

## Table des matières

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

## Contenu de la boîte

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

## Spécifications

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

# LISEZ ET CONSERVEZ CES CONSIGNES

## Avertissements et mesures de protection importants

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

### POINTS CLÉS RELATIFS À LA SÉCURITÉ

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

### SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Pour éviter tout risque d'électrocution,

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

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

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

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

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

créant ainsi un risque d'électrocution.

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

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

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

## PENDANT QUE VOUS FAITES DE LA FRITURE À AIR

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


airfryer sans le panier en place.

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

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

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

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

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

## ALIMENTATION ET CORDON

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

de suffocation.

- **N'utilisez** jamais une prise située sous le comptoir pour brancher votre airfryer.
- Votre airfryer est équipé d'une fiche de mise à la terre à 3 broches.  
 **Branchez** toujours l'appareil sur une prise électrique mise à la terre.  
 **Ne modifiez** pas la fiche de quelque manière que ce soit.
- Votre airfryer ne doit être utilisé  **qu'avec** des systèmes électriques de  **220–240 V, 50/60 Hz. Ne branchez** pas l'appareil sur un autre type de prise.
- Gardez l'airfryer et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. ou des personnes de qualifications similaires afin d'éviter un risque électrique ou un incendie. Veuillez contacter le  **Service client** (page 20).

## RALLONGES ÉLECTRIQUES


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

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

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



**MISE EN  
GARDE :**  
Surface  
chaude.

 Ce symbole signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères et qu'il doit être remis à un centre de collecte approprié en vue de son recyclage. Une mise au rebut et un recyclage corrects permettent de protéger les ressources naturelles, la santé humaine et l'environnement. Pour plus d'informations sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité, votre service de ramassage des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

### **Ce produit est conforme à la directive RoHS.**

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

**CONSERVEZ CES CONSIGNES**

# Connaître son airfryer

## SCHEMA DE L'AIRFRYER [FIGURE 1]

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

## Schéma d'affichage

### PANNEAU DE CONTRÔLE [FIGURE 2]

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

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

## MESSAGES AFFICHÉS [FIGURE 3]

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

## Avant la première utilisation

### MISE EN PLACE

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




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

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

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

## TEST DE FONCTIONNEMENT

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

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

### Remarque :

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

## BUTÉES EN SILICONE

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

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

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

## Utilisation de votre airfryer










### FRITURE À AIR

#### Remarque :

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

## TABEAU DE CUISSON

FR

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

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

### Remarque :

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

## CUISSON DANS LA GRANDE ZONE

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

### Remarque :




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

2. Appuyez sur .

3. Sélectionnez **GRANDE ZONE**.

4. Choisir une méthode de cuisson.

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

5. Pour personnaliser la durée (1 min – 48 h) et la température (35° – 240 °C), appuyez sur  ou  pour régler la durée et/ou la température. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson. Pour revenir aux réglages par défaut d'une fonction juste après les avoir modifiés, appuyez à nouveau sur le bouton de cette fonction.
6. Appuyez sur  pour commencer la friture à air.
7. L'airfryer émet un signal sonore lorsqu'il a terminé et l'affichage indique « **Fin** ».
8. Sortez le panier du airfryer, en faisant attention à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistants à la chaleur pour retirer les aliments du panier.
  - Assurez-vous que le panier est placé sur une surface plane.

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

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


9. Laissez refroidir avant de nettoyer.

## CUISSON AVEC UNE SEULE ZONE




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

### Remarque :

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

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

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

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

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

9. Laissez refroidir avant de nettoyer.

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





## CUISSON DANS DEUX ZONES

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

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

### Remarque :

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

2. Appuyez sur .
3. Sélectionnez **ZONE 1**.
4. Choisir une méthode de cuisson.
5. Pour personnaliser la durée (1 min – 48 h) et la température (35° – 240 °C), appuyez sur  ou  la durée et la température. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson. Pour revenir aux réglages par défaut d'une fonction juste après les avoir modifiés, appuyez à nouveau sur le bouton de cette fonction.
6. Sélectionnez **ZONE 2** et répétez les étapes 4 et 5.
7. Appuyez sur  pour commencer la friture à air.

