнина.
- **Никога** не използвайте уреда без поставени кошници.
- **Не** поставяйте продукти с големи размери или метални прибори в уреда, тъй като може да предизвикат пожар или да породят риск от токов удар.
- **Не** препълвайте кошниците. Продуктите, които излизат над кошницата, може да се допрат до нагревателните елементи и да породят риск от пожар.
- **Не** докосвайте аксесоарите (включително решетките) по време на или веднага след готвене.
- **Не** поставяйте в уреда за готвене с горещ въздух хартия, картон, пластмаса или подобни материали, които не са термоустойчиви.
- **Никога** не поставяйте в уреда хартия за печене или пергаментова хартия, ако върху нея няма поставени хранителни продукти. Циркулиращият вътре въздух може да повдигне хартията и тя да се допре до нагревателните елементи.
- Ако поставяте фолио върху кошниците, се погрижете то да не се допира до нагревателните елементи, защото може да предизвика прегряване и риск от пожар.
- **Винаги** използвайте термоустойчиви контейнери. Бъдете изключително внимателни, ако използвате контейнери, които не са от метал или стъкло.
- За да намалите риска от пожар, дръжте уреда за готвене с горещ въздух далеч от запалими материали (пердета, покривки и др. подобни). Използвайте на равна, стабилна, термоустойчива повърхност, далеч от източници на топлина или течности.
- Ако от уреда за готвене с горещ въздух излиза тъмен дим, веднага го изключете от бутона и от контакта. Въпреки, че е нормално от уреда да излиза пара от нагрятата мазнина или храна, тъмният дим означава, че храната гори или че е възникнал електрически проблем. Изчакайте димът да се разсее, преди да извадите кошниците. Ако причината не е изгоряла храна, тогава се свържете с **Регионалния екип за обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
- За да изключите уреда, натиснете еднократно бутона ⏻. На дисплея се показва индикация **ГОТОВНОСТ**, индикаторът ⏻ остава оранжев, а всички останали бутони изгасват.
- **Не** оставяйте уреда за готвене с горещ въздух без надзор, докато работи.
- **Не** използвайте функциите **ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ** или **ПЕЧЕНЕ НА СКАРА** за тънко нарязани или леки храни. Циркулиращият вътре въздух може да повдигне храната и тя да се допре до нагревателните елементи.

BG

ЗАХРАНВАНЕ И ЗАХРАНВАЩ КАБЕЛ

- Изключете уреда за готвене с горещ въздух, преди да извадите щепсела от контакта.
- За да изключите от контакта, хванете щепсела и го извадете от контакта. **Никога** не дърпайте за захранващия кабел.
- **Не** допускайте кабелът (или удължителния кабел) да виси през остри ръбове на маса или плот, или да се допира до горещи повърхности.
- **Никога** не включвайте уреда за готвене с горещ въздух в контакт, който се намира под кухненския плот.
- Винаги включвайте в заземен електрически контакт. **Не** модифицирайте щепсела по никакъв начин.
- Уредът за готвене с горещ въздух трябва да бъде включван **само** в инсталация на **220–240 V, 50/60 Hz**. **Не** включвайте в друг тип контакт.
- Дръжте уреда за готвене с горещ въздух и кабела далеч от деца под 8 години.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде сменен от VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. или техник с подобна квалификация, за да се предотврати риск от токов удар или пожар. Свържете се с **Регионалния екип за обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).

КАБЕЛНИ УДЪЛЖИТЕЛИ

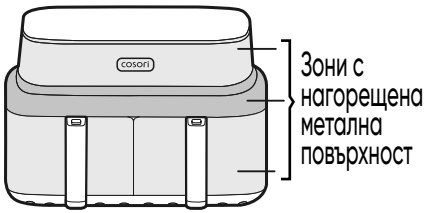
- На пазара се предлагат кабелни удължители, които трябва да бъдат използвани с повишено внимание. Ако използвате кабелен удължител:
  - Номиналният капацитет, отбелязан на удължителя, трябва да бъде най-малко равен на номиналната мощност на уреда за готвене с горещ въздух.
  - Кабелът трябва да бъде поставен така, че да не виси от плота или масата, откъдето може да бъде издърпан от деца или случайно да спъне някого.
  - Ако уредът е със заземяване, захранващият или удължителният кабел трябва да бъде от типа за заземяване с 3 проводника.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всички останали операции по обслужване трябва да бъдат извършвани от упълномощен сервизен представител.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Компонентите, обозначени със следния символ, могат да достигнат висока температура и с тях трябва да се работи внимателно.



ВНИМАНИЕ: Гореща повърхност.



За да избегнете изгаряне, не докосвайте металните повърхности на уреда, особено нагорещените зони, по време на работа или 30 минути след приключване на готвенето.



Този символ означава, че продуктът не трябва да бъде изхвърлян заедно с битовите отпадъци, а трябва да бъде предаден в подходящ пункт за събиране на отпадъци за рециклиране. Правилното изхвърляне и рециклиране спомага за запазване на природните ресурси, човешкото здраве и околната среда.
За повече информация относно изхвърлянето и рециклирането на този продукт се свържете с местните общински власти, фирми за събиране на отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта.

Този продукт съответства на директивата за RoHS.

Този продукт съответства на Директива 2011/65/ЕС, Регламент за ограничаване на употребата на някои опасни вещества в електрическо и електронно оборудване 2012 и неговите допълнения относно ограничаването на употребата на опасни вещества в електрическото и електронното оборудване.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

Настройка на приложението VeSync

Забележка:

- *Приложението VeSync се актуализира редовно и може да изглежда различно с времето. Ако има разлики, следвайте инструкциите в самото приложение.*
- *За работа с приложението е необходимо устройство, Wi-Fi или мобилни данни, както и iOS версия 15 или Android версия 8 (или по-нова). Може да се прилагат стандартни тарифи за данни и съобщения. Необходима е регистрация.*

1. За да изтеглите приложението VeSync, сканирайте QR кода или потърсете „VeSync" в Apple App Store® или Google Play Store.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Забележка: *За потребители на Android™ – изберете „Allow" (Разрешавам), за да използвате VeSync.*

2. Отворете приложението VeSync. Ако вече имате акаунт, натиснете **Log In (Вход)**. За да създадете нов акаунт, натиснете **Sign Up (Регистрация)**.

Забележка: *С акаунт във VeSync можете да разрешите на членовете на семейството или приятелите да управляват Вашия смарт уред за готвене с горещ въздух.*

3. Включете смарт уреда за готвене с горещ въздух, за да влезете в режим на сдвояване.
4. Натиснете **+** и изберете смарт уреда за готвене с горещ въздух.
5. Следвайте инструкциите в приложението, за да регистрирате смарт уреда.

Забележка:

- *Можете да промените името и иконата по всяко време, като отворите екрана на смарт уреда за готвене с горещ въздух и натиснете ⚙.*

ИЗКЛЮЧВАНЕ ОТ WI-FI

- За да изключите от Wi-Fi мрежата, натиснете и задръжте за 15 секунди бутона ⏻, докато индикаторът за Wi-Fi изгасне. Така ще възстановите настройките по подразбиране за уреда и ще го изключите от приложението VeSync.
- За да свържете отново, следвайте инструкциите за добавяне на устройство в приложението VeSync.

Функции на приложението VeSync

Приложението VeSync осигурява достъп до допълнителни смарт функции на уреда за готвене с горещ въздух, включително изброените по-долу.

ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

- Всички функции на уреда за готвене с горещ въздух могат да бъдат управлявани дистанционно, освен стартиране на готвенето (с цел спазване на регламентите за безопасност на UL).
- Можете да следите процеса на готвене дистанционно.

РЕЦЕПТИ В ПРИЛОЖЕНИЕТО

- В приложението са предоставени рецепти, изготвени от готвачите на Cosori. Тези рецепти задават автоматично препоръчителното време и температура на готвене.
- Можете да създадете и запаметите свои собствени рецепти.

Забележка: *Приложението VeSync непрекъснато се актуализира и функциите му се разширяват.*

Описание на фритюрника с горещ въздух

Смарт уредът за готвене с горещ въздух има DC мотори, които осигуряват по-бързо загряване на уреда, прецизен контрол на въздушния поток и променлива скорост на вентилатора, за да можете да готвите ястията, точно както искате.

Забележка:
- ***Не*** *се опитвайте да отваряте горния панел на фритюрника. Той не е капак.*
- *Кошницата е изработена от неръждаема стомана с незалепващо керамично покритие.*

СХЕМА НА УРЕДА ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ *[ФИГУРА 1.1]*

1. Панел за управление
2. Решетки
3. Силиконови стопери
4. Бутон за освобождаване на кошницата
5. Дръжки на кошницата
6. Лява кошница (Зона L)
7. Дясна кошница (Зона R)
8. Нагревателни елементи
9. Отвор за изходящ въздух
10. Захранващ кабел

Схема на дисплея

Забележка: *Когато натиснете бутона на избраната функция, той светва в оранжево, което означава, че е избран.*

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ *[ФИГУРА 1.2]*

A. Увеличаване/Намаляване на температурата
B. Увеличаване/Намаляване на времето
C. Включване/Изключване
D. Старт/Пауза
E. Избор на Зона L или Зона R
F. ДУБЛИРАНЕ на готвенето
G. СИНХРОНИЗИРАНО готвене
H. Функции за готвене

ДИСПЛЕЙ *[ФИГУРА 1.3]*

I. Индикатор за готовност
J. Индикатор за Wi-Fi
K. Лява кошница - Статус на готвене
L. Лява кошница - Температура/ Време
M. Лява кошница - Скорост на вентилатора (1–5)
N. Дясна кошница - Статус на готвене
O. Дясна кошница - Температура/ Време
P. Дясна кошница - Скорост на вентилатора (1–5)

СЪОБЩЕНИЯ НА ДИСПЛЕЯ *[ФИГУРА 1.4]*

a. Режим на готовност
b. Готвене
c. Пауза
d. Готовност
e. Извадена кошница

Преди първата употреба

НАСТРОЙКА

1. Преди да започнете, отстранете всички опаковъчни материали от уреда и ги изхвърлете, включително временните стикери.
   Важно: *Извадете кошниците и изхвърлете всички опаковъчни материали от тях.*
   [Фигура 2]
2. Поставете уреда за готвене с горещ въздух на стабилна, равна и термоустойчива повърхност. Дръжте далеч от зони, които могат да бъдат повредени от горещ въздух или пара (например стени или шкафове).

Забележка:

- *Осигурете минимум 13 cm / 5 инча разстояние зад уреда за готвене с горещ въздух.* ***[Фигура 3]***
- *Осигурете достатъчно пространство от предната страна на уреда с цел изваждане на кошниците.*

3. Измийте внимателно кошниците и решетките в съдомиялна машина или с неабразивна гъба.

ВНИМАНИЕ:

- *За да удължите живота на керамичното покритие на решетките и вътрешността на кошниците, се препоръчва да ги измивате внимателно на ръка.*
- *Избягвайте да използвате абразивни материали за почистване на кошниците и решетките. Те могат да надраскат и повредят повърхностите.*
- *Ако забележите пукнатини или лющене на покритието на решетките или кошниците, препоръчваме да ги смените, за да запазите ефективността на уреда.*

4. Почистете вътрешните и външните повърхности на уреда с леко навлажнена кърпа. Подсушете със суха кърпа.
5. Поставете отново решетките в кошниците. Първо наклонете решетката, за да поставите едната страна, след това натиснете надолу от другата страна.
6. Поставете стабилно кошниците в уреда.

ПРОБЕН ЦИКЪЛ

Пробният цикъл ще помогне да се запознаете с уреда, да се уверите, че работи правилно и да го почистите от евентуални останки от производствения процес.

1. Уверете се, че кошниците са празни, след това поставете щепсела в контакта и включете уреда.
2. Натиснете **ЕЪР ФРАЙ**, след това натиснете **ДУБЛИРАНЕ**. На дисплея ще се покаже индикация „**195°C**". Регулирайте времето на 5 минути.
3. Натиснете ▶||, за да стартирате.
4. Когато цикълът приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се покаже индикация „**Край**".
5. Натиснете бутна за освобождаване на кошниците и извадете всяка от тях. Оставете кошниците да се охладят напълно за 10-30 минути.

Забележка:

- *Бъдете внимателни, когато обръщате кошниците след готвене, тъй като горещите решетки може да изпаднат и да причинят наранявания.*
- ***Не** развивайте дръжките на кошниците.*

СИЛИКОНОВИ СТОПЕРИ

- Всяка решетка има 4 силиконови стопера, изработени от материал, подходящ за хранителни продукти. Тези стопери придържат решетката към гъното на кошницата.
- Когато поставяте решетките в кошниците, първо решетката наклонете на една страна, за да поставите едната страна, след това натиснете надолу от другата страна.
  [Фигура 4]
- Не се опитвайте със сила да поставите решетките в неправилната посока в кошниците, тъй като може да се повредят.
- **Не позволявайте** на децата да си играят със силиконовите стопери и внимавайте да не ги погълнат.

BG

Начин на работа със смарт уреда за готвене с горещ въздух

Забележка:

- ***Не*** *поставяйте никакви предмети върху уреда за готвене с горещ въздух, за да не повредите стъклото на панела за управление.* ***[Фигура 5]***
- *Уредът за готвене с горещ въздух не е фритюрник.* ***Не*** *пълнете кошниците с олио, мазнина за пържете или течности.*
- *Пазете се от горещата пара, когато изваждате кошниците от уреда.*

ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

Най-лесният начин за готвене е да използвате функция за готвене. Функциите са програмирани с идеалното време, температура и скорост на вентилатора за готвене на определени храни. Можете да регулирате времето и температурата на всички функции за готвене.

За да персонализирате функция за готвене:

1. Изберете функция и регулирайте времето и температурата чрез бутоните ∧ и ∨.
2. Натиснете и задръжте бутона ∧ или ∨, за да увеличите или намалите бързо времето или температурата.

Забележка: *Скоростта на вентилатора не може да бъде регулирана.*

За да върнете настройките по подразбиране на всички функции за готвене:

- Натиснете и задръжте за 15 секунди бутона ⏻.

BG

ТАБЛИЦА НА ФУНКЦИИТЕ ЗА ГОТВЕНЕ

Функция	Температура по подразбиране	Време по подразбиране	Диапазон на температурата	Диапазон на времето за готвене	Скорост на вентилатора
AIR FRY (Еър фрай)	195°C / 385°F	10 мин.	120°–230°C / 250°–450°F	1–60 мин.	5
ROAST (Печене)	220°C / 425°F	12 мин.	175°–230°C / 350°–450°F	1–60 мин.	5
GRILL (Грил)	230°C / 450°F	5 мин.	200°–230°C / 390°–450°F	1–30 мин.	5
REHEAT (Затопли)	200°C / 390°F	5 мин.	150°–220°C / 300°–425°F	1–60 мин.	4
BAKE (Печива)	165°C / 330°F	20 мин.	80°–205°C / 180°–400°F	1–60 мин.	3
DRY (Дехидратиране)	55°C / 135°F	6 ч.	35°–95°C / 100°–200°F	15 мин. – 24 часа	2
PROOF (Втасване)	30°C / 90°F	60 мин.	30°–45°C / 90°–110°F	15 мин. – 12 часа	1

Забележка: *Резултатите може да се различават. Можете да регулирате времето и температурата на всички функции за готвене. За да върнете настройките по подразбиране, натиснете и задръжте бутона на функцията за готвене на дисплея.*

ГОТВЕНЕ С ЕДНА КОШНИЦА

1. Поставете решетките в кошниците. Решетката позволява на излишната мазнина да се стича на дъното на кошницата.
2. Натиснете ⏻, след това натиснете Ⓛ или Ⓡ, за да изберете кошница.
3. Изберете функция за готвене.

Забележка: *Функциите за готвене са програмирани с идеалното време и температура за готвене на определени храни.*

4. По желание можете да промените температурата и времето, като натиснете ∧ или ∨. Можете да го направите по всяко време в процеса на готвене.

Забележка: *За бързо увеличаване или намаляване на времето или температурата натиснете и задръжте бутона ∧ или ∨.*

5. Натиснете бутона ▶‖, за да стартирате готвенето.
6. Уредът ще издаде трикратен звуков сигнал, когато готвенето приключи. На дисплея ще се покаже индикация „**Край**".
7. Извадете кошницата от уреда, като се пазите от горещата пара. Използвайте щипката или термоустойчиви прибори, за да извадите храната от кошницата.
8. Изчакайте уредът да се охлади, преди да го почистите.

ВНИМАНИЕ:

- *Горещата решетка може да изпадне, когато обръщате кошницата.*
- *Поставяйте кошницата върху равна повърхност.*
- *Внимавайте с горещата мазнина или олио, които се събират дъното на кошницата. За да избегнете разплискване, източете мазнината, преди да поставите отново кошницата.*

ГОТВЕНЕ С ДВЕ КОШНИЦИ

Използвайте двете кошници на уреда, за да приготвите различни ястия едновременно. Лявата и дясната кошница могат да бъдат регулирани независимо една от друга.

1. Поставете решетките в кошниците. Решетката позволява на излишната мазнина да се стича на дъното на кошницата.
2. Натиснете ⏻, след това натиснете Ⓛ, за да изберете лявата кошница.
3. Изберете функция за готвене.

Забележка: *Функциите за готвене са програмирани с идеалното време и температура за готвене на определени храни.*

4. По желание можете да промените температурата и времето, като натиснете ∧ или ∨. Можете да го направите по всяко време в процеса на готвене.

Забележка: *За бързо увеличаване или намаляване на времето или температурата натиснете и задръжте бутона ∧ или ∨.*

5. Натиснете Ⓡ, за да изберете дясната кошница.
6. Изберете функция за готвене и регулирайте температурата и времето, ако е необходимо.
7. Натиснете ▶‖, за да стартирате готвенето в двете кошници.

Забележка:

- *За да поставите готвенето на пауза, изберете бутона на лявата или дясната кошница и след това натиснете ▶‖*
- *Ако извадите една от кошниците по време на готвене, нагряването от тази страна ще спре, а готвенето другата кошница ще продължи.*

8. Уредът ще издаде трикратен звуков сигнал, когато готвенето приключи. На дисплея ще се покаже индикация „**Край**".
9. Извадете кошниците от уреда, като се пазите от горещата пара. Използвайте щипката или термоустойчиви прибори, за да извадите храната от кошниците.
10. Изчакайте уредът да се охлади, преди да го почистите.

ВНИМАНИЕ:

- *Горещите решетки може да изпаднат, когато обръщате кошниците.*
- *Поставяйте кошниците върху равна повърхност.*
- *Внимавайте с горещата мазнина или олио, които се събират дъното на кошниците. За да избегнете разплискване, източете мазнината, преди да поставите отново кошниците.*

Начин на работа със смарт уреда за готвене с горещ въздух (продължение)

ДУБЛИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Функцията за дублиране на готвенето копира настройките на двете кошници, като задава еднакви настройки за време и температура на лявата и дясната кошница. Така можете да гответе по-голямо количество едновременно.

1. Натиснете ⏻, за да изберете функция за готвене.
2. Натиснете **ДУБЛИРАНЕ**.
3. Можете също така да регулирате времето и температурата чрез бутоните ∧ и ∨.
4. Натиснете ▶‖, за да стартирате готвенето с горещ въздух в двете кошници.

Забележка: *Ако готвенето в едната или в двете кошници е стартирано, функцията за дублиране на готвенето може да не бъде приложена.*

СИНХРОНИЗИРАНО ГОТВЕНЕ

Функцията за синхронизирано готвене автоматично синхронизира времето, за да може готвенето в двете кошници да приключи едновременно.

1. Натиснете ⏻, след това натиснете Ⓛ, за да изберете лявата кошница.
2. Изберете функция за готвене и регулирайте настройките, ако е необходимо.
3. Натиснете Ⓡ, за да изберете дясната кошница.
4. Изберете функция за готвене и регулирайте настройките, ако е необходимо.
5. Натиснете **СИНХРОНИЗАЦИЯ**.
6. Готвенето ще започне първо в кошницата с по-дълго време за готвене, а дисплеят на кошницата с по-кратко време за готвене ще покаже индикация „**Изчакване**". Когато оставащото време на двете кошници се изравни, готвенето в кошницата с изчакване също ще започне.
7. Готвенето в двете кошници ще приключи едновременно.

ОТМЯНА НА ГОТВЕНЕТО В ЕДНА КОШНИЦА

Натиснете и задръжте за 3 секунди бутона Ⓛ или Ⓡ, за да отмените готвенето в съответната кошница.

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

Препълване

Ако кошниците са препълнени, храната ще се сготви неравномерно.

Използване на мазнина

- Ако добавите малко количество олио към храната, тя ще стане по-хрупкава. Не добавяйте повече от 30 mL или 2 супени лъжици олио.
- Спрейовете с мазнина са отличен вариант за разпределяне на малко количество мазнина равномерно по всички хранителни продукти.

Съвети за хранителните продукти

- В уреда с горещ въздух можете да гответе всякакви замразени продукти или продукти, които могат да се пекат във фурна.
- Кексове, пайове или други ястия с пълнеж или панировка поставяйте в термоустойчив контейнер, който след това поставете в кошниците.
- При готвене на мазни храни мазнината се събира под решетките. За да не се образува много дим, изливайте изтеклата мазнина след всяко готвене.
- При готвене на храни с течна марината може да може да се образуват пръски или много дим. Подсушавайте тези храни с кухненска хартия, преди да ги поставите в уреда.
- Вижте Таблица на функциите за готвене, за да изберете най-подходящата функция за съответната рецепта (стр. 10).

Пържени картофи

- Оваляйте в 8–15 mL или ½–1 супена лъжица олио за хрупкавост.
- Преди да изпържите пресни картофи, накиснете суровите картофи във вода за 15 минути, за може скорбялата да се отдели. Подсушете със суха кърпа, преди да добавите олио.
- Нарежете суровите картофи на по-малки парчета за по-голяма хрупкавост. Опитайте да нарежете картофите на ивици с размер 0,6 на 7,6-cm или ¼ на 3 инча.

BG

Забележка: *Повече съвети и рецепти ще намерите в приложението VeSync и в уебсайта на Cosori.*

Ястия, които трябва да проверявате

- Залепналите малки парченца обикновено трябва да бъдат разтърсвани, например печени картофи, пържени картофи или пилешки филенца.
- По-големите парчета месо, като пържоли и ребърца, трябва да бъдат обърнати, за да се изпекат равномерно.
- Проверявайте печените ястия, като кексове и мъфини, на половината на времето за печене, за да избегнете прекомерно или недостатъчно изпичане.

ДРУГИ ФУНКЦИИ

Превключване на единицата за температура

- Натиснете едновременно и задръжте за 3 секунди бутонитеза **ТЕМПЕРАТУРА** ∧ и ∨.
- Единицата за температура ще се промени от Целзий на Фаренхайт.
- Повторете операцията, за да превключите отново към Целзий.

Пауза

- Натиснете ▶‖, за да поставите на пауза едната или двете кошници. За да поставите готвенето на пауза само в една от кошниците, когато е включено готвене и в двете, изберете съответната кошница и след това натиснете ▶‖. Когато е на пауза, уредът спира нагряването и на дисплея мига иконата ▶‖.
- Ако в продължение на 9 минути не натиснете никой от бутоните, уредът ще се изключи автоматично.
- Можете да използвате тази функция, за да прекъснете готвенето, без да изваждате кошницата от уреда.
- Ако извадите една от кошниците по време на готвене, нагряването от тази страна ще спре, а готвенето другата кошница ще продължи.

АВТОМАТИЧНО ВЪЗОБНОВЯВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

- Ако извадите някоя от кошниците, уредът автоматично ще постави готвенето на пауза за съответната кошница. На дисплея ще се покаже индикация „- - - -".
- Когато върнете кошницата обратно, уредът автоматично ще възобнови готвенето въз основа на предишните настройки.

АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ

Дисплеят се изключва автоматично след 9 минути бездействие, когато уредът е включен в захранването или поставен на пауза, или когато кошницата е извадена, или готвенето е завършило.