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

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

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

10. Laissez refroidir avant de nettoyer.

## PAUSE DE LA CUISSON

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

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

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

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

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

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

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

## SYNCHRONISER LA CUISSON

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

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

#### Remarque :

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

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

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

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






9. Laissez refroidir avant de nettoyer.


## DUPLIQUER LA CUISSON

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

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

### Remarque :

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

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

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

9. Laissez refroidir avant de nettoyer.

## Guide de cuisson

### REMPLISSAGE EXCESSIF

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

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

### UTILISATION DE L'HUILE

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

## CONSEILS RELATIFS AUX ALIMENTS

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

## FRITES

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

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

## Plus de fonctions

### RÉGLAGES DES FONCTIONS DE CUISSON

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

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

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

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

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

### BASCULEMENT DES UNITÉS DE TEMPÉRATURE

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

### METTRE/COUPER LE SON

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

## METTRE EN PAUSE

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

## REPRISE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON

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

## ARRÊT AUTOMATIQUE

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

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

## Entretien et maintenance

### Remarque :

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

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

### Remarque :

- *Le panier et les plaques de grill sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques et des produits nettoyants abrasifs.*
- *Pour les graisses tenaces :*
  - a. Dans un petit bol, mélangez 30 g/2 c. à s de bicarbonate de soude et 15 ml/1 c. à s. d'eau pour former une pâte tartinable.
  - b. À l'aide d'une éponge, étalez la pâte sur le panier et les plaques de grill et frottez. Laissez le panier et les plaques de grill reposer pendant 15 minutes avant de les rincer.
  - c. Lavez le panier et les plaques de grill avec de l'eau et du savon avant de les utiliser.

4. Nettoyez l'intérieur du airfryer avec une éponge ou un chiffon légèrement humide et non abrasif. **Ne l'immergez** pas dans de l'eau. Si nécessaire, nettoyez la résistance pour éliminer les résidus alimentaires. [Figure 9]

5. Séchez-le avant de l'utiliser.

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

## Accessoires

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

# Dépannage

FR

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

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

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

# Déclaration de conformité

FR

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

## Informations sur la garantie limitée

<b>Nom du produit</b>	Airfryer Dual Blaze TwinFry™ 8,6 litres
<b>Modèle</b>	CAF-TF801-CEUR
<i>Pour votre propre référence, nous vous recommandons vivement d'enregistrer le numéro de votre commande et la date d'achat.</i>	
<b>Date d'achat</b>	
<b>Numéro de commande</b>	

## Garantie limitée des produits Cosori

### Garantie limitée de deux (2) ans sur les produits des consommateurs

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

### Avantages de votre garantie limitée

Au cours de la Période de garantie limitée et sous réserve de la présente Politique de garantie limitée, Etekcity, à sa seule et unique discrétion, (i) remboursera le prix d'achat si l'achat a été effectué directement à partir de la boutique en ligne COSORI, (ii) réparera tout défaut de matériau ou de

fabrication, (iii) remplacera le produit par un autre produit de valeur égale ou supérieure, ou (iv) fournira un crédit de magasin au montant du prix d'achat.

### Qui peut bénéficier de la couverture ?

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

Méfiez-vous des revendeurs ou des vendeurs non autorisés

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

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

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

- L'usure normale du produit, notamment l'usure normale des pièces, ou les dommages dus à une mauvaise utilisation.
- Si la preuve d'achat a été modifiée de quelque manière que ce soit ou rendue illisible.
- Si le numéro du modèle, le numéro de série ou le code de la date de production figurant sur le produit ont été modifiés, enlevés ou rendus

illisibles.

- Si le produit a été modifié par rapport à son état d'origine.
- Si le produit n'a pas été utilisé conformément aux instructions du manuel de l'utilisateur.
- Les dommages causés par la connexion de périphériques, d'équipements supplémentaires ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans le manuel de l'utilisateur.
- Les dommages ou défauts causés par un accident, un abus, une mauvaise utilisation ou un entretien inapproprié ou inadéquat.
- Les dommages ou défauts causés par un service ou une réparation du produit effectué par un fournisseur de service non autorisé ou par toute entité autre qu'Etekcity.
- Les dommages ou défauts survenant lors d'une utilisation commerciale, d'une location ou de toute utilisation pour laquelle le produit n'est pas prévu.
- Si l'appareil a été endommagé, notamment par des animaux, la foudre, une tension anormale, un incendie, une catastrophe naturelle, le transport, un lave-vaisselle ou de l'eau (sauf si le manuel de l'utilisateur indique expressément que le produit peut être lavé au lave-vaisselle).
- Dommages accessoires et indirects.
- Les dommages ou défauts dépassant le coût du produit.

Réclamez votre service de garantie limitée en 5 étapes simples :

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

## Recours unique et exclusif

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

EMPLOYÉ D'ETEKCITY GMBH NI AUCUNE AUTRE PARTIE N'EST AUTORISÉ À OFFRIER UNE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE À LA GARANTIE LIMITÉE DÉCRITE DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT.