Ако в един от следващите режими уредът остане неактивен за съответното време, той ще се премине в режим „изключен", когато не е свързан с мрежата.(минути)		
Включен уред	Всички функции за готвене са приключили	Предва-рително загряване или пауза
19	19	19

АВТОМАТИЧНО ПРЕВКЛЮЧВАНЕ В РЕЖИМ НА ГОТОВНОСТ

Дисплеят се изключва автоматично след 9 минути бездействие, когато уредът е включен в захранването или поставен на пауза, или когато кошницата е извадена, или готвенето е завършило.

Ако в посочения режим уредът остане неактивен за съответното време, той ще премине в режим на готовност на мрежата, когато не е свързан с мрежата. (минути)		
Включен уред	Всички функции за готвене са приключили	Предва-рително загряване или пауза
19	19	19

BG

Грижа и поддръжка

Забележка: ***Винаги*** *почиствайте кошниците и решетките на уреда за готвене с горещ въздух след всяка употреба.*

1. Изключете уреда от бутона и от контакта. Изчакайте да се охлади напълно, преди да го почистите. Извадете кошниците, за да се охлади по-бързо.
2. Кошниците и решетките могат да се мият в съдомиялна машина. Можете също да миете кошницата и решетката с неабразивна гъба, топла вода и мек препарат.
3. Корпус от неръждаема стомана:
   a. Забърсвайте външните повърхности на уреда с микрофибърна кърпа или кърпа за полиране на неръждаема стомана, за да премахнете отпечатъците от пръсти или замърсяването.
   b. За петна и потъмняване използвайте препарат за почистване на неръждаема стомана и мека, влажна кърпа, като за най-добри резултати избършете внимателно по посока на металното зърно.

Забележка: *За почистване на уреда* ***не използвайте*** *използвайте вакса, препарати за полиране, белина, стоманена вата, абразивни гъби и химикали, както и препарати за почистване на фурни.*

ВНИМАНИЕ: *За да удължите живота на керамичното покритие на решетката и вътрешността на кошницата, се препоръчва да ги измивате внимателно на ръка.*

- *Избягвайте да използвате метални прибори и абразивни материали за почистване на кошниците и решетките. Те могат да надраскат и повредят повърхностите.*
- *Внимавайте да не изпуснете кошниците и решетките, и избягвайте да ги удряте в други твърди предмети. Това може да увреди покритието.*
- *Ако забележите пукнатини или лющене на незалепващото покритие на решетката или кошницата, препоръчваме да ги смените, за да запазите ефективността на уреда.*

4. За упорити мазнини:
   a. В малка купа смесете 30 g / 2 супени лъжици сода бикарбонат и 15 mL / 1 супена лъжица вода, за да получите паста.
   b. Използвайте гъба, за да нанесете пастата върху кошниците и решетките и втрийте. Оставете пастата да действа върху кошниците и решетките в продължение на 15 минути и след това изплакнете.
   c. Измийте кошниците с препарат за съдове и вода, преди да ги използвате повторно.
5. Почистете вътрешността на уреда с леко навлажнена, неабразивна гъба или кърпа. **Не** потапяйте във вода. Ако е необходимо, почистете нагревателните елементи, за да премахнете остатъците от храна. ***[Фигура 6]***
6. Подсушете преди употреба.

Забележка: *Уверете се, че нагревателните елементи са напълно сухи, преди да включите уреда.*

АКСЕСОАРИ

За уреда се предлагат допълнителни принадлежности и аксесоари за смяна. За повече информация се свържете с **Регионалния екип за обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).

BG

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможно решение
Уредът не се включва.	Проверете дали уредът е включен в контакта.
	Натиснете стабилно кошниците в уреда.
Храната не е напълно сготвена.	Поставяйте по-малки партиди продукти в кошниците. Ако кошниците са препълнени, продуктите няма да се сготвят добре.
	Увеличете температурата или времето за готвене.
Храната не е хрупкава след готвене с горещ въздух.	Храните могат да станат по-хрупкави, ако ги напръскате или намажете с малко количество олио (вижте **Съвети за готвене**, стр. 12).
Пържените картофи не се готвят правилно.	Вижте **Пържени картофи** (стр. 12).
Кошниците не могат да се плъзнат плътно в уреда.	Проверете дали кошниците не са препълнени с продукти.
От уреда излиза бял дим или пара.	Възможно е от уреда да излиза малко количество бял дим или пара, когато го използвате за първи път или по време на готвене. Това е нормално.
	Проверете дали кошниците и вътрешността на уреда са почистени правилно и по тях няма мазнини.
	При готвене на по-мазни храни мазнината се събира под решетките. Тази мазнина образува бял дим и кошниците може да се нагреят повече от обикновено. Това е нормално и не оказва влияние върху готвенето. Работете внимателно с кошниците.
От уреда излиза тъмен дим.	Незабавно изключете уреда от контакта. Тъмният дим означава, че храната е изгоряла или е възникнал електрически проблем. Изчакайте димът да се разсее, преди да извадите кошниците. Ако причината не е изгоряла храна, тогава се свържете с **Регионалния екип за обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
На дисплея е показан код на грешка „E01/E24“	В сензора за температура има отворена верига. Свържете се с **Регионалния екип за обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
На дисплея е показан код на грешка „E02/E25“	В сензора за температура има късо съединение. Свържете се с **Регионалния екип за обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
На дисплея е показан код на грешка „E03/E28“	Задействана е защитата от прегряване на уреда. Изключете уреда от контакта и го изчакайте да се охлади напълно. Ако на дисплея продължи да се показва код „**E03/E28**“, тогава се свържете с **Регионалния екип за обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).
На дисплея е показан код на грешка „E12/E30“	Възникнала е повреда в DC мотора. Свържете се с **Регионалния екип за обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).

Ако проблемът не е включен в списъка, тогава се свържете с **Регионалния екип за обслужване на клиенти** (вижте стр. 18).

BG

Декларация за съответствие

VESYNC (SINGAPORE) PTE. Долуподписаното дружество декларира, че този продукт съответства на съществените изисквания и други приложими разпоредби на Директива 2014/53/ЕС, Регламентите в областта на радиооборудването на Обединеното кралство 2017 и всички останали приложими изисквания на директивите в ЕС и Обединеното кралство. Пълният текст на декларацията за съответствие е публикуван на адрес: https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc

Това оборудване трябва да бъде инсталирано и да работи на минимално разстояние 20 cm между излъчвателя и човешкото тяло. Трансмитерът не трябва да бъде съчетаван или да работи заедно с друга антена или трансмитер.

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

Интелектуална собственост

Google, Android и Google Play са търговски марки на Google LLC.

App Store® е търговска марка Apple Inc.

Wi-Fi е регистрирана търговска марка на Wi-Fi Alliance®.

iOS е регистрирана търговска марка на Cisco Systems, Inc. и/или техните филиали в Съединените щати и други държави.

Марката и логото Bluetooth® са регистрирани търговски марки собственост на Bluetooth SIG, Inc. и VESYNC (SINGAPORE) PTE. Дружеството притежава лиценз за тяхната употреба. Други търговски марки и наименования са притежание на съответните им собственици.

Ограничена гаранция за продукт на COSORI

Наименование на продукта	Смарт уред за готвене с горещ въздух Cosori ICONIC™ Dual 8,6 L
Модел	CAF-SE901S-CEU
За собствена справка препоръчваме да си запишете номера на поръчката и датата на покупка на уреда.	
Номер на поръчка	
Дата на покупка	

„VESYNC" е търговско наименование, използвано в този документ за гаранционните сервизи. За продуктите, които се продават директно в Съединените щати, гаранционното обслужване се осигурява от AROVAST CORPORATION. За продуктите, които се продават директно в страните членки на ЕС, гаранционното обслужване се осигурява от ETEKCITY GMBH. Наименованието „VESYNC" е използвано само за краткост и не променя и не удължава гаранционните задължения за съответната територия на никой от двата субекта.

Пет (5) години* ограничена гаранция за потребителски продукт - уред за готвене с горещ въздух COSORI ICONIC
VESYNC гарантира, че **основният модул** на уреда за готвене с горещ въздух няма да прояви дефекти на материала или изработката за период от пет (5) години от датата на първоначалната покупка. Основният модул **не включва кошниците, решетките и силиконовите крака.** Тази гаранция важи само за региона, в който е направена първоначалната покупка, и само ако продуктът е използван правилно съгласно предоставените инструкции. ***Тази гаранция не засяга правата, определени от приложимите закони за защита на потребителите в съответния регион, и когато се изисква по закон, гаранционният срок се удължава съгласно тези закони.**

Вашите права по ограничената гаранция
По време на горепосочения гаранционен срок VESYNC може по свое усмотрение (i) да възстанови сумата за покупката, (ii) да ремонтира дефектите в материала или изработката или (iii) да смени продукта с такъв на същата или по-висока стойност.

BG

Какво покрива?
Тази гаранция важи само за лицето, направило първоначалната покупка, и не може да бъде прехвърляна на последващи собственици, дори ако продуктът бъде препродаден по време на гаранционния срок. За да предяви иск по гаранцията, лицето, направило първоначалната покупка, трябва да представи доказателство за дефекта и датата на покупката.

Внимавайте за неупълномощени дистрибутори или търговци.
Тази гаранция не покрива продукти, закупени от неупълномощени търговци. Тя покрива само продукти, закупени от упълномощени дистрибутори, които спазват стандартите за качество на VESYNC. Продуктите, закупени от неупълномощени търговци, може да са фалшиви, употребявани, дефектни или да не са предназначени за употреба в съответната държава. За да сте сигурни, че продуктът е оригинален и се покрива от гаранцията, трябва да е закупен от VESYNC или от упълномощени дистрибутори.
Ако не сте сигурни за търговеца или мислите, че сте закупили продукт от неупълномощен търговец, свържете се с Регионалния екип за обслужване на клиенти.

Какво не покрива?
- **За кошниците, решетките и силиконовите крака се предоставя една (1) година ограничена гаранция за потребителски продукти, считано от датата на първоначалната покупка на уреда за готвене с горещ въздух ICONIC.**
- Нормално износване и изхабяване, включително на части, които се износват с течение на времето.
- Променено или нечетливо доказателство за покупка.
- Променени, премахнати или нечетливи номера на модели, серийни номера или кодове за дата на производство.
- Продукти, чието оригинално състояние е било променено.
- Повреди, възникнали поради неспазване на инструкциите в ръководството за употреба.
- Повреди, възникнали поради използване на неодобрени принадлежности и прибори.
- Повреди, възникнали поради инцидент, неправилна употреба, злоупотреба или неправилна поддръжка.
- Ремонти или услуги, извършени от неупълномощени доставчици или лица, различни от VESYNC.
- Повреди, възникнали поради търговска употреба, отдаване под наем или употреба, различна от предназначението.
- Повреди, предизвикани от животни, светкавици, необичайно напрежение, пожар, природни бедствия, транспортиране или прекомерна употреба на съдомиялна машина.
- Случайни или последващи щети, включително непреки щети, временна невъзможност за употреба или свързани с това разходи.
- Повреди или щети, чиято стойност надвишава оригиналната цена на продукта.

Как да предявите иск по ограничената гаранция в 5 лесни стъпки:
1. Потвърдете, че гаранционният срок на продукта не е изтекъл.
2. Представете копие на фактурата, номер на поръчка или доказателство за покупка.
3. Запазете продукта, не го изхвърляйте, преди да се свържете с нас.
4. Свържете се с Регионалния екип за обслужване на клиенти в региона, в който е направена първоначалната покупка.
5. Ако заявката бъде одобрена, върнете продукта заедно с копие на фактурата и номера на поръчката. Гаранционният сервиз се предлага само в региона, в който е направена първоначалната покупка, и може да бъде на различни места.

Единствено и изключително право на компенсация.

ТАЗИ ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ Е ЕДИНСТВЕНАТА ОТГОВОРНОСТ, КОЯТО VESYNC НОСИ, И ЕДИНСТВЕНОТО РЕШЕНИЕ, КОЕТО ПРЕДЛАГА ЗА ПРОБЛЕМИ С ПРОДУКТА ИЛИ ГАРАНЦИОННИ ИСКОВЕ. ТЯ ОТМЕНЯ ВСИЧКИ ОСТАНАЛИ ГАРАНЦИИ. СЛУЖИТЕЛИТЕ НА VESYNC И ТРЕТИ СТРАНИ НЯМАТ ПРАВО ДА ПРЕДЛАГАТ ДОПЪЛНИТЕЛНИ ГАРАНЦИИ, ИЗВЪН ПОСОЧЕНАТА ТУК.

Отказ от ограничени гаранции.

ДО НАЙ-ПЪЛНАТА СТЕПЕН, РАЗРЕШЕНА ОТ ЗАКОНА, ОСВЕН ЗА ПРЕДОСТАВЕНИТЕ С ТАЗИ ПОЛИТИКА ГАРАНЦИИ, ПРОДУКТИТЕ НА VESYNC СЕ ПРОДАВАТ „КАКТО СА“. VESYNC ОТХВЪРЛЯ ВСИЧКИ ОСТАНАЛИ ГАРАНЦИИ, НЕЗАВИСИМО ДАЛИ ИЗРИЧНИ ИЛИ ПОДРАЗБИРАЩИ СЕ, ВКЛЮЧИТЕЛНО И НЕ САМО ГАРАНЦИИ ЗА ПРОДАВАЕМОСТ, НЕНАРУШАВАНЕ НА ПРАВА НА ТРЕТИ СТРАНИ И ГОДНОСТ ЗА ОПРЕДЕЛЕНО ПРИЛОЖЕНИЕ.

ОГРАНИЧЕНИЯ НА ОТГОВОРНОСТТА.

ДО НАЙ-ПЪЛНАТА СТЕПЕН, РАЗРЕШЕНА ОТ ЗАКОНА, VESYNC, ТЕХНИТЕ ФИЛИАЛИ И СЛУЖИТЕЛИ, АГЕНТИ ИЛИ ДИРЕКТОРИ НЕ НОСЯТ ОТГОВОРНОСТ ЗА:

(A) ПОВРЕДИ, КОИТО НАДВИШАВАТ ПРОДАЖНАТА ЦЕНАТА ПРОДУКТА ИЛИ (B) КОСВЕНИ, СПЕЦИФИЧНИ, СЛУЧАЙНИ, ПОСЛЕДВАЩИ ИЛИ НАКАЗАТЕЛНИ ЩЕТИ, ДОРИ АКО VESYNC СА БИЛИ НАЯСНО, ЧЕ СЪЩЕСТВУВА ВЕРОЯТНОСТ ЗА ПОДОБНИ ЩЕТИ.

ОТГОВОРНОСТТА НА VESYNC НЕ НАДВИШАВА СУМАТА, ЗАПЛАТЕНА ЗА ПОВРЕДЕНИЯ ПРОДУКТ, КАТО VESYNC НЕ НОСИ ОТГОВОРНОСТ ЗА ПОСЛЕДВАЩИ, СЛУЧАЙНИ, СПЕЦИФИЧНИ ИЛИ НАКАЗАТЕЛНИ ЩЕТИ.

ОСВЕН КАКТО Е ПОСОЧЕНО В ТАЗИ ГАРАНЦИЯ, VESYNC НЕ НОСИ ОТГОВОРНОСТ ЗА РАЗХОДИ, СВЪРЗАНИ СЪС СМЯНАТА ИЛИ РЕМОНТА НА ПРОДУКТИТЕ, ВКЛЮЧИТЕЛНО ЗА ТРУД, ИНСТАЛАЦИЯ ИЛИ ПРЕМАХВАНЕ НА ПРОДУКТА.

ДРУГИ ПРАВА, КОИТО МОЖЕ ДА ИМАТЕ

В НЯКОИ ЮРИСДИКЦИИ НЕ СЕ ДОПУСКА (1) ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ПОДРАЗБИРАЩИТЕ СЕ ГАРАНЦИИ, (2) ОГРАНИЧЕНИЕ НА СРОКА НА ПОДРАЗБИРАЩИТЕ СЕ ГАРАНЦИИ ИЛИ (3) ИЗКЛЮЧВАНЕ ИЛИ ОГРАНИЧАВАНЕ НА СЛУЧАЙНИТЕ ИЛИ ПОСЛЕДВАЩИТЕ ЩЕТИ. В ТАКИВА СЛУЧАИ ОТКАЗЪТ ОТ ОТГОВОРНОСТ МОЖЕ ДА НЕ Е ПРИЛОЖИМ. ПОЛУЧАВАТЕ САМО ПОДРАЗБИРАЩИТЕ СЕ ГАРАНЦИИ, КОИТО ЗА ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ПО ЗАКОН. ОГРАНИЧЕНИЯТА НА ГАРАНЦИИТЕ, ОТГОВОРНОСТТА И ПРАВОТО НА КОМПЕНСАЦИЯ СЕ ПРИЛАГАТ ДО НАЙ-ПЪЛНАТА СТЕПЕН, ДОПУСТИМА ОТ ЗАКОНА. ТАЗИ ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ ДАВА ОПРЕДЕЛЕНИ ЗАКОНОВИ ПРАВА, МОЖЕ ДА ИМАТЕ И ДРУГИ ПРАВА В ЗАВИСИМОСТ ОТ ЮРИСДИКЦИЯТА. НАПРАВЕТЕ СПРАВКА ЗА ПРАВАТА, КОИТО ИМАТЕ СЪГЛАСНО МЕСТНИТЕ ЗАКОНИ.

САМО ЗА ЖИТЕЛИ НА КАЛИФОРНИЯ, САЩ:

Гаранционният срок започва да тече на датата да първоначалната доставка или вземане от доставчика.

ПРОМЕНИ В ТАЗИ ПОЛИТИКА

Условията и приложимостта на тази гаранция може да бъдат редактирани по всяко време, но промените не се прилагат към вече подадени искове.

Регионалния екип за обслужване на клиенти

Ако имате въпроси или притеснения относно продукта, моля, свържете се с нашия Регионалния екип за обслужване на клиенти.

Регион	Имейл*
Съединени щати	support@cosori.com
Обединеното кралство	support.uk@cosori.com
Франция	support.fr@cosori.com
Германия	support.de@cosori.com
Италия	support.it@cosori.com
Испания	support.es@cosori.com
Европа (общ)	support.eu@cosori.com
ЕС търговия	support.europe@cosori.com

**Пригответе фактурата и номера на поръчката, преди да се свържете с Регионалния екип за обслужване на клиенти.*

Arovast Corporation

Адрес: 1775 Flight Way, Suite 150, Tustin, CA 92782, САЩ

Etekcity GmbH

Адрес: 3rd Floor, Niederkasseler Lohweg 189, 40547 Düsseldorf, Германия

Достъп до данни в ЕС

Когато използвате приложението VeSync, за да свържете продукта, то може да генерира данни. Можете да получите достъп до, да извлечете или да изтриете тези данни, ако е необходимо. За повече подробности, посетете:

Obsah

Obsah balenia	1
Technické údaje	1
Dôležité bezpečnostné pokyny a upozornenia	2
Nastavenie aplikácie VeSync	7
Zoznámte sa s inteligentnou teplovzdušnou fritézou	8
Pred prvým použitím	9
Používanie inteligentnej teplovzdušnej fritézy	10
Riešenie problémov	15
Obmedzená záruka na produkt spoločnosti COSORI	16
Regionálna zákaznícka podpora	18

Obsah balenia

1 × Cosori ICONIC™ Dual
Inteligentná teplovzdušná fritéza 8,6 l
2 × zapekacia platňa
1 × používateľská príručka
1 × príručka so stručným návodom
1 × kniha s receptami

Technické údaje

Model	CAF-SE902S-CEUR
Elektrické napájanie	Striedavý prúd AC 220 – 240 V, 50/60 Hz
Menovitý výkon	2 700 W
Objem	8,6 l (3 – 6 porcií)
Teplotný rozsah	30° – 230 °C/ 90° – 450 °F
Časový rozsah	1 min – 24 h
Rozmery (vrátane rukoväte, D x Š x V)	40,2 × 44,0 × 29,5 cm/ 15,8 × 17,3 × 11,6 palca
Rozmery (bez rukoväte, D x Š x V)	32,5 × 44,0 × 29,5 cm/ 12,8 × 17,3 × 11,6 palca
Hmotnosť	9,8 kg/21,6 lb
Spotreba energie v režime vypnutia	< 0,5 W
Spotreba energie v sieťovom pohotovostnom režime	< 2,0 W
Frekvenčný rozsah siete Wi-Fi	2412 – 2472 MHz < 20 dBm (E.I.R.P.)
Frekvenčný rozsah funkcie Bluetooth	2402 – 2480 MHz < 10 dBm (E.I.R.P.)

SK

PREČÍTAJTE A UCHOVAJTE SI TIETO POKYNY

Dôležité bezpečnostné pokyny a upozornenia

Pri používaní teplovzdušnej fritézy dodržiavajte základné bezpečnostné opatrenia. Prečítajte si všetky pokyny.

KĽÚČOVÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZOR, HORÚCI POVRCH: Po dokončení varenia sa **nedotýkajte** vonkajšieho povrchu teplovzdušnej fritézy po dobu 30 minút, pretože môže byť horúci.

- **Nedotýkajte** sa horúcich povrchov. Používajte rukoväť.
- Pri otáčaní košov po skončení varenia postupujte opatrne, pretože môžu vypadnúť horúce zapekacie platne a spôsobiť ohrozenie bezpečnosti.
- Zapekaciu platňu vložte pevne do koša, aby ste obmedzili možnosť jej vypadnutia.
- **Nezakrývajte** vetracie otvory. Cez otvory sa uvoľňuje horúca para. Ruky a tvár nepribližujte k otvorom.
- **Vždy** používajte kliešte na bezpečné vybratie horúcich potravín.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom, **neponárajte do vody ani inej kvapaliny** kryt, kábel či zástrčku teplovzdušnej fritézy.
- Ak zariadenie používajú deti alebo ak sa používa v ich blízkosti, vyžaduje sa pozorný dohľad. Odpojte zariadenie od napájania, ak ho nepoužívate alebo pred jeho čistením. Pred nasadením alebo odobratím dielov nechajte zariadenie vychladnúť.
- **Nepoužívajte** zariadenie s poškodeným káblom alebo zástrčkou, alebo ak zariadenie nepracuje správne, či bolo akýmkoľvek spôsobom poškodené. Zariadenie vráťte do najbližšieho autorizovaného servisného strediska na preskúšanie, opravu alebo nastavenie. Kontaktujte **regionálnu zákaznícku podporu** (pozrite si stranu 18).
- **Nepoužívajte** teplovzdušnú fritézu, ak je poškodená, nefunguje alebo ak má poškodený kábel alebo zástrčku. Kontaktujte **regionálnu zákaznícku podporu** (pozrite si stranu 18).

- Používanie nadstavcov na príslušenstvo spoločnosť Cosori neodporúča a môže to spôsobiť zranenia.
- **Nepoužívajte** vo vonkajšom prostredí.
- **Neumiestnite** teplovzdušnú fritézu ani žiaden jej diel na sporák, do blízkosti plynových alebo elektrických horákov, či do rozohriatej rúry.
- Pri vyberaní košov a zapekacích platní alebo pri odstraňovaní horúceho oleja postupujte mimoriadne opatrne.
- **Vždy** umiestnite zapekacie platne alebo vnútorné koše po vybratí z koša na povrch odolný voči vysokým teplotám.
- **Nepoužívajte** na čistenie kovové drôtenky. Kovové častice sa môžu odlomiť z drôtenky a dotknúť elektrických súčasti, čo môže spôsobiť nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- **Neumiestňujte** žiadne predmety na hornú časť teplovzdušnej fritézy. **Neskladujte** žiadne predmety vo vnútri teplovzdušnej fritézy.
- Túto teplovzdušnú fritézu môžu používať deti vo veku 8 a viac rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na nich bude dozerať alebo ak budú poučení o pokynoch používania teplovzdušnej fritézy bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám.
- **Nedovoľte** deťom vykonávať čistenie ani údržbu teplovzdušnej fritézy, ak nemajú 8 a viac rokov a nie sú pod dohľadom.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že sa s teplovzdušnou fritézou nebudú hrať.
- Táto teplovzdušná fritéza nie je určená na používanie s externým časovým spínačom ani osobitným systémom diaľkového ovládania.
- Na odpojenie zariadenia od napájania vypnite príslušný vypínač a potom odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- **Nepoužívajte** teplovzdušnú fritézu na iný ako zamýšľaný účel použitia.
- Akékoľvek servisné práce musí vykonávať autorizované servisné stredisko. Kontaktujte **regionálnu zákaznícku podporu** (pozrite si stranu 18).
- Pokyny k čisteniu príslušenstva nájdete v časti **Starostlivosť a údržba** (stránka 14)
- Nie je určené na komerčné použitie. Určené len na používanie v domácnosti.