## Clause de non-responsabilité des garanties limitées

DANS TOUTE LA MESURE PERMISE PAR LA LOI APPLICABLE, À L'EXCEPTION DE CE QUI EST GARANTI DANS LA PRÉSENTE POLITIQUE DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS, ETEKCITY GMBH FOURNIT LES PRODUITS QUE VOUS ACHETEZ À ETEKCITY GMBH « TELS QUELS » ET ETEKCITY GMBH DÉCLINE PAR LES PRÉSENTES TOUTE GARANTIE DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT, EXPRESSE OU IMPLICITE, STATUTAIRE OU AUTRE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ABSENCE DE CONTREFAÇON ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER.

## Limitations de la responsabilité

DANS TOUTE LA MESURE PRÉVUE PAR LA LOI APPLICABLE, ETEKCITY GMBH, SES SOCIÉTÉS AFFILIÉES, OU LEURS CONCÉDANTS, FOURNISSEURS DE SERVICES, EMPLOYÉS, AGENTS, DIRIGEANTS OU ADMINISTRATEURS NE PEUVENT EN AUCUN CAS ÊTRE TENUS POUR RESPONSABLES DE CE QUI SUIT :

- (a) DES DOMMAGES DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT DÉCOULANT DES PRODUITS ACHETÉS AUPRÈS D'ETEKCITY GMBH OU EN RAPPORT AVEC CEUX-CI ET DÉPASSANT LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR L'ACHETEUR POUR CES PRODUITS, OU
  - (b) DES DOMMAGES INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS OU PUNITIFS, MÊME SI ETEKCITY GMBH OU L'UN DE SES FOURNISSEURS A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ OU DE LA PROBABILITÉ DE TELS DOMMAGES.
- ET INDÉPENDAMMENT DU FAIT QU'ILS SOIENT CAUSÉS PAR UN DÉLIT CIVIL (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), UNE RUPTURE DE CONTRAT OU AUTRE. NOTRE RESPONSABILITÉ NE DÉPASSERA EN AUCUN CAS LE MONTANT RÉEL QUE VOUS AVEZ PAYÉ POUR LE PRODUIT DÉFECTUEUX, ET NOUS NE SERONS EN AUCUN CAS RESPONSABLES DES DOMMAGES OU PERTES CONSÉCUTIFS, ACCESSOIRES, SPÉCIAUX OU PUNITIFS, QU'ILS SOIENT DIRECTS OU INDIRECTS.
- SOUS RÉSERVE DES DISPOSITIONS DE LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS, ETEKCITY GMBH N'EST PAS

RESPONSABLE DES COÛTS ASSOCIÉS AU REMPLACEMENT OU À LA RÉPARATION DES PRODUITS ACHETÉS PAR SON INTERMÉDIAIRE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE, D'INSTALLATION OU AUTRES ENCOURUS PAR L'UTILISATEUR ET, EN PARTICULIER, LES COÛTS LIÉS À LA DÉPOSE OU AU REMPLACEMENT DE TOUT PRODUIT.

### **Autres droits dont vous pouvez disposer**

CERTAINES JURIDICTIONS N'AUTORISENT PAS CE QUI SUIT : (1) L'EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES ; (2) LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES ; ET/OU (3) L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ; IL SE PEUT DONC QUE LES CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ DE LA PRÉSENTE POLITIQUE NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. DANS CES JURIDICTIONS, VOUS NE DISEPTEZ QUE DES GARANTIES IMPLICITES QUI DOIVENT ÊTRE EXPRESSÉMENT FOURNIES CONFORMÉMENT À LA LOI APPLICABLE. LES LIMITATIONS DE GARANTIE, DE RESPONSABILITÉ ET DE RECOURS S'APPLIQUENT DANS TOUTE LA MESURE PERMISE PAR LA LOI.

BIEN QUE CETTE GARANTIE LIMITÉE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES, VOUS POUVEZ BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS DANS VOTRE JURIDICTION. CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE EST SOUMISE AUX LOIS EN VIGUEUR QUI S'APPLIQUENT À VOUS ET AU PRODUIT. VEUILLEZ CONSULTER LES LOIS EN VIGUEUR DANS VOTRE JURIDICTION POUR COMPRENDRE PLEINEMENT VOS DROITS.

### **Modifications de cette politique**

Nous pouvons modifier les conditions et la disponibilité de la présente garantie limitée à notre discrétion, mais toute modification ne sera pas rétroactive.

Cette garantie est assurée par :

Eteckcity GmbH

Adresse du bureau : Niederkasseler Lohweg

189, 3ème étage

40547 Düsseldorf, Allemagne

## **Service client**

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

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

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

**VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD**

6 Raffles Quay, #14-06,

048580 Singapore