POČAS POUŽÍVANIA TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZY

- Teplovzdušná fritéza **pracuje len** s horúcim vzduchom. **Nikdy** nenapĺňajte koše olejom alebo tukom.
- **Nikdy** nepoužívajte teplovzdušnú fritézu bez správne umiestnených košov.
- **Nevkladajte** do teplovzdušnej fritézy potraviny nadmernej veľkosti ani kovové kuchynské pomôcky, pretože to môže viesť k nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.
- **Neprepĺňajte** koše. Presahujúce časti potravín sa môžu dotknúť ohrevných špirál a spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.
- **Nedotýkajte** sa príslušenstva (vrátane zapekacích platní) počas varenia v teplovzdušnej fritéze alebo bezprostredne po ňom.
- **Nevkladajte** do teplovzdušnej fritézy papier, kartón, plast, ktorý nie je odolný voči vysokým teplotám, ani žiadne iné podobné materiály.
- **Nikdy** nevkladajte do teplovzdušnej fritézy papier na pečenie alebo pergamenový papier bez potravín položených na ňom. Cirkulácia vzduchu môže papier nadvihnúť a ten sa môže dotknúť ohrevných špirál.
- Pri vystlaní košov fóliou zabezpečte, aby sa nedotýkala ohrevných prvkov, pretože by to mohlo spôsobiť prehriatie a nebezpečenstvo požiaru.
- **Vždy** používajte nádoby odolné voči vysokým teplotám. Buďte mimoriadne opatrní pri používaní nádob, ktoré nie sú z kovu ani skla.
- S cieľom znížiť riziko požiaru umiestnite teplovzdušnú fritézu mimo dosahu horľavých materiálov (závesy, obrusy atď.). Zariadenie používajte na rovnom, stabilnom povrchu, ktorý je odolný voči vysokým teplotám, a mimo zdrojov tepla alebo kvapalín.
- Ak uvidíte zo zariadenia unikať tmavý dym, okamžite ho vypnite a odpojte od napájania. Prítomnosť bieleho dymu je bežná, pretože je spôsobený ohrievaním tuku alebo prskaním potravín, ale prítomnosť tmavého dymu znamená, že potraviny horia alebo došlo k skratu. Pred vytiahnutím košov počkajte, kým sa dym nerozptýli. Ak príčinou neboli spálené potraviny, kontaktujte **regionálnu zákaznícku podporu** (pozrite si stranu 18).
- Ak chcete vypnúť teplovzdušnú fritézu, stlačte raz tlačidlo ⏻. Na displeji sa zobrazí nápis **POHOTOVOSTNÝ REŽIM**, ⏻ zostane oranžová a ostatné tlačidlá sa vypnú.
- **Nenechávajte** teplovzdušnú fritézu bez dohľadu, keď sa používa.
- **Nepoužívajte** funkcie varenia **FRITOVANIE** alebo **RESTOVANIE** pre tenké, ľahké potraviny. Cirkulácia vzduchu môže potraviny nadvihnúť a tie sa môžu dotknúť ohrevných špirál.

NAPÁJANIE A KÁBEL

- Pred odpojením zástrčky zo sieťovej zásuvky teplovzdušnú fritézu vypnite.
- Pri odpojení uchopte zástrčku a vytiahnite ju zo zásuvky. **Nikdy** neťahajte za napájací kábel.
- **Nenechávajte** napájací kábel (ani predlžovací kábel) visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky ani dotýkať sa horúcich povrchov.
- **Nikdy** nepoužívajte na pripojenie teplovzdušnej fritézy zásuvku umiestnenú pod pracovnou doskou.
- Vždy ju pripojte k uzemnenej elektrickej zásuvke. **Nepokúšajte sa** zástrčku žiadnym spôsobom meniť.
- Teplovzdušnú fritézu používajte **len** v elektroinštaláciách s napájaním **220 – 240 V, 50/60 Hz**. **Nepripájajte** zástrčku k inému typu zásuvky.
- Teplovzdušnú fritézu a kábel uchovajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť spoločnosť VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru. Kontaktujte **regionálnu zákaznícku podporu** (pozrite si stranu 18).

PREDLŽOVACIE KÁBLE

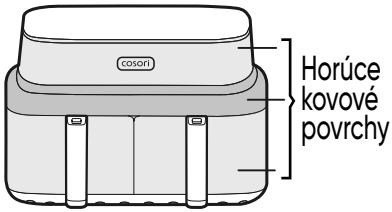
- K dispozícii sú dlhšie predlžovacie káble a môžu sa používať pri dodržaní správneho postupu. Ak sa používa dlhší predlžovací kábel:
  - Elektrické menovité údaje predlžovacieho kábla by mali mať aspoň takú hodnotu, ako majú elektrické menovité údaje teplovzdušnej fritézy.
  - Kábel je potrebné usporiadať tak, aby neprevísal z povrchu pultu alebo stola, kde by ho mohli potiahnuť deti alebo by mohol spôsobiť náhodné potknutie.
  - Ak je zariadenie uzemnené, súprava káblov alebo predlžovací kábel musí byť kábel s 3 vodičmi s uzemnením.

UPOZORNENIE: Akékoľvek iné opravy musí vykonávať autorizované servisné stredisko.

UPOZORNENIE: Položky označené nasledujúcim symbolom môžu dosiahnuť vysoké teploty a je potrebné zaobchádzať s nimi opatrne.



POZOR: Horúci povrch.



Počas prevádzky a 30 minút po ukončení varenia sa vyhnite dotýkaniu sa kovových povrchov teplovzdušnej fritézy, najmä horúcich oblastí, aby ste predišli popáleninám.



Tento symbol označuje, že výrobok sa nesmie likvidovať ako komunálny odpad a musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na recyklovanie. Správna likvidácia a recyklovanie pomáha chrániť prírodné zdroje, ľudské zdravie a životné prostredie.

Podrobnejšie informácie o likvidácii a recyklácii tohto výrobku získate od miestnej samosprávy, služieb likvidácie komunálneho odpadu alebo obchodu, v ktorom ste výrobok zakúpili.

TENTO VÝROBOK JE V SÚLADE SO SMERNICOU ROHS.

Tento výrobok je v súlade so

smernicou 2011/65/EÚ, predpismi o obmedzení používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach z roku 2012 v znení neskorších predpisov, ktorými sa obmedzuje používanie určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach.

SK

UCHOVAJTE SI TIETO POKYNY

Nastavenie aplikácie VeSync

Poznámka:
- *Aplikáciu VeSync neustále zdokonaľujeme a môže sa priebežne meniť. V prípade rozdielov postupujte podľa pokynov v aplikácii.*
- *Na spustenie aplikácie je potrebné zariadenie, sieť Wi-Fi alebo mobilné dáta a verzia systému iOS 15 alebo verzia systému Android 8 (alebo novšia). Budú uplatňované štandardné sadzby za mobilné dáta a odosielanie správ. Vyžaduje sa registrácia.*

1. Ak chcete stiahnuť aplikáciu VeSync, naskenujte kód QR alebo vyhľadajte text „VeSync" v obchode Apple App Store® alebo Google Play Store.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Poznámka: *Používatelia systému Android™ musia vybrať možnosť „Allow" (Povoliť) na používanie aplikácie VeSync.*

2. Spustite aplikáciu VeSync. Ak už máte konto, ťuknite na položku **Log In (Prihlásenie)**. Ak chcete vytvoriť nové konto, ťuknite na položku **Sign Up (Registrácia)**.

Poznámka: *Pomocou účtu VeSync môžete umožniť aj rodinným príslušníkom a priateľom ovládať inteligentnú teplovzdušnú fritézu.*

3. Pripojte inteligentnú teplovzdušnú fritézu k napájaniu a prejdete do režimu párovania.
4. Ťuknite na symbol **+** a vyberte svoju inteligentnú teplovzdušnú fritézu.
5. Postupujte podľa pokynov v aplikácii a nastavte inteligentnú teplovzdušnú fritézu.

Poznámka:
- *Názov a ikonu môžete kedykoľvek zmeniť, keď prejdete na obrazovku teplovzdušnej fritézy a ťuknete na položku ⚙.*

ODPOJENIE OD SIETE WI-FI

- Ak chcete zariadenie odpojiť od siete Wi-Fi, stlačte a podržte tlačidlo ⏻ na 15 sekúnd, kým nezhasne indikátor siete Wi-Fi. Tým sa obnovia predvolené nastavenia inteligentnej teplovzdušnej fritézy a odpojí sa od aplikácie VeSync.
- Ak chcete zariadenie znova pripojiť, postupujte podľa pokynov v aplikácii VeSync na pridanie zariadenia.

Funkcie aplikácie VeSync

Aplikácia VeSync vám umožňuje prístup k ďalším funkciám inteligentnej teplovzdušnej fritézy vrátane funkcií uvedených nižšie.

DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE

- Všetky funkcie inteligentnej teplovzdušnej fritézy je možné ovládať diaľkovo okrem spustenia varenia (na dodržanie súladu s bezpečnostnými predpismi UL).
- Proces varenia je možné monitorovať na diaľku.

RECEPTY V APLIKÁCII

- V aplikácii sú dostupné vopred naprogramované recepty od šéfkuchárov spoločnosti Cosori. Tieto recepty automaticky nastavia odporúčaný čas a teplotu.
- Vytvorte si vlastné recepty a uložte si ich.

Poznámka: *Aplikáciu VeSync neustále aktualizujeme a jej funkcie sa budú rozširovať.*

SK

Zoznámte sa s inteligentnou teplovzdušnou fritézou

Vaša inteligentná teplovzdušná fritéza používa jednosmerné motory, ktoré rýchlejšie zohrejú fritézu a umožňujú presné prúdenie vzduchu a variabilnú rýchlosť ventilátora, takže sa jedlo uvarí presne podľa vašich predstáv.

Poznámka:

- ***Nepokúšajte sa*** *otvoriť hornú časť teplovzdušnej fritézy. Toto nie je veko.*
- *Kôš je vyrobený z nehrdzavejúcej ocele s nepriľnavým keramickým povrchom.*

SCHÉMA TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZY *[OBRÁZOK 1.1]*

1. Ovládací panel
2. Zapekacie platne
3. Silikónové zarážky
4. Tlačidlo uvoľnenia koša
5. Rukoväti košov
6. Ľavý kôš (zóna L)
7. Pravý kôš (zóna R)
8. Ohrievacie prvky
9. Výduch vzduchu
10. Napájací kábel

Schéma displeja

Poznámka: *Keď ťuknete na tlačidlo na spustenie funkcie, začne svietiť na oranžovo na znázornenie, že je zvolené.*

OVLÁDACÍ PANEL *[OBRÁZOK 1.2]*

A. Zvýšenie/zníženie teploty
B. Zvýšenie/zníženie času
C. Zap./vyp.
D. Štart/pozastavenie
E. Vybrať zónu L alebo zónu R
F. SPÁROVAŤ varenie
G. SYNCHRONIZOVAŤ varenie
H. Funkcie varenia

SK

DISPLEJ *[OBRÁZOK 1.3]*

I. Indikátor pohotovostného režimu
J. Indikátor siete Wi-Fi
K. Stav varenia ľavého koša
L. Teplota/čas ľavého koša
M. Rýchlosť ventilátora zóny ľavého koša (1 – 5)
N. Stav varenia pravého koša
O. Teplota/čas pravého koša
P. Rýchlosť ventilátora zóny pravého koša (1 – 5)

SPRÁVY NA DISPLEJI *[OBRÁZOK 1.4]*

a. Pohotovostný režim
b. Varenie
c. Pozastavené
d. Pripravené
e. Kôš odobratý

Pred prvým použitím

NASTAVENIE

1. Pred začatím vyberte teplovzdušnú fritézu z plastového vrecka a odstráňte všetky obaly z fritézy vrátane dočasných nálepiek.
   Dôležité: *Vyberte koše a odstráňte všetok obalový materiál vo vnútri.* ***[Obrázok 2]***
2. Umiestnite teplovzdušnú fritézu na stabilný, rovný povrch odolný voči vysokým teplotám. Umiestnite mimo dosahu priestorov, ktoré by mohol poškodiť horúci vzduch alebo para (napríklad steny alebo nástenné skrinky).

Poznámka:

- *Ponechajte voľný priestor aspoň 13 cm/5 palcov za teplovzdušnou fritézou.* ***[Obrázok 3]***
- *Ponechajte dostatočný priestor pred teplovzdušnou fritézou na vybratie košov.*

3. Dôkladne umyte oba koše a zapekacie platne v umývačke riadu alebo pomocou neabrazívnej špongie.

POZOR:

- *Na predĺženie životnosti keramického povlaku na zapekacích platní a vo vnútri košov sa odporúča jemné ručné umývanie.*
- *Na koše ani zapekacie platne nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Spôsobia poškriabanie alebo poškodenie ich povrchu.*
- *Ak si všimnete praskliny alebo olupovanie povrchovej úpravy zapekacích platní alebo košov, odporúčame ich vymeniť, aby sa zachoval výkon pri varení.*

4. Utrite vnútornú aj vonkajšiu časť teplovzdušnej fritézy mierne navlhčenou handričkou. Osušte handričkou.
5. Umiestnite zapekacie platne späť do košov. Nakloňte zapekacie platne tak, aby ste najprv vložili jednu stranu, potom ju zatlačte nadol na druhej strane.
6. Umiestnite koše do teplovzdušnej fritézy.

TESTOVACIE SPUSTENIE

Testovacie spustenie vám pomôže oboznámiť sa s teplovzdušnou fritézou, skontrolovať je správny chod a očistiť ju od prípadných zvyškov z výrobného procesu.

1. Skontrolujte, či sú koše teplovzdušnej fritézy prázdne a potom ju pripojte k napájaniu.
2. Ťuknite na položku **FRITOVANIE**, potom ťuknite na položku **SPÁROVAŤ**. Na displeji sa zobrazí „**195 °C**". Nastavte čas na 5 minút.
3. Ťuknutím na položku ▶|| funkciu spustíte.
4. Po dokončení teplovzdušná fritéza zapípa a na displeji sa zobrazí nápis: „**End (Koniec)**".
5. Stlačte tlačidlo uvoľnenia košov a vyberte koše po jednom. Nechajte koše úplne vychladnúť na 10 – 30 minút.

Poznámka:

- *Pri otáčaní košov po skončení varenia postupujte opatrne, pretože môžu vypadnúť horúce zapekacie platne a spôsobiť ohrozenie bezpečnosti.*
- ***Neodskrutkujte** rukoväti od košov.*

SILIKÓNOVÉ ZARÁŽKY

- Každá zapekacia platňa obsahuje 4 silikónové zarážky vyrobené z materiálu, ktorý je možné bezpečne používať s potravinami. Tieto zarážky umožňujú, aby platňa dosadla na dolnú časť koša.
- Pri vkladaní zapekacích platní do košov nakloňte zapekacie platne tak, aby ste najprv vložili jednu stranu, potom ju zatlačte nadol na druhej strane. ***[Obrázok 4]***
- Vkladanie zapekacích platní do košov nesprávnym spôsobom silou môže spôsobiť poškodenie.
- Zabezpečte, aby sa deti **nehrali** so silikónovými zarážkami ani ich neprehltli.

SK

Používanie inteligentnej teplovzdušnej fritézy

Poznámka:

- ***Neumiestňujte*** *žiadne predmety na hornú časť teplovzdušnej fritézy, aby ste predišli poškodeniu skleneného ovládacieho panela.* ***[Obrázok 5]***
- *Teplovzdušná fritéza nie je klasická fritéza.* ***Nenapĺňajte*** *koše olejom, tukom na vyprážanie ani žiadnou kvapalinou.*
- *Pri vyberaní košov z teplovzdušnej fritézy si dávajte pozor na horúcu paru.*

FUNKCIE VARENIA

Použiť funkciu varenia je najjednoduchší spôsob varenia. Funkcie sú naprogramované s ideálnym časom, teplotou a rýchlosťou ventilátora na varenie určitých potravín. Čas a teplota pri všetkých funkciách varenia sa dajú upraviť.

Ak chcete prispôsobiť funkciu varenia:

1. Vyberte funkciu a prispôsobte čas a teplotu pomocou tlačidiel ∧ a ∨.
2. Stlačením a podržaním tlačidla ∧ alebo ∨ môžete rýchlo zvýšiť alebo znížiť čas alebo teplotu.

Poznámka: *Rýchlosť ventilátora nie je možné prispôsobiť.*

Ak chcete obnoviť nastavenia všetkých funkcií varenia:

- Stlačte a podržte položku ⏻ na 15 s.

DIAGRAM VARENIA

Funkcia	Predvolená teplota	Predvolený čas	Teplotný rozsah	Časový rozsah	Rýchlosť ventilátora
AIR FRY (Fritovanie)	195 °C/385 °F	10 min	120 – 230 °C/ 250 – 450 °F	1 – 60 min	5
ROAST (Restovanie)	220 °C/425 °F	12 min	175 – 230 °C/ 350 – 450 °F	1 – 60 min	5
GRILL (Grilovanie)	230 °C/450 °F	5 min	200 – 230 °C/390 – 450 °F	1 – 30 min	5
REHEAT (Ohrievanie)	200 °C/390 °F	5 min	150 – 220 °C/ 300 – 425 °F	1 – 60 min	4
BAKE (Sladké Pečenie)	165 °C/330 °F	20 min	80 – 205°C/ 180 – 400°F	1 – 60 min	3
DRY (Sušenie)	55 °C/135 °F	6 h	35 – 95°C/ 100 – 200°F	15 min – 24 h	2
PROOF (Kysnutie)	30 °C/90 °F	60 min	30 – 45 °C/ 90 – 110°F	15 min – 12 h	1

Poznámka: *Výsledky sa môžu líšiť. Čas a teplota pri všetkých funkciách varenia sa dajú upraviť. Ak sa chcete vrátiť na predvolené nastavenia, stlačte a podržte tlačidlo funkcie varenia na displeji.*

VARENIE S JEDNÝM KOŠOM

1. Umiestnite zapekacie platne do košov. Zapekacia platňa umožňuje, aby prebytočný olej odkvapkával na dno koša.
2. Ťuknite na položku ⏻, potom ťuknutím na položku Ⓛ alebo Ⓡ zvoľte kôš.
3. Vyberte funkciu varenia.

Poznámka: *Funkcie varenia sú naprogramované s ideálnym časom a teplotou na varenie určitých potravín.*

4. Prípadne môžete zmeniť teplotu a čas ťuknutím na položku ∧ alebo ∨. Môžete to spraviť kedykoľvek počas varenia.

Poznámka: *Ak chcete výrazne zvýšiť alebo znížiť čas alebo teplotu, stlačte a podržte tlačidlá ∧ alebo ∨.*

5. Ťuknutím na položku ▶‖ spustíte varenie.
6. Po dokončení varenia teplovzdušná fritéza 3-krát zapípa. Na displeji sa zobrazí nápis „**Koniec**".
7. Vyberte kôš z teplovzdušnej fritézy a dávajte si pozor na horúcu paru. Na vybratie potravín z koša použite kliešte alebo pomôcky odolné voči vysokým teplotám.
8. Zariadenie nechajte pred čistením vychladnúť.

POZOR:

- Pri otáčaní koša môže horúca zapekacia platňa vypadnúť.
- Zabezpečte, aby bol kôš položený na rovnom povrchu.
- Dávajte pozor na horúci tuk alebo olej, ktorý sa môže zhromažďovať na dne koša. Pred vybratím košov nechajte olej odtiecť, aby ste predišli jeho prskaniu.

VARENIE S DVOMI KOŠMI

Použite oba koše teplovzdušnej fritézy na varenie rôznych jedál súčasne. Ľavý a pravý kôš sa ovládajú nezávisle od seba.

1. Umiestnite zapekacie platne do košov. Zapekacia platňa umožňuje, aby prebytočný olej odkvapkával na dno koša.
2. Ťuknite na položku ⏻, potom ťuknutím na položku Ⓛ vyberte ľavý kôš.
3. Vyberte funkciu varenia.

Poznámka: *Funkcie varenia sú naprogramované s ideálnym časom a teplotou na varenie určitých potravín.*

4. Prípadne môžete zmeniť teplotu a čas ťuknutím na položku ∧ alebo ∨. Môžete to spraviť kedykoľvek počas varenia.

Poznámka: *Ak chcete výrazne zvýšiť alebo znížiť čas alebo teplotu, stlačte a podržte tlačidlá ∧ alebo ∨.*

5. Potom ťuknutím na Ⓡ vyberte pravý kôš.
6. Vyberte funkciu varenia a v prípade potreby prispôsobte teplotu a čas.
7. Ťuknutím na položku ▶‖ začnete variť pomocou oboch košov.

Poznámka:

- *Ak chcete pozastaviť varenie, vyberte tlačidlo ľavého alebo pravého koša a potom klepnite na ▶‖.*
- *Ak počas varenia vyberiete jeden kôš, ohrev na tej strane sa pozastaví a druhý kôš bude pokračovať vo varení.*

8. Po dokončení varenia teplovzdušná fritéza 3-krát zapípa. Na displeji sa zobrazí nápis „**Koniec**".
9. Vyberte kôš z teplovzdušnej fritézy a dávajte si pozor na horúcu paru. Na vybratie potravín z koša použite kliešte alebo pomôcky odolné voči vysokým teplotám.
10. Zariadenie nechajte pred čistením vychladnúť.

POZOR:

- Pri otáčaní košov môžu horúce zapekacie platne vypadnúť.
- Zabezpečte, aby boli koše položené na rovnom povrchu.
- Dávajte pozor na horúci tuk alebo olej, ktorý sa môže zhromažďovať na dne košov. Pred vybratím košov nechajte olej odtiecť, aby ste predišli jeho prskaniu.

Používanie inteligentnej teplovzdušnej fritézy (pokr.)

SPÁROVAŤ PEČENIE

Funkcia Spárovať varenie zosúladí nastavenia v celej fritéze, takže ľavý aj pravý kôš majú rovnaké nastavenia času, teploty. Umožní vám to variť väčšie množstvá potravín naraz.

1. Ťuknutím na položku ⏻ vyberte funkciu varenia.
2. Ťuknite na položku **SPÁROVAŤ**.
3. Prípadne môžete prispôsobiť čas a teplotu pomocou tlačidiel ∧ a ∨.
4. Ťuknutím na položku ▶‖ začnete fritovať pomocou oboch košov.

Poznámka: *Ak v jednom z košov alebo v oboch už prebieha varenie, funkcia Spárovať varenie nebude fungovať.*

SYNCHRONIZOVAŤ VARENIE

Funkcia Synchronizácie varenia automaticky synchronizuje obidva koše tak, aby sa varenie ukončilo v rovnakom čase.

1. Ťuknite na položku ⏻, potom ťuknutím na položku Ⓛ vyberte ľavý kôš.
2. Vyberte funkciu varenia a upravte nastavenia.
3. Potom ťuknutím na Ⓡ vyberte pravý kôš.
4. Vyberte funkciu varenia a upravte nastavenia.
5. Ťuknite na položku **SYNCHRONIZOVAŤ**.
6. Kôš s dlhším časom varenia začne variť ako prvý, zatiaľ čo kôš s kratším časom varenia zobrazí na displeji „**Pozastavené**". Keď sa zostávajúci čas oboch košov vyrovná, kôš v režime „Pozastavené" začne variť.
7. Obidva koše dokončia varenie v rovnakom čase.

ZRUŠENIE VARENIA V JEDNOM KOŠI

Stlačením a podržaním tlačidla Ⓛ alebo Ⓡ na 3 sekundy zrušíte varenie v danom koši.

TIPY NA VARENIE

Preplnenie

Ak sú koše preplnené, potraviny sa uvaria nerovnomerne.

Používanie oleja

- Ak pridáte k potravinám malé množstvo oleja, budú chrumkavejšie. Použite najviac 30 ml/2 polievkové lyžice oleja.
- Rozprašovače s olejom vám umožnia vynikajúco naniesť malé množstvo oleja rovnomerne na všetky potraviny.

Tipy k potravinám

- Na teplovzdušné fritovanie môžete použiť akékoľvek mrazené potraviny alebo pokrmy, ktoré možno piecť v rúre.
- Ak chcete pripraviť koláč, plnené pečivo alebo akýkoľvek pokrm s náplňou alebo cestom, pred vložením do košov umiestnite pokrm do nádoby odolnej voči vysokým teplotám.
- Teplovzdušné fritovanie potravín s vysokým obsahom tuku spôsobí, že tuk sa bude zhromažďovať pod zapekacou platňou. Po varení vylejte odkvapkaný tuk, aby ste predišli nadmernému dymu počas varenia.
- Potraviny marinované v tekutej marináde spôsobujú vyprskávanie a nadmerný dym. Takéto potraviny pred teplovzdušným fritovaním osušte priložením utierky.
- Pozrite si **Diagram varenia** a vyberte ideálnu funkciu varenia pre daný recept (strana 10).

Hranolky

- Na dosiahnutie chrumkavosti polejte 8 – 15 ml alebo ½ – 1 polievkovou lyžicou oleja.
- Keď pripravujte hranolky zo surových zemiakov, namočte surové hranolky do vody na 15 minút, aby ste pred fritovaním odstránili škrob. Pred pridaním oleja priložením utierky osušte.
- Surové hranolky nakrájajte na menšie kúsky na dosiahnutie chrumkavosti. Hranolky krájajte na kúsky s veľkosťou 0,6 x 7,6 cm alebo ¼ x 3 palce.

SK

Poznámka: *Ďalšie tipy a recepty nájdete v aplikácii VeSync a na webovej lokalite Cosori.*

Potraviny, ktoré treba kontrolovať

- Malé navrstvené kusy potravín, ako sú pečené zemiaky, hranolky alebo kuracie nugetky, zvyčajne potrebujú premiešanie.
- Väčšie kusy mäsa, ako sú steaky a rebierka, je vhodné otočiť na dosiahnutie rovnomerného opečenia.
- Kontrola pečených jedál, ako sú koláče a mafiny, v strede pečenia pomôže predísť nedostatočnému alebo nadmernému upečeniu.

ĎALŠIE FUNKCIE

Prepnutie jednotiek teploty

- Stlačte a podržte tlačidlo **TEPLOTA** ∧ a ∨ na 3 s.
- Jednotky teploty sa zmenia zo stupňov Celzia na stupne Fahrenheita.
- Opakovaním postupu prepnete späť na stupne Celzia.

Pozastavenie

- Ťuknutím na položku ▶‖ pozastavíte varenie pri varení v dvoch košoch a jednom koši. Ak chcete pozastaviť varenie len v jednom koši počas varenia v dvoch košoch, vyberte kôš, ktorý chcete pozastaviť, a potom ťuknite na položku ▶‖. Pri pozastavení zastaví teplovzdušná fritéza ohrievanie a bude blikať indikátor ▶‖.
- Po 9 minútach nečinnosti sa teplovzdušná fritéza vypne.
- Táto funkcia vám umožní pozastaviť varenie bez vybratia koša z teplovzdušnej fritézy.
- Ak počas varenia vyberiete jeden kôš, ohrev na tej strane sa pozastaví a druhý kôš bude pokračovať vo varení.

AUTOMATICKÉ OBNOVENIE FRITOVANIA

- Ak vyberiete kôš von, teplovzdušná fritéza automaticky pozastaví varenie pre daný kôš. Na displeji sa zobrazí „**- - - -**".
- Keď kôš vložíte naspäť, teplovzdušná fritéza automaticky obnoví fritovanie na základe predchádzajúcich nastavení.

AUTOMATICKÉ VYPNUTIE

Displej sa automaticky vypne po 9 minútach nečinnosti, keď je spotrebič zapnutý, pozastavený, košík je vybraný alebo varenie je ukončené.

Ak nasledujúce režimy zostanú neaktívne počas príslušnej doby, zariadenie prejde do režimu „vypnuté", ak nie je pripojené k sieti. (minúty)		
Zariadenie je zapnuté	Všetky funkcie varenia sú ukončené	Prehrievanie alebo pozastavenie
19	19	19

AUTOMATICKÝ POHOTOVOSTNÝ REŽIM

Displej sa automaticky vypne po 9 minútach nečinnosti, keď je spotrebič zapnutý, pozastavený, košík je vybraný alebo varenie je ukončené.

Ak nasledujúci režim zostane neaktívny počas príslušnej doby, zariadenie prejde do režimu sieťového pohotovostného režimu, ak je pripojené k sieti.(minúty)		
Zariadenie je zapnuté	Všetky funkcie varenia sú ukončené	Prehrievanie alebo pozastavenie
19	19	19

Starostlivosť a údržba

Poznámka: ***Vždy*** *a po každom použití vyčistite koše a zapekacie platne teplovzdušnej fritézy.*

1. Teplovzdušnú fritézu vypnite a odpojte od napájania. Nechajte ju pred čistením úplne vychladnúť. Vytiahnite von koše, aby sa rýchlejšie ochladili.
2. Koše a zapekacie platne sú vhodné do umývačky riadu. Kôš a zapekaciu platňu môžete tiež umyť neabrazívnou špongiou a horúcou vodou a jemným saponátom.
3. Pre kryt z nehrdzavejúcej ocele:

   a. Vonkajšiu časť teplovzdušnej fritézy utrite utierkou z mikrovlákna alebo leštiacou handričkou na nehrdzavejúcu oceľ a odstráňte akékoľvek odtlačky prstov alebo stopy.
   b. V prípade škvŕn alebo straty lesku dosiahnete najlepšie výsledky použitím čistiaceho prostriedku na nehrdzavejúcu oceľ, pričom mäkkou vlhkou handričkou jemným šúchaním očistite kovové časti.

Poznámka: ***Nepoužívajte*** *na teplovzdušnú fritézu vosk na spotrebiče, leštidlo, bielidlo, oceľovú vlnu, abrazívne špongie či chemikálie ani komerčné čistiace prostriedky na rúry.*

POZOR: *Na predĺženie životnosti keramického povlaku na zapekacej platni a vo vnútri koša sa odporúča jemné ručné umývanie.*

- *Na koše ani zapekacie platne nepoužívajte kovové pomôcky ani abrazívne čistiace prostriedky. Spôsobia poškriabanie alebo poškodenie ich povrchu.*
- *Dajte pozor, aby koše či zapekacie platne nespadli a aby nedošlo k úderu alebo nárazu inými tvrdými predmetmi. Mohlo by to spôsobiť poškodenie povrchu.*
- *Ak si všimnete praskliny alebo olupovanie neprilnavého povlaku zapekacej platne alebo koša, odporúčame ich vymeniť, aby sa zachoval výkon pri varení.*

4. Silné znečistenie mastnotou:

   a. V malej miske zmiešajte 30 g/2 polievkové lyžice sódy bikarbóny a 15 ml/1 polievkovú lyžicu vody a vytvorte roztierateľnú pastu.
   b. Pomocou špongie rozotrite pastu na koše a zapekacie platne a vydrhnite. Nechajte zmes pôsobiť na košoch a zapekacích platniach 15 minút a potom opláchnite.
   c. Pred použitím košov umyte vodou so saponátom.

5. Vnútorný otvor teplovzdušnej fritézy vyčistite mierne vlhkou neabrazívnou špongiou alebo handričkou. **Neponárajte** do vody. V prípade potreby vyčistite ohrevnú špirálu a odstráňte zvyšky potravín. ***[Obrázok 6]***
6. Pred použitím osušte.

Poznámka: *Pred zapnutím teplovzdušnej fritézy sa uistite, že je ohrevná špirála úplne suchá.*

SK

PRÍSLUŠENSTVO

Pre teplovzdušnú fritézu je k dispozícii ďalšie príslušenstvo a náhradné diely. Ak chcete získať ďalšie informácie, kontaktujte **regionálnu zákaznícku podporu** (pozrite si stranu 18).

Riešenie problémov

Problém	Možné riešenie
Teplovzdušná fritéza sa nezapne.	Skontrolujte, či je teplovzdušná fritéza pripojená k napájaniu.
	Zatlačte koše riadne do teplovzdušnej fritézy.
Jedlo nie je úplne uvarené.	Do košov vkladajte menšie objemy potravín. Ak sú koše preplnené, jedlo bude nedovarené.
	Zvýšte teplotu alebo dobu varenia.
Jedlo nie je po teplovzdušnom fritovaní chrumkavé.	Ak rozprašovačom alebo štetcom nanesiete na potraviny malé množstvo oleja, dosiahnete väčšiu chrumkavosť (pozrite si časť **Tipy na varenie**, strana 12).
Hranolky nie sú správne uvarené.	Pozrite si časť **Hranolky** (strana 12).
Koše sa nedajú riadne zasunúť do teplovzdušnej fritézy.	Skontrolujte, či koše nie sú preplnené potravinami.
Z teplovzdušnej fritézy vychádza von biely dym alebo para.	Teplovzdušná fritéza môže vytvoriť trochu bieleho dymu alebo pary počas varenia alebo keď ju používate prvýkrát. Je to normálne.
	Skontrolujte, či sú koše a vnútro teplovzdušnej fritézy riadne vyčistené a nie sú mastné.
	Pri varení mastných jedál sa bude olej zhromažďovať pod zapekacou platňou. Tento olej spôsobí tvorbu bieleho dymu a koše môžu byť horúcejšie ako zvyčajne. Je to normálne a neovplyvní to varenie. S košmi zaobchádzajte opatrne.
Z teplovzdušnej fritézy vychádza von tmavý dym.	Okamžite odpojte teplovzdušnú fritézu od napájania. Tmavý dym znamená, že potraviny horia alebo došlo k skratu. Pred vytiahnutím košov počkajte, kým sa dym nerozptýli. Ak príčinou neboli spálené potraviny, kontaktujte **regionálnu zákaznícku podporu** (pozrite si stranu 18).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E01/E24“	V monitorovaní teploty je otvorený okruh. Kontaktujte **regionálnu zákaznícku podporu** (pozrite si stranu 18).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E02/E25“	V monitorovaní teploty nastal skrat. Kontaktujte **regionálnu zákaznícku podporu** (pozrite si stranu 18).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E03/E28“	Aktivovala sa ochrana proti prehriatiu fritézy. Fritézu vypnite, odpojte zo zásuvky a nechajte ju úplne vychladnúť. Ak sa na displeji stále zobrazuje „**E03/E28**“, kontaktujte **regionálnu zákaznícku podporu** (pozrite si stranu 18).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E12/E30“	Vyskytla sa porucha motora na jednosmerný prúd. Kontaktujte **regionálnu zákaznícku podporu** (Pozrite si stranu 18).

Ak tu váš problém nie je uvedený, kontaktujte **regionálnu zákaznícku podporu** (pozrite si stranu 18).

SK

Vyhlásenie o zhode

Spoločnosť VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. týmto vyhlasuje, že tento výrobok je v súlade so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami smernice 2014/53/EÚ o rádiových zariadeniach, smernice Spojeného kráľovstva o rádiových zariadeniach z roku 2017 a všetkých ďalších ustanovení platných smerníc EÚ a právnych predpisov Spojeného kráľovstva. Úplné vyhlásenie o zhode nájdete na lokalite: https://www.vesync.com/legal/compliance/euukdoc

Namontujte a prevádzkujte toto zariadenie tak, aby bola vzdialenosť medzi vysielačom a vaším telom najmenej 20 cm. Vysielač nesmie byť umiestnený v blízkosti žiadnej inej antény ani vysielača, ani pracovať v kombinácii s nimi.

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

Priradenie

Google, Android a Google Play sú ochranné známky spoločnosti Google LLC.

App Store® je ochranná známka spoločnosti Apple Inc.

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

iOS je registrovaná ochranná známka spoločnosti Cisco Systems, Inc. a/alebo jej pobočiek v Spojených štátoch a niektorých iných krajinách.

Označenie slova Bluetooth® a príslušné logá sú registrované ochranné známky, ktoré vlastní spoločnosti Bluetooth SIG, Inc. a akékoľvek použitie týchto značiek spoločnosťou VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. je v rámci licencie. Iné ochranné známky a obchodné názvy sú vlastníctvom príslušných majiteľov.

Obmedzená záruka na produkt spoločnosti COSORI

Názov výrobku	Inteligentná teplovzdušná fritéza Cosori ICONIC™ Dual 8,6 l
Model	CAF-SE601S-CEU
Pre vašu vlastnú evidenciu jednoznačne odporúčame, aby ste si poznačili ID objednávky a dátum nákupu.	
ID objednávky	
Dátum nákupu	

„VESYNC" je obchodný názov použitý v tomto dokumente pre poskytovateľov záruky. Pri výrobkoch predávaných priamo v Spojených štátoch poskytuje záruku spoločnosť AROVAST CORPORATION. V prípade výrobkov predávaných priamo v členských štátoch EÚ poskytuje záruku spoločnosť ETEKCITY GMBH. „VESYNC" sa používa len na referenčné účely a nemení ani nerozširuje územné záručné povinnosti ktorejkoľvek zo spoločností.

Obmedzená spotrebiteľská záruka na výrobok na päť (5) rokov pre teplovzdušnú fritézu COSORI ICONIC

Spoločnosť VESYNC zaručuje, že na **základnej jednotke** vašej fritézy sa nevyskytnú po dobu piatich (5) rokov od dátumu pôvodného nákupu materiálové a výrobné chyby. Základná jednotka **nezahŕňa koše, zapekacie platne a silikónové nožičky.** Táto záruka platí iba v regióne pôvodného zakúpenia a len vtedy, ak sa výrobok používa správne podľa poskytnutých pokynov.
***Táto záruka neovplyvňuje žiadne zákonné práva podľa príslušných právnych predpisov o ochrane spotrebiteľa vo vašom regióne a tam, kde je to vyžadované, sa záručná doba predĺži v súlade s takýmito právnymi predpismi.**

Výhody obmedzenej záruky

Počas vyššie uvedenej záručnej doby môže spoločnosť VESYNC podľa vlastného uváženia (i) poskytnúť refundáciu, (ii) opraviť chyby materiálu alebo spracovania alebo (iii) vymeniť výrobok za výrobok rovnakej alebo vyššej hodnoty.

SK

Na čo sa vzťahuje?

Táto záruka platí iba pre pôvodného kupujúceho a nemôže sa previesť na ďalších vlastníkov, aj keď bol výrobok počas záručnej doby ďalej predaný. Na uplatnenie záručných nárokov musí pôvodný kupujúci predložiť dôkaz o chybe a dátume zakúpenia.

Pozor na neautorizovaných dodávateľov alebo predajcov.

Táto záruka sa nevzťahuje na výrobky zakúpené od neautorizovaných predajcov. Vzťahuje sa iba na nákupy od autorizovaných predajcov, ktorí dodržiavajú kvalitatívne štandardy spoločnosti VESYNC. Výrobky od neautorizovaných predajcov môžu byť falšované, použité, chybné alebo nevhodné pre vašu krajinu. Aby ste si boli istí pravosťou a záručným krytím, nakupujte iba od spoločnosti VESYNC alebo jej autorizovaných predajcov.
Ak si nie ste istí predajcom alebo si myslíte, že ste nakúpili od neautorizovaného zdroja, kontaktujte regionálnu zákaznícku podporu.

Na čo sa nevzťahuje?

- **Koše, zapekacie platne a silikónové nožičky majú nárok na jednoročnú (1) obmedzenú spotrebiteľskú záruku od dátumu pôvodného zakúpenia teplovzdušnej fritézy ICONIC.**
- Bežné opotrebenie vrátane častí, ktoré sa prirodzene opotrebujú v priebehu času.
- Pozmenený alebo nečitateľný doklad o kúpe.
- Pozmenené, odstránené alebo nečitateľné čísla modelu, sériové čísla alebo výrobné kódy.
- Výrobky, ktoré boli upravené oproti pôvodnému stavu.
- Poškodenie z dôvodu nedodržania pokynov používateľskej príručky.
- Poškodenie spôsobené použitím neschváleného príslušenstva alebo periférií.
- Poškodenie v dôsledku nehody, nesprávneho použitia, zanedbania alebo nesprávnej údržby.
- Opravy alebo servis vykonané neautorizovanými poskytovateľmi alebo inými osobami než VESYNC.
- Poškodenie spôsobené komerčným používaním, prenájmom alebo nevhodným použitím.
- Poškodenie spôsobené zvieratami, bleskom, abnormálnym napätím, požiarom, prírodnými katastrofami, prepravou alebo nadmerným používaním umývačky riadu.
- Akékoľvek náhodné alebo následné škody vrátane nepriameho poškodenia, dočasnej straty možnosti používania alebo súvisiacich hotovostných výdavkov.
- Poškodenie alebo chyby presahujúce pôvodnú cenu výrobku.

Uplatnenie nároku na služby obmedzenej záruky v 5 jednoduchých krokoch:

1. Overte si, že váš výrobok je stále v záručnej lehote.
2. Majte k dispozícii kópiu faktúry, ID objednávky alebo doklad o kúpe.
3. Uschovajte si výrobok – nevyhadzujte ho predtým, než nás kontaktujete.
4. Obráťte sa na regionálnu zákaznícku podporu podľa regiónu pôvodného nákupu.
5. Ak bude vaša žiadosť schválená, vráťte výrobok spolu s kópiou faktúry a ID objednávky. Záručný servis je dostupný iba v regióne pôvodného zakúpenia a môže sa líšiť v závislosti od miesta.

Jediný a výlučný opravný prostriedok.
TÁTO OBMEDZENÁ ZÁRUKA JE JEDINOU ZODPOVEDNOSŤOU SPOLOČNOSTI VESYNC A VAŠÍM JEDINÝM RIEŠENÍM PRI AKÝCHKOĽVEK PROBLÉMOCH S VÝROBKOM ALEBO PRI ZÁRUČNÝCH NÁROKOCH. NAHRÁDZA VŠETKY OSTATNÉ ZÁRUKY. ŽIADNY ZAMESTNANEC VESYNC ANI ŽIADNA INÁ STRANA NIE JE OPRÁVNENÁ POSKYTNÚŤ ĎALŠIE ZÁRUKY NAD RÁMEC TOHO, ČO JE UVEDENÉ V TOMTO DOKUMENTE.

Zrieknutie sa obmedzených záruk.
V NAJŠIRŠOM ROZSAHU POVOLENOM ZÁKONOM, S VÝNIMKOU ZÁRUK POSKYTNUTÝCH V TEJTO POLITIKE, SA VÝROBKY VESYNC PREDÁVAJÚ „TAK, AKO SÚ“. VESYNC ODMIETA VŠETKY OSTATNÉ ZÁRUKY, ČI UŽ VÝSLOVNÉ ALEBO PREDPOKLADANÉ, VRÁTANE, ALE NIE IBA, ZÁRUK OBCHODOVATEĽNOSTI, NEPORUŠOVANIA PRÁV A VHODNOSTI NA KONKRÉTNY ÚČEL.

OBMEDZENIE ZODPOVEDNOSTI.
V NAJŠIRŠOM ROZSAHU POVOLENOM ZÁKONOM SPOLOČNOSŤ VESYNC, JEJ POBOČKY A ICH ZAMESTNANCI, ZÁSTUPCOVIA ALEBO RIADITELIA NENESÚ ZODPOVEDNOSŤ ZA:

(A) ŠKODY PRESAHUJÚCE KÚPNU CENU VÝROBKU ALEBO
(B) NEPRIAME, ŠPECIÁLNE, NÁHODNÉ, NÁSLEDNÉ ALEBO TRESTNÉ ŠKODY, AJ KEĎ BOLA

SPOLOČNOSŤ VESYNC UPOZORNENÁ NA MOŽNOSŤ TAKÝCHTO ŠKÔD.

ZODPOVEDNOSŤ SPOLOČNOSTI VESYNC NIKDY NEPRESIAHNE SUMU, KTORÚ STE ZAPLATILI ZA CHYBNÝ VÝROBOK, A VESYNC NENESIE ZODPOVEDNOSŤ ZA ŽIADNE NÁSLEDNÉ, NÁHODNÉ, ŠPECIÁLNE ALEBO TRESTNÉ ŠKODY, ČI PRIAME ALEBO NEPRIAME.

S VÝNIMKOU TOHO, ČO JE UVEDENÉ V TEJTO ZÁRUKE, SPOLOČNOSŤ VESYNC NENESIE ZODPOVEDNOSŤ ZA ŽIADNE NÁKLADY SPOJENÉ S VÝMENOU ALEBO OPRAVOU VÝROBKOV, VRÁTANE PRÁCE, INŠTALÁCIE ALEBO ODSTRÁNENIA VÝROBKU.

ĎALŠIE PRÁVA, KTORÉ MÔŽETE MAŤ

NIEKTORÉ JURISDIKCIE NEUMOŽŇUJÚ (1) VYLÚČENIE PREDPOKLADANÝCH ZÁRUK, (2) OBMEDZENIA DĹŽKY TRVANIA PREDPOKLADANÝCH ZÁRUK ALEBO (3) VYLÚČENIE ALEBO OBMEDZENIE NÁHODNÝCH ALEBO NÁSLEDNÝCH ŠKÔD. V TAKÝCH PRÍPADOCH SA VYLÚČENIA UVEDENÉ V TÝCHTO ZÁSADÁCH NA VÁS NEMUSIA VZŤAHOVAŤ. BUDÚ SA NA VÁS VZŤAHOVAŤ IBA PREDPOKLADANÉ ZÁRUKY VYŽADOVANÉ PLATNÝM ZÁKONOM.
OBMEDZENIA TÝKAJÚCE SA ZÁRUK, ZODPOVEDNOSTI A OPRAVNÝCH PROSTRIEDKOV PLATIA V NAJŠIRŠOM ROZSAHU POVOLENOM ZÁKONOM.
TÁTO OBMEDZENÁ ZÁRUKA VÁM POSKYTUJE KONKRÉTNE PRÁVNE PRÁVA, ALE V ZÁVISLOSTI OD VAŠEJ JURISDIKCIE MÔŽETE MAŤ ĎALŠIE PRÁVA. NAŠTUDUJTE SI MIESTNE ZÁKONY, ABY STE ÚPLNE POROZUMELI SVOJIM PRÁVAM.

LEN PRE OBYVATEĽOV KALIFORNIE, USA:

Záručná doba začína plynúť dňom pôvodného doručenia alebo vyzdvihnutia.

ZMENY TÝCHTO ZÁSAD

Podmienky a dostupnosť tejto záruky môžu byť kedykoľvek aktualizované, avšak akékoľvek zmeny sa nebudú vzťahovať na minulé nároky.

SK

Regionálna zákaznícka podpora

Ak máte akékoľvek otázky alebo podnety k svojmu novému produktu, kontaktujte náš ochotný tím regionálnej zákazníckej podpory.

Región	E-mail*
Spojené štáty	support@cosori.com
Spojené kráľovstvo	support.uk@cosori.com
Francúzsko	support.fr@cosori.com
Nemecko	support.de@cosori.com
Taliansko	support.it@cosori.com
Španielsko	support.es@cosori.com
Európa (všeobecne)	support.eu@cosori.com
Maloobchod EÚ	support.europe@cosori.com

* Pred kontaktovaním regionálnej zákazníckej podpory si pripravte faktúru a číslo objednávky.

Arovast Corporation

Adresa kancelárie: 1775 Flight Way, Suite 150, Tustin, CA 92782, USA

Etekcity GmbH

Adresa kancelárie: 3. poschodie, Niederkasseler Lohweg 189, 40547 Düsseldorf, Nemecko

Prístup k údajom v EÚ

Keď používate aplikáciu VeSync na pripojenie svojho výrobku, aplikácia môže generovať údaje. Tieto údaje môžete podľa potreby získať, stiahnuť alebo vymazať. Pre viac informácií navštívte: