

Table of Contents

Package Contents	1
Specifications	1
Important Safeguards & Warnings	2
Getting To Know Your Air Fryer	6
Before First Use	7
Using Your Air Fryer	8
Care & Maintenance	11
Accessories	11
Troubleshooting	12
Warranty Information	13
Customer Support	15

Package Contents

1 x TurboBlaze™ Chef Edition 6.0-Litre Air Fryer
1 x Crisper Plate
1 x User Manual
1 x Recipe Book

Bonus Items

1 x Skewer Rack
5 x Skewers

Specifications

Model	CAF-DC602-KEUR
Power Supply	AC 220V-240V 50/60Hz
Rated Power	1,725W
Capacity	6 L (serves 3–5 people)
Temperature Range	30°–230°C / 90°–450°F
Time Range	1 min–24 hr
Dimensions (including handle)	40.0 × 30.0 × 30.1 cm / 15.7 × 11.8 × 11.9 in
Dimensions (not including handle)	34.0 × 30.0 × 30.1 cm / 13.4 × 11.8 × 11.9 in
Weight	5.2 kg / 11.5 lb
Off mode power consumption	<0.5W

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS & WARNINGS

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

Key Safety Points

- **Do not** touch hot surfaces. Use handle.
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- Firmly insert the crisper plate into the basket to reduce the chance of it falling out.
- **Do not** block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- **Always** use tongs to carefully remove hot food.
- **Do not** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment. Contact **Customer Support** (see page 15).
- **Do not** use your air fryer if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact **Customer Support** (see page 15).
- The use of accessory attachments are not recommended by Cosori and may cause injuries.

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** use outdoors.
- **Do not** place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- Use extreme caution when removing the basket and crisper plate or disposing of hot grease.
- **Always** place the crisper

plate or inner basket on a heat-resistant surface after removing it from the basket.

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

- Any servicing should be performed by an authorized service representative, contact **Customer Support** (see 15).
- For instructions on cleaning the accessories, see **Care & Maintenance** (page 11)
- Not for commercial use. Household use **only**.

While Air Frying

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

the heating elements, that can cause overheating and risk of fire.

- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- To reduce the risk of fire, keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloths, etc.). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- Immediately turn off and unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. White smoke is normal, caused by heating fat or food splashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for the smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (page 15).
- To turn the air fryer off, press  once. The air fryer will beep, and all buttons will shut off except the  button, which will turn orange.
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

Power & Cord

- Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
- To unplug, grab the plug and

pull from the outlet. **Never** pull from the power cord.

- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- Remove and discard the protective cover fitted over the power plug of the air fryer to prevent a choking hazard.
- **Never** use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.
- **Always** plug in to a grounded electrical outlet. **Do not** modify the plug in any way.
- Your air fryer should **only** be used with **220–240V, 50/60Hz** electrical systems. **Do not** plug into another type of outlet. (Figure 2)
- Keep the air fryer and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- If the power-supply cord is damaged, it must be replaced by Arovast or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (page 15).

Extension Cords

- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a longer extension cord is used:

- The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the air fryer.
- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

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

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



CAUTION: Hot surface.



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

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

This product is RoHS compliant.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

Your COSORI Air Fryer uses a DC motor which heats up the air fryer quicker, cooks faster, and allows for precise temperature and fan control, so your food cooks exactly the way you want it. With user-friendly one-touch controls, a nonstick basket, and an intuitive, safe design, the COSORI TurboBlaze™ Air Fryer is the star of your kitchen.

Note:

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

Air Fryer Diagram (Figure 1.1)

- | | | |
|----------------------|--------------------------|---------------------|
| 1. Air Inlet | 5. Basket Release Button | 8. Heating Elements |
| 2. Control Screen | 6. Basket Handle | 9. Power Cord |
| 3. Silicone Stoppers | 7. Basket | 10. Air Outlet |
| 4. Crisper Plate | | |

Display Diagram (Figure 1.1)

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

Control Panel

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| A. Increase/ Decrease Temperature | D. Increase/ Decrease Time |
| B. Cooking Functions | E. Start/Pause |
| C. On/ Off | F. Turbo Modes Cooking Functions |

Cooking Functions (Figure 1.1-G)

Display (Figure 1.2)

- | | |
|-------------------|--------------------|
| H. Cooking Status | J. Fan Speed (1–5) |
| I. Temperature | K. Time |

Display Messages (Figure 1.2)

- | | |
|------------|----------------------|
| L. Cooking | N. Ready |
| M. Paused | O. Remove the basket |

BEFORE FIRST USE

Setting Up

1. Remove and discard all packaging from the air fryer, including any temporary stickers and the protective cover fitted over the power plug.
2. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface. Keep away from areas that can be damaged by steam (such as walls or cupboards).

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

3. Wash both the basket and crisper plate thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
5. Place the crisper plate back into the basket. Tilt the crisper plate to insert one side first, then press down on the other side.
6. Place the basket 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 basket is empty and plug in the air fryer.
2. Tap **AIR FRY**. The display will show "**195°C**" and "**10 MIN**".
3. Tap ► to begin. When finished, the air fryer will beep and the display will show "**End**".
4. Press the basket release button and remove the basket. Let the basket cool completely for 10–30 minutes.

Note:

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

Silicone Stoppers

- The 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 plate into the basket, tilt the crisper plate to insert one side first, then press down on the other side. **[Figure 4]**

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

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

USING YOUR AIR FRYER

Note:

- **Do not** place anything on top of your air fryer. This will disrupt airflow and cause poor air frying results. **[Figure 5]**
- An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the basket with oil, frying fat, or any liquid.
- When taking the basket out of the air fryer, be careful of hot steam.

Preheating

We recommend preheating before placing food inside the air fryer, unless your air fryer is already hot. Food will not cook thoroughly without preheating.

1. Tap  to turn on the display.
2. Tap **PREHEAT**. The display will show “**205°C**” and “**4 MIN**”.
3. Optionally, tap  or  to change the temperature. The time will adjust automatically.
4. Tap  to begin preheating.
5. When the time has finished, the air fryer will beep and the display will show “**End**”.

Note:

- If no buttons are pressed for 20 minutes, the air fryer will clear all settings and turn off.
- Preheat uses a fan speed of 4.
- When adjusting the temperature, the time will automatically adjust based on the chart below.

Temperature	Time (Minutes)
175°–230°C / 345°–450°F	4
115°–170°C / 240°–340°F	3
75°–110°C / 170°–235°F	2

Cooking Functions

Using a cooking function is the easiest way to air fry. Functions are programmed with an ideal time, temperature, and fan speed for cooking certain foods, see **Cooking Chart** (page 9).

All cooking functions’ time and temperature can be adjusted.

To customize a cooking function:

1. Select the function’s button you want to customize.
2. Tap  or  to change the function’s time and temperature.
3. To save, press and hold the function’s button for 3 seconds until you hear a beep.

Note:

- Press and hold  or  to rapidly increase or decrease the time or temperature.
- Fan speed cannot be customized.

To reset all cooking functions:

- Press and hold  for 15 seconds.

Turbo Modes

- Turbo Modes cooking functions (Air Fry, Roast, Grill, Frozen) quickly cook food using the highest fan speed (5).
- We recommend using the crisper plate for all Turbo Modes functions to take full advantage of the 360° air flow when cooking.

Air Frying

1. Place the crisper plate into the basket. The crisper plate allows excess oil to drip down to the bottom of the basket.

Note: The crisper plate may not be used for certain recipes, such as muffins and breads.

2. Preheat your air fryer (see page 8).
3. When the air fryer beeps and the display shows "End", add food to the basket.
4. Select a cooking function.

Note: Cooking functions are programmed with an ideal time, temperature, and fan speed for cooking certain foods. The air fryer will default to the Air Fry function if no other function is selected.

5. Optionally, change the temperature and time by tapping  or . You can do this anytime during cooking.
6. Tap  to begin air frying.
7. The air fryer will beep when finished. The display will show **Figure 6**
 - Optionally, tap WARM, Tap  or  to change the time (1–60 minutes).
8. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove the food from the basket.
9. Allow to cool before cleaning.

Cooking Chart

Note: Results may vary. For recipes and cooking inspiration, check out the VeSync app and Recipe Book.

Function		Default Temperature	Default Time	Temperature Range	Time Range	Fan Speed
Turbo Modes	Air Fry	195°C / 385°F	10 min	150°–230°C / 300°–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	220°–230°C / 425°–450°F	1–30 min	5
	Frozen	200°C / 390°F	14 min	150°–230°C / 300°–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	125°–205°C / 260°–400°F	1–60 min	3
Dehydrate ("DRY")		55°C / 135°F	6 hr	35°–95°C / 100°–200°F	15 min–24 hr	1
Proof		30°C / 90°F	1 hr	30°–45°C / 90°–110°F	15 min–12 hr	1
Preheat		205°C / 400°F	4 min (auto adjust)	75°–230°C / 170°–450°F	-	4
Keep Warm ("WARM")		75°C / 170°F	30 min	-	1–60 min	2

*See **Cooking Tips** (page 10) for more information.

Cooking Tips

Overfilling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.

Using Oil

- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Use no more than 30 mL / 2 US tbsp of oil.
- Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.

Food Tips

- You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.
- The Frozen function is ideal for small or breaded items, such as nuggets, meatballs, and pot stickers.
- To make cakes, hand pies, or any food with filling or batter, place food in a heat-safe container before placing in the basket.
- Air frying high-fat foods will cause fat to collect underneath the crisper plate. 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 (see page 9).

French Fries

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

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

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

Automatically Resume Cooking

- If you pull out the basket, the air fryer will pause cooking automatically. The display will turn off temporarily as a safety feature.
- When you return the basket, the air fryer will automatically resume cooking based on your previous settings.

Overheat Protection

- If the air fryer overheats, it will automatically shut down as a safety feature.
- Let the air fryer cool down completely before using it again.

AUTOMATIC SHUTOFF

If the following mode remains inactive for the corresponding duration, the appliance will enter the "off" mode.(mins)		
Device on	All cooking function finished	Preheating or Pausing
20	20	20

CARE & MAINTENANCE

Note:

- **Always** clean the air fryer basket and crisper plate after every use.
 - Lining the basket with foil (except the crisper plate) may make cleanup easier.
1. Turn off and unplug the air fryer. Allow it to cool completely before cleaning. Pull out the basket for faster cooling.
 2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth, if necessary.
 3. The basket and crisper plate are dishwasher-safe. You can also wash the basket and crisper plate with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

Note: The basket and crisper plate have a nonstick coating. Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.

4. For stubborn grease:

- a. In a small bowl, mix 30 g / 2 US tbsp of baking soda and 15 mL / 1 US tbsp of water to form a spreadable paste.
- b. Use a sponge to spread the paste on the basket and crisper plate and scrub. Let the basket and crisper plate sit for 15 minutes before rinsing.
- c. Wash basket with soap and water before using.

5. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. **Do not** immerse in water. If needed, clean the heating coil to remove food debris. [Figure 7]

6. Dry before using.

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

ACCESSORIES

Additional and replacement accessories are available for your air fryer. For more information, contact **Customer Support** (see page 15).

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
Food is not completely cooked.	Place smaller batches of food items into the basket. If the basket is overstuffed, then food will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Food is not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on food can increase crispiness (see Cooking Tips , page 10).
French fries are not cooked correctly.	See French Fries , page 10.
Basket will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is 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 basket and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to collect beneath the crisper plate. This oil will produce white smoke, and the basket may be hotter than usual. This is normal and should not affect cooking. Handle the basket with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support (see page 15).
The air fryer has a plastic smell.	Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a Test Run (page 7) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support (see page 15).
Display shows Error Code "E01/E21"	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 15).
Display shows Error Code "E02/E22"	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 15).
Display shows Error Code "E12"	There is a failure of DC motor. Contact Customer Support (see page 15).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 15).

WARRANTY INFORMATION

Product Name	TurboBlaze™ Chef Edition 6.0-Litre Air Fryer
Model	CAF-DC602-KEUR
<i>For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.</i>	
Date of Purchase	
Order ID	

Cosori Limited Product Warranty Two (2) Year* Limited Consumer Product Warranty

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

Your Limited Warranty Benefits

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

Who is Covered?

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

Be Aware of Unauthorized Dealers or Sellers

This limited warranty does not extend to products purchased from unauthorized dealers or sellers. Vesync's limited warranty only extends to products

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

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

What's Not Covered?

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

Claiming Your Limited Warranty Service in 5 Simple Steps:

1. Make sure your product is within the specified limited warranty period.
2. Make sure you have a copy of the invoice and order ID or proof-of-purchase.
3. Make sure you have your product. DO NOT dispose of your product before contacting us.

- 4. Contact our Customer Support Team.
- 5. Once our Customer Support Team has approved your request, please return the product with a copy of the invoice and order ID.

Sole and Exclusive Remedy

THE FOREGOING LIMITED WARRANTY CONSTITUTES Vesync Germany GmbH EXCLUSIVE LIABILITY, AND YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY, FOR ANY BREACH OF ANY WARRANTY OR OTHER NONCONFORMITY OF THE PRODUCT COVERED BY THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT. THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE, AND IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES. NO EMPLOYEE OF Vesync Germany GmbH OR ANY OTHER PARTY IS AUTHORIZED TO MAKE ANY WARRANTY IN ADDITION TO THE LIMITED WARRANTY IN THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT.

Disclaimer of Limited Warranties

TO THE FULLEST EXTENT PROVIDED BY APPLICABLE LAW, EXCEPT AS WARRANTED IN THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY POLICY, Vesync Germany GmbH PROVIDES THE PRODUCTS YOU PURCHASE FROM Vesync Germany GmbH "AS IS" AND Vesync Germany GmbH HEREBY DISCLAIMS ALL WARRANTIES OF ANY KIND, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, STATUTORY, OR OTHERWISE, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, NON-INFRINGEMENT, AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.

Limitations of Liability

TO THE FULLEST EXTENT PROVIDED BY APPLICABLE LAW, IN NO EVENT WILL Vesync Germany GmbH, ITS AFFILIATES, OR THEIR LICENSORS, SERVICE PROVIDERS, EMPLOYEES, AGENTS, OFFICERS, OR DIRECTORS BE LIABLE FOR:

- (a) DAMAGES OF ANY KIND ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH PRODUCTS PURCHASED FROM Vesync Germany GmbH IN EXCESS OF THE PURCHASE PRICE PAID BY THE PURCHASER FOR SUCH PRODUCTS, OR
 - (b) INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, OR PUNITIVE DAMAGES EVEN IF Vesync Germany GmbH OR ONE OF ITS SUPPLIERS HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OR LIKELIHOOD OF SUCH DAMAGES.
- AND REGARDLESS OF WHETHER CAUSED BY TORT (INCLUDING NEGLIGENCE), BREACH OF CONTRACT, OR OTHERWISE. OUR LIABILITY SHALL UNDER NO CIRCUMSTANCES EXCEED THE ACTUAL AMOUNT PAID BY YOU FOR THE DEFECTIVE PRODUCT, NOR SHALL WE UNDER ANY CIRCUMSTANCES BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INCIDENTAL, SPECIAL OR

PUNITIVE DAMAGES OR LOSSES, WHETHER DIRECT OR INDIRECT. EXCEPT AS COVERED BY THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT, Vesync Germany GmbH SHALL NOT BE LIABLE FOR COSTS ASSOCIATED WITH THE REPLACEMENT OR REPAIR OF PRODUCTS PURCHASED FROM IT, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LABOR, INSTALLATION, OR OTHER COSTS INCURRED BY THE USER AND, IN PARTICULAR, ANY COSTS RELATING TO THE REMOVAL OR REPLACEMENT OF ANY PRODUCT.

Other Rights You May Have

SOME JURISDICTIONS DO NOT ALLOW FOR: (1) EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES; (2) LIMITATION ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES; AND/ OR (3) EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES; SO THE DISCLAIMERS IN THIS POLICY MAY NOT APPLY TO YOU. IN THESE JURISDICTIONS YOU HAVE ONLY THE IMPLIED WARRANTIES THAT ARE EXPRESSLY REQUIRED TO BE PROVIDED IN ACCORDANCE WITH APPLICABLE LAW. THE LIMITATIONS OF WARRANTIES, LIABILITY, AND REMEDIES APPLY TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW. ALTHOUGH THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, YOU MAY HAVE OTHER RIGHTS IN YOUR JURISDICTION. THIS STATEMENT OF LIMITED WARRANTY IS SUBJECT TO APPLICABLE LAWS THAT APPLY TO YOU AND THE PRODUCT. PLEASE REVIEW THE LAWS IN YOUR JURISDICTION TO UNDERSTAND YOUR RIGHTS FULLY.

Changes to this policy

We may change the terms and availability of this limited warranty at our discretion, but any changes will not be retroactive.

This warranty is made by:
Vesync Germany GmbH
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

CUSTOMER SUPPORT

Arovast Corporation

1775 Flight Way, Suite 150
Tustin, CA 92782
USA

Email: support.europe@cosori.com

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

SHOW US WHAT YOU'RE MAKING

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

www.cosori.site

@CosoriCooks



@Cosori



Inhaltsverzeichnis

Verpackungsinhalt 1

Technische Daten 1

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen Und Warnhinweise 2

Ihre Heißluft-Fritteuse 7

Vor dem ersten Gebrauch 8

Verwendung der Heißluft-Fritteuse 9

Pflege und Wartung 12

Zubehör 12

Problemlösung 13

Informationen zur Gewährleistung 14

Kundendienst 16

Verpackungsinhalt

- 1 x TurboBlaze™ 6,0-Liter-Heißluft-Fritteuse
- 1 x Röstplatte
- 1 x Bedienungsanleitung
- 1 x Rezeptheft

Bonuspunkte

- 1 x Spießgestell
- 5 x Spieße

Technische Daten

Modell	CAF-DC602-KEUR
Stromversorgung	AC 220 V–240 V, 50/60 Hz
Nennleistung	1.725 W
Fassungsvermögen	6 l (für 3–5 Personen)
Temperaturbereich	30–230 °C
Betriebszeitbereich	1 min–24 h
Abmessungen (einschließlich Griff)	40,0 × 30,0 × 30,1 cm/ 15,7 × 11,8 × 11,9 Zoll
Abmessungen (ohne Griff)	34,0 × 30,0 × 30,1 cm/ 13,4 × 11,8 × 11,9 Zoll
Gewicht	5,2 kg / 11,5 lb
Stromverbrauch im Aus-Zustand	<0,5 W

DIESE ANLEITUNG DURCHLESEN UND AUFBEWAHREN

DE

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN UND WARNHINWEISE

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

Wesentliche Sicherheitshinweise

- **Keine** heißen Oberflächen berühren. Benutzen Sie den Griff.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Kochen umdrehen, da die heiße Röstplatte herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.
- Setzen Sie die Röstplatte fest in den Korb ein, damit sie nicht herausfallen kann.
- **Keine** der Lüftungsöffnungen blockieren. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- **Immer** eine Zange verwenden, um heiße Speisen vorsichtig zu entfernen.
- **Fritteuse nicht** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Falls ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich. Vor der Reinigung und wenn das Gerät nicht benutzt wird den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 16).

Allgemeine Sicherheit

- Zum Schutz vor Stromschlägen das Gehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker der **Heißluft-**

- Die Heißluft-Fritteuse **nicht** verwenden, wenn sie beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert, oder wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 16).
- Die Verwendung von Zubehörteilen wird von Cosori nicht empfohlen und kann zu Verletzungen führen.
- **Nicht** im Freien verwenden.
- **Weder** die Heißluft-Fritteuse noch einzelne Geräteteile auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen stellen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Korb und die Röstplatte entfernen oder heißes Fett entsorgen.
- **Immer** die Röstplatte oder den inneren Korb auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen, wenn Sie sie aus dem Korb herausgenommen haben.
- **Nicht** mit Metallschwämmen reinigen. Metallfragmente können vom Schwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- **Keine** Gegenstände auf die Heißluft-Fritteuse legen. **Keine** Gegenstände in der Heißluft-Fritteuse aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen über die sichere Verwendung der Heißluft-Fritteuse erhalten haben.
- Erlauben Sie Kindern **nicht**, die Heißluft-Fritteuse zu reinigen oder zu warten, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie **nicht** mit der Heißluft-Fritteuse spielen.
- Diese Heißluft-Fritteuse ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Drehen Sie einen beliebigen Regler auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.
- Verwenden Sie die Heißluft-Fritteuse **nicht** für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Alle Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 16).
- Anweisungen zur Reinigung des Zubehörs finden Sie unter **Pflege und Wartung** (Seite 12).

- Nicht für den kommerziellen Gebrauch. **Nur** für den privaten Gebrauch.

Beim Frittieren mit Heißluft

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

Kundendienst (Seite 16).

- Drücken Sie zum Ausschalten der Heißluft-Fritteuse einmal auf die . Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Signalton ab, und alle Tasten werden deaktiviert, mit Ausnahme der , die orange leuchtet.
- Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt.

Stromversorgung und Netzkabel

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

Steckdose an. Verändern Sie den Stecker in keiner Weise.

- Die Heißluft-Fritteuse darf **nur** an Stromnetzen mit **220–240 V, 50/60 Hz** betrieben werden. Die Heißluft-Fritteuse darf **nicht** an andere Netzsteckdosentypen angeschlossen werden. (Abb 2)
- Die Heißluft-Fritteuse und ihr Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Arovast oder einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefahren durch Stromschlag oder Brand zu vermeiden. Bitte kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 16).

Verlängerungskabel

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

oder Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.

- Wenn es sich um ein geerdetes Gerät handelt, muss das Netzkabel oder das Verlängerungskabel ein geerdetes 3-adriges Netzkabel sein

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

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



ACHTUNG:
Heiße Oberfläche.



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf und zum

Recycling an eine geeignete Sammelstelle geliefert werden muss. Die ordnungsgemäße Entsorgung und das Recycling tragen zum Schutz der natürlichen Ressourcen, der menschlichen Gesundheit und der Umwelt bei.

Weitere Informationen zur Entsorgung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Gemeinde, dem Entsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Dieses Produkt ist RoHS-konform.

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

**DIESE
ANLEITUNG BITTE
AUFBEWAHREN**

IHRE HEISSLUFT-FRITTEUSE

Die COSORI Heißluft-Fritteuse funktioniert mit einem Gleichstrommotor, der die Heißluft-Fritteuse schneller aufheizt, schneller kocht und eine präzise Temperatur- und Gebläsesteuerung ermöglicht, damit Ihr Essen genau so gekocht wird, wie Sie es wünschen. Mit benutzerfreundlichen 1-Touch-Bedienelementen, einem antihafbeschichteten Korb und einem intuitiven, sicheren Design wird die COSORI TurboBlaze™ Heißluft-Fritteuse der Star in Ihrer Küche.

Hinweis:

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

Diagramm der Heißluft-Fritteuse (Abb. 1.1)

- | | | |
|--------------------|----------------------------|-----------------|
| 1. Lufteinlass | 5. Korb-Entriegelungstaste | 8. Heizelemente |
| 2. Betriebsanzeige | 6. Korbgriff | 9. Stromkabel |
| 3. Silikonstopfen | 7. Korb | 10. Luftauslass |
| 4. Röstplatte | | |

Display-Diagramm (Abb. 1.1)

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

Bedienfeld

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| A. Temperatur erhöhen/senken | D. Zeit erhöhen/senken |
| B. Kochfunktionen | E. Start/Pause |
| C. On/Off (Ein/Aus) | F. Kochfunktionen mit Turbo-Modi |

Kochfunktionen (Abb. 1.1-G)

Display (Abb. 1.2)

- | | |
|---------------|---------------------------------|
| H. Kochstatus | J. Gebläsegeschwindigkeit (1–5) |
| I. Temperatur | K. Zeit |

Display-Meldungen (Abb. 1.2)

- | | |
|---------------|-----------------------|
| L. Kochen | N. Bereit |
| M. Angehalten | O. Den Korb entfernen |

Einstellung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial von der Heißluft-Fritteuse, einschließlich aller abziehbaren Aufkleber und der Schutzabdeckung über dem Netzstecker.
2. Stellen Sie die Heißluft-Fritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche. Halten Sie sie von Bereichen fern, die durch Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schränke).

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

3. Reinigen Sie sowohl den Korb als auch die Röstplatte gründlich, entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluft-Fritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch.
5. Legen Sie die Röstplatte wieder in den Korb. Kippen Sie die Röstplatte, um zuerst eine Seite einzulegen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten.
6. Setzen Sie den Korb in die Heißluft-Fritteuse ein.

Testvorgang

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

1. Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb leer ist, und schließen Sie die Heißluft-Fritteuse an das Stromnetz an.
2. Tippen Sie auf **AIR FRY** (Heißluftfrittieren). Auf dem Display erscheint „**195 °C**“ und „**10 MIN**“.
3. Tippen Sie auf **▶||**, um den Kochvorgang zu starten. Wenn die Heißluft-Fritteuse fertig ist, ertönt ein Signalton und auf dem Display wird „**End (Ende)**“ angezeigt.
4. Drücken Sie die Korb-Entriegelungstaste und entfernen Sie den Korb. Lassen Sie den Korb 10–30 Minuten lang vollständig abkühlen.

Hinweis:

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Kochen umdrehen, da die heiße Röstplatte herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.
- Schrauben Sie den Korbgriiff **nicht** vom Korb ab.

Silikonstopfen

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

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

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

VERWENDUNG DER HEISLUFT-FRITTEUSE

Hinweis:

- Legen Sie **keine** Gegenstände auf die Heißluft-Fritteuse. Dadurch wird der Luftstrom unterbrochen, was zu schlechten Frittierergebnissen führt. **(Abb. 5)**
- Heißluft-Fritteusen unterscheiden sich von Ölfritteusen. Füllen Sie **weder** Öl, Frittierfett noch andere Flüssigkeiten in den Korb.
- Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf.

Vorheizen

Wir empfehlen das Vorheizen, bevor Sie die Lebensmittel in die Heißluft-Fritteuse geben, es sei denn, Ihre Heißluft-Fritteuse ist bereits heiß. Ohne Vorheizen werden die Speisen nicht richtig gekocht.

1. Tippen Sie auf , um das Display einzuschalten.
2. Tippen Sie auf **PREHEAT** (Vorheizen). Auf dem Display wird „**205 °C**“ und „**4 MIN**“ angezeigt.
3. Optional können Sie auch auf  oder  tippen, um die Temperatur zu ändern. Die Zeit wird automatisch angepasst.
4. Tippen Sie auf , um das Vorheizen zu starten.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und auf dem Display wird „**End** (**Ende**)“ angezeigt.

Hinweis:

- Wenn 20 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, löscht die Heißluft-Fritteuse alle Einstellungen und schaltet sich aus.
- Beim Vorheizen wird eine Gebläsegeschwindigkeit von 4 verwendet.
- Wenn Sie die Temperatur einstellen, wird die Zeit automatisch entsprechend der unten stehenden Tabelle angepasst.

Temperatur	Zeit (Minuten)
175–230 °C	4
115–170 °C	3
75–110 °C	2

Kochfunktionen

Die Verwendung einer Kochfunktion erleichtert das Heißluft-Frittieren ungemein. Die Funktionen sind mit einer idealen Zeit, Temperatur und Gebläsegeschwindigkeit für das Kochen bestimmter Speisen programmiert, siehe **Kochtabelle** (Seite 10).

Zeit und Temperatur aller Kochfunktionen können angepasst werden.

Zum Anpassen einer Kochfunktion:

1. Wählen Sie die Taste der Kochfunktion, die Sie anpassen möchten.
2. Tippen Sie auf  oder , um die Zeit und Temperatur der Funktion zu ändern.
3. Falls Sie die Zeit und Temperatur der Funktion speichern möchten, halten Sie die Taste der Funktion 3 Sekunden lang gedrückt, bis Sie einen Signalton hören.

Hinweis:

- Halten Sie  oder  gedrückt, um die Zeit oder Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern.
- Die Gebläsegeschwindigkeit kann nicht angepasst werden.

Zum Zurücksetzen aller Kochfunktionen:

- Halten Sie  15 Sekunden lang gedrückt.

Turbo-Modi

- Mit den Kochfunktionen mit Turbo Modes (TURBO-MODI) (AIR FRY (Heißluftfrittieren), ROAST (Braten), GRILL (Grillen), FROZEN (Gefroren)) werden die Speisen mit der höchsten Gebläsestufe (5) schneller gar.
- Wir empfehlen die Verwendung der Röstplatte für alle Kochfunktionen mit Turbo Modes (TURBO-MODI), um den 360°-Luftstrom beim Kochen voll auszunutzen.

Heißluft-Frittieren

1. Legen Sie die Röstplatte in den Korb. Durch die Röstplatte kann überschüssiges Öl auf den Boden des Korbes abtropfen.

Hinweis: Die Röstplatte kann für bestimmte Rezepte, wie Muffins und Brot, nicht verwendet werden.

2. Heizen Sie die Heißluft-Fritteuse vor (siehe Seite 9).
3. Wenn die Fritteuse einen Signalton abgibt und auf dem Display „End (Ende)“ anzeigt, legen Sie das Kochgut in den Korb.
4. Wählen Sie eine Kochfunktion.

Hinweis: Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit, Temperatur und Gebläsegeschwindigkeit zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert. Die Heißluft-Fritteuse schaltet standardmäßig auf die Funktion „Heißluftfrittieren“, wenn keine andere Funktion ausgewählt wurde.

5. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit ändern, indem Sie auf  oder  tippen. Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich.
6. Tippen Sie , um das Heißluft-Frittieren zu starten.
7. Die Heißluft-Fritteuse gibt Signaltöne ab, wenn die Zeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird Folgendes angezeigt: **Abb. 6)**
 - Optional können Sie auch auf WARM (WARMHALTEN) tippen. Tippen Sie auf  oder , um die Zeit zu ändern (1–60 Minuten).
8. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder hitzebeständiges Kochbestecke, um das Kochgut aus dem Korb zu nehmen.
9. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Kochtabelle

Hinweis: Die Ergebnisse können variieren. Rezepte und Kochinspirationen finden Sie in der VeSync-App und im Rezeptbuch.

Funktion		Standardtemperatur	Standardzeit	Temperaturbereich	Betriebszeitbereich	Gebläsestufe
Turbo-Modi	Heißluft-frittieren	195 °C	10 min	150–230 °C	1–60 min	5
	Braten	220 °C	12 min	175–230 °C	1–60 min	5
	Grillen	230 °C	5 min	220–230 °C	1–30 min	5
	Gefroren	200 °C	14 min	150–230 °C	1–30 min	5
Aufwärmen		200 °C	5 min	150–220 °C	1–60 min	4
Backen		165 °C	20 min	125–205 °C	1–60 min	3
Dörren („DRY“)		55 °C	6 h	35–95 °C	15 min–24 h	1
Gären		30 °C	1 h	30–45 °C	15 min–12 h	1
Vorheizen		205 °C	4 min (automatische Einstellung)	75–230 °C	-	4
Warmhalten („WARM“)		75 °C	30 min	-	1–60 min	2

*Siehe **Kochtipps** (Seite 11) für weitere Informationen.

Kochtipps

Überfüllen

- Wenn der Korb überfüllt ist, wird das Kochgut nicht gleichmäßig gekocht.

Verwendung von Öl

- Wenn Sie ein bisschen Öl hinzugeben, wird Ihr Kochgut krosser. Geben Sie höchstens 30 ml/2 EL Öl hinzu.
- Ölsprays eignen sich hervorragend, um geringe Mengen Öl gleichmäßig auf dem gesamten Kochgut zu verteilen.

Hinweise zum Kochgut

- Sie können alle gefrorenen Lebensmittel oder Kochgut speziell für den Backofen in der Heißluft-Fritteuse frittieren.
- Die Funktion „Gefroren“ ist ideal für kleine oder panierte Produkte wie Nuggets, Fleischbällchen und Kartoffelstäbchen.
- Um Kuchen, Pasteten oder andere Speisen mit Füllung oder Teig zu frittieren, legen Sie sie in einen hitzebeständigen Behälter und diesen dann in den Korb.
- Beim Frittieren von fettreichen Lebensmitteln sammelt sich das Fett unter der Röstplatte. Gießen Sie abgetropftes Fett hinterher aus, um übermäßigen Rauch beim Kochen zu vermeiden.
- In Flüssigmarinade eingelegtes Kochgut verursacht Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie solches Kochgut vor dem Kochen in der Heißluft-Fritteuse trocken.
- Beziehen Sie sich auf die **Kochtabelle**, um die ideale Kochfunktion für Ihr Rezept auszuwählen (siehe Seite 10).

Pommes frites

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

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

Weitere Funktionen

Umschalten von Temperatureinheiten

- Halten Sie **TEMP** (TEMPERATUR)  und  für 3 Sekunden gedrückt.
- Die Temperatureinheit wird von Celsius auf Fahrenheit geändert.
- Wiederholen Sie den Vorgang, um wieder auf Celsius umzuschalten.

Anhalten

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

Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

- Wenn Sie den Korb herausnehmen, unterbricht die Heißluft-Fritteuse den Kochvorgang automatisch. Das Display schaltet sich aus Sicherheitsgründen vorübergehend aus.
- Sobald der Korb wieder eingesetzt wird, setzt die Heißluft-Fritteuse den Kochvorgang gemäß Ihren vorherigen Einstellungen automatisch fort.

Überhitzungsschutz

- Aus Sicherheitsgründen schaltet sich die Heißluft-Fritteuse bei Überhitzung automatisch aus.
- Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie sie erneut benutzen.

Wenn der folgende Modus für die entsprechende Dauer inaktiv bleibt, wechselt das Gerät in den „aus“-Modus. (Minuten)		
Gerät eingeschaltet	Alle Kochfunktionen beendet	Vorheizen oder Pausieren
20	20	20

PFLEGE UND WARTUNG

Hinweis:

- Reinigen Sie den Korb und die Röstplatte der Heißluftfritteuse **immer** nach jedem einzelnen Gebrauch.
 - Das Auslegen des Korbs mit Folie (außer der Röstplatte) kann die Reinigung erleichtern.
1. Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus und ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Wenn Sie den Korb herausnehmen, kühlt sich das Gerät schneller ab.
 2. Wischen Sie die Außenseite der Heißluft-Fritteuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.
 3. Der Korb und die Röstplatte sind spülmaschinengeeignet. Sie können den Korb und die Röstplatte auch in heißem Seifenwasser mit einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.

Hinweis: Der Korb und die Röstplatte sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Bringen Sie sie nicht mit Metallbesteck oder aggressiven Reinigungsmitteln in Berührung.

4. Bei hartnäckigen Fettresten:
 - a. Verrühren Sie 30 g/2 EL Backnatron und 15 ml/1 EL Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer streichfähigen Masse.
 - b. Verteilen Sie die Paste mit einem Schwamm auf dem Korb und der Röstplatte und schrubben Sie sie. Lassen Sie den Korb und die Röstplatte 15 Minuten stehen, bevor Sie sie abspülen.
 - c. Spülen Sie den Korb vor dem Gebrauch in Seifenwasser.
5. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluft-Fritteuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Tauchen Sie das Gerät **nicht** in Wasser. Entfernen Sie bei Bedarf Kochgutreste von den Heizspulen. [Abb. 7]
6. Trocknen Sie sie vor dem Gebrauch.

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

ZUBEHÖR

Für Ihre Heißluft-Fritteuse sind Zubehöerteile und Ersatzteile erhältlich. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst** (siehe Seite 16).

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
Die Heißluft-Fritteuse lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob die Heißluft-Fritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Setzen Sie den Korb fest in die Heißluft-Fritteuse ein.
Die Speisen sind nicht vollständig gekocht.	Füllen Sie kleinere Kochgutmengen in den Korb. Wenn ein Korb überfüllt ist, wird das Kochgut darin nicht vollständig gekocht.
	Erhöhen Sie die Kochtemperatur oder -zeit.
Das Kochgut ist nicht kross.	Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe Kochtipps , Seite 11).
Die Pommes frites sind nicht richtig durchgegart.	Siehe Pommes frites , Seite 11.
Der Korb lässt sich nicht fest in die Heißluft-Fritteuse schieben.	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Korb befindet.
Weißer Rauch oder Dampf tritt aus der Heißluft-Fritteuse aus.	Die Heißluft-Fritteuse kann beim ersten Gebrauch weißen Rauch oder Dampf erzeugen. Dies ist normal.
	Achten Sie darauf, dass der Korb und die Innenseite der Heißluft-Fritteuse ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind.
	Beim Kochen von fettigem Kochgut sammelt sich Fett unter der Röstplatte an. Dadurch entsteht weißer Rauch. Außerdem könnte der Korb heißer sein als gewöhnlich. Das ist normal und dürfte keine Auswirkung auf den Kochvorgang haben. Handhaben Sie den Korb mit Vorsicht.
Dunkler Rauch tritt aus der Heißluft-Fritteuse aus.	Trennen Sie die Heißluft-Fritteuse unverzüglich von der Stromversorgung. Dunkler Rauch deutet auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den Kundendienst (Seite 16).
Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Geruch von Kunststoff ab.	Eine Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen zum Testvorgang (Seite 8), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Falls der Kunststoffgeruch weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst (siehe Seite 16).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E01/E21“	Die Temperaturüberwachung weist einen offenen Stromkreis auf. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 16).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E02/E22“	Bei der Temperaturüberwachung ist ein Kurzschluss aufgetreten. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 16).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E12“	Am DC-Motor ist ein Defekt aufgetreten. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 16).

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 16).

Produktname	TurboBlaze™ 6,0-Liter-Heißluft-Fritteuse
Modell	CAF-DC602-KEUR
Zu Ihrer eigenen Information empfehlen wir Ihnen dringend, Ihre Bestellnummer und das Kaufdatum zu notieren.	
Kaufdatum	
Bestellnummer	

Cosori Eingeschränkte Produktgewährleistung

Zwei (2) Jahre* eingeschränkte Produktgewährleistung für Verbraucher

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

Ihre eingeschränkten Gewährleistungsleistungen

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

Wer ist abgedeckt?

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

Vorsicht vor nicht autorisierten Händlern oder Verkäufern

Diese eingeschränkte Gewährleistung erstreckt sich

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

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

Was ist nicht abgedeckt?

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

Beanspruchen Sie Ihre eingeschränkte Gewährleistung in 5 einfachen Schritten:

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

Einziges und ausschließliches Rechtsmittel

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

Haftungsausschluss der eingeschränkten Gewährleistungen

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

Haftungsbeschränkungen

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

- (a) SCHÄDEN JEGLICHER ART, DIE DURCH ODER IM ZUSAMMENHANG MIT BEI DER Vesync Germany GmbH GEKAUFTEN PRODUKTEN ENTSTANDEN SIND UND DEN VOM KÄUFER FÜR DIESE PRODUKTE BEZAHLTEN KAUFFREIS ÜBERSTEIGEN, ODER
- (b) INDIREKTE, SPEZIELLE, ZUFÄLLIGE, FOLGESCHÄDEN

ODER STRAFSCHÄDEN, SELBST WENN DIE Vesync Germany GmbH ODER EINER IHRER LIEFERANTEN AUF DIE MÖGLICHKEIT ODER DIE WAHRSCHEINLICHKEIT SOLCHER SCHÄDEN HINGEWIESEN WURDE.

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

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

Andere Rechte, die sie möglicherweise haben

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

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

Änderungen dieser Richtlinie

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

Diese Gewährleistung wird gewährt durch:
Vesync Germany GmbH
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

Arovast Corporation

1775 Flight Way, Suite 150
Tustin, CA 92782
USA

E-Mail: support.europe@cosori.com

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

ZEIGEN SIE UNS, WAS SIE GEZAUBERT HABEN

Wir hoffen, dass wir Ihnen hiermit weitergeholfen haben. Wir freuen uns schon auf Ihre herrlichen Kreationen, und hoffen, dass Sie Ihre Fotos mit uns teilen möchten! Unsere Community wartet bereits auf Ihre Uploads — wählen Sie unten einfach Ihre bevorzugte Plattform aus. Aufnehmen, Hashtag und los geht's, Cosori-Koch!

@CosoriCooks



@Cosori



Índice

ES

Contenido de la caja	1
Especificaciones	1
Precauciones y advertencias importantes	2
Conoce tu freidora por aire	7
Antes del primer uso	8
Uso de la freidora por airefreidora de aire	9
Cuidado y mantenimiento	12
Accesorios	12
Solución de problemas	13
Información de la garantía	14
Atención al cliente	16

Contenido de la caja

- 1 x

Freidora de aire TurboBlaze™ de 6 litros
- 1 x

Placa de cocción
- 1 x

Manual de usuario
- 1 x

Recetario

Bonificaciones

- 1 x

parrilla de brochetas
- 5 x

brochetas

Especificaciones

Modelo	CAF-DC602-KEUR
Fuente de alimentación	CA 220 V-240 V 50/60 Hz
Potencia nominal	1725 W
Capacidad	6 l (para 3-5 personas)
Rango de temperaturas	30°–230 °C / 90°–450 °F
Rango de tiempo	1 min – 24 h
Dimensiones (incluyendo el mango)	40 × 30 × 30,1 cm / 15,7 × 11,8 × 11,9 in
Dimensiones (sin incluir el mango)	34 × 30 × 30,1 cm / 13,4 × 11,8 × 11,9 in
Peso	5,2 kg / 11,5 lb
Consumo de energía en modo apagado	<0,5 W

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ES

PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

Aspectos clave de seguridad

- **No** toque las superficies calientes. Utilice el mango.
- Tenga cuidado al dar vuelta la cesta después de la cocción, ya que la placa de cocción caliente podría caerse y generar un riesgo de seguridad.
- Inserta firmemente la placa de cocción en la cesta para reducir la posibilidad de que se caiga.
- **No** bloquee ninguna rejilla de ventilación. El vapor caliente sale por las rejillas. Mantenga las manos y la cara alejadas de las rejillas.
- **Siempre** utilice pinzas para retirar con cuidado la comida caliente.
- Supervise atentamente a los niños cuando utilicen el aparato o estén cerca de él. Desenchufe la freidora cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de poner o quitar los componentes.
- **No** utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o haya sufrido algún tipo de daño. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 16).

Seguridad general

- Para protegerse contra descargas eléctricas, **no sumerja la carcasa, el cable ni el enchufe de la freidora de aire** en agua u otros líquidos.
- **No** utilice la freidora de aire si está dañada o no funciona, o si el cable o el enchufe están dañados. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 16).
- El uso de accesorios no está

recomendado por Cosori y puede causar lesiones.

- **No** la utilice en exteriores.
- **No** coloque la freidora de aire ni ninguno de sus componentes sobre la cocina, cerca de quemadores de gas o eléctricos ni dentro de un horno caliente.
- Tenga mucho cuidado al retirar la cesta y la placa de cocción para verduras o al desechar la grasa caliente..
- **Siempre** coloque la placa de cocción o la cesta interior sobre una superficie resistente al calor, después de sacarla de la cesta.
- **No** la limpie con estropajos abrasivos metálicos. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse del estropajo y hacer contacto con los componentes eléctricos con el consiguiente riesgo de descargas eléctricas.
- **No** coloque nada encima de la freidora de aire. No almacene nada dentro de la freidora de aire.
- Esta freidora de aire puede ser utilizada por niños de 8 años en adelante, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si están bajo supervisión o han recibido formación sobre el uso de la freidora de aire de

forma segura y comprenden los peligros que entraña.

- No permita que los niños limpien ni realicen el mantenimiento de la freidora de aire a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con la freidora de aire.
- Esta freidora de aire no está pensada para usarse con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.
- Para desconectarla, gire cualquier mando a la posición "off" y, a continuación, desenchúfela de la toma de corriente.
- **No** utilice la freidora de aire para un fin distinto al previsto.
- Cualquier reparación debe ser realizada por un representante de servicio autorizado. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 16).
- Para obtener instrucciones sobre cómo limpiar los accesorios, consulte la sección **Cuidado y mantenimiento** (consulte la página 12).
- No está diseñada para uso comercial. **Solo** para uso doméstico.

Mientras se fríe por aire

- La freidora de aire funciona **únicamente** con aire caliente. **Nunca** llene las cestas con aceite ni con grasa.
- **Nunca** use la freidora de aire sin la cesta colocada en su lugar.
- **No** introduzca alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en la freidora de aire, ya que podrían provocar un incendio o un riesgo de descarga eléctrica.
- **No** llene demasiado la cesta. Las cantidades excesivas de alimentos pueden tocar los serpentines calentadores y provocar un riesgo de incendio.
- **No** toque los accesorios (incluida la placa de cocción) durante la cocción o inmediatamente después de freír por aire.
- **No** coloque papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares en la freidora de aire.
- **Nunca** coloque papel pergamino o de hornear dentro de la freidora de aire sin alimentos encima. La circulación de aire puede ocasionar que el papel se eleve y entre en contacto con los serpentines calentadores.
- Si cubre la cesta con papel de aluminio, asegúrese de que no entre en contacto con

los elementos calentadores, ya que puede provocar un sobrecalentamiento y riesgo de incendio.

- **Siempre** utilice recipientes resistentes al calor. Tenga especial cuidado si utiliza recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
- Para reducir el riesgo de incendio, mantenga la freidora alejada de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Utilice la freidora sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos.
- Apague la freidora de aire y desenchúfela de inmediato si ve que emite humo oscuro. El humo blanco es normal y se debe al calentamiento de la grasa o a las salpicaduras de los alimentos, pero el humo oscuro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espere a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 16).
- Para apagar la freidora de aire, pulse el  una vez. La freidora de aire emitirá un pitido y todos los botones se apagarán excepto el .

que se volverá naranja.

- **No** deje la freidora de aire desatendida mientras la utiliza.

ES

Enchufe y cable

- Apaga la freidora de aire antes de desconectarla del enchufe.
- Para desenchufar, sujete el enchufe y tire de la toma de corriente. **Nunca** tire del cable de alimentación.
- **No** deje colgando el cable de alimentación (ni cualquier cable alargador) por el borde de la mesa o la encimera, ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
- Retire y deseche la cubierta protectora colocada sobre el enchufe de alimentación de la freidora de aire para evitar el riesgo de asfixia.
- **Nunca** utilice una toma de corriente situada debajo de la encimera cuando enchufe la freidora de aire.
- Enchúfela **siempre** a una toma de corriente con conexión a tierra. **No** modifique el enchufe de ninguna manera.
- La freidora de aire **solo** debe utilizarse con sistemas eléctricos de **220 a 240 V y 50/60 Hz**. **No** la conecte a otro tipo de toma de corriente. (Figura 2)
- Mantenga la freidora de aire y

su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Si el cable de alimentación está dañado, Arovast o personal cualificado debe sustituirlo, a fin de evitar riesgos eléctricos o de incendio. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 16).

Cables alargadores

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

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

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



PRECAUCIÓN:
Superficie caliente.



Este símbolo significa que el producto no debe desecharse como residuo doméstico y debe entregarse a un centro de recolección adecuado para su reciclaje. La eliminación y el reciclaje adecuados ayudan a proteger los recursos naturales, la salud humana y el medio ambiente. Para obtener más información sobre la eliminación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la municipalidad local, el servicio de eliminación de residuos o la tienda donde compró este producto.

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

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

ES

**GUARDE ESTAS
INSTRUCCIONES**

CONOCE TU FREIDORA POR AIRE

ES

La freidora de aire COSORI usa un motor de corriente continua que calienta la freidora en menor tiempo, cocina más rápido y permite tener un control preciso de la temperatura y el ventilador para que los alimentos se cocinen justo como lo desea. Con controles táctiles fáciles de usar, una cesta antiadherente y un diseño intuitivo y seguro, la freidora de aire TurboBlaze™ COSORI es la estrella de tu cocina.

Nota:

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

Diagrama de la freidora por aire (Figura 1.1)

- | | | |
|------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| 1. Entrada de aire | 5. Botón de liberación de la cesta | 8. Elementos calefactores |
| 2. Pantalla de control | 6. Mango de la cesta | 9. Cable de alimentación |
| 3. Topes de silicona | 7. Cesta | 10. Salida de aire |
| 4. Placa de cocción | | |

Diagrama de la pantalla (Figura 1.1)

Nota: Cuando pulsa un botón para utilizar una función, se volverá azul para mostrar que está seleccionado.

Panel de control

- | | |
|--|-----------------------------------|
| A. Aumento/Disminución de la temperatura | D. Aumento/disminución del tiempo |
| B. Funciones de cocción | E. Inicio/pausa |
| C. Encendido/apagado | F. Función de Modos turbo |

Funciones de cocción (Figura 1.1-G)

Pantalla (Figura 1.2)

- | | |
|----------------------|-----------------------------------|
| H. Estado de cocción | J. Velocidad del ventilador (1-5) |
| I. Temperatura | K. Tiempo |

Mensajes de la pantalla (Figura 1.2)

- | | |
|-------------|--------------------|
| L. Cocción | N. Lista |
| M. En pausa | O. Retire la cesta |

ANTES DEL PRIMER USO

Preparación

1. Retire y deseche todo el embalaje de la freidora de aire, incluidas las pegatinas provisionales y la cubierta protectora colocada sobre el enchufe de alimentación.
2. Coloca la freidora en una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Mantenla alejada de zonas que puedan verse afectadas por el vapor (como paredes o armarios).

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

3. Lave bien la cesta y la placa de cocción en el lavavajillas o con un estropajo no abrasivo.
4. Limpia el interior y el exterior de la freidora de aire con una bayeta ligeramente humedecida. Sécala con un paño.
5. Vuelva a colocar la placa de cocción en la cesta. Inclina la placa de cocción para colocar un lateral primero y luego presione el otro lateral.
6. Coloque la cesta dentro de la freidora por aire.

Nota:

- Ten cuidado al dar la vuelta a la cesta después de la cocción, ya que la placa de cocción caliente podría caerse y crear un riesgo de seguridad.
- **No** desenrosque el mango de la cesta.

Topes de silicona

- La placa de cocción contiene 4 topes de silicona hechos de materiales aptos para alimentos. Los topes mantienen la placa fija a la parte inferior de la cesta.
- Al colocar la placa de cocción en la cesta, inclínala para colocar un lateral primero y luego presione el otro lateral. **[Figura 4]**

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

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

Prueba de funcionamiento

Una prueba de funcionamiento te ayudará a familiarizarte con la freidora de aire, a asegurarte que funcione correctamente y a eliminar posibles residuos durante el proceso.

1. Asegúrate de que la freidora de aire esté vacía y enchúfala.
2. Pulse **AIR FRY** (Air Fry). La pantalla mostrará "195 °C" y "10 MIN".
3. Pulse ► para comenzar. Cuando finalice, la freidora de aire emitirá un pitido y la pantalla mostrará "End" (Fin).
4. Pulse el botón de liberación de la cesta para retirarla. Dejar enfriar la cesta completamente durante 10–30 minutos.

USO DE LA FREIDORA POR AIRE

ES

Nota:

- **No** coloque nada encima de la freidora de aire. Esto interrumpirá el flujo de aire y provocará malos resultados en la freidora de aire. **[Figura 5]**
- Una freidora de aire no es una freidora de aceite. **No** llene la cesta con aceite, grasa de freír ni ningún líquido.
- Al extraer la cesta de la freidora de aire, ten cuidado con el vapor caliente.

Precalentamiento

Recomendamos precalentar antes de colocar alimentos dentro de la freidora de aire, a menos que la freidora por aire ya esté caliente. Los alimentos no se cocinarán por completos sin el precalentamiento.

1. Pulse  para encender la pantalla.
2. Pulse **PREHEAT** (Precalentar). La pantalla mostrará **"205 °C"** y **"4 MIN"**.
3. También puede pulsar  o  para cambiar la temperatura. El tiempo se ajustará automáticamente.
4. Pulse  para comenzar a precalentar.
5. Cuando finalice el temporizador, la freidora de aire emitirá un pitido y la pantalla mostrará **"End"** (Fin).

Nota:

- Si no se pulsa ningún botón durante 20 minutos, la freidora por aire borrará toda la configuración y se apagará.
- La función precalentar usa la velocidad de ventilador 4.
- Al ajustar la temperatura, el tiempo se ajustará de forma automática según la tabla siguiente.

Temperatura	Tiempo (minutos)
175°–230 °C / 345°–450 °F	4
115°–170 °C / 240°–340 °F	3
75°–110 °C / 170°–235 °F	2

Funciones de cocción

Utilizar una función de cocción es la forma más fácil de usar la freidora de aire. Las funciones están programadas con un tiempo, una temperatura y una velocidad de ventilador ideales para cocinar determinados alimentos. Consulte la **Tabla de cocción** (página 10).

Todos los tiempos y temperaturas de las funciones de cocción pueden modificarse.

Para modificar una función de cocción:

1. Elija el botón de la función que desee modificar.
2. Pulse  o  para modificar el tiempo y la temperatura de la función.
3. Para guardar los cambios, mantenga pulsado el botón de la función durante 3 segundos hasta que oiga un pitido.

Nota:

- Mantenga pulsados  o  para aumentar o disminuir rápidamente la temperatura o el tiempo.
- La velocidad del ventilador no puede modificarse.

Para reiniciar todas las funciones de cocción:

- Mantén pulsado  durante 15 segundos.

Modos turbo

- La función de modos turbo (Air Fry, Asar, Grill, Alimentos Congelados) cocina los alimentos de manera más rápido usando la velocidad del ventilador más elevada (5).
- Recomendamos usar la placa de cocción para todas las funciones de modos turbo a fin de aprovechar al máximo el flujo de aire de 360° al cocinar.

Freír por aire

- 1. Coloca la placa de cocción en la cesta. La placa de cocción permite que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la cesta.
Nota: La placa de cocción no se puede utilizar para ciertas recetas, como muffins y panes.
- 2. Precaliente la freidora por aire (consulte la página 9).
- 3. Cuando la freidora de aire emita un pitido y la pantalla muestre "End" (Fin), añada los alimentos a la cesta.
- 4. Elija una función de cocción.

Nota: Las funciones de cocción están programadas con un tiempo, una temperatura y una velocidad de ventilador ideales para cocinar ciertos alimentos. La freidora de aire tendrá la función predeterminada AIR FRY (Air Fry) si no se elige otra función.

- 5. También puede modificar la temperatura o el tiempo pulsando  o . Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
- 6. Pulse  para comenzar a freír por aire.
- 7. La freidora de aire emitirá un pitido cuando finalice. La pantalla mostrará **[Figura 6]**
 - También puede pulsar WARM (Mantener templado). Pulse  o  para modificar el tiempo (1-60 minutos).
- 8. Extrae la cesta de la freidora de aire, teniendo cuidado con el vapor caliente. Utiliza pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar la comida de la cesta.
- 9. Deja que se enfríe antes de limpiarla.

ES

Tabla de cocción

Nota: Los resultados pueden variar. Si buscas recetas o inspiración para cocinar, consulta el libro de recetas y la aplicación VeSync.

Función		Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado	Rango de temperaturas	Rango de tiempo	Velocidad del ventilador
Modos turbo	Air Fry	195 °C / 385 °F	10 min	150°–230 °C / 300°–450 °F	1-60 min.	5
	Asar	220 °C / 425 °F	12 min	175°–230 °C / 350°–450 °F	1-60 min.	5
	Grill	230 °C / 450 °F	5 min	220°–230 °C / 425°–450 °F	1-30 min.	5
	Alimentos Congelados	200 °C / 390 °F	14 min	150°–230 °C / 300°–450 °F	1-30 min.	5
Recalentar		200 °C / 390 °F	5 min	150°–220 °C / 300°–425 °F	1-60 min.	4
Hornear		165 °C / 330 °F	20 min	125°–205 °C / 260°–400 °F	1-60 min.	3
Deshidratar ("DRY")		55 °C / 135 °F	6 h	35°–95 °C / 100°–200 °F	15 min–24 h	1
Leudar		30 °C / 90 °F	1 h	30°–45 °C / 90°–110 °F	15 min–12 h	1
Precalentar		205 °C / 400 °F	4 min (ajuste automático)	75°–230 °C / 170°–450 °F	-	4
Mantener templado ("WARM")		75 °C / 170 °F	30 min	-	1-60 min.	2

* Para más información, consulte **Consejos de cocción** (página 11).

Consejos de cocción

Llenado en exceso

- Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme.

Uso del aceite

- Añade una pequeña cantidad de aceite a tus platos para que queden más crujientes. No utilice más de 30 mL/2 cucharadas (medida estadounidense) de aceite.
- Los rociadores de aceite son perfectos para aplicar pequeñas cantidades de aceite por igual a todos los alimentos.

Consejos sobre los alimentos

- Puedes freír por aire cualquier comida congelada que se pueda cocinar en el horno.
- La función de alimentos congelados es ideal para alimentos pequeños o empanados, como bocaditos, nuggets y empanadillas.
- Para hacer pasteles, empanadillas o cualquier plato con relleno o masa, coloca los ingredientes en un recipiente resistente al calor antes de introducirlos en la cesta.
- Al freír por aire alimentos con alto contenido en grasa, esta se acumulará en la parte inferior de la placa de cocción. Para evitar el exceso de humo al cocinar, vierta los restos de grasa después de cocinar.
- Los alimentos marinados en líquido provocan salpicaduras y bastante humo. Sécalos dando toquitos antes de cocinarlos.
- Consulte la **Tabla de cocción** para elegir la función de cocción ideal para su receta (vea la página 10).

Patatas fritas

- Añade 8–15 mL/½–1 cucharada de aceite para que los alimentos estén crujientes.
- Cuando vaya a freír patatas, sumerja las patatas crudas en agua durante 15 minutos para quitarles el almidón antes de freírlas. Sécalas dando toquitos con un paño antes de añadir el aceite.
- Para que las patatas estén más crujientes, córtalas en trozos pequeños. Intente cortar las patatas fritas en tiras de 0,6 × 7,6 cm.

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

Más funciones

Cambio de temperatura

- Mantenga pulsado **TEMP** (Temperatura)  y  durante 3 segundos.
- La unidad de temperatura cambiará de Celsius a Fahrenheit.
- Repita para volver a Fahrenheit.

Pausar

- Pulse  para pausar la cocción. La freidora de aire dejará de calentar y el símbolo  parpadeará hasta que pulse  para continuar friendo.
- Esta función permite pausar el programa de cocción para cocinar sin retirar la cesta de la freidora.

Continuar friendo automáticamente

- Si saca la cesta, la freidora de aire pausará la cocción de manera automática. La pantalla se apagará temporalmente como medida de seguridad.
- Al colocar las cestas de nuevo, la freidora de aire comenzará a cocinar automáticamente basándose en los ajustes previos.

Protección contra el sobrecalentamiento

- Si la freidora de aire se llegase a sobrecalentar, se apagará automáticamente por seguridad.
- Deja enfriar la freidora por completo antes de volver a usarla.

APAGADO AUTOMÁTICO

Si el siguiente modo permanece inactivo durante la duración correspondiente, el aparato entrará en modo "apagado". (minutos)		
Dispositivo encendido	Todas las funciones de cocción finalizadas	Precalentamiento o Pausa
20	20	20

ES

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Nota:

- **Siempre** limpia la cesta y la placa de cocción de la freidora después de cada uso.
 - Recubre la cesta con papel de aluminio (excepto la placa de cocción) para que resulte más fácil limpiarla.
1. Apaga y desenchufa la freidora de aire. Deja que se enfríe completamente antes de limpiarla. Saque la cesta para un enfriamiento más rápido.
 2. Limpie el exterior de la freidora de aire con una bayeta húmeda, si es necesario.
 3. La cesta y la placa de cocción son aptas para lavavajillas. También puede lavar la cesta y la placa de cocción en agua caliente jabonosa con una esponja no abrasiva. Sumérgalas si fuera necesario.

Nota: La cesta y la placa de cocción tienen una película antiadherente. Evita usar utensilios metálicos y productos de limpieza abrasivos.

4. Para quitar la grasa más incrustada:
 - a. En un cuenco pequeño, mezcle 30 g (2 cucharadas) de bicarbonato y 15 mL (1 cucharada) de agua para formar una pasta fácil de extender.
 - b. Use una esponja para extender la pasta sobre el cesto y el plato y frote. Deje que la pasta actúe sobre la cesta y la placa de cocción durante 15 minutos antes de enjuagarlas.
 - c. Lave la cesta con agua y jabón antes de usarla.
5. Limpie el interior de la freidora de aire con una bayeta o un estropajo no abrasivo ligeramente humedecido. **No** la sumerja en agua Limpia los serpentines de calentamiento, si es necesario, para retirar los restos de alimentos. [Figura 7]
6. Seque la freidora de aire antes de usarla.

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

ACCESORIOS

Disponemos de accesorios adicionales y de repuesto para su freidora de aire. Para obtener más información, póngase en contacto con el **Atención al cliente** (vea la página 16).

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ES

Problema	Posible solución
La freidora de aire no se enciende.	Asegúrate de que la freidora de aire esté enchufada.
	Introduce la cesta en la freidora de aire de manera segura.
Los alimentos no se cocinan por completo.	Coloque menos cantidad de alimentos en la cesta. Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán del todo.
	Aumenta el tiempo o la temperatura de cocción.
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos por aire.	Rocíe o esparza una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos para que queden más crujientes (consulte los Consejos de cocción , página 11).
Las patatas fritas no se cocinan correctamente.	Consulta Patatas fritas , página 11.
La cesta no se desliza por la freidora de aire de manera segura.	Asegúrate 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 echar algo de humo blanco o vapor la primera vez que se use o durante la cocción. Esto es normal.
	Asegúrese de que la cesta y el interior de la freidora de aire se limpien correctamente y no estén grasientas.
	Si cocinas alimentos grasos, se acumulará aceite debajo de la placa de cocción. Este aceite provocará humo blanco, y puede que la cesta esté más caliente de lo habitual. Esto es normal y no debe afectar al proceso de cocción. Maneja la cesta con cuidado.
Sale humo negro de la freidora por aire.	Desenchufa la freidora de aire inmediatamente. El humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espera a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, dirígete a Atención al Cliente (consulta la página 16).
La freidora de aire desprende olor a plástico.	Cualquier freidora de aire puede tener olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Siga las instrucciones de la Prueba de funcionamiento (página 8) para eliminar el olor a plástico. Si sigue habiendo olor a plástico, póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 16).
La pantalla muestra el código de error "E01/E21"	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 16).
La pantalla muestra el código de error "E02/E22"	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 16).
La pantalla muestra el código de error "E12"	Hay una falla del motor DC. Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 16).

Si su problema no aparece aquí, póngase en contacto con **Atención al Cliente** (consulte la página 16).

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA

Nombre del producto	Freidora de aire TurboBlaze™ de 6 litros
Modelo	CAF-DC602-KEUR
Para su propia referencia, le recomendamos encarecidamente que registre su número de pedido y la fecha de compra.	
Fecha de compra	
Número de pedido	

Garantía limitada del producto Cosori Garantía limitada del producto de dos (2) años* para el consumidor

Vesync Germany GmbH ("Vesync") garantiza que el producto estará libre de defectos de material y mano de obra durante un período de 2 años a partir de la fecha de compra original (el "Período de garantía limitada"), siempre que el producto se haya utilizado de conformidad con sus instrucciones de uso y cuidado (p. ej., en el entorno previsto y en circunstancias normales). ***Esta garantía no limita sus derechos que puedan ser requeridos u otorgados por las leyes de protección del consumidor nacionales o regionales aplicables en su región, en cuyos casos el Período de garantía limitada se extiende de conformidad con los requisitos aplicables.**

Sus beneficios de garantía limitada

Durante el Período de garantía limitada y sujeto a la Política de garantía, Vesync, a su sola y exclusiva discreción, (i) reembolsará el precio de la compra si la compra se realizó directamente en la tienda en línea de COSORI, (ii) reparará cualquier defecto de material o mano de obra, (iii) reemplazará el producto con otro producto de igual o mayor valor, o (iv) proporcionará crédito para la tienda por el monto del precio de compra.

¿Quién está cubierto?

La garantía limitada solo se extiende al comprador original del producto y no es transferible a ningún propietario posterior del producto, independientemente de si se transfirió la propiedad del producto durante el plazo especificado de la garantía limitada. El comprador original debe proporcionar verificación del defecto o mal funcionamiento y prueba de la fecha de compra para reclamar los Beneficios de garantía limitada. Tenga cuidado con los distribuidores o vendedores no autorizados. Esta garantía limitada no se extiende a los productos

comprados a distribuidores o vendedores no autorizados. La garantía limitada de Vesync solo se extiende a los productos comprados a distribuidores o vendedores autorizados que estén sujetos a los controles de calidad de Vesync y hayan aceptado cumplir con sus controles de calidad. Tenga en cuenta que los productos comprados en un sitio web o a un distribuidor no autorizado pueden ser falsificados, defectuosos, estar usados o es posible que no estén diseñados para usarse en su país. Puede protegerse a sí mismo y a sus productos asegurándose de comprar solo a Vesync o a sus distribuidores autorizados.

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

¿Qué no se cubre?

- Desgaste normal, incluidas piezas de desgaste habitual o daños ocasionados por el mal uso.
- Si el comprobante de compra ha sido alterado de alguna manera o se ha vuelto ilegible.
- Si el número de modelo, el número de serie o el código de la fecha de producción ha sido alterado, eliminado o se ha vuelto ilegible.
- Si se ha modificado el producto respecto de su condición original.
- Si el producto no se ha utilizado de conformidad con las indicaciones y las instrucciones del manual del usuario.
- Los daños causados por la conexión de periféricos, equipos adicionales o accesorios distintos a los recomendados en el manual del usuario.
- Los daños o defectos causados por accidentes, abuso, mal uso o mantenimiento inapropiado o inadecuado.
- Los daños o defectos causados por el mantenimiento o la reparación del producto realizada por un proveedor de servicios no autorizado o por cualquier otro que no sea Vesync.
- Los daños o defectos que se produzcan durante el uso comercial, el uso de alquiler o cualquier uso que no esté previsto para el producto.
- Si la unidad ha sufrido daños, incluidos, entre otros, daños causados por animales, rayos, voltaje anormal, incendios, desastres naturales, transporte, lavavajillas o agua (a menos que el manual del usuario indique expresamente que el producto es apto para el lavavajillas).
- Los daños fortuitos o imprevistos.
- Los daños o defectos que excedan el coste del

producto.

Reclamación de su servicio de garantía limitada en 5 sencillos pasos:

1. Asegúrese de que su producto se encuentre dentro del período de garantía limitada especificado.
2. Asegúrese de tener una copia de la factura y la identificación del pedido o el comprobante de compra.
3. Asegúrese de tener el producto. NO deseche su producto antes de contactarnos.
4. Póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al cliente.
5. Una vez que nuestro equipo de Atención al cliente haya aprobado su solicitud, devuelva el producto con una copia de la factura y la identificación del pedido.

Vía de recurso único y exclusivo

LA GARANTÍA LIMITADA ANTERIOR CONSTITUYE LA RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DE Vesync Germany GmbH Y SU RECURSO ÚNICO Y EXCLUSIVO POR CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA U OTRA FALTA DE CUMPLIMIENTO CON RESPECTO AL PRODUCTO CUBIERTO POR ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO. ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVA Y REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS. NINGÚN EMPLEADO DE Vesync Germany GmbH O NINGUNA OTRA PARTE INTERESADA ESTÁ AUTORIZADA A OTORGAR GARANTÍAS ADEMÁS DE LA GARANTÍA LIMITADA QUE SE INDICA EN LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO.

Descargo de responsabilidad de las garantías limitadas

EN LA MEDIDA MÁXIMA ESTABLECIDA POR LA LEY APLICABLE, EXCEPTO SEGÚN LO GARANTIZADO EN LA PRESENTE POLÍTICA DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO, Vesync Germany GmbH PROPORCIONA LOS PRODUCTOS QUE USTED COMPRA A Vesync Germany GmbH 'EN LAS CONDICIONES EN QUE SE ENCUENTRAN' Y POR EL PRESENTE DOCUMENTO Vesync Germany GmbH RECHAZA TODAS LAS GARANTÍAS DE CUALQUIER TIPO, YA SEAN EXPLÍCITAS O IMPLÍCITAS, LEGALES O DE OTRO TIPO, LO QUE INCLUYE, ENTRE OTRAS, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD, NO VIOLACIÓN E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR.

Limitaciones de responsabilidad

EN LA MEDIDA MÁXIMA ESTABLECIDA POR LA LEY APLICABLE, EN NINGÚN CASO Vesync CORPORATION, SUS AFILIADOS O SUS OTORGANTES DE LICENCIAS, PROVEEDORES

DE SERVICIOS, EMPLEADOS, AGENTES, FUNCIONARIOS O DIRECTORES SERÁN RESPONSABLES DE:

- (a) LOS DAÑOS DE CUALQUIER TIPO QUE SURJAN DE LOS PRODUCTOS COMPRADOS A Vesync Germany GmbH, O EN CONEXIÓN A ESTOS, QUE EXCEDAN EL PRECIO DE COMPRA QUE EL COMPRADOR HAYA PAGADO POR DICHOS PRODUCTOS, O
 - (b) LOS DAÑOS INDIRECTOS, ESPECIALES, FORTUITOS, IMPREVISTOS O PUNITIVOS, INCLUSO SI SE HA ADVERTIDO A Vesync Germany GmbH O A UNO DE SUS PROVEEDORES DE LA POSIBILIDAD O PROBABILIDAD DE QUE SE PRODUZCAN DICHOS DAÑOS, E INDEPENDIENTEMENTE DE QUE SE PRODUZCAN POR AGRAVIOS (INCLUIDA LA NEGLIGENCIA), INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS O DE OTRO MODO, EN NINGÚN CASO NUESTRA RESPONSABILIDAD EXCEDERÁ LA CANTIDAD REAL QUE USTED PAGÓ POR EL PRODUCTO DEFECTUOSO NI, EN NINGÚN CASO, SEREMOS RESPONSABLES DE CUALQUIER DAÑO O PÉRDIDA IMPREVISTA, FORTUITA, ESPECIAL O PUNITIVA, YA SEA DIRECTA O INDIRECTA.
- EXCEPTO SEGÚN LO CUBIERTO EN LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO, Vesync Germany GmbH NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS COSTES ASOCIADOS CON EL REEMPLAZO O LA REPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS COMPRADOS A ELLA, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, LOS COSTES DE MANO DE OBRA, INSTALACIÓN O DE OTRO TIPO EN LOS QUE HAYA INCURRIDO EL USUARIO Y, EN PARTICULAR, CUALQUIER COSTE RELACIONADO CON LA REMOCIÓN O EL REEMPLAZO DE CUALQUIER PRODUCTO.

Otros derechos que puede tener

ALGUNAS JURISDICCIONES NO PERMITEN:

- (1) LA EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS;
- (2) LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; O
- (3) LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS FORTUITOS O IMPREVISTOS, POR LO QUE ES POSIBLE QUE LAS EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD EN LA PRESENTE POLÍTICA NO SE APLIQUEN A SU CASO. EN ESTAS JURISDICCIONES SOLO TIENE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS QUE SE REQUIEREN EXPRESAMENTE DE ACUERDO CON LA LEY APLICABLE. LAS LIMITACIONES DE GARANTÍAS, RESPONSABILIDAD Y RECURSOS SE APLICAN EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY. SI BIEN ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, ES POSIBLE QUE TENGA OTROS DERECHOS EN SU JURISDICCIÓN. ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA ESTÁ SUJETA A LAS LEYES APLICABLES QUE SE APLICAN A USTED

Y AL PRODUCTO. CONSULTE LAS LEYES DE SU JURISDICCIÓN PARA COMPRENDER POR COMPLETO SUS DERECHOS.

Cambios a la presente política

Podemos cambiar los términos y condiciones, y la disponibilidad de la presente garantía limitada a nuestra discreción, pero los cambios no serán retroactivos.

Esta garantía la otorga:
Vesync Germany GmbH
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

ATENCIÓN AL CLIENTE

Arovast Corporation

1775 Flight Way, Suite 150
Tustin, CA 92782
EE. UU.

Correo

electrónico: soporte@cosori.site

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

ES

ENSÉÑANOS TUS PROPIAS RECETAS

Esperamos que esta información haya sido de utilidad. Tenemos muchísimas ganas de ver sus resultados en esas magníficas fotos que comparte. Nuestra comunidad espera tus fotos en tu red social favorita. Haz fotos, usa el hashtag y etiqueta a todo el mundo, chef Cosori.

www.cosori.site

@cosori.es



@Cosori España



Table des matières

FR

Contenu du paquet

Spécifications

Mesures de sécurité et avertissements importants

Apprenez à connaître votre friteuse à air

Avant une première utilisation

Utilisation de votre friteuse à air

Entretien et maintenance

Accessoires

Dépannage

Informations sur la garantie

Support à la clientèle

1

1

2

7

8

9

12

12

13

14

16

Contenu du paquet

- 1 x Friteuse à air de 6 litres TurboBlaze™

1 x Plaque à croustiller

1 x Mode d'emploi

1 x Livre de recettes

Objets en prime

- 1 x porte-brochettes

5 x brochettes

Spécifications

Modèle	CAF-DC602-KEUR
Alimentation électrique	220 à 240 VCA 50/60 Hz
Puissance nominale	1 725 W
Capacité	6 L (pour 3 à 5 personnes)
Plage de température	30 à 230 °C/ 90° à 450 °F
Minuterie	1 min à 24 h
Dimensions (poignée comprise)	40,0 x 30,0 x 30,1 cm (15,7 x 11,8 x 11,9 po)
Dimensions (poignée non comprise)	34,0 x 30,0 x 30,1 cm (13,4 x 11,8 x 11,9 po)
Poids	5,2 kg / 11,5 lb
Consumo de energía en modo apagado	<0,5 W

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MESURES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

FR

Suivez les consignes élémentaires de sécurité lorsque vous utilisez votre friteuse à air. Lisez toutes les instructions.

Principaux points de sécurité

- **Ne touchez pas** les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
- Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque à croustiller chaude peut tomber et constituer un risque pour la sécurité.
- Insérez fermement la plaque à croustiller dans le panier pour éviter qu'elle ne tombe.
- **Ne touchez pas** les ouvertures de ventilation. De la vapeur chaude est libérée par les ouvertures. Éloignez vos mains et votre visage des ouvertures.
- Utilisez **toujours** des pinces pour retirer avec précaution les aliments chauds.
- tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Débranchez-la lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant tout nettoyage. Laissez-la refroidir avant de placer ou de retirer des pièces.
- **Ne faites pas** fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou un dommage quelconque. Renvoyez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage. Contactez le **Support à la clientèle** (voir page 16).
- **Ne pas** utiliser votre friteuse à air si elle est endommagée ou ne fonctionne pas correctement, ou si le cordon ou la fiche sont endommagés. Contactez le

Sécurité générale

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, **n'immergez pas** le cordon, les prises ou le châssis de la **friteuse à air** dans l'eau ou

Support à la clientèle (voir page 16).

- L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par Cosori et peut entraîner des blessures.
- **Ne pas** utiliser en extérieur.
- **Ne pas** placer la friteuse à air ou l'une de ses pièces sur une cuisinière, près de brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chauffé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le panier et la plaque à croustiller ou lorsque vous vous débarrassez de la graisse chaude..
- **Toujours** placer la plaque à croustiller ou le panier interne sur une surface résistant à la chaleur après l'avoir retirée du panier.
- **Ne pas** nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des fragments de métal peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- **Ne pas** placez quoi que ce soit sur le dessus de votre friteuse à air. Ne rien stocker à l'intérieur de votre friteuse à air.
- Cette friteuse à air peut être utilisée par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités sensorielles, physiques ou mentales sont réduites ou présentant un

manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou formés à l'utilisation de la friteuse à air d'une manière sûre et s'ils comprennent les dangers encourus.

- **Ne pas** laisser les enfants nettoyer ou effectuer l'entretien de la friteuse à air, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils **ne jouent pas** avec la friteuse à air.
- Cette friteuse à air n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Pour débrancher, mettez n'importe quelle commande sur « off » (arrêt), puis débranchez la fiche de la prise murale.
- **Ne pas** utiliser la friteuse à air à des fins autres que celles pour lesquelles elle a été conçue.
- Tout entretien doit être effectué par un technicien agréé, contactez le **Support à la clientèle** (voir page 16).
- Pour les instructions relatives au nettoyage des accessoires, voir **Entretien et Maintenance** (voir page 12).
- Ne convient pas à un usage commercial. Uniquement

pour usage domestique.

En cours de friture à l'air

- Une friteuse à air ne fonctionne **qu'avec** de l'air chaud. Ne jamais remplir le panier d'huile ou de graisse.
- **Ne jamais** utiliser votre friteuse à air sans que le(s) panier(s) ne soit/soient en place.
- **Ne pas** placer d'aliments trop volumineux ou d'ustensiles en métal dans votre friteuse à air car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.
- **Ne pas** trop remplir le panier. La quantité excessive d'aliments peut toucher les serpentins de chauffage et présenter un risque d'incendie.
- **Ne pas** toucher les accessoires (dont la plaque à croustiller) pendant ou immédiatement après la friture à air.
- **Ne pas** placer de papier, carton, plastique non résistant à la chaleur ou tout autre matériau similaire dans votre friteuse à air.
- **Ne jamais** poser de papier sulfurisé ou de cuisson dans la friteuse sans aliments dessus. La circulation d'air peut entraîner le soulèvement du papier cuisson et son

contact avec les serpentins de chauffage.

- Si vous recouvrez le panier d'une feuille d'aluminium, assurez-vous qu'elle n'entre pas en contact avec les éléments chauffants, ce qui pourrait entraîner une surchauffe et un risque d'incendie.
- **Toujours** utiliser des récipients résistant à la chaleur. Soyez extrêmement prudent si vous utilisez des récipients qui ne sont pas en métal ou en verre.
- Pour réduire le risque d'incendie, éloignez votre friteuse à air de tout matériau inflammable (rideaux, nappes, etc.). Utilisez sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source de chaleur ou de tout liquide.
- Éteignez et débranchez immédiatement votre friteuse à air si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Une fumée blanche est normale, due à la graisse chauffée ou à des éclaboussures d'aliments, mais une fumée foncée signifie que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si un aliment brûlé n'est pas en

FR

cause, contactez le **Support à la clientèle** (voir page 16).

- Pour éteindre la friteuse à air, appuyez une fois sur le . La friteuse à air émet un signal sonore et tous les boutons s'éteignent, à l'exception du , qui devient orange.
- **Ne pas** laisser votre friteuse à air sans surveillance lors de son utilisation.

Alimentation et cordon

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

manière que ce soit.

- Votre friteuse à air ne doit être utilisée **qu'avec** des systèmes électriques de **220 à 240 V, 50/60 Hz. Ne pas** brancher sur un autre type de prise. (Figure 2)
- Conserver la friteuse à air et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Arovast ou par des personnes ayant une qualification similaire afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Veuillez contacter le **Support à la clientèle** (voir page 16).

Rallonges électriques

- Des rallonges électriques plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées à condition de faire attention à leur utilisation. Si une rallonge électrique plus longue est utilisée :
 - La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de la friteuse à air.
 - Le cordon doit être disposé de manière à ne pas déborder du plan de travail

ou de la table, pour éviter que les enfants ne le tirent ou ne trébuchent dessus par inadvertance..

- Si l'appareil est du type à être mis à la terre, le jeu de cordons ou la rallonge doivent être des cordons à 3 fils du type avec mise à la terre.

AVERTISSEMENT :

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

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



ATTENTION :
surfaces chaudes.



Ce symbole signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers, mais doit être remis

à un centre de collecte approprié en vue de son recyclage. Une élimination et un recyclage appropriés contribuent à protéger les ressources naturelles, la santé humaine et l'environnement. Pour de plus amples informations concernant l'élimination et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité, le service d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Ce produit est conforme à la directive RoHS.

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

**CONSERVEZ CES
INSTRUCTIONS**

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR

Votre friteuse à air COSORI utilise un moteur à courant continu qui chauffe la friteuse à air plus rapidement, cuit plus vite et permet un contrôle précis de la température et du ventilateur, ainsi vos aliments cuisent exactement comme vous le souhaitez. Dotée de commandes conviviales à simple pression, d'un panier antiadhésif et d'une conception intuitive et sûre, la Friteuse à air COSORI TurboBlaze™ est la star de votre cuisine.

Remarque :

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

Schéma de la Friteuse à air (Figure 1.1)

- | | | |
|-------------------------|-----------------------------------|------------------------|
| 1. Entrée d'air | 5. Bouton de libération du panier | 8. Éléments chauffants |
| 2. Écran de contrôle | 6. Poignée du panier | 9. Cordon électrique |
| 3. Butées en silicone | 7. Panier | 10. Sortie d'air |
| 4. Plaque à croustiller | | |

Affichage du schéma (Figure 1.1)

Remarque : lorsque vous appuyez sur une touche pour utiliser une fonction, celle-ci devient orange pour indiquer qu'elle est sélectionnée.

Panneau de commande

- | | |
|--|--|
| A. Augmentation/diminution de la température | D. Augmentation/diminution de la durée |
| B. Fonctions de cuisson | E. Démarrage/pause |
| C. Marche/arrêt | F. Fonctions de cuisson Modes Turbo |

Fonctions de cuisson (Figure 1.1-G)

Affichage (Figure 1.2)

- | | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| H. État de la cuisson | J. Vitesse du ventilateur (1 à 5) |
| I. Température | K. Heure |

Affichage des messages (Figure 1.2)

- | | |
|-----------------|----------------------|
| L. Cuisson | N. Prêt |
| M. Mis en pause | O. Retirer le panier |

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Configuration

1. Retirez et jetez tous les emballages de la friteuse à air, y compris les autocollants temporaires et le capuchon de protection placé sur la prise d'alimentation.
2. Placez la friteuse à air sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur. Tenez-la éloignée des zones susceptibles d'être endommagées par la vapeur (telles que des murs ou des placards).

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

3. Lavez soigneusement le panier et la plaque à croustiller, en utilisant soit un lave-vaisselle, soit une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez avec une serviette.
5. Remplacez la plaque à croustiller dans le panier. Inclinez la plaque à croustiller pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté.
6. Placez le panier à l'intérieur de la friteuse à air.

Test de fonctionnement

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

1. Assurez-vous que le panier de la friteuse à air est vide et branchez celle-ci.
2. Appuyez sur **AIR FRY** (Air Fry). L'afficheur va indiquer « **195 °C** » et « **10 MIN** ».
3. Appuyez sur ►|| pour commencer. Une fois terminé, la friteuse à air va émettre un bip et l'affichage va indiquer « **End** » (fin).
4. Appuyez sur le bouton de libération du panier et retirez le panier. Laissez le panier refroidir totalement pendant 10 à 30 minutes.

Remarque :

- Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque à croustiller chaude peut tomber et constituer un risque pour la sécurité.
- **Ne pas** dévisser et retirer la poignée du panier.

Butées en silicone

- La plaque à croustiller est dotée de 4 butées en silicone fabriquées dans un matériau alimentaire. Ces butées maintiennent la plaque au fond du panier.
- Lorsque vous placez la plaque à croustiller dans le panier, inclinez-la pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté. [Figure 4]

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

- Veuillez à ce que les enfants **ne jouent pas** avec les butées en silicone ou ne les avalent.

FR

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR

FR

Remarque :

- **Ne pas** placer quoi que ce soit sur le dessus de votre friteuse à air. Cela perturberait la circulation de l'air et entraînerait de mauvais résultats en termes de friture à l'air. **[Figure 5]**
- Une friteuse à air n'est pas une friteuse traditionnelle. **Ne pas** remplir le panier d'huile, de matière grasse de friture ou de tout autre liquide.
- Lorsque vous retirez le panier de la friteuse à air, prenez garde à la vapeur chaude.

Préchauffage

Nous vous recommandons de préchauffer la friteuse à air avant d'y placer des aliments, à moins qu'elle ne soit déjà chaude. Les aliments ne cuisent pas parfaitement sans préchauffage.

1. Appuyez sur  pour allumer l'écran.
2. Appuyez sur **PREHEAT** (Préchauffer). L'écran va indiquer « 205 °C » et « 4 MIN ».
3. Vous pouvez également appuyer sur  ou  pour modifier la température. La durée se règle automatiquement.
4. Appuyez sur  pour lancer le préchauffage.
5. Une fois le temps écoulé, la friteuse à air va émettre un bip et l'écran va indiquer « End » (fin).

Remarque :

- Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 20 minutes, la friteuse à air efface tous les réglages et s'éteint.
- Le préchauffage utilise une vitesse de ventilation de 4.
- Lorsque vous réglez la température, la durée s'ajuste automatiquement conformément au tableau ci-dessous.

Température	Durée (minutes)
175 à 230 °C / 345 à 450 °F	4
115 à 170 °C / 240 à 340 °F	3
75 à 110 °C / 170 à 235 °F	2

Fonctions de cuisson

Utiliser une fonction de cuisson est la façon la plus simple de réaliser une friture à l'air. Les fonctions sont programmées avec une durée, une température et une vitesse de ventilation idéales pour la cuisson de certains aliments, consultez le **Tableau des cuissons** (page 10).

La durée et la température de toutes les fonctions de cuisson peuvent être réglées.
Pour personnaliser une fonction de cuisson :

1. Sélectionnez le bouton de la fonction que vous souhaitez personnaliser.
2. Appuyez sur  ou  pour modifier la durée et la température de la fonction.
3. Pour enregistrer, appuyez sur le bouton de la fonction pendant 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip.

Remarque :

- Maintenez les touches  ou  enfoncées pour augmenter ou diminuer rapidement la durée ou la température.
- La vitesse du ventilateur ne peut pas être personnalisée.

Pour réinitialiser toutes les fonction de cuisson :

- Maintenez la touche  appuyée pendant 15 secondes.

Modes turbo

- Les fonctions de cuisson modes turbo (Air Fry, Rôtir, Grill, Surgelés) permettent de cuire rapidement les aliments en utilisant la vitesse de ventilation la plus élevée (5).
- Nous vous recommandons d'utiliser la plaque à croustiller pour toutes les fonctions de Modes turbo afin de profiter pleinement du flux d'air à 360° lors de la cuisson.

Friture à air

1. Placez la plaque à croustiller dans le panier. La plaque à croustiller permet à l'excédent d'huile de s'égoutter au fond du panier.

Remarque : La plaque à croustiller ne doit pas être utilisée pour certaines recettes, comme pour les muffins et les pains.

2. Préchauffez votre friteuse à air (voir page 9).
3. Lorsque la friteuse émet un signal sonore et que l'écran affiche « End » (fin), ajoutez des aliments dans le panier.
4. Sélectionnez une fonction de cuisson.

Remarque : les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée, une température et une vitesse de ventilation idéales pour la cuisson de certains aliments. Par défaut, la friteuse à air passe à la fonction Air Fry (Air Fry) si aucune autre fonction n'est sélectionnée.

5. Vous pouvez également modifier la température et la durée en appuyant sur  ou . Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson.
6. Appuyez sur  pour lancer la friture à air.
7. La friteuse à air émet des bips lorsqu'elle a terminé. L'écran affiche **[Figure 6]**
- Vous pouvez également appuyer sur WARM (maintenir au chaud). Appuyez sur  ou  pour modifier la durée (1 à 60 minutes).
8. Retirez le panier de la friteuse à air, en prenant garde à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistant à la chaleur pour retirer les aliments du panier.
9. Laissez refroidir avant de nettoyer.

FR

Tableau des cuissons

Remarque : les résultats peuvent varier. Pour découvrir des recettes et des inspirations culinaires, consultez l'application VeSync et le livre de recettes.

Fonction		Température par défaut	Durée par défaut	Plage de température	Minuterie	Vitesses du ventilateur
Modes turbo	Air Fry	195 °C / 385 °F	10 min	150 à 230 °C / 300 à 450 °F	1 à 60 min	5
	Rôtir	220 °C / 425 °F	12 min	175 à 230 °C / 345 à 450 °F	1 à 60 min	5
	Grill	230 °C / 450 °F	5 min	220 à 230 °C / 425 à 450 °F	1 à 30 min	5
	Surgelés	200 °C / 390 °F	14 min	150 à 230 °C / 300 à 450 °F	1 à 30 min	5
Réchauffer		200 °C / 390 °F	5 min	150 à 220 °C / 300 à 425 °F	1 à 60 min	4
Cuire		165 °C / 330 °F	20 min	125 à 205 °C / 260 à 400 °F	1 à 60 min	3
Déshydrater (« DRY »)		55 °C / 135 °F	6 h	35 à 95 °C / 100 à 200 °F	15 min à 24 heures	1
Faire Lever la Pâte		30 °C / 90 °F	1 h	30 à 45 °C / 90 à 110 °F	15 min à 12 heures	1
Préchauffer		205 °C / 400 °F	4 min (réglage auto)	75 à 230 °C / 170 à 450 °F	-	4
Maintenir au chaud (« WARM »)		75 °C / 170 °F	30 min	-	1 à 60 min	2

* Consultez **Conseils de cuisson** (page 11) pour obtenir plus d'informations.

Conseils de cuisson

Remplissage excessif

- Si le panier est excessivement rempli, la cuisson des aliments va être inégale.

Utiliser de l'huile

- Ajouter une petite quantité d'huile à vos aliments les rendra plus croustillants. Ne pas utiliser plus de 30 ml / 2 cuillères à soupe d'huile.
- Les aérosols d'huile sont excellents pour appliquer de petites quantités d'huile de manière uniforme sur tous les aliments.

Conseils alimentaires

- Vous pouvez faire frire à l'air tous les aliments surgelés ou les produits pouvant être cuits au four.
- La fonction Surgelés est idéale pour les produits de petite taille ou panés, tels que les nuggets, les boulettes de viande et les bâtonnets de viande.
- Pour préparer des gâteaux, des tartes maison ou tout autre aliment garni ou en croute, placez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les placer dans le panier.
- La friture à l'air d'aliments riches en matières grasses entraîne une accumulation de graisse sous la plaque à croustiller. Pour éviter un excès de fumée pendant la cuisson, videz les graisses après la cuisson.
- Les aliments marinés dans un liquide produisent des éclaboussures et un excès de fumée. Épongez ces aliments avant de les faire frire à l'air.
- Consultez le **Tableau des cuissons** pour sélectionner la fonction de cuisson idéale pour votre recette (voir page 10).

Pommes de terre frites

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

Plus de fonctions

Changement des unités de température

- Maintenez **TEMP**  et  enfoncés pendant 3 secondes.
- L'unité de température passe de Celsius à Fahrenheit.
- Répétez l'opération pour revenir à Fahrenheit.

Mise en pause

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

Reprendre automatiquement la cuisson

- Si vous retirez le panier, la friteuse à air met automatiquement en pause la cuisson. L'écran s'éteint temporairement par mesure de sécurité.
- Lorsque vous remplacez le panier, la friteuse à air reprend automatiquement la cuisson conformément à vos réglages précédents.

Protection contre la surchauffe

- Si la friteuse à air est en surchauffe, elle s'arrête automatiquement par mesure de sécurité.
- Laissez la friteuse à air refroidir totalement avant de l'utiliser à nouveau.

Remarque : pour plus de conseils et de recettes, consultez l'application VeSync et le site Web de COSORI.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Si le mode suivant reste inactif pendant la durée correspondante, l'appareil passera en mode « éteint ».(minutes)		
Appareil allumé	Toutes les fonctions de cuisson terminées	Préchauffage ou Pause
20	20	20

FR

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Remarque :

- **Toujours** nettoyer le panier de la friteuse et la plaque à croustiller après chaque utilisation.
 - Pour en faciliter le nettoyage, recouvrez le panier de papier d'aluminium (à l'exception de la plaque à croustiller).
1. Éteignez et débranchez la friteuse à air. Laissez-la refroidir totalement avant de la nettoyer. Pour un refroidissement plus rapide, retirez le panier.
 2. Essuyez l'extérieur de l'autocuiseur avec un chiffon humide, si nécessaire.
 3. Le panier et la plaque à croustiller sont adaptés au lave-vaisselle. Vous pouvez également laver le panier et la plaque à croustiller avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. Faites tremper si nécessaire.

Remarque : Le panier et la plaque à croustiller disposent d'un revêtement antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et des produits nettoyants abrasifs.

4. Pour les graisses tenaces :
 - a. Dans un petit bol, mélangez 30 g/ 2 c. à soupe de bicarbonate de soude et 15 ml / 1 c. à soupe d'eau pour constituer une pâte facile à étaler.
 - b. Utilisez une éponge pour étaler la pâte sur le panier et la plaque à croustiller et frottez. Laissez le panier et la plaque à croustiller reposer pendant 15 minutes avant de les rincer.
 - c. Lavez le panier avec de l'eau et du savon avant toute utilisation.
5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air avec une éponge ou un chiffon non abrasif légèrement humide. **Ne pas** plonger dans l'eau. Si nécessaire, nettoyez le serpentin de chauffage afin d'éliminer tout débris alimentaire. [Figure 7]
6. Sécher avant utilisation.

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

ACCESSOIRES

Des accessoires supplémentaires et de remplacement sont disponibles pour votre autocuiseur. Pour de plus amples informations, contactez le **Support à la clientèle** (voir page 16).

DÉPANNAGE

FR

Problème	Solution possible
La friteuse à air ne s'allume pas.	Vérifiez que la friteuse à air est branchée.
	Poussez fermement le panier dans la friteuse à air.
Les aliments ne sont pas totalement cuits.	Placez de plus petits volumes d'aliments dans le panier. Si le panier est trop rempli, les aliments ne seront pas assez cuits.
	Augmentez la température ou la durée de cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants une fois finie la friture à l'air.	Pulvériser ou badigeonner une petite quantité d'huile sur les aliments peut augmenter le croustillant (voir Conseils de cuisson , page 11).
Les pommes de terre frites ne sont pas correctement cuites.	Voir Pommes de terre frites , page 11.
Le panier ne glisse pas correctement dans la friteuse à air.	Veillez à ce qu'il n'y ait pas trop d'aliments dans le panier.
Une fumée blanche de vapeur s'échappe de la friteuse à air.	La friteuse à air peut produire de la fumée blanche ou de la vapeur lorsque vous l'utilisez pour la première fois ou lors de la cuisson. Cela est normal.
	Assurez-vous que le panier et l'intérieur de la friteuse à air sont correctement nettoyés et non gras.
	La cuisson d'aliments gras provoque l'accumulation d'huile sous la plaque à croustiller. Cette huile va dégager une fumée blanche, et le panier peut être plus chaud que d'habitude. Ceci est normal et ne devrait affecter en rien la cuisson. Manipulez le panier avec précaution.
Une fumée foncée s'échappe de la friteuse à air.	Débranchez immédiatement votre friteuse à air. Une fumée sombre implique que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si le problème n'est pas dû à un aliment brûlé, contactez le Support à la clientèle (voir page 16).
La friteuse à air dégage une odeur de plastique.	Toute friteuse à air peut dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Suivez les instructions concernant un Test de fonctionnement (page 8) pour éliminer l'odeur de plastique. Si une odeur de plastique persiste, veuillez contacter le Support à la clientèle (voir page 16).
L'écran affiche le Code d'erreur « E01/E21 »	Il y a un circuit ouvert dans le contrôleur de température. Contactez le Support à la clientèle (voir page 16).
L'écran affiche le Code d'erreur « E02/E22 »	Il y a un court circuit dans le contrôleur de température. Contactez le Support à la clientèle (voir page 16).
L'écran affiche le Code d'erreur « E12 »	Il y a une défaillance du moteur CC. Contactez le Support à la clientèle (voir page 16).

Si votre problème n'est pas répertorié ici, veuillez contacter le **Support à la clientèle** (voir page 16).

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

Nom du produit	Friture à air de 6 litres TurboBlaze™
Modèle	CAF-DC602-KEUR
Pour votre propre référence, nous vous recommandons vivement d'enregistrer le numéro de votre commande et la date d'achat.	
Date d'achat	
Numéro de commande	

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

Vesync Germany GmbH (« Vesync ») garantit que le produit est exempt de tout défaut de matériau et de fabrication 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, Vesync, à sa seule et unique discrétion, (i) remboursera le prix d'achat si l'achat a été effectué directement à partir de la boutique en ligne COSORI, (ii) réparera tout défaut de matériau ou de fabrication, (iii) remplacera le produit par un autre produit de valeur égale ou supérieure, ou (iv) fournira un crédit de magasin 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'Vesync ne s'applique qu'aux produits achetés auprès de revendeurs ou de vendeurs agréés soumis aux contrôles de qualité d'Vesync et qui ont accepté de s'y conformer. Veuillez prendre en compte que les produits achetés sur un site Web ou auprès d'un revendeur non autorisé peuvent être contrefaits, usagés, défectueux ou ne pas être conçus pour être utilisés dans votre pays. Vous pouvez vous protéger et protéger vos produits en vous assurant de n'acheter qu'auprès d'Vesync ou de ses revendeurs agréés.

Si vous avez des questions sur un vendeur particulier ou si vous pensez avoir acheté votre produit auprès d'un vendeur non autorisé, veuillez contacter notre équipe du 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'Vesync.
- Les dommages ou défauts survenant lors d'une utilisation commerciale, d'une location ou de toute utilisation pour laquelle le produit n'est pas prévu.
- Si l'appareil a été endommagé, notamment par des animaux, la foudre, une tension anormale, un incendie, une catastrophe naturelle, le transport, un lave-vaisselle ou de l'eau (sauf si le manuel de l'utilisateur indique expressément que le produit peut être lavé au lave-vaisselle).
- Dommages accessoires et indirects.
- Les dommages ou défauts dépassant le coût du

FR

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'Vesync Germany GmbH, ET VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS, EN CAS DE VIOLATION D'UNE GARANTIE OU DE NON-CONFORMITÉ DU PRODUIT COUVERT PAR LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE. AUCUN EMPLOYÉ D'Vesync Germany GmbH NI AUCUNE AUTRE PARTIE N'EST AUTORISÉ À OFFRIR UNE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE À LA GARANTIE LIMITÉE DÉCRITE DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT.

Clause de non-responsabilité des garanties limitées

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

Limitations de la responsabilité

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

- (a) DES DOMMAGES DE QUELQUE NATURE

QUE CE SOIT DÉCOULANT DES PRODUITS ACHETÉS AUPRÈS D'Vesync Germany GmbH OU EN RAPPORT AVEC CEUX-CI ET DÉPASSANT LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR L'ACHETEUR POUR CES PRODUITS, OU

(b) DES DOMMAGES INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS OU PUNITIFS, MÊME SI Vesync Germany GmbH OU L'UN DE SES FOURNISSEURS A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ OU DE LA PROBABILITÉ DE TELS DOMMAGES. ET INDÉPENDAMMENT DU FAIT QU'ILS SOIENT CAUSÉS PAR UN DÉLIT CIVIL (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), UNE RUPTURE DE CONTRAT OU AUTRE. NOTRE RESPONSABILITÉ NE DÉPASSERA EN AUCUN CAS LE MONTANT RÉEL QUE VOUS AVEZ PAYÉ POUR LE PRODUIT DÉFECTUEUX, ET NOUS NE SERONS EN AUCUN CAS RESPONSABLES DES DOMMAGES OU PERTES CONSÉCUTIFS, ACCESSOIRES, SPÉCIAUX OU PUNITIFS, QU'ILS SOIENT DIRECTS OU INDIRECTS.

SOUS RÉSERVE DES DISPOSITIONS DE LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS, Vesync Germany GmbH N'EST PAS RESPONSABLE DES COÛTS ASSOCIÉS AU REMPLACEMENT OU À LA RÉPARATION DES PRODUITS ACHETÉS PAR SON INTERMÉDIAIRE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE, D'INSTALLATION OU AUTRES ENCOURUS PAR L'UTILISATEUR ET, EN PARTICULIER, LES COÛTS LIÉS À LA DÉPOSE OU AU REMPLACEMENT DE TOUT PRODUIT.

Autres droits dont vous pouvez disposer

CERTAINES JURIDICTIONS N'AUTORISENT PAS CE QUI SUIVRA : (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 DISEPOSEZ QUE DES GARANTIES IMPLICITES QUI DOIVENT ÊTRE EXPRESSÉMENT FOURNIES CONFORMÉMENT À LA LOI APPLICABLE. LES LIMITATIONS DE GARANTIE, DE RESPONSABILITÉ ET DE RECOURS S'APPLIQUENT DANS TOUTE LA MESURE PERMISE PAR LA LOI.

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

DANS VOTRE JURIDICTION POUR COMPRENDRE
PLEINEMENT VOS DROITS.

Modifications de cette politique

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

Cette garantie est assurée par :
Vesync Germany GmbH
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

SUPPORT À LA CLIENTÈLE

Arovast Corporation

1775 Flight Way, Suite 150
Tustin, CA 92782
ÉTATS-UNIS

Courriel : soporte@cosori.site

*Veuillez préparer votre facture et votre numéro de commande avant de contacter le Support à la clientèle.

PARTAGEZ VOS CRÉATIONS

Nous espérons vous avoir été utiles. Nous sommes impatients de découvrir vos superbes préparations, n'hésitez pas à prendre des photos ! Les membres de notre communauté se réjouiront de découvrir vos créations ; partagez-les sur l'une des plateformes suivantes. À vos photos, mentions et hashtags, chef Cosori !

www.cosori.site

[@cosori.fr](https://www.instagram.com/cosori_fr)



[@Cosori France](https://www.facebook.com/CosoriFrance)



FR

Sommario

Contenuto della confezione

Specifiche tecniche

Protezioni e avvertenze importanti

Acquisire familiarità con la friggitrice ad aria

Prima di iniziare a usare l'elettrodomestico

Utilizzo della friggitrice ad aria

Cura e manutenzione

Accessori

Guida alla risoluzione dei problemi

Warranty Information

Assistenza Clienti

1

1

2

7

8

9

12

12

13

13

16

IT

Contenuto della confezione

- 1 x Friggitrice ad aria TurboBlaze™ da 6 litri

1 x Piatto Crisper

1 x Manuale dell'utente

1 x Libro di ricette

Articoli bonus

- 1 x rack per spiedini

5 x spiedini

Specifiche tecniche

Modello	CAF-DC602-KEUR
Alimentazione	CA 220V-240V 50/60Hz
Potenza nominale	1725W
Capacità	6 L (cibo per 3-5 persone)
Intervallo di temperatura	30°-230°C / 90°-450°F
Intervallo di tempo	1 min-24 ore
Dimensioni (manico incluso)	40,0 × 30,0 × 30,1 cm / 15,7 × 11,8 × 11,9 pollici
Dimensioni (manico escluso)	34,0 × 30,0 × 30,1 cm / 13,4 × 11,8 × 11,9 pollici
Peso	5,2 kg / 11,5 lb
Consumo energetico in modalità off	<0,5 W

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

PROTEZIONI E AVVERTENZE IMPORTANTI

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

IT

Punti chiave per la sicurezza

- **Non** toccare le superfici calde. Utilizzare la maniglia.
- Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto il piatto crisper caldo potrebbe cadere e costituire un pericolo per la sicurezza.
- Inserire saldamente il piatto crisper nel cestello per ridurre la possibilità che cada.
- **Non** bloccare le aperture di ventilazione. Il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture. Tenere le mani e il viso lontano dalle aperture.
- Usare **sempre** delle pinze per rimuovere con cura gli alimenti caldi.
- supervisione quando l'elettrodomestico viene utilizzato da o in prossimità di bambini. Scollegare il dispositivo quando non è in uso oltre che prima di eseguire le operazioni di pulizia. Lasciare raffreddare prima di indossare o togliere le parti.
- **Non** mettere in funzione l'elettrodomestico con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'elettrodomestico stesso ha subito un malfunzionamento o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'elettrodomestico al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o la regolazione. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 16).
- **Non** usare la friggitrice ad aria se è danneggiata, se non funziona oppure se il cavo o la presa sono danneggiati.

Sicurezza generale

- Al fine di garantire protezione dalle scosse elettriche, **non immergere la** scocca, il cavo o la presa della **friggitrice ad aria** in acqua o in altri liquidi.
- È necessaria un'attenta

Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 16).

- L'uso di accessori non è consigliato da Cosori e può provocare lesioni.
- **Non** usare all'aperto.
- **Non** posizionare la friggitrice ad aria o le sue parti su un fornello, vicino a bruciatori a gas o elettrici, o all'interno di un forno riscaldato.
- Prestare la massima attenzione quando si rimuovono il cestello e il piatto crisper o si smaltisce il grasso caldo.
- Posizionare **sempre** il piatto crisper o il cestello interno su una superficie resistente al calore dopo averlo rimosso dal cestello.
- **Non** pulire con pagliette abrasive in metallo. I frammenti di metallo potrebbero staccarsi dalle spugnette e toccare le parti elettriche, creando così il rischio di scosse elettriche.
- **Non** mettere nessun oggetto sopra alla friggitrice ad aria. Non conservare nessun oggetto all'interno della friggitrice ad aria.
- Questa friggitrice ad aria può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni oltre che da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione

che le stesse abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso della friggitrice ad aria in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi al suo utilizzo.

- **Non** permettere ai bambini di pulire o eseguire interventi di manutenzione sulla friggitrice ad aria, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Sarà necessario sorvegliare i bambini per verificare che non giochino con la friggitrice ad aria.
- Questa friggitrice ad aria non è stata progettata per funzionare con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Per scollegarla, ruotare qualsiasi controllo su "off", e poi togliere la presa di corrente.
- **Non** utilizzare la friggitrice ad aria per finalità diverse rispetto a quelle per cui è stata progettata.
- Qualsiasi intervento di manutenzione dovrà essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato; contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 16).
- Per istruzioni su come pulire gli accessori cfr. **Cura e manutenzione** (cfr. pagina 12).

- Non per uso commerciale.
Solo per uso domestico.

Mentre si usa la friggitrice ad aria

- Una friggitrice ad aria funziona **unicamente** con aria calda. Non riempire mai il cestello con olio o grasso.
- **Non** utilizzare **mai** la friggitrice ad aria senza il(i) cestello(i) in posizione.
- **Non** inserire nella friggitrice ad aria alimenti di dimensioni eccessive o utensili di metallo, poiché potrebbero provocare incendi o rischi di scosse elettriche.
- **Non** riempire eccessivamente il cestello. Una quantità abbondante di cibo potrebbe toccare le bobine riscaldanti e causare un rischio di incendio.
- **Non** toccare gli accessori (compreso il piatto crisper) durante o subito dopo la frittura ad aria.
- **Non** mettere all'interno della friggitrice ad aria carta, cartone, plastica non resistenti al calore o materiali simili.
- **Non** mettere mai nella friggitrice ad aria carta da forno o carta forno senza il cibo sopra. La circolazione dell'aria può causare il sollevamento della carta che potrebbe entrare in contatto con le bobine riscaldanti.
- Se il cestello viene rivestito con della pellicola, accertarsi che quest'ultima non entri in contatto con gli elementi riscaldanti che possono causare surriscaldamento e rischio di incendio.
- Utilizzare **sempre** contenitori a prova di calore. Prestare molta attenzione se vengono usati contenitori che non siano in metallo o in vetro.
- Per ridurre il rischio di incendio, tenere la friggitrice ad aria lontano da materiali infiammabili (tende, tovaglie, ecc.). Utilizzare su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da fonti di calore o liquidi.
- Se si nota la fuoriuscita di fumo scuro, spegnere e scollegare immediatamente la friggitrice ad aria. L'emissione di fumo bianco è normale, è causata dal riscaldamento del grasso o dagli schizzi di cibo. La fuoriuscita di fumo scuro, invece, significa che il cibo sta bruciando o che c'è un problema a livello di circuito. Prima di estrarre il cestello, attendere che il fumo si sia diradato. Se la causa non è il cibo bruciato, contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 16).
- Per spegnere la friggitrice ad

aria, premere una volta il . La friggitrice ad aria emette un segnale acustico e tutti i pulsanti si spengono, tranne il  che diventa arancione.

- **Non** lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in funzione.

IT Cavo di alimentazione

- Spegnerne la friggitrice ad aria prima di togliere la spina dalla presa.
- Per staccare la spina, afferrare la spina e tirarla dalla presa. Non tirare mai dal cavo di alimentazione.
- **Non** lasciare che il cavo di alimentazione (o una prolunga) penda sul bordo di un tavolo o di un bancone né che tocchi superfici calde.
- Togliere e smaltire il coperchio di protezione montato sulla spina di alimentazione della friggitrice ad aria per evitare il rischio di soffocamento.
- **Non** usare mai una presa di corrente sotto al bancone per collegare una friggitrice ad aria.
- Collegare **sempre** la spina a una presa di corrente con messa a terra. Non modificare in alcun modo la spina.
- La friggitrice ad aria deve essere utilizzata **solo** con impianti elettrici con i

seguenti requisiti **220–240V, 50/60Hz. Non** inserire la spina in un altro tipo di presa. (Figura 2)

- Tenere la friggitrice ad aria e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito da Arovast o da persone analogamente qualificate per evitare un rischio elettrico o di incendio. Invitiamo a contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 16).

Prolunghe

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

- Se l'elettrodomestico è dotato di messa a terra, il cavo o la prolunga devono essere del tipo a 3 fili con messa a terra.

AVVERTENZA:

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

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



ATTENZIONE: Superficie calda.



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

Questo prodotto è conforme alla Direttiva RoHS.

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

IT

**CONSERVARE QUESTE
ISTRUZIONI**

ACQUISIRE FAMILIARITÀ CON LA FRIGGITRICE AD ARIA

La friggitrice ad aria COSORI si serve di un motore a corrente continua che riscalda la friggitrice più rapidamente, cuoce più velocemente e consente un controllo preciso della temperatura e della ventola. In questo modo le pietanze vengono cotte esattamente come si desidera. Con comandi semplici e one-touch, un cestello anti-aderente e un design intuitivo e sicuro, la Friggitrice ad aria TurboBlaze™ COSORI sarà la star della tua cucina.

Nota:

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

IT

Schema della friggitrice ad aria (Figura 1.1)

- | | | |
|-------------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| 1. Ingresso aria | 5. Pulsante di rilascio del cestello | 8. Elementi riscaldanti |
| 2. Display di controllo | 6. Manico del cestello | 9. Cavo di alimentazione |
| 3. Tappi in silicone | 7. Cestello | 10. Uscita dell'aria |
| 4. Piatto Crisper | | |

Schema del display (Figura 1.1)

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

Pannello di controllo

- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| A. Aumenta/Riduci la temperatura | D. Aumenta/Riduci il tempo |
| B. Funzioni di cottura | E. Avvio/Pausa |
| C. On/ Off | F. Funzioni di cottura Turbo Modes |

Funzioni di cottura (Figura 1.1-G)

Display (Figura 1.2)

- | | |
|---------------------|----------------------------------|
| H. Stato di cottura | J. Velocità della ventola (1– 5) |
| I. Temperatura | K. Tempo |

Messaggi sul display (Figura 1.2)

- | | |
|------------|-------------------------|
| L. Cottura | N. Pronto |
| M. Pausa | O. Togliere il cestello |

PRIMA DI INIZIARE A USARE L'ELETTRODOMESTICO

Impostazione

1. Togliere e smaltire tutti gli imballaggi della friggitrice ad aria, compresi eventuali adesivi temporanei e il coperchio di protezione montato sulla spina di alimentazione.
2. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Tenere lontano da aree che possono essere danneggiate dal vapore (come ad esempio pareti o armadi).

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

3. Lavare accuratamente sia il cestello che il piatto crisper, mettendoli in lavastoviglie o usando una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice ad aria con un panno leggermente umido. Asciugare con un asciugamano.
5. Rimettere il piatto crisper nel cestello. Inclinare il piatto crisper per inserirne prima un lato, poi premere verso il basso l'altro lato.
6. Posizionare il cestello all'interno della friggitrice ad aria.

Prova di funzionamento

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

1. Verificare che il cestello della friggitrice sia vuoto e inserire la spina della friggitrice.
2. Toccare **AIR FRY** (Friggitrice Ad Aria). Il display visualizza **"195°C"** e **"10 MIN"**.
3. Toccare ► per iniziare. Al termine, la friggitrice ad aria emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzato il messaggio **"End (Fine)"**.
4. Premere il pulsante di rilascio del cestello e rimuovere il cestello. Lasciare raffreddare completamente il cestello per 10-30 minuti.

Nota:

- Quando si gira il cestello dopo la cottura è opportuno prestare attenzione in quanto il piatto crisper caldo potrebbe cadere e creare un pericolo per la sicurezza.
- **Non** svitare il manico del cestello dal cestello stesso.

Tappi in silicone

- Il piatto crisper contiene 4 tappi in silicone di materiale sicuro per gli alimenti, che mantengono il piatto aderente al fondo del cestello.
- Quando si inserisce il piatto crisper nel cestello, inclinare il piatto crisper per inserire prima un lato, quindi premere sull'altro lato. **[Figura 4]**

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

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

UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

IT

Nota:

- **Non** mettere nessun oggetto sopra alla friggitrice ad aria. Questo disturba il flusso d'aria e provoca risultati scadenti nella frittura ad aria. **[Figura 5]**
- Una friggitrice ad aria non è una friggitrice tradizionale. **Non** riempire il cestello con olio, grasso di frittura o altri liquidi.
- Quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria, fare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.

Pre-riscaldamento

Si consiglia di pre-riscaldare prima di mettere il cibo all'interno della friggitrice ad aria, a meno che la friggitrice ad aria non sia già calda. Il cibo non si cuocerà completamente senza pre-riscaldamento.

1. Toccare  per accendere il display.
2. Toccare **PREHEAT** (Pre-riscaldamento). Il display visualizza **"205°C"** e **"4 MIN"**.
3. A livello opzionale, toccare  oppure  per modificare la temperatura. L'ora si regolerà automaticamente.
4. Toccare  per dare avvio al pre-riscaldamento.
5. Al termine del tempo, la friggitrice ad aria emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzato il messaggio **"End (Fine)"**.

Nota:

- Se non viene premuto nessun pulsante per 20 minuti, la friggitrice ad aria cancella tutte le impostazioni e si spegne.
- La funzione di Preheat (Pre-riscaldamento) si serve di una velocità della ventola di 4.
- Quando si regola la temperatura, il tempo si regola automaticamente in base alla tabella sottostante.

Temperatura	Tempo (minuti)
175°-230°C / 345°-450°F	4
115°-170°C / 240°-340°F	3
75°-110°C / 170°-235°F	2

Funzioni di cottura

L'utilizzo di una funzione di cottura è il modo più semplice per friggere in aria. Le funzioni sono programmate con un tempo, una temperatura e una velocità della ventola ideali per la cottura di determinati alimenti, cfr.

Tabella di cottura (pagina 10).

Tutti i tempi e le temperature delle funzioni di cottura possono essere regolati.

Per personalizzare una funzione di cottura:

1. selezionare il pulsante della funzione che si desidera personalizzare.
2. Toccare  o  per modificare il tempo e la temperatura della funzione.
3. Per salvare, tenere premuto il pulsante della funzione per 3 secondi fino a quando non si sente un segnale acustico.

Nota:

- Tenere premuto  o  per aumentare o diminuire rapidamente il tempo o la temperatura.
- Non è possibile personalizzare la velocità della ventola.

Per resettare tutte le funzioni di cottura:

- Tenere premuto  per 15 secondi per spegnere.

Turbo Modes

- Le funzioni di cottura Turbo Modes (Air Fry, Roast, Grill, Frozen - Friggitrice Ad Aria, Arrostitore, Grigliare, Congelato) permettono di cuocere rapidamente gli alimenti utilizzando la velocità massima della ventola (5).
- Si consiglia di utilizzare il piatto crisper per tutte le funzioni Turbo Modes per sfruttare appieno il flusso d'aria a 360° in fase di cottura.

Frittura ad aria

1.

Inserire il piatto crisper nel cestello. Il piatto crisper consente all'olio in eccesso di gocciolare sul fondo del cestello.
Nota: Il piatto crisper non può essere utilizzato per alcune ricette, come muffin e pane.

2.

Pre-riscaldare la friggitrice ad aria (cfr. pagina 9).

3.

Quando la friggitrice ad aria emette un bip e sul display compare il messaggio "End (Fine)", aggiungere il cibo nel cestello.

4.

Selezionare una funzione di cottura.
Nota: Le funzioni di cottura sono programmate con tempi, temperature e velocità della ventola ideali per la cottura di determinati alimenti. La friggitrice ad aria passerà in modalità predefinita alla funzione di Friggitrice Ad Aria se non viene selezionata nessun'altra funzione.
5.

In alternativa sarà possibile modificare la temperatura e premere  oppure . Questa operazione può essere fatta in qualsiasi momento della cottura.

6.

Toccare  per iniziare la frittura ad aria.

7.

Al termine, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico (bip). Sul display compare **[Figura 6]**
 - In alternativa, toccare WARM (Mantieni caldo). Toccare  oppure  per modificare il tempo (1-60 minuti).

8.

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

9.

Lasciare raffreddare prima di pulire.

Tabella di cottura

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

Funzione		Temperatura predefinita	Tempo predefinito	Intervallo di temperatura	Intervallo di tempo	Velocità del ventilatore
Turbo Modes	Friggitrice Ad Aria	195°C / 385°F	10 min	150°-230°C / 300°-450°F	1-60 min	5
	Arrostire	220°C / 425°F	12 min	175°-230°C / 350°-450°F	1-60 min	5
	Grigliare	230°C / 450°F	5 min	220°-230°C / 425°-450°F	1-30 min	5
	Congelato	200°C	14 min	150°-230°C / 300°-450°F	1-30 min	5
Riscaldare		200°C	5 min	150°-220°C / 300°-425°F	1-60 min	4
Cuocere Al Forno		165°C	20 min	125°-205°C / 260°-400°F	1-60 min	3
Asciugare ("DRY")		55°C / 135°F	6 ora	35°-95°C / 100°-200°F	15 min-24 ore	1
Lievitare		30°C / 90°F	1 ora	30°-45°C / 90°-110°F	15 min-12 ore	1
Pre-riscaldamento		205°C	4 min (regolazione automatica)	75°-230°C / 170°-450°F	-	4
Mantieni caldo ("WARM")		75°C / 170°F	30 min	-	1-60 min	2

* Cfr. **Suggerimenti per la cottura** (pagina 11) per ulteriori informazioni.

Suggerimenti per la cottura

Riempimento eccessivo

- Se il cestello è troppo pieno, la cottura non è uniforme.

Utilizzo dell'olio

- L'aggiunta di una piccola quantità di olio al cibo lo renderà più croccante. Non utilizzare più di 30 mL / 2 cucchiaini di olio.
- Gli spray all'olio sono eccellenti per applicare piccole quantità di olio in modo uniforme su tutti gli alimenti.

Suggerimenti alimentari

- È possibile friggere all'aria tutti gli alimenti surgelati o i prodotti che possono essere cotti in forno.
- La funzione Frozen (Congelato) è ideale per alimenti piccoli o impanati, come nugget, polpette e involtini.
- Per preparare torte, torte fatte a mano o qualsiasi altro alimento con ripieno o pastella, posizionare l'alimento in un contenitore a prova di calore prima di inserirlo nel cestello.
- Se si friggono cibi molto grassi, il grasso si accumula sotto il piatto crisper. Per evitare l'eccesso di fumo durante la cottura, svuotare i residui di grasso dopo la cottura.
- Gli alimenti marinati con liquidi creano schizzi e fumo in eccesso. Asciugare questi alimenti prima di cuocerli nella friggitrice ad aria.
- Rimandiamo alla **Tabella di cottura** per selezionare la funzione di cottura ideale per la tua ricetta (cfr. pagina 10).

Patatine fritte

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

Nota: Per ulteriori suggerimenti e ricette, consultate l'app VeSync e il sito web COSORI.

Altre funzioni

Commutazione delle unità di temperatura

- Premere e tenere premuto **TEMP**  e  per 3 secondi.
- L'unità di misura della temperatura cambierà da Celsius a Fahrenheit.
- Ripetere per tornare a Fahrenheit.

Pausa

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

Riprendere automaticamente la cottura

- Se si estrae il cestello, la friggitrice ad aria sospende automaticamente la cottura. Il display si spegne temporaneamente come funzione di sicurezza.
- Quando si riposiziona il cestello, la friggitrice ad aria riprende automaticamente la cottura in base alle impostazioni precedenti.

Protezione dal surriscaldamento

- Se la friggitrice ad aria si surriscalda, si spegne automaticamente per motivi di sicurezza.
- Lasciare raffreddare completamente la friggitrice ad aria prima di utilizzarla nuovamente.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Se il seguente modo rimane inattivo per la durata corrispondente, l'apparecchio passerà in modalità "spento". (minuti)		
Dispositivo acceso	Tutte le funzioni di cottura terminate	Riscaldamento o Pausa
20	20	20

IT

CURA E MANUTENZIONE

Nota:

- Pulire **sempre** il cestello della friggitrice ad aria e il piatto crisper dopo ogni utilizzo.
 - Rivestire il cestello con un foglio di alluminio (tranne il piatto crisper) può semplificare le operazioni di pulizia.
1. Spegner e scollegare la friggitrice ad aria. Lasciarla raffreddare completamente prima di eseguire la pulizia. Estrarre il cestello per un raffreddamento più rapido.
 2. Ove necessario, pulire l'esterno della friggitrice ad aria con un panno umido.
 3. Il cestello e il piatto crisper sono lavabili in lavastoviglie. Sarà inoltre possibile lavare il cestello e il piatto crisper con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. Immergere se necessario.

Nota: Il cestello e il piatto crisper sono dotati di un rivestimento anti-aderente. Evitare l'uso di utensili metallici e di materiali abrasivi per la pulizia.

4. Per il grasso ostinato:
 - a. All'interno di una piccola ciotola, mescolare 30 g / 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio e 15 mL / 1 cucchiaio di acqua per formare una pasta spalmabile (valori dei cucchiaini - Stati Uniti).
 - b. Usando una spugna, stendere la pasta sul cestello e sul piatto crisper e strofinare. Lasciare riposare il cestello e il piatto crisper per 15 minuti prima di risciacquare.
 - c. Lavare il cestello con acqua e sapone prima dell'uso.
5. Pulire l'interno della friggitrice ad aria con una spugna o un panno non abrasivo leggermente umido. **Non** immergere in acqua. Se necessario, pulire la bobina riscaldante per rimuovere i residui di cibo. **[Figura 7]**
6. Asciugare prima dell'uso.

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

ACCESSORI

Per la friggitrice ad aria sono disponibili accessori aggiuntivi e di ricambio. Per ulteriori informazioni, contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 16).

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

IT

Problema	Possibile soluzione
La friggitrice ad aria non si accende.	Accertarsi che la friggitrice ad aria sia collegata alla presa di corrente.
	Spingere saldamente il cestello nella friggitrice ad aria.
Il cibo non è completamente cotto.	Collocare nel cestello piccole quantità di cibo. Se il cestello è troppo pieno, il cibo sarà poco cotto.
	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
Il cibo non è croccante dopo la frittura ad aria.	Spruzzando o spennellando una piccola quantità di olio sugli alimenti si può aumentare la croccantezza (cfr. Suggerimenti per la cottura , a pagina 11).
Le patatine fritte non sono cotte correttamente.	Cfr. Patatine fritte , a pagina 11.
Il cestello non scivola saldamente nella friggitrice ad aria.	Verificare che non ci sia troppo cibo all'interno del cestello.
Dalla friggitrice ad aria fuoriescono fumo bianco o vapore.	La friggitrice ad aria può produrre un po' di fumo bianco o vapore quando la si usa per la prima volta o durante la cottura. Questa non è un'anomalia di funzionamento.
	Accertarsi che il cestello e l'interno della friggitrice ad aria siano puliti correttamente e non siano umidi.
	La cottura di cibi grassi provoca l'accumulo di olio sotto il piatto crisper. Questo olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe essere più caldo del solito. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento, e ciò non dovrebbe influire sulla cottura. Maneggiare il cestello con cura.
Dalla friggitrice ad aria fuoriesce del fumo scuro.	Scollegare immediatamente la spina della friggitrice ad aria. Il fumo scuro significa che il cibo sta bruciando o che c'è un problema di circuito. Prima di estrarre il cestello, attendere che il fumo si sia diradato. Se la causa non è il cibo bruciato, contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 16).
La friggitrice ad aria emette un odore di plastica.	Qualsiasi friggitrice ad aria può emettere un odore di plastica in seguito al processo di produzione. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Seguire le istruzioni per una Prova di funzionamento (pagina 8) per eliminare l'odore di plastica. Se l'odore di plastica è ancora presente, contattare l' Assistenza Clienti (cfr. pagina 16).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E01/E21"	Il monitor della temperatura presenta un circuito aperto. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 16).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E02/E22"	Si è verificato un cortocircuito nel monitor della temperatura. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 16).
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E12"	Si è verificato un guasto al motore CC. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 16).

Se il problema non è presente nell'elenco, contattare l'**Assistenza Clienti** (cfr. pagina 16).

INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

Nome del prodotto	Friggitrice ad aria TurboBlaze™ da 6 litri
Modello	CAF-DC602-KEUR
A titolo di riferimento, si consiglia vivamente di registrare il numero d'ordine e la data di acquisto.	
Data di acquisto	
Numero d'ordine	

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

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

Chi è coperto?
Questa garanzia limitata si estende solo all'acquirente originale del prodotto e non è trasferibile a nessun successivo proprietario del prodotto, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia passato di proprietà durante il periodo specificato della garanzia limitata. L'acquirente originale deve fornire la verifica del difetto o del malfunzionamento e la prova della data di acquisto per richiedere i benefici della garanzia limitata. Attenzione ai rivenditori o ai venditori non autorizzati

Questa garanzia limitata non si estende ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori non autorizzati. La garanzia limitata di Vesync si estende solo ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori autorizzati che sono soggetti ai controlli di qualità di Vesync e hanno accettato di seguire i suoi controlli di qualità. I prodotti acquistati da un sito web o da un rivenditore non autorizzato possono essere contraffatti, usati, difettosi o non progettati per l'uso nel vostro paese. Potete proteggere voi stessi e i vostri prodotti assicurandovi di acquistare solo da Vesync o dai suoi rivenditori autorizzati. Se avete domande su un venditore specifico, o se pensate di aver acquistato il vostro prodotto da un venditore non autorizzato, contattate il nostro Team di Assistenza Clienti.

Cosa non è coperto?

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

Richiedere il servizio di garanzia limitata in 5 semplici passi:

1. Accertarsi che il prodotto rientri nel periodo di

garanzia limitata specificato.

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

Remedio unico ed esclusivo

LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA COSTITUISCE L'ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ DI Vesync, OLTRE CHE L'UNICO ED ESCLUSIVO RIMEDIO DELL'UTENTE, PER QUALSIASI VIOLAZIONE DI QUALSIASI GARANZIA O ALTRA NON CONFORMITÀ DEL PRODOTTO COPERTA DALLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO. LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA È ESCLUSIVA E SOSTITUISCE OGNI ALTRA GARANZIA. NESSUN DIPENDENTE DI Vesync Germany GmbH O DI QUALSIASI ALTRA PARTE È AUTORIZZATO A RILASCIARE ALCUNA GARANZIA IN AGGIUNTA ALLA GARANZIA LIMITATA CONTENUTA NELLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO.

Esonero di garanzie limitate

NELLA MASSIMA MISURA PREVISTA DALLA LEGGE APPLICABILE, AD ECCEZIONE DI QUANTO GARANTITO NELLA PRESENTE POLITICA DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO, Vesync Germany GmbH FORNISCE I PRODOTTI ACQUISTATI DA Vesync Germany GmbH "COSÌ COME SONO" E Vesync Germany GmbH DECLINA OGNI GARANZIA DI QUALSIASI TIPO, ESPRESSA O IMPLICITA, DI LEGGE O DI ALTRO TIPO, COMPRESE, MA NON SOLO, LE GARANZIE DI COMMERCIALITÀ, NON VIOLAZIONE E IDONEITÀ A SCOPI PARTICOLARI.

Limitazioni di responsabilità

NELLA MISURA MASSIMA PREVISTA DALLA LEGGE APPLICABILE, IN NESSUN CASO Vesync Germany GmbH, LE SUE AFFILIATE, O I LORO LICENZIATARI, FORNITORI DI SERVIZI, DIPENDENTI, AGENTI, FUNZIONARI O DIRETTORI SARANNO RESPONSABILI DI:

- (a) DANNI DI QUALSIASI TIPO DERIVANTI DA O IN CONNESSIONE CON PRODOTTI ACQUISTATI DA Vesync Germany GmbH IN ECCESSO AL PREZZO DI ACQUISTO PAGATO DALL'ACQUIRENTE PER TALI PRODOTTI, O
- (b) DANNI INDIRETTI, SPECIALI, INCIDENTALI, CONSEGUENZIALI O PUNITIVI, ANCHE SE

Vesync Germany GmbH O UNO DEI SUOI FORNITORI SONO STATI INFORMATI DELLA POSSIBILITÀ O DELLA PROBABILITÀ DI TALI DANNI.

E INDIPENDENTEMENTE DAL FATTO CHE SIANO CAUSATI DA ILLECITO (INCLUSA LA NEGLIGENZA), VIOLAZIONE DEL CONTRATTO O ALTRO, LA NOSTRA RESPONSABILITÀ NON SUPERERÀ IN NESSUN CASO L'IMPORTO EFFETTIVAMENTE PAGATO DALL'UTENTE PER IL PRODOTTO DIFETTOSO, INOLTRE NON SAREMO IN NESSUN CASO RESPONSABILI DI DANNI O PERDITE CONSEGUENZIALI, INCIDENTALI, SPECIALI O PUNITIVI, DIRETTI O INDIRETTI. FATTO SALVO QUANTO PREVISTO DALLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO, Vesync Germany GmbH NON SARÀ RESPONSABILE DEI COSTI ASSOCIATI ALLA SOSTITUZIONE O ALLA RIPARAZIONE DEI PRODOTTI ACQUISTATI PRESSO DI ESSA, COMPRESI, A TITOLO ESEMPLIFICATIVO, I COSTI DI MANODOPERA, INSTALLAZIONE O DI ALTRO TIPO SOSTENUTI DALL'UTENTE E, IN PARTICOLARE, I COSTI RELATIVI ALLA RIMOZIONE O ALLA SOSTITUZIONE DI QUALSIASI PRODOTTO.

Altri diritti che l'utente potrebbe avere

ALCUNE GIURISDIZIONI NON CONSENTONO:

- (1) L'ESCLUSIONE DI GARANZIE IMPLICITE;
- (2) LA LIMITAZIONE DELLA DURATA DELLE GARANZIE IMPLICITE; E/O
- (3) L'ESCLUSIONE O LA LIMITAZIONE DI DANNI INCIDENTALI O CONSEGUENZIALI; PERTANTO LE ESCLUSIONI DI RESPONSABILITÀ CONTENUTE IN QUESTA POLITICA POTREBBERO NON ESSERE APPLICABILI ALL'UTENTE. IN QUESTE GIURISDIZIONI L'UTENTE HA SOLO LE GARANZIE IMPLICITE CHE SONO ESPRESSAMENTE RICHIESTE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE APPLICABILE. LE LIMITAZIONI DI GARANZIE, RESPONSABILITÀ E RIMEDI SI APPLICANO NELLA MISURA MASSIMA CONSENTITA DALLA LEGGE. SEBBENE LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA CONFERISCA DIRITTI LEGALI SPECIFICI, L'UTENTE POTREBBE AVERE ALTRI DIRITTI NELLA PROPRIA GIURISDIZIONE. LA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA È SOGGETTA ALLE LEGGI APPLICABILI ALL'UTENTE E AL PRODOTTO. SI PREGA DI ESAMINARE LE LEGGI DELLA PROPRIA GIURISDIZIONE PER COMPRENDERE APPIENO I PROPRI DIRITTI.

Modifiche alla presente politica

Potremmo modificare i termini e la disponibilità di questa garanzia limitata a nostra discrezione, ma

qualsiasi modifica non sarà retroattiva.

La presente garanzia viene rilasciata da:
Vesync Germany GmbH
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

ASSISTENZA CLIENTI

Arovast Corporation

1775 Flight Way, Suite 150
Tustin, CA 92782
USA

E-mail: soporte@cosori.site

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

IT

MOSTRACI COSA HAI PREPARATO

Ci auguriamo che questo manuale sia stato utile. Ci interessa molto vedere i tuoi bellissimi risultati e siamo certi che vorrai condividere le foto più riuscite! Ci sono già altre persone della community che aspettano di vedere che cosa caricherai: devi solo scegliere la piattaforma che preferisci qua sotto. Chef Cosori: datti da fare con scatti, hashtag e tag!

www.cosori.site

[@cosori.it](https://www.instagram.com/cosori.it)



[@Cosori Italy](https://www.facebook.com/CosoriItaly)



Índice

Conteúdos da Embalagem	1
Especificações	1
Normas De Segurança Essenciais	
E Avisos	2
Ficar a Conhecer a sua Fritadeira a ar quente	8
Antes da Primeira Utilização	9
Utilização da sua Fritadeira a ar quente	10
Cuidados e Manutenção	13
Acessórios	13
Resolução de Problemas	14
Informações sobre a Garantia	15
Assistência ao cliente	17

Conteúdos da Embalagem

- 1 x Fritadeira a ar quente TurboBlaze™ de 6,0 L
- 1 x Placa de Escoamento
- 1 x Manual de Utilizador
- 1 x Livro de Receitas

Artigos de bónus

- 1 x Suporte para Espetos
- 5 x Espetos para fritadeira

Especificações

Modelo	CAF-DC602-KEUR
Alimentação Elétrica	CA 220V-240V 50/60Hz
Potência nominal	1.725W
Capacidade	6 L (Serve 3 a 5 pessoas)
Intervalo de temperaturas	30°-230°C / 90°-450°F
Intervalo de Duração	1 min-24 hr
Dimensões (incluindo o manípulo)	40,0 × 30,0 × 30,1 cm / 15,7 × 11,8 × 11,9 polegadas
Dimensões (excluindo o manípulo)	34,0 × 30,0 × 30,1 cm / 13,4 × 11,8 × 11,9 polegadas
Peso	5,2 kg / 11,5 lb
Consumo de energia no modo desligado	<0,5W

PT

LEIA CUIDADOSAMENTE E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

NORMAS DE SEGURANÇA ESSENCIAIS E AVISOS

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

Principais Normas de Segurança

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

Medidas Gerais de Segurança

- Para minimizar os riscos

de choque elétrico, **não mergulhe o corpo da fritadeira de ar quente**, ou o respetivo cabo e fica em água ou outros líquidos.

- É necessário que mantenha uma supervisão atenta e cuidada na presença de crianças perto de qualquer aparelho. Desligue o equipamento da tomada sempre que este não estiver a ser utilizado e antes de qualquer limpeza. Permita que o equipamento arrefeça adequadamente, antes de acoplar ou remover quaisquer constituintes.
- **Não** utilize o aparelho se notar que este possui um cabo ou ficha danificados, ou caso revele algum tipo de avarias ou danos. Nestas situações, devolva o equipamento às instalações autorizadas de serviços de assistência mais próximas para que seja submetido à sua avaliação, reparação

PT

e ajustes. Entre em contacto com o serviço de **Assistência ao cliente** (consultar página 17).

- **Não** utilize a sua fritadeira de ar quente se esta se encontrar danificada, se o equipamento não estiver a funcionar devidamente, ou se atentar na presença de danos no cabo de alimentação ou na ficha. Entre em contacto com o serviço de **Assistência ao cliente** (consulte a página 17).
- A Cosori não recomenda a utilização de acessórios suplementares, sob o risco de lesões.
- **Não** utilize o equipamento no exterior.
- **Não** posicione a sua fritadeira de ar quente ou quaisquer dos seus componentes junto a um fogão, perto de fontes de gás, placas elétricas, ou fornos.
- Tenha atenção e cuidados redobrados durante a remoção do cesto e da placa de escoamento, ou sempre que proceder ao descarte e limpeza de gordura quente.
- Coloque **sempre** a placa de escoamento ou o cesto interior numa superfície resistente a altas temperaturas após a sua

remoção.

- **Não** limpe o equipamento com esfregões de aço. Durante a limpeza, podem libertar-se fragmentos metálicos que, ao tocarem nos componentes elétricos do equipamento, são capazes de desencadear choques elétricos.
- **Não** coloque nada em cima da sua fritadeira de ar quente. Não guarde nada dentro da sua fritadeira de ar quente.
- A fritadeira de ar quente pode ser utilizada por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, bem como indivíduos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, desde que sob a devida supervisão ou instrução quanto ao uso da fritadeira de ar quente de forma segura e com plena consciência dos riscos envolvidos.
- **Não** deixe as crianças encarregues das tarefas de limpeza e manutenção da fritadeira de ar quente, a menos que tenham uma idade superior a 8 anos e permaneçam sob supervisão durante estes processos.
- Supervisione atentamente

as crianças para garantir que **não** brincam com a fritadeira de ar quente.

- Esta fritadeira de ar quente **não** se destina a ser utilizada com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto independente.
- Para desconectar o equipamento, desative todos os controlos, permutando-os para "off", e de seguida, desacople a ficha da tomada.
- **Não** utilize a fritadeira de ar quente para qualquer outro fim que não o propósito a que se destina.
- Quaisquer outros serviços de manutenção deve ser desempenhados por um representante de assistência autorizado; entre em contacto com o serviço de **Assistência ao cliente** (consultar página 17).
- Para mais instruções sobre como proceder à limpeza dos acessórios, consulte a secção **Cuidados e Manutenção** (página 13).
- Este equipamento não se destina a utilização comercial. Para utilização doméstica **apenas**.

Quando fritar a ar quente

- A fritadeira de ar quente cozinha os alimentos com ar quente, **apenas**. **Nunca**

encham os cestos com óleo ou gordura.

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

levantar o papel e fazer com que toque nas serpentinas de aquecimento.

- Se optar por forrar o cesto com folha de alumínio, certifique-se que esta não entra em contacto com os componentes de aquecimento, evitando assim o risco de sobreaquecimento ou incêndios.
- Utilize **sempre** recipientes resistentes às temperaturas elevadas. Tenha atenção e cuidados redobrados se utilizar recipientes que não sejam de metal ou vidro.
- Para minimizar os riscos de incêndios, mantenha a sua fritadeira de ar quente afastada de materiais inflamáveis (cortinas, panos, etc.). Certifique-se que apoia e usa o equipamento numa superfície nivelada, estável e resistente às temperaturas elevadas, mantendo-o sempre afastado de fontes de calor ou líquidos.
- Desligue imediatamente a fritadeira de ar quente e desacople-a da tomada se reparar na saída de fumo escuro. A saída de fumo branco é normal, resultante do aquecimento de gordura ou salpicos e respingos de comida, porém, fumo de cor escura sugere

que os alimentos estão a queimar ou está perante um problema no circuito. Espere pelo cessar da saída de fumo antes de remover o cesto. Se a causa não for alimentos queimados, entre em contacto com o serviço de **Assistência ao cliente** (página 17).

- Para desligar a fritadeira de ar quente, prima o botão  uma vez. A sua fritadeira de ar quente apitará e deverá observar todos os botões do equipamento a apagar-se, à exceção do botão , que por sua vez se iluminará a laranja.
- **Não** deixe a sua fritadeira de ar quente sem supervisão, enquanto permanecer em funcionamento.

Cabo de Alimentação

- Desligue a fritadeira de ar quente, antes de desacoplar a ficha da tomada.
- Para desconectar o equipamento, agarre pela proteção da ficha e desacople-a da tomada. **Nunca** puxe pelo cabo de alimentação.
- **Não** deixe o cabo elétrico (ou qualquer outro cabo de extensão) pendurado sobre a orla da mesa ou bancada ou em contacto com superfícies quentes.

- Remova e descarte a película de proteção da ficha de alimentação da fritadeira de ar quente, para reduzir os perigos de asfixia.
- **Nunca** use uma tomada que se encontre encrustada na superfície ou bancada em que apoia a sua fritadeira de ar quente.
- Ligue sempre a ficha a uma tomada eléctrica com ligação à terra. **Não** modifique a ficha de forma alguma.
- A sua fritadeira de ar quente deve **somente** ser utilizada com sistemas eléctricos de **220–240 V e 50 / 60Hz**. **Não** ligue o equipamento a outro tipo de tomada. (Figura 2)
- Mantenha a sua fritadeira de ar quente e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos de idade.
- Caso o cabo de alimentação se revele danificado, a Arovast ou outras entidades igualmente qualificadas devem proceder à sua substituição, para mitigar quaisquer riscos de incêndio ou choques eléctricos. Por favor, entre em contacto com o serviço de **Assistência ao cliente** (página 17).

Cabos de Extensão

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

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

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



ADVERTÊNCIA:

Superfície quente.



Este símbolo indica que não deve descartar este produto juntamente com resíduos domésticos, necessitando de ser entregue a um posto de recolha para

reciclagem. O descarte e reciclagem adequados ajudam a preservar os recursos naturais, a saúde da população e o meio ambiente.

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

Este produto está em conformidade com as normas RoHS.

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

**GUARDE ESTAS
INSTRUÇÕES**

FICAR A CONHECER A SUA FRITADEIRA A AR QUENTE

A sua Fritadeira a ar quente COSORI utiliza um motor de corrente contínua, que aquece o equipamento rapidamente, cozinha mais eficientemente os alimentos, e permite um controlo preciso da temperatura e da ventilação, para que a sua comida seja preparada exatamente ao seu gosto. Com os seus controlos de um só toque, simples e intuitivos aos utilizadores, um cesto antiaderente, e um design seguro e acessível, a fritadeira a ar quente COSORI TurboBlaze™ passará a ser a vedeta da sua cozinha.

Nota:

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

Diagrama da Fritadeira a Ar Quente (Figura 1.1)

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| 1. Entrada de Ar | 5. Botão de Libertação do Cesto | 8. Elementos de Aquecimento |
| 2. Ecrã do Painel de Controlo | 6. Manipulo do Cesto | 9. Cabo de Alimentação |
| 3. Peças de Silicone | 7. Cesto | 10. Saída de Ar |
| 4. Placa de Escoamento | | |

Diagrama do Ecrã (Figura 1.1)

Nota: Sempre que prime um botão para utilizar uma funcionalidade, este ilumina-se a laranja para mostrar que está ativo.

Painel de Controlo

- | | |
|---|---|
| A. Aumento/ Diminuição da Temperatura | D. Aumento/ Diminuição da Duração |
| B. Funcionalidades de Preparação de Alimentos | E. Iniciar/Pausar |
| C. On/ Off | F. Funcionalidades de Preparação de Alimentos Turbo Modes (estaladiço em instantes) |

Funcionalidades de Preparação de Alimentos (Figura 1.1-G)

Diagrama do Ecrã (Figura 1.2)

- | | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| H. Estado de Preparação | J. Velocidade do Ventilador (1–5) |
| I. Temperatura | K. Duração |

Mensagens exibidas no Ecrã (Figura 1.2)

- | | |
|---------------|-------------------|
| L. A cozinhar | N. Pronto |
| M. Em pausa | O. Retire o cesto |

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Processo de Configuração

1. Remova e descarte todos os materiais da embalagem da fritadeira a ar quente, incluindo os autocolantes provisórios e a película de proteção da ficha de alimentação.
2. Coloque a fritadeira a ar quente numa superfície nivelada, estável e resistente a altas temperaturas. Mantenha o equipamento longe de áreas suscetíveis a sofrer danos por vapor (como paredes ou armários).

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

3. Lave abundantemente o cesto e a placa de escoamento na máquina de lavar louça ou fazendo uso de uma esponja não-abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior da fritadeira a ar quente com um pano ligeiramente húmido. Seque bem com uma toalha.
5. Tome a colocar a placa de escoamento no cesto. Ao colocá-la, incline a placa de escoamento de forma a inserir um lado primeiro, e pressione-a para baixo no lado oposto.
6. Tome a colocar o cesto dentro da fritadeira a ar quente.

Teste

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

1. Certifique-se que o cesto da fritadeira a ar quente está vazio e ligue-o à tomada.
2. Prima **AIR FRY** (Air Fry). Será exibido "195°C" e "10 MIN".
3. Prima ► para começar. Terminada esta etapa, a fritadeira a ar quente avisá-lo-á com um bipe, e no ecrã será exibida a mensagem "End" (fim).
4. Prima o botão de libertação do cesto e remova-o. Deixe o cesto arrefecer completamente, por 10–30 minutos.

Nota:

- Tenha cuidado ao virar o cesto após dar por concluída a preparação de alimentos, para evitar que a placa de escoamento quente caia e coloque a sua segurança e bem-estar em risco.
- Não desparafuse o manípulo do cesto.

Peças de Silicone

- A placa de escoamento contém 4 peças de silicone, feitas de um material adequado para alimentos. Estas peças são responsáveis por manter a placa de escoamento firmemente colocada ao fundo do cesto.
- Sempre que precisar de colocar a placa de escoamento novamente no cesto, incline-a de forma a inserir um lado primeiro, e pressione-a para baixo no lado oposto. [Figura 4]

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

- Certifique-se que as crianças não brincam com as peças de silicone.

UTILIZAÇÃO DA SUA FRITADEIRA A AR QUENTE

Nota:

- **Não** coloque nada em cima da sua fritadeira a ar quente. Se o fizer, estará a interferir com o fluxo de ar e os seus resultados com a fritadeira serão bastante insatisfatórios. [Figura 5]
- Relembre-se que uma fritadeira a ar quente não é uma fritadeira convencional a óleo. **Não** encha o cesto com óleo, gordura para fritar, ou qualquer outro líquido.
- Sempre que remover o cesto da fritadeira a ar quente, tenha cuidado com a fuga de vapor quente.

Pré-aquecimento

Recomendamos que faça o pré-aquecimento antes de colocar alimentos dentro da sua fritadeira a ar quente, a menos que o equipamento já esteja quente. Sem pré-aquecer a fritadeira, a comida não cozinhará na totalidade.

1. Prima  para ligar o ecrã.
2. Prima **PREHEAT** (Pré-aquecimento). Será exibido no ecrã **"205°C"** e **"4 MIN"**.
3. Se preferir, prima  ou  para alterar os valores de temperatura. A duração será ajustada automaticamente.
4. Prima  para dar início ao processo de pré-aquecimento.
5. Assim que o tempo chegar ao fim, a fritadeira a ar quente avisá-lo-á com um bipe, e no ecrã será exibida a mensagem **"End"** (fim).

Nota:

- Se não carregar em nenhum dos botões durante 20 minutos, a fritadeira a ar quente irá desativar todas as configurações selecionadas e desligar-se-á.
- O modo de pré-aquecimento utiliza a velocidade 4 do ventilador.
- Ao ajustar os valores de temperatura, a duração será automaticamente alterada, com base na tabela em baixo.

Temperatura	Duração de cozedura (Minutos)
175°-230°C / 345°-450°F	4
115°-170°C / 240°-340°F	3
75°-110°C / 170°-235°F	2

Funcionalidades de Preparação de Alimentos

Optar por um programa de preparação de alimentos é a forma mais fácil de cozinhar com a sua fritadeira a ar quente. Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração de cozedura, temperatura e velocidade do ventilador ideais para a preparação de determinados alimentos, consulte a **Tabela de Preparação de Alimentos** (página 11).

Pode ajustar os valores de duração de cozedura e temperatura de todas as funcionalidades de preparação de alimentos.

Se deseja personalizar uma funcionalidade de preparação de alimentos:

1. Selecione o botão da funcionalidade que pretende personalizar.
2. Prima  ou  para alterar os valores de duração e temperatura associados à funcionalidade.
3. Para guardar as alterações, prima continuamente o botão da funcionalidade por 3 segundos, até ouvir um bipe.

Nota:

- Prima continuamente  ou  para aumentar ou diminuir rapidamente os valores de duração ou temperatura.
- Não é possível personalizar a velocidade do ventilador.

Para reconfigurar todas as funcionalidades de preparação de alimentos:

- Prima continuamente  por 15 segundos.

Turbo Modes

- As funcionalidades de preparação de alimentos Turbo Modes (Estaladiço em instantes) (Air Fry, Assar, Grelhar, Congelados) permitem-lhe cozinhar os seus alimentos rapidamente, com a velocidade de ventilador mais elevada (5).
- Recomendamos que utilize a placa de escoamento em todas as funcionalidades Turbo Modes, e assim usufruir ao máximo do fluxo de ar de 360º durante o processo de cozedura.

Fritar a Ar Quente

- 1. Coloque a placa de escoamento no cesto. Este acessório permite que o óleo em excesso escorra da comida para o fundo do cesto.

Nota: Em certas receitas, não poderá utilizar a placa de escoamento, como por exemplo, na preparação de queques e pães.

- 2. Pré-aqueça a sua fritadeira a ar quente (consultar página 10).
- 3. Assim que ouvir a sua fritadeira a ar quente a apitar e no ecrã surgir a mensagem “End” (fim), poderá adicionar os alimentos ao cesto.
- 4. Selecione uma funcionalidade de preparação de alimentos.

Nota: Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração de cozedura, temperatura e velocidade do ventilador ideais para cozinhar determinados alimentos. Se não selecionar outra funcionalidade, a fritadeira a ar quente operará segundo as condições da funcionalidade de Air Fry, por predefinição.

- 5. Se preferir, altere os valores de temperatura e duração ao premir  ou . Pode fazer este passo a qualquer momento, enquanto estiver cozinhar.
- 6. Prima  para começar a fritar a ar quente.
- 7. Uma vez terminado o processo, a fritadeira a ar quente apitará. No ecrã, será exibido **[Figura 6]**
 - Se preferir, pode premir WARM (manter quente). Prima  ou  para alterar os valores de duração (1–60 minutos).
- 8. Retire o cesto da fritadeira a ar quente, tendo cuidado com a fuga de vapor quente. Utilize pinças ou outros utensílios resistentes às temperaturas mais elevadas para remover os alimentos do cesto.
- 9. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.

Tabela de Preparação de Alimentos

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

Funcionalidade		Temperatura predefinida	Duração predefinida	Intervalo de temperaturas	Intervalo de Duração	Botão de Velocidade do Ventilador
Turbo Modes	Air Fry	195°C / 385°F	10 min	150°-230°C / 300°-450°F	1–60 min	5
	Assar	220°C / 425°F	12 min	175°-230°C / 350°-450°F	1–60 min	5
	Grelhar	230°C / 450°F	5 min	220°-230°C / 425°-450°F	1–30 min	5
	Congelados	200°C / 390°F	14 min	150°-230°C / 300°-450°F	1–30 min	5
Reaquecer		200°C / 390°F	5 min	150°-220°C / 300°-425°F	1–60 min	4
Cozer		165°C / 330°F	20 min	125°-205°C / 260°-400°F	1–60 min	3
Desidratar (“DRY”)		55°C / 135°F	6 hr	35°-95°C / 100°-200°F	15 min–24 hr	1
Fermentar		30°C / 90°F	1 hr	30°-45°C / 90°-110°F	15 min-12 hr	1
Pré-aquecer		205°C / 400°F	4 min (ajuste automático)	75°-230°C / 170°-450°F	-	4
Manter Quente (“WARM”)		75°C / 170°F	30 min	-	1–60 min	2

*Consulte as **Dicas de Preparação de Alimentos** (página 12) para mais informações.

Dicas de Preparação de Alimentos

Encher em demasia

- Se encher o cesto em demasia, a comida não será cozinhada uniformemente.

Usar óleo

- Se optar por adicionar um pequeno fio de azeite aos alimentos, estes ficarão com uma textura mais crocante. Não utilize mais do que 30 mL / 2 colheres de óleo.
- Os sprays de óleo alimentar são excelentes para aplicar pequenas porções uniformemente em todos os alimentos.

Dicas para a Preparação de Comida

- Pode fritar a ar quente qualquer congelados ou alimentos que não possam ser preparados num forno.
- A funcionalidade de Congelados é ideal para pequenos itens ou alimentos panados, como é o caso de nuggets, almôndegas, e guiozas.
- Para fazer bolos, empadas, ou outros alimentos com recheios ou massa, coloque a comida num recipiente resistente às altas temperaturas antes de a colocar dentro do cesto.
- Fritar a ar quente alimentos com alto teor de gordura poderá fazer com que esta escorra e se acumule no fundo do cesto. Para evitar a formação excessiva de fumo durante a preparação de alimentos, remova e descarte estes vestígios de gordura, quando terminar de cozinhar.
- Alimentos marinados em líquidos podem criar salpicos e fumo em excesso. Seque-os levemente com papel absorvente antes de os cozinhar.
- Consulte a **Tabela de Preparação de Alimentos** para selecionar a funcionalidade de preparação de alimentos ideal para a sua receita (consultar página 11).

Batatas Fritas

- Adicione 8–15 mL / meia colher a 1 colher de azeite para uma textura crocante.
- Se fizer batatas fritas utilizando batatas cruas, submerja as batatas por cozinhar em água por um período de 15 minutos para remover o amido em excesso antes de as fritar. Enxugue-as com uma toalha antes de juntar o óleo.
- Corte as batatas por cozinhar em pedaços mais pequenos para uma textura ainda mais crocante. Experimente cortar as batatas em tiras de 0,6 por 7,6-cm / 1 quarto de polegada por 3 polegadas.

Nota: Para mais dicas e receitas, consulte a aplicação VeSync e a página oficial de COSORI.

Outras Funcionalidades

Alteração das Unidades de Temperatura

- Prima continuamente **TEMP** (TEMPERATURA)  e  por 3 segundos.
- Isto permite-lhe mudar a unidade de temperatura de Celsius para Fahrenheit.
- Repita o processo para mudar novamente.

Pausa

- Prima  para pausar o processo de cozedura. A fritadeira a ar quente cessará o aquecimento, e o símbolo  ficará a piscar até que prima  novamente para retomar a preparação de alimentos.
- Esta funcionalidade permite-lhe interromper o programa de cozedura sem remover o cesto da fritadeira a ar quente.

Retomar automaticamente o processo de cozedura

- Sempre que retirar o cesto, a fritadeira a ar quente interromperá o processo de cozedura automaticamente. O ecrã apaga-se temporariamente como medida de segurança.
- Quando volta a colocar o cesto na fritadeira, o processo de cozedura é retomado de imediato com base nas configurações previamente selecionadas.

Proteção contra Sobreaquecimento

- Se a fritadeira a ar quente aquecer em excesso, esta desligar-se-á de imediato e automaticamente como medida de segurança.
- Deixe que a fritadeira arrefeça por completo antes de a voltar a utilizar.

Desligamento Automático

Se o seguinte modo permanecer inativo pela duração correspondente, o aparelho entrará no modo "desligado". (mins)		
Dispositivo ligado	Todas as funções de cozimento concluídas	Pré-aquecimento ou Pausa
20	20	20

PT

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Nota:

- **Certifique-se** que limpa o cesto da fritadeira a ar quente e a placa de escoamento após cada utilização.
 - *Forrar o cesto com papel de alumínio (com exceção da placa de escoamento), facilitará imenso o processo de limpeza.*
1. Desligue a fritadeira a ar quente e desligue-a da tomada. Aguarde para que arrefeça totalmente, antes de proceder à limpeza. Remova o cesto para acelerar o processo de arrefecimento.
 2. Limpe o exterior da fritadeira a ar quente com um pano húmido, se necessário.
 3. Tanto o cesto como a placa de escoamento da sua fritadeira podem ser lavados na máquina de lavar louça. Ou, se preferir, pode também lavá-los com água quente e detergente para a louça, e esfregá-los com uma esponja não-abrasiva. Deixe-os de molho na água, se necessário.

Nota: O cesto e a placa de escoamento da sua fritadeira possuem um revestimento antiaderente. Evite usar utensílios de metal e materiais de limpeza abrasivos.

4. Para nódos de gordura difíceis:
 - a. Numa pequena tigela, misture 30 g / 2 colheres de bicarbonato de sódio e 15 mL / 1 colher de água para formar uma pasta fácil de aplicar.
 - b. Use uma esponja para espalhar a pasta no cesto e placa de escoamento e esfregue os componentes. Aguarde 15 minutos antes de passar o cesto e a placa de escoamento por água.
 - c. Lave bem o cesto com água e sabão antes da sua utilização.
5. Limpe o interior da fritadeira a ar quente com uma esponja não-abrasiva ligeiramente húmida ou um pano. **Não** mergulhe o equipamento em água. Se necessário, limpe as serpentinas de aquecimento para retirar quaisquer vestígios de comida. **[Figura 7]**
6. Seque antes de utilizar.

Nota: Certifique-se que os componentes de aquecimento estão completamente secos antes de ligar a fritadeira a ar quente.

ACESSÓRIOS

Estão disponíveis acessórios adicionais e suplentes para a sua fritadeira a ar quente. Para mais informação, entre em contacto com o serviço de **Assistência ao Cliente** (consultar página 17).

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível Solução
A fritadeira a ar quente não liga.	Certifique-se que ligou a ficha da fritadeira a ar quente à tomada.
	Empurre firmemente o cesto para a fritadeira a ar quente, para garantir que fica bem acomodado.
Os alimentos não estão cozinhados na totalidade.	Opte por colocar porções mais pequenas de alimentos dentro do cesto. Se o cesto estiver demasiado cheio, os alimentos não cozinharão por completo.
	Aumente a temperatura ou duração da cozedura.
Os alimentos não adquirem uma textura crocante após fritar a ar quente.	Pincelar uma pequena porção de óleo ou azeite nos alimentos, ou aplicar um pouco de óleo alimentar em spray, pode ajudar a obter a textura crocante que procura (consultar Dicas de Preparação de Alimentos , página 12).
As batatas fritas não foram cozinhadas devidamente.	Consultar a secção Batatas Fritas , página 12.
O cesto não desliza para o interior da fritadeira a ar quente com facilidade e segurança.	Certifique-se que o cesto não contém mais alimentos do que a sua capacidade.
A fritadeira a ar quente está a libertar fumo de cor branca ou vapor.	A fritadeira a ar quente pode libertar algum fumo de cor branca ou vapor, quando a utilizar pela primeira vez ou simplesmente devido à preparação de alimentos. É uma ocorrência normal e esperada.
	Certifique-se que o cesto e o interior da fritadeira a ar quente são limpos devidamente e não ficam vestígios de gordura nos componentes.
	Fritar alimentos com um alto teor de gordura pode levar à acumulação de gordura na placa de escoamento. Este óleo produzirá fumo de cor branca, e o cesto ficará mais quente do que o normal. Trata-se de uma ocorrência normal e esperada e não deve afetar o processo de preparação de comida. Manuseie o cesto com cuidado.
A fritadeira a ar quente está a libertar fumo de cor escura.	Desligue a sua fritadeira a ar quente imediatamente. Fumo de cor escura normalmente indica que os alimentos estão a queimar ou que está perante um problema no circuito. Espere pelo cessar da saída de fumo antes de remover o cesto. Se a causa inerente não for alimentos queimados, entre em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente (consultar página 17).
A fritadeira a ar quente emite um odor plástico.	Qualquer fritadeira pode emitir um odor plástico, resultante do processo de fabricação. É uma ocorrência normal e esperada. Siga as instruções para efetuar um Teste (página 9) e assim remover o odor plástico característico. Se ainda assim o odor plástico persistir, por favor, entre em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente (consultar página 17).
O ecrã exibe o Código de Erro "E01/E21"	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura. Entre em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente (consultar página 17).
O ecrã exibe o Código de Erro "E02/E22"	Existe um curto-circuito no monitor de temperatura. Entre em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente (consultar página 17).
O ecrã exibe o Código de Erro "E12"	Falha no motor CC. Entre em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente (consultar página 17).

PT

Se o seu problema não se encontra aqui listado, por favor entre em contacto com o serviço de **Assistência ao Cliente** (consultar página 17).

INFORMAÇÕES SOBRE A GARANTIA

Designação do produto	Fritadeira a Ar Quente TurboBlaze™ de 6 Litros
Modelo	CAF-DC602-KEUR
Para sua própria referência, recomendamos vivamente que registre e conserve o ID do seu pedido e a data de aquisição do produto.	
Data de Aquisição do Produto	
ID do Pedido	

PT

Garantia Limitada do Produto Cosori Garantia de Produto de Consumidor Limitada a Dois (2) Anos*

A Vesync Germany GmbH ("Etekcitty") garante e assegura que o produto se encontra isento de defeitos, tanto a nível de materiais como processo de fabrico, por um período de 2 anos desde a data de aquisição original ("Período de Garantia Limitada"), sob condição que o produto seja utilizado em conformidade com as suas instruções de uso e manutenção (isto é, no ambiente a ele destinado e segundo condições normais e esperadas). ***Esta garantia não lhe limita os direitos cedidos ou conferidos pelas legislações nacionais ou regionais respeitantes à defesa do consumidor em vigor na sua região, sendo o Período de Garantia Limitada alargado por força dos requisitos aplicáveis, nestes casos.**

Os Benefícios Conferidos pela sua Garantia Limitada

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

Quem Fica Abrangido pelas Condições?

A garantia limitada abrange unicamente o consumidor do produto responsável por efetuar a compra originalmente, não sendo por isso transmissível a quaisquer proprietários subsequentes do produto, independentemente da sua transferência de propriedade durante

o período especificado da garantia limitada. O consumidor responsável pela aquisição original deve disponibilizar uma apuração do defeito ou avaria e prova da data de aquisição do produto, para ter acesso aos benefícios conferidos pela sua Garantia Limitada.

Tenha Cautela com Distribuidores e Vendedores Não-Autorizados
Esta garantia limitada não abrange produtos adquiridos através de distribuidores e vendedores não-autorizados. A garantia limitada da Vesync abrange unicamente produtos adquiridos a partir de distribuidores e vendedores autorizados, sujeitos ao controlo de qualidade da Vesync e que estejam comprometidos à sua implementação. Por favor, tenha em consideração que os produtos adquiridos através de páginas ou distribuidores não-autorizados podem ser contrafeitos, já usados, defeituosos, ou inadequados para uso no seu país. Pode zelar pela sua segurança e a dos seus produtos, ao certificar-se que adquire somente produtos diretamente a partir da Vesync ou dos seus distribuidores autorizados.
Se possui questões sobre um vendedor em particular, ou acredita que pode ter adquirido um produto a partir de um vendedor não-autorizado, por favor, entre em contacto com a nossa equipa de Assistência ao Cliente.

Que Situações Não se Encontram Abrangidas pela Garantia?

- Desgaste natural e esperado, incluindo de componentes que habitualmente se deterioram com o tempo, ou danos resultantes de uso indevido.
- Se a prova de aquisição do produto sofreu alterações ou caso esta se encontre ilegível.
- Se o número do modelo, número de série ou código de data de produção no produto sofreram alterações, foram removidos ou caso se encontrem ilegíveis.
- Se o produto foi modificado, já não apresentando a sua condição original.
- Se o produto não foi utilizado em conformidade com as direções e instruções expressas no manual de utilizador.
- Danos resultantes da ligação de periféricos, equipamento adicional ou acessórios além daqueles recomendados no manual de utilizador.
- Danos ou defeitos resultantes de acidentes, uso indevido e má utilização, ou manutenção imprópria ou inadequada.
- Danos ou defeitos resultantes de serviços ou reparações no equipamento por parte de prestadores de serviços não-autorizados ou

qualquer entidade que não a Vesync.

- Danos ou defeitos que decorram do uso comercial, aluguer, ou qualquer uso do produto que não o destinado originalmente.
- Se a unidade sofreu danos, incluindo, sem limitação, danos causados por animais, raios, valores de tensão anormais, incêndios, desastres de causa natural, transporte, máquina de lavar louça, ou exposição a água (a menos que expressamente indicado no manual de utilizador que o produto pode ser lavado na máquina de lavar louça).
- Danos acidentais ou subsequentes.
- Danos ou defeitos que excedam o custo do produto.

Como Reclamar os Serviços de Garantia Limitada a que Tem Direito em 5 Passos Simples:

1. Certifique-se que o produto ainda se encontra inserido no período de garantia limitada especificado.
2. Certifique-se que possui uma cópia da fatura e ID do Pedido ou uma prova de aquisição do produto.
3. Certifique-se que tem consigo o produto. NÃO descarte do seu produto antes de entrar em contacto connosco.
4. Entre em contacto com a nossa Equipa de Assistência ao Cliente .
5. Uma vez que o seu pedido receba a aprovação da Equipa de Assistência ao Cliente, por favor, avance com a devolução do produto com uma cópia da fatura e do ID do pedido.

Recurso Único e Exclusivo

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

Exclusão de Garantias Limitadas

NA MEDIDA MÁXIMA DO QUE É PERMITIDO POR LEI E REGULAMENTOS LEGAIS EM VIGOR, EXCETO CONFORME GARANTIDO NESTA APÓLICE DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO, A Vesync CORPORATION FICA ENCARRREGUE DE DISPONIBILIZAR OS PRODUTOS ADQUIRIDOS A PARTIR DA Vesync

CORPORATION NO ESTADO EM QUE ESTES SE ENCONTRAM ("AS IS"), REJEITANDO DESTA FORMA QUAISQUER GARANTIAS, TANTO EXPRESSAS COMO IMPLÍCITAS, LEGAIS OU DE QUALQUER OUTRO TIPO, INCLUINDO SEM LIMITAÇÃO A QUAISQUER GARANTIAS DE COMERCIALIZAÇÃO, DE NÃO-INFRAÇÃO, E DE APTIDÃO PARA UMA UTILIZAÇÃO EM PARTICULAR.

Limitações de Responsabilidade

NA MEDIDA MÁXIMA DO QUE É PERMITIDO POR LEI E REGULAMENTOS LEGAIS EM VIGOR, EM NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA OU SITUAÇÃO DEVERÁ A Vesync CORPORATION, AS SUAS FILIAIS OU LICENCIANTES, PRESTADORES DE SERVIÇOS, FUNCIONÁRIOS, AGENTES, DIRIGENTES OU DIRETORES SER RESPONSABILIZADOS POR:

- (a) DANOS DE QUALQUER NATUREZA RESULTANTES OU ASSOCIADOS À AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA Vesync CORPORATION QUE EXCEDAM OS PREÇOS DE AQUISIÇÃO PAGOS PELO CONSUMIDOR DESTES PRODUTOS, OU
 - (b) DANOS INDIRETOS, ESPECIAIS, INCIDENTAIS, SUBSEQUENTES OU PUNITIVOS, AINDA QUE A Vesync CORPORATION OU QUALQUER UM DOS SEUS DISTRIBUIDORES TENHAM SIDO ACONSELHADOS QUANTO À POSSIBILIDADE OU PROBABILIDADES DA OCORRÊNCIA DESTES DANOS.
- E ISTO INDEPENDENTEMENTE DA CAUSA INERENTE, SEJA POR DELITO (INCLUINDO NEGLIGÊNCIA), VIOLAÇÃO DOS TERMOS DE CONTRATO, OU QUALQUER OUTRA SITUAÇÃO. A NOSSA RESPONSABILIDADE NÃO PODERÁ, EM QUALQUER CIRCUNSTÂNCIA, ULTRAPASSAR O MONTANTE EFETIVAMENTE PAGO PELO CONSUMIDOR NA AQUISIÇÃO DO PRODUTO COM DEFEITO, E NÃO SEREMOS RESPONSABILIZADOS, EM QUALQUER CIRCUNSTÂNCIA, POR DANOS OU PERDAS SUBSEQUENTES, INCIDENTAIS, ESPECIAIS OU PUNITIVOS, TANTO DIRETOS COMO INDIRETOS. EXCETO CONFORME EXPRESSO NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO, A Vesync CORPORATION NÃO PODERÁ SER RESPONSABILIZADA PELOS CUSTOS ASSOCIADOS À SUBSTITUIÇÃO OU REPARAÇÃO DE PRODUTOS A ELA ADQUIRIDOS, INCLUINDO, SEM LIMITAÇÃO, CUSTOS DE MÃO DE OBRA, INSTALAÇÃO, OU OUTROS CUSTOS INCORRIDOS PELO UTILIZADOR E, PARTICULARMENTE, QUAISQUER CUSTOS ASSOCIADOS À REMOÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE QUALQUER PRODUTO.

Outros Direitos De Que Pode Usufruir

EM CERTAS JURISDIÇÕES, NÃO É PERMITIDO:

ASSISTÊNCIA AO CLIENTE

Arovast Corporation

1775 Flight Way, Suite 150

Tustin, CA 92782

EUA

Endereço de e-mail: soporte@cosori.site

*Por favor tenha consigo a fatura e o ID da sua encomenda antes de entrar em contacto com o serviço de Assistência ao Cliente.

PARTILHE CONNOSCO AS SUAS CRIAÇÕES

Esperamos que este manual tenha sido útil e prestável. Mal podemos esperar por ver as suas incríveis criações, e acreditamos que irá querer partilhar as suas melhores fotos connosco! A nossa comunidade aguarda pelas suas partilhas—basta escolher a sua plataforma de eleição para o fazer, em baixo. Tire fotos, identifique-nos, e inclua os nossos hashtags sem receio, Chef Cosori!

www.cosori.site

@cosori_pt



@Cosori Portugal



(1) A EXCLUSÃO DE GARANTIAS IMPLÍCITAS;
(2) A LIMITAÇÃO DA DURAÇÃO DE GARANTIAS IMPLÍCITAS; E/ OU (3) A EXCLUSÃO OU LIMITAÇÃO DE DANOS INCIDENTAIS OU SUBSEQUENTES; TENDO ISTO EM CONTA, ALGUNS DOS TERMOS EXPRESSOS NESTA APÓLICE PODERÃO NÃO SE APLICAR AO SEU CASO EM PARTICULAR. NESTAS JURISDIÇÕES TERÁ APENAS ACESSO ÀS GARANTIAS IMPLÍCITAS EXPRESSAMENTE EXIGIDAS DE ACORDO COM OS TERMOS LEGAIS EM VIGOR. AS LIMITAÇÕES DE GARANTIAS, RESPONSABILIDADE E INDEMNIZAÇÕES SÃO APLICÁVEIS NA MEDIDA MÁXIMA DO POSSÍVEL PERMITIDO POR LEI.

AINDA QUE ESTA GARANTIA LIMITADA LHE CONFIRA DIREITOS LEGAIS ESPECÍFICOS, É POSSÍVEL QUE POSSUA OUTROS DIREITOS NA SUA JURISDIÇÃO. ESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA PERMANECE SUJEITA À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL, TANTO À SUA SITUAÇÃO COMO AO PRODUTO. POR FAVOR, ESTUDE A LEGISLAÇÃO EM VIGOR NA SUA JURISDIÇÃO PARA TER UM PLENO CONHECIMENTO DOS SEUS DIREITOS.

Alterações nesta apólice

Reservamo-nos o direito de alterar os termos e disponibilidade desta garantia limitada, a nosso critério, porém, as alterações não serão implementadas de forma retroativa.

A presente garantia é da autoria de:

Vesync Germany GmbH

Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

PT

Innholdsfortegnelse

Pakkeinnhold	1
Spesifikasjoner	1
Viktige Forholdsregler & Advarsler	2
Bli Kjent med Din Airfryer	7
Før førstegangsbruk	8
Bruk din airfryer	9
Stell og vedlikehold	12
Tilbehør	12
Feilsøking	13
Garantiinformasjon	14
Kundestøtte	16

Pakkeinnhold

- 1 x TurboBlaze™ 6,0-Liter Airfryer
- 1 x Frityrplate
- 1 x Bruksanvisning
- 1 x Oppskriftsbok

Bonusartikler

- 1 x Spydstativ
- 5 x Spyd

Spesifikasjoner

Modell	CAF-DC602-KEUR
Strømforsyning	AC 220V-240V 50/60Hz
Nominell effekt	1,725 W
Kapasitet	6 L (serverer 3–5 personer)
Temperaturrekkevidde	30°-230°C / 90°-450°F
Tidsramme	1 min–24 t
Dimensjoner (inkludert håndtak)	40,0 x 30,0 x 30,1 cm / 15,7 x 11,8 x 11,9 in
Dimensjoner (ikke inkludert håndtak)	34,0 x 30,0 x 30,1 cm / 13,4 x 11,8 x 11,9 in
Vekt	5,2 kg / 11,5 lb
Av-modus strømförbruk	<0,5 W

NO

LES GJENNOM OG SPAR PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

VIKTIGE FORHOLDSREGLER & ADVARSLER

Følg grunnleggende forholdsregler når du bruker luftfrityren din. Les alle instruksjonene.

Viktige forholdsregler

- **Ikke** rør ved de varme overflatene. Bruk håndtaket.
- Vær forsiktig når du vender på kurven etter matlagingen, siden den varme frityrplaten kan falle ut og være en risiko for brannskader.
- Sett frityrplaten godt på plass i kurven, for å redusere sjansen for at den faller ut.
- Ikkeblokker noen av ventilasjonsåpningene. Varm damp slippes ut gjennom åpningene. Hold hender og ansikt borte fra åpningene.
- Bruk **alltid** tenger for å forsiktig ta ut den varme maten.
- ledningen eller støpselet i vann eller andre flytende væsker.
- Nøye tilsyn er nødvendig når kjøkkenutstyr brukes av eller i nærheten av barn. Koble fra strømmen når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La den kjøle seg før du setter på eller tar av deler.
- **Ikke** bruk apparatet hvis ledningen eller støpselet er skadet, eller etter at apparatet har sluttet å fungere som det skal, eller det har blitt skadet på noen som helst måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte serviceverksted for gjennomgang, reparasjon eller etterjustering. Kontakt **Kundestøtte** (se side 16).

Generell sikkerhet

- For å sikre seg mot elektrisk støt, **ikke senk luftfrityren** apparatet,
- **Ikke** bruk luftfrityren hvis den er skadet, ikke fungerer på riktig måte,

eller hvis ledningen eller støpselet er skadet. Kontakt **Kundestøtte** (se side 16).

- Bruk av tilbehør anbefales ikke av Cosori og kan forårsake personskader.
- **Må ikke** brukes utendørs.
- **Ikke** legg luftfrityren eller noen av delene dens ovenpå en varm komfyr, nær gassbrenne eller elektriske plater, eller i en oppvarmet komfyr.
- Vær veldig forsiktig når du tar ut kurven og frityrplaten, eller når du skal fjerne varmt fett.
- Legg **Alltid** frityrplaten på en varmebestandig underlag etter å ha tatt den ut av kurven.
- **Må ikke** rengjøres med skuresvamber av metall. Metallfragmenter kan løsne fra skuresvampen og komme i kontakt med elektriske deler, noe som igjen kan føre til en risiko for elektrisk støt.
- **Ikke** legg noe ovenpå luftfrityren. Ikke oppbevar noe inni luftfrityren.
- Denne luftfrityren kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangler erfaring og kunnskap om

bruken av den, dersom de er under tilsyn eller har blitt instruert i bruken av luftfrityren på en sikker og trygg måte og har god forståelse av de farene den kan utgjøre.

- **Ikke** la barn rengjøre eller utføre vedlikehold på luftfrityren med mindre de er eldre enn 8 år og er under tilsyn.
- Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med luftfrityren.
- Denne luftfrityren er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.
- For å koble fra strømmen, sett alle knappene til "av", trekk deretter støpselet ut av stikkontakten.
- **Ikke** bruk luftfrityren til noe andre formål enn den tiltenkte bruken.
- All annen service bør utføres av en autorisert servicerepresentant, kontakt **Kundestøtte** (se side 16).
- For instruksjoner om rengjøring av tilbehør, se **Stell og Vedlikehold** (side 12).
- **Ikke** ment for kommersiell bruk. **Kun** ment for hjemmebruk.

NO

Mens du frityrsteker

- En luftfrityr bruker **kun** varm luft. **Aldri** fyll kurven med olje eller fett.
- **Aldri** bruk luftfrityren uten at kurven(e) er satt på plass.
- **Ikke** plasser for store matvarer eller metallredskaper i luftfrityren, da de kan føre til brann eller fare for elektrisk støt.
- NO** • **Ikke** overfyll kurven. Hvis man plasserer store mengder mat i kurven, kan de komme i kontakt med varmeelementene og forårsake brann.
- **Ikke** rør tilbehøret (inkludert frityrplaten), i løpet av eller umiddelbart etter frityrsteking.
- **Ikke** plasser papir, papp, ikke-varmebestandig plast, eller lignende materialer i luftfrityren.
- **Aldri** legg bake- eller stekepapir i luftfrityren uten mat ovenpå. Luftsirkulasjon kan få papiret til å løfte seg opp og komme i kontakt med varmelementene.
- Hvis kurven har blitt føret med folie, pass på at det ikke kommer i kontakt med varmeelementene, noe som kan forårsake

overoppheting og brannfare.

- Bruk **alltid** varmebestandige beholdere. Vær ekstremt forsiktig hvis du bruker beholdere som ikke er laget av metall eller glass.
- For å redusere faren for brann, hold luftfrityren din unna brennbart materiale (gardiner, duker, osv.). Brukes på et flatt, stabilt, varmebestandig underlag, vekk fra varmekilder eller væsker.
- Slå umiddelbart av og koble fra luftfrityren hvis du ser mørk røyk komme ut av den. Hvit røyk er normalt, forårsaket av oppvarming av fett- eller matsprut, men mørk røyk betyr at maten brenner eller det er et elektrisk problem. Vent til røyken har forsvunnet helt før du tar ut kurven. Hvis årsaken ikke var brent mat, kontakt **Kundestøtte** (side 16).
- For å slå luftfrityren av, trykk én gang på  Luftfrityren vil pipe, og alle knappene vil slå seg av bortsett fra  -knappen, som vil lyse oransje.
- **Ikke** la luftfrityren din stå

uten tilsyn mens den er i bruk.

Strøm og Ledning

- Slå av luftfrityren før du trekker ut støpselet.
- For å koble fra, ta tak i støpselet og trekk det forsiktig ut av stikkkontakten. Ikke trekk i strømledningen.
- **Ikke** la strømledningen (eller noen skjøteledning) henge over kanten på bordet eller benken, eller komme i kontakt med varme overflater.
- Fjern og kast beskyttelsesdekselet som er montert over støpselet til luftfrityren, for å forhindre kvelningsfare.
- **Aldri** bruk et uttak under benken når du kobler til luftfrityren.
- Plugg alltid støpselet inn i et jordet strømuttak. **Ikke** modifier støpselet på noen måte.
- Luftfrityren din bør kun brukes med **220–240V, 50/60Hz** elektriske anlegg. Må ikke kobles til en annen type stikkontakt. (Figur 2)
- Hold luftfrityren og ledningen dens utenfor rekkevidde av barn under 8 år.

- Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av Arovast eller annet kvalifisert personell for å unngå faren for elektrisk støt eller brannfare. Vennligst ta kontakt med **Kundestøtte** (side 16).

Skjøteledninger

- Lengre skjøteledninger er tilgjengelige, og kan brukes hvis man er forsiktig under bruken. Hvis en lengre skjøteledning blir brukt:
 - Den merkede elektriske graderingen på skjøteledningen bør være minst like høy som den elektriske graderingen på luftfrityren.
 - Ledningen bør ordnes på en slik måte at den ikke ligger over benkeplaten eller bordplaten der den kan trekkes i av barn eller utilsiktet snubles i.
 - Hvis apparatet har et jordet støpsel, bør ledningssettet eller skjøteledningen være en jordet 3-leder-ledning.

ADVARSEL: All annen service bør utføres av en autorisert servicerepresentant.

NO

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



FORSIKTIG:
Varm overflate.



Dette symbolet betyr at produktet ikke må avhendes som husholdningsavfall, og skal leveres inn på et egnet innsamlingssted for resirkulering. Riktig avhending og resirkulering bidrar til å beskytte naturressurser, menneskers helse og miljøet.

For mer informasjon om avhending og resirkulering av dette produktet, kontakt din lokale kommune, renovasjonstjenesten eller butikken der du kjøpte dette produktet.

Dette produktet er RoHS-kompatibelt.

Dette produktet er i samsvar med direktivet 2011/65/EU, Begrensning av Bruken av Visse Farlige Stoffer i Elektrisk og Elektronisk Utstyr, Forskrift 2012 og dets endringer, gjeldende begrensning av bruken av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr.

LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE

Bli kjent med din Airfryer

Din COSORI Airfryer bruker en likestrømsmotor som varmer opp airfryeren raskere, koker raskere og gir presis temperatur- og viftekontroll, slik at maten tilberedes akkurat slik du vil ha den. Med brukervennlige ett-trykks kontroller, en klebefri kurv og en intuitiv, sikker design, er COSORI TurboBlaze™ Airfryer stjernen på kjøkkenet ditt.

Merk:

- **Ikke** prøv å åpne toppen på airfryeren. Dette er ikke et lokk.
- Kurven og frityplate er laget av aluminiumsmetall med et klebefritt beleg.

Airfryer-diagram (Figur 1.1)

- | | | |
|--------------------|--------------------------|-------------------|
| 1. Luftinntak | 5. Utløserknapp for kurv | 8. Varmeelementer |
| 2. Kontrollskjerm | 6. Kurvhåndtak | 9. Strømledning |
| 3. Silikonstoppere | 7. Kurv | 10. Luftuttak |
| 4. Frityplate | | |

NO

Skjermdiagram (Figur 1.1)

Merk: Når du trykker på en knapp for å bruke en funksjon, vil den bli oransje for å vise at den er valgt.

Kontrollpanel

- | | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| A. Øk/Reduser Temperatur | D. Øk/Reduser tid |
| B. Matlagingsfunksjoner | E. Start/Pause |
| C. On/Off | F. Turbo Modes Matlagingsfunksjoner |

Matlagingsfunksjoner (Figur 1.1-G)

Skjerm [Figur 1.2]

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| H. Tilberedningsstatus | J. Viftehastighet (1–5) |
| I. Temperatur | K. Tid |

Skjerm-meldinger [Figur 1.2]

- | | |
|------------------------|------------------|
| L. Koking | N. Klar |
| M. Midlertidig stanset | O. Fjern kurven. |

FØR FØRSTEGANGSBRUK

Oppsett

1. Fjern og kast all emballasje fra airfryeren, inkludert eventuelle midlertidige klistermerker og beskyttelsesdekselet som er montert over støpselet.
2. Plasser airfryeren på en stabil, jevn, varmebestandig overflate. Hold den unna områder som kan bli skadet av damp (som vegger eller skap).

Merk: La det være 13 cm / 5 tommer plass bak og over airfryeren. **[Figur 3]** La det være nok rom foran airfryeren til å fjerne kurven.

3. Vask både kurven og frityrplaten grundig ved å bruke enten en oppvaskmaskin eller en ikke-slipende svamp.
4. Gni innsiden og utsiden av airfryeren med en litt fuktig klut. Tørk med et håndkle.
5. Legg frityrplaten tilbake inni kurven. Vipp frityrplaten for å sette inn den ene siden først, og trykk deretter ned på den andre siden.
6. Sett kurven inn i airfryeren.

Testkjøring

En testkjøring vil hjelpe deg med å bli kjent med airfryeren, sørge for at den fungerer som den skal, og rense den for mulige rester i prosessen.

1. Forsikre deg om at airfryerkurven er tom og koble til airfryeren.
2. Trykk **AIR FRY** (Air Fry). Skjermen vil vise **"195°C"** og **"10 MIN"**.
3. Trykk ► for å begynne. Når den er ferdig, vil airfryeren pipe og skjermen vil vise **«End»** (Ferdig).
4. Trykk på utløserknapp for kurv and fjern kurven. La kurven avkjøles helt i 10–30 minutter.

Merk:

- Vær forsiktig når du snur kurven etter tilberedning, siden den varme frityrplaten kan falle ut og utgjøre en sikkerhetsrisiko.
- **Ikke** skru av kurvhåndtaket fra kurven.

Silikonstoppere

- Frityrplaten inneholder 4 silikonstoppere laget av matsikkert material. Disse stopperne holder platen montert i bunnen av kurven.
- Når du plasserer frityrplaten i kurven, vipp frityrplaten for å sette inn den ene siden først, og trykk deretter ned på den andre siden. **[Figur 4]**

Merk: Å tvinge frityrplaten inn i kurven feil kan forårsake skade.

- Pass på at barn **ikke** leker med silikonstoppene eller svelger dem.

BRUK DIN AIRFRYER

Merk:

- **Ikke** legg noe oppå airfryeren. Dette vil forstyrre luftstrømmen og forårsake dårlige airfryingsresultater. **[Figur 5]**
- En airfryer er ikke en frityrkoker. **Ikke** fyll kurven med olje, stekefett, eller annen væske.
- Når du tar kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp.

Forvarming

Vi anbefaler forvarming før du legger mat inni airfryeren, med mindre airfryeren allerede er varm. Maten vil ikke stekes skikkelig uten forvarming.

1. Trykk  for å slå på skjermen.
2. Trykk **PREHEAT** (Forvarm) . Skjermen vil vise «**205°C**» og «**4 MIN**».
3. Alternativt, trykk  eller  for å endre temperaturen. Tiden vil justeres automatisk.
4. Trykk  for å begynne forvarmingen.
5. Når tiden er gått ut, vil airfryeren pipe og skjermen vil vise «**End**» (Ferdig).

Merk:

- Hvis ingen knapper blir brukt i løpet av 20 minutter, vil airfryeren slette alle innstillinger og slå seg av.
- Forvarming bruker en viftehastighet på 4.
- Ved justering av temperatur, vil tiden automatisk justeres basert på diagrammet nedenfor.

Temperatur	Tid (minutter)
175°-230°C / 345°-450°F	4
115°-170°C / 240°-340°F	3
75°-110°C / 170°-235°F	2

Matlagingsfunksjoner

Å bruke en matlagingsfunksjon er den enkleste måten å arifry på. Matlagingsfunksjoner er programmert med en ideell tid, temperatur og viftehastighet for å tilberede enkelte mattyper, se **Matlagingsdiagram** (side 10).

All matlagingsfunksjoners tid og temperatur kan bli justert.

For å tilpasse en matlagingsfunksjon:

1. Velg funksjonsknappen du vil tilpasse.
2. Trykk  eller  for å endre funksjonens tid og temperatur.
3. For å lagre, trykk og hold på funksjonsknappen i 3 sekunder til du hører et pip.

Merk:

- Trykk og hold  eller  for raskt å øke eller minske tiden eller temperaturen.
- Viftehastighet kan ikke tilpasses.

For å nullstille alle matlagingsfunksjoner:

- Trykk og hold  i 15 sekunder.

Turbo Modes

- Turbo Modes matlagingsfunksjoner (Air Fry, Steke, Grille, Frossen mat) tilbereder mat raskt ved å bruke høyeste viftehastighet (5).
- Vi anbefaler å bruke frityrplaten for alle Turbo Modes-funksjoner for å dra full fordel av 360° luftstrøm under tilberedning.

NO

Airfrying

1. Legg friterplaten inni kurven. Friterplaten lar overflødig olje dryppe ned til bunnen av kurven.
- Merk:** Friterplaten kan ikke brukes til visse oppskrifter, for eksempel muffins og brød.
2. Forvarm airfryeren din (se side 9).
3. Når airfryeren piper og skjermen viser «End», legg mat oppi kurven.
4. Velg en matlagingsfunksjon.

Merk: Matlagingsfunksjoner er programmert med en ideell tid, temperatur og viftehastighet for å tilberede enkelte mattyper. Hvis ingen funksjon blir valgt, vil airfryeren gå tilbake til Air Fry-funksjon.

5. Alternativt, endre temperaturen og tiden ved å trykke  eller . Du kan gjøre dette når som helt i løpet av matlagingen.
6. Trykk  for å begynne med airfrying.
7. Airfryeren vil pipe når den er ferdig. Skjermen vil vise **Figur 6**

• Alternativt, trykk WARM (VARM). Trykk  eller  for å endre tiden (1–60 minutter).
8. Ta kurven ut av airfryeren, vær forsiktig med varm damp. Bruk en tang eller varmesikre redskaper for å fjerne maten fra kurven.
9. La avkjøle før rengjøring.

Matlagingsdiagram

Merk: Resultater kan variere. For oppskrifter og matlagingsinspirasjon, sjekk ut VeSync-appen og Oppskriftsboken.

Funksjon		Standardtemperatur	Standardtid	Temperaturrekkevidde	Tidsramme	Viftehastighet
Turbo Modes	Air Fry	195°C / 385°F	10 min	150°-230°C / 300°-450°F	1–60 min	5
	Steke	220°C / 425°F	12 min	175°-230°C / 350°-450°F	1–60 min	5
	Grille	230°C / 450°F	5 min	220°-230°C / 425°-450°F	1–30 min	5
	Frossen mat	200°C / 390°F	14 min	150°-230°C / 300°-450°F	1–30 min	5
Gjenoppvarme		200°C / 390°F	5 min	150°-220°C / 300°-425°F	1–60 min	4
Bake		165°C / 330°F	20 min	125°-205°C / 260°-400°F	1–60 min	3
Tørke(«DRY»)		55°C / 135°F	6 t	35°-95°C / 100°-200°F	15 min–24 t	1
Heving		30°C / 90°F	1 t	30°-45°C / 90°-110°F	15 min–12 t	1
Forvarme		205°C / 400°F	4 min (automatisk justering)	75°-230°C / 170°-450°F	-	4
Hold varm («WARM»)		75°C / 170°F	30 min	–	1–60 min	2

*Se **Matlagingstips** (side 11) for mer informasjon.

Matlagingstips

Overfylling

- Hvis kurven er overfylt, vil maten bli kokt ujevnt.

Bruk av olje

- Hvis du tilsetter en liten mengde olje til maten din, blir den sprøere. Bruk ikke mer enn 30 ml / 2 amerikanske ss olje.
- Oljespray er utmerket for å påføre små mengder olje jevnt på alle matvarer.

Mattips

- Du kan airfry frossen mat eller varer som kan bakes i ovn.
- Frossen mat-funksjonen er ideell for små eller panerte varer, som for eksempel nuggets, kjøttboller, og pannestekte melboller.
- For å lage kaker, håndpaier eller annen mat med fyll eller røre, plasser maten i en varmesikker beholder før du legger den i kurven.
- Airfrying av mat med mye fett vil føre til at fett samler seg under frityrplaten. For å unngå overflødig røyk under matlaging, hell ut fettdrypp etter matlagingen.
- Væskemarinert mat skaper sprut og overflødig røyk. Tørk disse matvarene før airfrying.
- Referer til **Matlagingsdiagram** for å velge den ideelle matlagingsfunksjonen for din oppskrift (se side 10).

Pommes frites

- Tilsett 8–15 ml / ½–1 amerikansk ss olje for sprøhet.
- Når du lager pommes frites av rå poteter, bløtlegg ukokte pommes frites i vann i 15 minutter for å fjerne stivelse før airfrying. Tørk med et håndkle før tilsetning av olje.
- Kutt ukokte pommes frites mindre for sprøere resultater. Prøv å kutte pommes frites i strimler på 0,6 x 7,6 cm / ¼- ganger 3-tommers.

Merk: For flere tips og oppskrifter, sjekk VeSync-appen og COSORI nettsiden.

Flere funksjoner

Bytte temperaturenheter

- Trykk og hold **TEMP** (TEMPERATUR)  og  i 3 sekunder.
- Temperaturenheten vil endres fra Celsius til Fahrenheit.
- Gjenta for å bytte tilbake til Fahrenheit.

Pause

- Trykk  for å sette matlaging på pause. Airfryeren vil slutte å varmes opp, og  vil blinke inntil du trykker  igjen for å gjenoppta matlaging.
- Denne funksjonen lar deg sette matlagingsprogrammet på pause uten å fjerne kurven fra airfryeren.

Gjenoppta matlaging automatisk

- Hvis du trekker ut kurven, vil airfryeren pause tilberedningen automatisk. Skjermen vil slå seg av som en sikkerhetsfunksjon.
- Når du setter kurven på plass igjen, vil airfryeren automatisk gjenoppta matlaging basert på dine tidligere innstillinger.

Overopphetingsbeskyttelse

- Hvis airfryeren overopphetes, vil den automatisk slå seg av som en sikkerhetsfunksjon.
- La airfryeren avkjøles helt før bruk igjen.

NO

AUTOMATISK AVSTENGNING

Hvis følgende modus forblir inaktiv i den tilsvarende varigheten, vil apparatet gå inn i "av"-modusen. (mins)		
Enhet på	Alle matlagingsfunksjoner er ferdige	Forvarming eller Pause
20	20	20

STELL OG VEDLIKEHOLD

NO

Merk:

- **Alltid** rengjør airfryer-kurven og frityrplaten etter hvert bruk.
 - Å kle kurven med folie (unntatt frityrplaten) kan gjøre opprydding enklere.
1. Slå av og koble fra airfryeren. La den avkjøles helt før rengjøring. Trekk ut kurven for raskere avkjøling.
 2. Tørk utsiden av airfryeren med en fuktig klut om nødvendig.
 3. Kurven og frityrplaten tåler vask i oppvaskmaskin. Du kan også vaske kurven og frityrplaten med varmt såpevann og en ikke-slipende svamp. Bløtlegg om nødvendig.

Merk: Kurven og frityrplaten har ikke-klebrig belegg. Unngå bruk av metallredskaper og skurende rengjøringsmidler.

4. For gjenstridig fett:
 - a. I en liten bolle blander du 30 g / 2 amerikanske ss bakepulver og 15 ml / 1 amerikansk ss vann for å danne en smørbar pasta.
 - b. Bruk en svamp for å spre pastaen på kurven og frityrplaten og skrubbe. La kurven og frityrplaten sitte i 15 minutter før du skyller.
 - c. Vask kurven med såpe og vann før bruk.
5. Rengjør innsiden av airfryeren med en litt fuktig, ikke-slipende svamp eller klut. **Ikke** senk i vann. Om nødvendig, rengjør varmespiralen for å fjerne matrester. [Figur 7]
6. Tørk før bruk.

Merk: Forsikre deg om at varmespiralen er helt tørr før du slår på airfryeren.

TILBEHØR

Ekstra tilbehør og erstatningstilbehør er tilgjengelig for airfryeren. For mer informasjon, kontakt **Kundestøtte** (se side 16).

FEILSØKING

Problem	Mulig løsning
Airfryeren vil ikke slå seg på.	Pass på at airfryeren er koblet til.
	Skyv kurven godt inn i airfryeren.
Maten er ikke helt ferdig tilberedt.	Legg mindre partier med matvarer i kurven. Hvis kurven er overfylt, vil maten bli for dårlig.
	Øk tilberedningstemperaturen eller tiden.
Maten er ikke sprø etter airfrying.	Spraying eller børsting av en liten mengde olje kan øke sprøheten (se Matlagingstips , side 11).
Pommes frites er ikke tilberedt skikkelig.	Se Pommes frites , side 11.
Kurven vil ikke gli sikkert inn i airfryeren.	Pass på at kurven ikke er overfylt med mat.
Hvit røyk eller damp kommer ut av airfryeren.	Airfryeren kan produsere noe hvit røyk eller damp når du bruker den for første gang eller under matlaging. Dette er normalt.
	Sørg for at kurven og innsiden av airfryeren er ordentlig rengjort og ikke er fettete.
	Tilberedning av fet mat vil føre til at olje samler seg under frityrplaten. Denne oljen vil produsere hvit røyk, og kurven kan være varmere enn vanlig. Dette er normalt og bør ikke påvirke matlagingen. Håndter kurven med varsomhet.
Mørk røyk kommer ut fra airfryeren.	Koble umiddelbart fra airfryeren. Mørk røyk betyr at maten brenner eller at det er et kretsproblem. Vent til røyken forsvinner før du trekker ut kurven. Hvis årsaken ikke var brent mat, kontakt Kundestøtte (se side 16).
Airfryeren har en plastlukkt.	Enhver airfryer kan ha en plastlukkt fra produksjonsprosessen. Dette er normalt. Følg instruksjonene for en Testkjøring (side 8) for å bli kvitt plastlukten. Hvis plastlukten vedvarer, kontakt Kundestøtte (se side 16).
Skjermen viser feilkode «E01/E21»	Det er en åpen krets i temperaturmonitoren. Kontakt Kundestøtte (se side 16).
Skjermen viser feilkode «E02/E22»	Det er kortslutning i temperaturmonitoren. Kontakt Kundestøtte (se side 16).
Skjermen viser feilkode «E12»	Det er en feil på DC-motoren. Kontakt Kundestøtte (se side 16).

Hvis problemet ditt ikke er oppført, vennligst kontakt **Kundestøtte** (se side 16).

NO

GARANTIINFORMASJON

Produktnavn	TurboBlaze™ 6,0-Liter Airfryer
Modell	CAF-DC602-KEUR
For din egen referanse anbefaler vi på det sterkeste at du registrerer bestillings-ID og kjøpsdato.	
Kjøpsdato	
Bestillings-ID	

Cosori Begrenset Produktgaranti To (2) års* begrenset forbrukerproduktgaranti

Vesync Germany GmbH («Vesync») garanterer at produktet skal være fritt for defekter i materiale og utførelse i en periode på 2 år fra kjøpsdatoen («Begrenset garantiperiode»), forutsatt at produktet ble brukt i samsvar med bruks- og vedlikeholdsinstruksjonene (f.eks. det tiltenkte miljøet og under normale omstendigheter).

***Denne garantien begrenser ikke dine rettigheter som kan være pålagt eller gitt av gjeldende nasjonale eller regionale forbrukerbeskyttelseslover i din region, i hvilke tilfeller den begrensede garantiperioden forlenges i henhold til gjeldende krav.**

Dine Begrensede Garantifordeler

I løpet av den begrensede garantiperioden og underlagt denne begrensede garantiregelen, vil Vesync, etter eget skjønn, enten (i) refundere kjøpesummen hvis kjøpet ble gjort direkte fra COSORI-butikken på nett, (ii) reparere eventuelle mangler i materiale eller utførelse, (iii) erstatte produktet med et annet produkt av lik eller større verdi, eller (iv) gi butikk-kreditt tilsvarende kjøpesummen.

Hvem blir dekt?

Denne begrensede garantien strekker seg kun til den opprinnelige forbrukerkjøperen av produktet og kan ikke overføres til noen etterfølgende eier av produktet, uavhengig av om produktet overførte eierskapet i løpet av den angitte perioden for den begrensede garantien. Den opprinnelige forbrukerkjøperen må gi bekreftelse av defekten eller feilfunksjonen og bevis på kjøpsdatoen for å kreve fordelene med begrenset garanti.

Vær oppmerksom på uautoriserte forhandlere eller selgere

Denne begrensede garantien omfatter ikke produkter kjøpt fra uautoriserte forhandlere eller selgere. Vesyncs begrensede garanti strekker

seg kun til produkter kjøpt fra autoriserte forhandlere eller selgere som er underlagt Vesyncs kvalitetskontroller og har godtatt å følge kvalitetskontrollene. Vær oppmerksom på at produkter kjøpt fra et uautorisert nettsted eller en uautorisert forhandler kan være forfalskede, brukte, defekte eller kanskje ikke designet for bruk i ditt land. Du kan sikre deg selv og dine produkter ved å sørge for at du kun kjøper fra Vesync eller deres autoriserte forhandlere.

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

Hva blir ikke dekt?

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

Gjør krav på din begrensede garantitjeneste i 5 enkle trinn:

1. Sørg for at produktet ditt er innenfor den angitte begrensede garantiperioden.
2. Sørg for at du har en kopi av fakturaen og bestillings-ID eller kjøpsbevis.
3. Sørg for at du har produktet ditt, IKKE kast produktet før du kontakter oss.

4. Kontakt vårt Kundestøtteteam
5. Når vårt Kundestøtteteam har godkjent forespørselen din, vennligst returner produktet med en kopi av fakturaen og bestillings-ID.

Eneste og Eksklusive Rettsmiddel

DEN FOREGÅENDE BEGRENSEDE GARANTIEN UTGJØR VESYNC CORPORATIONS' EKSKLUSIVE ANSVAR, OG DITT ENESTE OG EKSKLUSIVE MIDDEL FOR EVENTUELLE BRUDD PÅ ENHVER GARANTI ELLER ANNEN AVVIKELSE AV PRODUKTET SOM DEKKES AV DENNE ERKLÆRINGEN OM DET GARANTIBEGRENSEDE PRODUKTET. DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN ER EKSKLUSIV OG I STEDET FOR ALLE ANDRE GARANTIER. INGEN ANSATTE I Vesync CORPORATION ELLER NOEN ANDRE PARTER ER AUTORISERT TIL Å GI NOEN GARANTI I TILLEGG TIL DEN BEGRENSEDE GARANTIEN I DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRINGEN.

Ansvarsfraskrivelse for begrensede garantier

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

Ansvarsbegrensninger

I FULLSTENDIG UTSTREKNING AV GJELDENDE LOV, UNDER INGEN OMSTENDIGHET VIL Vesync CORPORATION, DETS TILKNYTTETE SELSKAPER ELLER DERES LISENSGIVERE, TJENESTELEVERANDØRER, ANSATTE, AGENTER, OFFISERER ELLER DIREKTØRER VÆRE ANSVARLIGE FOR:

- (a) SKADER AV NOE SLAG SOM OPPSTÅR AV ELLER I FORBINDELSE MED PRODUKTER KJØPT FRA Vesync CORPORATION OVER KJØPSPRISEN BETALT AV KJØPER FOR SLIKE PRODUKTER, ELLER
- (b) INDIREKTE, SPEIELLE, TILFELDIGE, FØLGESKADER ELLER STRAFFENDE SKADER SELV OM Vesync CORPORATION ELLER EN AV LEVERANDØRENE HAR BLITT INFORMERT OM MULIGHETEN ELLER SYNLIGHETEN FOR SLIKE SKADER, OG UANSETT OM DET ER FORÅRSAKET AV ORGANISERING (INKLUDERT UAKTIVITET), KONTRAKTSBRUDD ELLER ANNET. VÅRT ANSVAR SKAL UNDER INGEN OMSTENDIGHETER OVERSTEDE DET FAKTISKE BELØPET DU

BETALTE FOR DET DEFEKTIVE PRODUKTET, OG VI SKAL UNDER INGEN OMSTENDIGHETER VÆRE ANSVARLIGE FOR NOEN FØLGE-, TILFELDIGE, SPEIELLE ELLER PUNITIVE SKADER ELLER PÅ HELE SKADER ELLER TAP, ENTEN DIREKTE ELLER INDIREKTE.

UNNTATT SOM DEKKES AV DENNE BEGRENSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRINGEN, ER Vesync CORPORATION IKKE ANSVARLIG FOR KOSTNADER KNYTTET TIL ERSTATNING ELLER REPARASJON AV PRODUKTER KJØPT HOS DEM, INKLUDERT, MEN IKKE BEGRENSET TIL ARBEIDS-, INSTALLASJON- ELLER ANDRE KOSTNADER SOM BRUKER PÅHOLDES, OG SPEIELT EVENTUELLE KOSTNADER KNYTTET TIL FJERNING ELLER ERSTATNING AV PRODUKTET.

Andre rettigheter du kan ha

NOEN JURISDIKSJONER TILLATER IKKE:

- (1) UTELUKKELSE AV UNDERFORSTÅTTE GARANTIER; (2) BEGRENSNING PÅ VARIGHETEN AV UNDERFORSTÅTTE GARANTIER; OG/ELLER
- (3) UTELUKKELSE ELLER BEGRENSNING AV TILFELDIGE SKADER ELLER FØLGESKADER; SÅ ANSVARSFRASKRIVELSENE I DENNE RETNINGSLINJEN GJELDER KANSJE IKKE FOR DEG. I DISSE JURISDIKSJONENE HAR DU BARE DE UNDERFORSTÅTTE GARANTIER SOM ER UTTRYKKELIG PÅKREVD I OVERENSSTEMMELSE MED GJELDENDE LOV. BEGRENSNINGENE AV GARANTIER, ANSVAR OG RETTSMIDLER GJELDER I DET MAKSIMALE OMRÅDET LOVEN TILLATER.

SELV OM DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN GIR DEG SPESIFIKKE JURIDISKE RETTIGHETER, KAN DU HA ANDRE RETTIGHETER I DIN JURISDIKSJON. DENNE ERKLÆRINGEN OM BEGRENSET GARANTI ER UNDERLAGT GJELDENDE LOVVERK SOM GJELDER FOR DEG OG PRODUKTET. VENNLIGST GJENNOMGÅ LOVENE I DIN JURISDIKSJON FOR Å FORSTÅ DINE RETTIGHETER FULLSTENDIG.

Endringer av denne retningslinjen

Vi kan endre vilkårene og tilgjengeligheten til denne begrensede garantien etter eget skjønn, men eventuelle endringer vil ikke ha tilbakevirkende kraft.

Denne garantien er laget av:

Vesync Germany GmbH

Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

NO

KUNDESTØTTE

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

Vesync Germany GmbH

Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Tyskland

E-post: Post@cosori.no

Åpningstider kundesenter

Mandag - fredag kl 08:00 - 17:00

*Vennligst ha bestillingsfakturaen og bestillings-ID klar før du kontakter Kundestøtten

NO

VIS OSS HVA DU LAGER

Vi håper dette har vært til hjelp for deg.
Vi gleder oss til å se de vakre resultatene dine, og vi tror du vil dele dine glambilder! Fellesskapet vårt venter på opplastingene dine – bare velg din plattform nedenfor.
Snap, tag og hashtag unna, Cosori-kokk!

@Cosorinorge



@CosoriScandi



Innehållsförteckning

Paketets innehåll	1
Specifikationer	1
Viktiga säkerhetsåtgärder och varningar	2
Lär känna luftfritösen	7
Före första användningen	8
Använda luftfritösen	9
Skötsel och underhåll	12
Tillbehör	12
Felsökning	13
Garantiinformation	14
Kundtjänst	16

Paketets innehåll

- 1 TurboBlaze™ 6-liters luftfritös
- 1 bottenplatta
- 1 bruksanvisning
- 1 receptbok

Bonusartiklar

- 1 x Grillgaller
- 5 x Grillspett

Specifikationer

Modell	CAF-DC602-KEUR
Strömförsörjning	220-240 V AC, 50/60 Hz
Nominell effekt	1 725 W
Kapacitet	6 l (3-5 portioner)
Temperaturområde	30-230 °C
Tidsintervall	1 min. – 24 tim.
Mått (inklusive handtag)	40,0 x 30,0 x 30,1 cm
Mått (exklusive handtag)	34,0 x 30,0 x 30,1 cm
Vikt	5,2 kg / 11,5 lb
Avstängt läge strömförbrukning	<0,5W

SV

LÄS OCH SPARA DESSA ANVISNINGAR

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER OCH VARNINGAR

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

Viktiga säkerhetspunkter

- Vidrör **inte** heta ytor. Använd handtaget.
- Var försiktig när du vänder på korgen efter tillagning, eftersom den varma bottenplattan kan falla ut och orsaka en säkerhetsrisk.
- Sätt fast bottenplattan i korgen för att minska risken för att den faller ut.
- Blockera **inga** ventilationsöppningar. Varm ånga släpps ut genom öppningarna. Håll händer och ansikte borta från öppningar.
- Ta **alltid** ut varm mat med tång.
- Noggrann övervakning krävs när barn finns i närheten av eller använder hushållsapparater. Dra ut kontakten när den inte används och före rengöring. Låt delarna svalna innan du sätter dit eller tar bort dem.
- Använd **inte** hushållsapparater med skadad nätkabel eller nätkontakt, efter funktionsfel eller om de på något sätt har skadats. Lämna in apparaten på närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller justering. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 16).

Allmän säkerhetsinformation

- Förhindra elektriska stötar genom att **inte sänka ned luftfritösens** nätkabel, kontakt eller hölje i vatten eller andra vätskor.
- Använd **inte** luftfritösen om den är skadad, inte fungerar normalt eller om nätkabeln är skadad. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 16).

- Användning av tillbehör rekommenderas inte av Cosori och kan orsaka skador.
- Använd **inte** utomhus.
- Placera **inte** luftfritösen eller någon av dess delar på spisen, nära gas- eller elektriska brännare eller i en uppvärmd ugn.
- Var mycket försiktig när du tar ut korgen och bottenplattan eller tömmer ut varmt fett.
- Placera **alltid** bottenplattan eller den inre korgen på en värmebeständig yta när du har tagit ut den ur korgen.
- Rengör **inte** med skursvampar av metall. Metallfragment kan lossna och vidröra elektriska delar, vilket skapar risk för elektriska stötar.
- Placera **inte** något på luftfritösen. Förvara **inte** något i luftfritösen.
- Barn 8 år eller äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap får använda den här luftfritösen om de övervakas eller har fått anvisningar om att använda luftfritösen på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Tillåt **inte** att barn rengör eller utför underhåll på luftfritösen om de inte är äldre än 8 år och övervakade.
- Barn måste övervakas för att säkerställa att de **inte** leker med luftfritösen.
- Den här luftfritösen är inte avsedd att användas med extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Koppla från genom att vrida strömbrytaren till Off och sedan dra ut nätkabeln ur vägguttaget.
- Använd **inte** luftfritösen till något annat än dess avsedda användning.
- All service måste utföras av auktoriserad servicepersonal. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 16).
- Anvisningar om att rengöra tillbehör finns i **Skötsel och underhåll** (sidan 12).
- Inte för kommersiellt bruk. **Endast** för hushållsbruk.

Under luftfritering

- Luftfritöser använder **endast** varmluft. Fyll **aldrig** korgen med olja eller fett.
- Använd **aldrig** luftfritösen utan att sätta i korgen/korgarna.
- Lägg **inte** överdimensionerade livsmedel eller metallredskap i luftfritösen eftersom de kan orsaka brand eller risk för elektriska stötar.
- Lägg **inte** för mycket i korgen. Stora mängder livsmedel kan vidröra värmeslingorna och orsaka brandrisk.
- Rör **inte** tillbehören (inklusive bottenplattan) under eller omedelbart efter luftfritering.
- Placera **inte** papper, kartong, icke värmebeständig plast eller liknande material i luftfritösen.
- Lägg **aldrig** bakplåtspapper i fritösen utan mat ovanpå. Luftcirkulationen kan få papper att lyfta och vidröra värmeslingorna.
- Om du täcker korgen med folie måste du säkerställa att den inte kommer i kontakt med

värmeelementen, vilket kan orsaka överhettning och brandrisk.

- Använd **alltid** värmesäkra behållare. Var mycket försiktig om du använder behållare som inte är av metall eller glas.
- Minska brandrisken genom att placera luftfritösen på avstånd från brandfarliga material (gardiner, bordsdukar, osv.). Använd på en plan, stabil och värmebeständig yta på avstånd från värmekällor eller vätskor.
- Stäng omedelbart av och koppla från luftfritösen om du ser att mörk rök kommer ut. Vit rök är normalt och orsakas av upphettning av fett eller matstänk, medan mörk rök innebär att maten brinner eller att det finns ett elektriskt problem. Vänta tills röken försvinner innan du drar ut korgen. Kontakta **kundtjänst** om orsaken inte var bränd mat (sidan 16).
- Stäng av fritösen genom att trycka en gång på . Luftfritösen piper och alla knappar släcks utom , som lyser orange.
- Lämna **inte** luftfritösen utan uppsikt när den används.

Ström och nätkabel

- Stäng av luftfritösen innan du tar ut kontakten ur nätuttaget.
- Koppla från apparaten genom att fatta tag i kontakten och dra ut den ur uttaget. Dra **aldrig** i kabeln.
- **Undvik** att nätkabeln (eller förlängningskabeln) hänger över kanten på bordet eller bänken eller vidrör varma ytor.
- Förhindra kvävningsrisk genom att ta bort och kassera skyddet som sitter över luftfritösens nätuttag.
- Använd **aldrig** nätuttag under bänken när du kopplar in luftfritösen.
- Anslut alltid till ett jordat eluttag. Modifiera **inte** stickkontakten på något sätt.
- Luftfritösen får **endast** användas i elnät med **220–240 V** och **50/60 Hz**. Anslut inte till andra typer av uttag. (figur 2)
- Förvara luftfritösen och dess kabel utom räckhåll för barn under 8 år.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av Arovast eller andra behöriga personer för att undvika elektrisk fara

eller brandrisk. Kontakta **kundtjänst** (sidan 16).

Förlängningskablar

- Det finns längre förlängningskablar som går att använda med försiktighet. Om du använder en längre förlängningskabel:
 - Nätkabelns eller förlängningskabelns elektriska klassificeringsmarkering måste vara minst lika hög som luftfritösens elektriska klassificering.
 - Kabeln måste placeras så att den inte hänger över en bänk- eller bordsskiva där småbarn kan dra i den eller snubbla över den av misstag.
 - Om apparaten är jordad måste nätkabeln eller förlängningskabeln vara en jordad kabel med tre ledningar.

VARNING! Övrig service måste utföras av auktoriserad servicepersonal.

WARNING! Föremål märkta med följande symbol kan nå höga temperaturer och måste hanteras försiktigt.



FÖRSIKTIGT!
Mycket varm yta.



Den här symbolen betyder att produkten inte får kasseras som hushållsavfall utan måste lämnas till en lämplig återvinningsanläggning. Korrekt kassering och återvinning hjälper till att skydda naturresurser, människors hälsa och miljön.

Kontakta kommunen, avfallshanteringstjänsten eller butiken där du köpte produkten för mer information om kassering och återvinning av produkten.

Den här produkten är RoHS-kompatibel.

Den här produkten överensstämmer med direktivet 2011/65/EU, förordningen 2012 om begränsning av användning av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning samt dess ändringar, om begränsning av användning av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning.

**SPARA DESSA
ANVISNINGAR**

LÄR KÄNNA LUFTFRITÖSEN

Din COSORI luftfritös har en likströmsmotor som snabbare värmer upp den, tillagar fortare och möjliggör exakt temperatur- och fläktstyrning så att maten tillagas exakt så som du vill ha den. Användarvänliga knappar med ett tryck, ej vidhäftande korg och intuitiv säker design gör COSORI TurboBlaze™ luftfritös till stjärnan i ditt kök.

Obs!

- Öppna **inte** luftfritösens översida. Det är inte ett lock.
- Korgen och bottenplattan är tillverkade i aluminium och har ej vidhäftande beläggning.

Luftfritös (figur 1.1)

- | | | |
|------------------|-----------------------------|-----------------|
| 1. Luftintag | 5. Korgens upplåsningsknapp | 8. Värmeelement |
| 2. Kontrollskärm | 6. Korghandtag | 9. Nätkabel |
| 3. Silikoninlägg | 7. Korg | 10. Luftutsläpp |
| 4. Bottenplatta | | |

Display (figur 1.1)

Obs! När du trycker på en knapp för att använda en funktion blir den orange för att visa att den är aktiv.

Kontrollpanel

- | | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| A. Höj/sänk temperaturen | D. Öka/minska tiden |
| B. Matlagningsfunktioner | E. Starta/pausa |
| C. På/av | F. Turbo Modes matlagningsfunktioner |

Matlagningsfunktioner (figur 1.1-G)

Display (figur 1.2)

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| H. Tillagningsstatus | J. Fläkthastighet (1-5) |
| I. Temperatur | K. Tid |

Displaymeddelanden (figur 1.2)

- | | |
|-------------|-----------------|
| L. Tillagar | N. Klar |
| M. Pausad | O. Ta ut korgen |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Installation

1. Ta bort all förpackning från luftfritösen, inklusive eventuella tillfälliga klistermärken och skyddet som sitter på nätkontakten.
2. Placera luftfritösen på en stabil, jämn, värmebeständig yta. Placera den inte nära områden som kan skadas av ånga (såsom väggar eller skåp).

Obs! Lämna 13 cm utrymme bakom och över luftfritösen. **[Figur 3]** Lämna tillräckligt utrymme framför luftfritösen för att ta ut korgen.

3. Diska korgen och bottenplattan noggrant antingen i diskmaskin eller med en icke-repande svamp.
4. Torka av luftfritösens insida och utsida med en lätt fuktad trasa. Torka med handduk.
5. Lägg tillbaka bottenplattan i korgen. Luta bottenplattan för att sätta in en sida först och tryck sedan ned den andra sidan.
6. Sätt in korgen i luftfritösen.

Testkörning

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

1. Kontrollera att luftfritösens korg är tom och koppla in luftfritösen.
2. Tryck på **AIR FRY** (Air Fry). Displayen visar **195 °C** och **10 MIN**.
3. Tryck på ►|| för att starta. Luftfritösen piper när den är klar och displayen visar **End (Klar)**.
4. Tryck på korgens upplåsningsknapp och ta ut korgen. Låt korgen svalna helt i 10–30 minuter.

Obs!

- Var försiktig när du vänder på korgen efter tillagning, eftersom den varma bottenplattan kan falla ut och skapa en säkerhetsrisk.
- Skruva **inte** av korgens handtag.

Silikoninlägg

- Bottenplattan har fyra livsmedelssäkra silikoninlägg. Dessa inlägg passar in plattan mot korgen botten.
- Lägg i bottenplattan i korgen genom att luta bottenplattan för att sätta in en sida först och tryck sedan ned den andra sidan. **[Figur 4]**

Obs! Om du tvingar in bottenplattan i korgen på fel sätt kan skada uppstå.

- Låt **inte** barn leka med silikoninläggen eller svälja dem.

ANVÄNDA LUFTFRITÖSEN

Obs!

- Placera **inte** något på luftfritösen. Det stör luftflödet och orsakar dålig luftfritering. **(Figur 5)**
- Luftfritösen är inte en fritös. Fyll **inte** korgen med olja, stekfett eller annan vätska.
- Var uppmärksam på varm ånga när du tar ut korgen ur luftfritösen.

Förvärmning

Vi rekommenderar att förvärma innan du lägger maten i luftfritösen, om den inte redan är varm. Maten tillagas inte ordentligt utan förvärmning.

1. Tryck på  för att stänga av displayen.
2. Tryck på **PREHEAT** (Förvärm). Displayen visar **205 °C** och **4 MIN.**
3. Det är valfritt att trycka på knapparna  eller  för att ändra temperaturen. Tiden justeras automatiskt.
4. Tryck på  för att börja förvärma.
5. När tiden är slut piper luftfritösen och displayen visar **End (Klar)**.

Obs!

- Om inga knappar trycks in under 20 minuter rensar luftfritösen alla inställningar och stänger av.
- Förvärmning använder fläkthastighet 4.
- När du ändra temperaturen ändras tiden automatiskt enligt tabellen nedan.

Temperatur	Tid (minuter)
175–230 °C	4
115–170 °C	3
75–110 °C	2

Matlagningsfunktioner

Det enklaste sättet att luftfritera är att använda en matlagningsfunktion. Matlagningsfunktioner är förprogrammerade med en perfekt tid och temperatur för tillagning av vissa maträtter. Se **Matlagningstabell** (sidan 10).

Det går att ändra tid och temperatur för alla matlagningsfunktioner.

Anpassa en matlagningsfunktion:

1. Välj knappen för funktionen som du vill anpassa.
2. Tryck på  eller  för att ändra funktionen tid och temperatur.
3. Spara genom att tryck och hålla med funktionens knapp i tre sekunder tills du hör ett pip.

Obs!

- Tryck och håll ned  eller  för att öka eller minska temperaturen/tiden snabbt.
- Det går inte att anpassa fläkthastigheten.

Så här återställer du alla matlagningsfunktioner:

- Tryck och håll ned  i 15 sekunder.

Turbo Modes

- Matlagningsfunktionerna Turbo Modes (Air Fry, Stek, Grilla, Fryst) tillagar snabbt med den högsta fläkthastigheten (5).
- Vi rekommenderar att använda bottenplattan för alla Turbo Modes-funktioner för att dra nytta av 360-graders luftflöde under tillagning.

Luftfritering

- 1. Lägg bottenplattan i korgen. Crisper-plattan låter överflödiga olja droppa ner till botten av korgen.

Obs! Bottenplattan får inte användas till vissa recept, såsom muffins och bröd.

- 2. Förvärm luftfritösen (se sidan 9).
- 3. Lägg livsmedel i korgen när displayen visar End (Klar).
- 4. Välj en matlagningsfunktion.

Obs! Matlagningsfunktioner är förprogrammerade med en perfekt tid, temperatur och fläkthastighet för tillagning av vissa maträtter. Luftfritösen använder funktionen Air Fry (Air Fry) om ingen annan funktion väljs.

- 5. Det är valfritt att ställa in temperatur och tid genom att trycka på  eller . De här går att göra när som helst under matlagningen.
- 6. Tryck på  för att börja luftfritera.
- 7. Luftfritösen piper när den är klar. Displayen visar **(figur 6)**
 - Det är valfritt att trycka på WARM (Varm). Tryck på  eller  för att ändra tiden (1–60 minuter).
- 8. Ta ut korgen ur luftfritösen och var uppmärksam på varm ånga. Använd en tång eller värmesäkra redskap för att ta ut maten ur korgen.
- 9. Låt svalna innan rengöring.

Matlagningstabell

Obs! Resultaten kan variera. Receptsamling och matlagningsinspiration finns i appen VeSync och Receptsamling.

Funktion		Standard-temperatur	Standardtid	Temperaturområde	Tidsintervall	Fläkthastighet
Turbo Modes	Air Fry	195 °C	10 min.	150–230 °C	1–60 min	5
	Stek	220 °C/425 °F	12 min.	175–230 °C	1–60 min	5
	Grilla	230 °C/450 °F	5 min.	220–230 °C	1–30 min	5
	Fryst	200 °C	14 min.	150–230 °C	1–30 min	5
Värm upp		200 °C	5 min.	150–220 °C	1–60 min	4
Ugnsbaka		165 °C	20 min.	125–205 °C	1–60 min	3
Torka (DRY)		55 °C	6 tim.	35–95 °C	15 min–24 tim.	1
Jästing		30 °C	1 tim.	30–45 °C	15 min–12 tim.	1
Förvärm		205 °C	4 min. (autojustering)	75–230 °C	-	4
Varmhållning (WARM)		75 °C	30 min.	–	1–60 min	2

*Se **Matlagningstips** (sidan 10) för mer information.

Matlagningstips

Överfyllning

- Om korgen är överfylld tillagas maten ojämnt.

Använda olja

- Om du lägger till en liten mängd olja till maten blir den krispigare. Använd inte mer än 30 ml olja.
- Små mängder olja kan appliceras jämnt på alla livsmedel med hjälp av oljesprayer.

Matråd

- Alla frysta måltider eller produkter som går att baka i ugn är lämpliga för luftfritering.
- Funktionen Frozen är bra för små panerade bitar, såsom kycklingbitar, köttbullar och degknyten.
- Innan du lägger maten i korgen måste du lägga pajer eller andra maträtter som har smet eller fyllning i en värmesäker behållare.
- Produkter med hög fetthalt som luftfriteras gör att fett rinner till korgens botten. Håll bort fettdropp under tillagningen för att minska rökutvecklingen.
- Livsmedel i flytande marinering utvecklar rök och orsakar stänk. Torka av sådana livsmedel innan du luftfriterar dem.
- Se **Matlagningstabell** för att välja rätt tillagningsfunktion för receptet (se sidan 10).

Pommes frites

- Tillsätt 8–15 ml olja för krispighet.
- Blötlägg pommes frites gjord av rå potatis i vatten i 15 minuter för att ta bort stärkelsen före luftfritering. Torka av med en handduk innan du tillsätter olja.
- Skär råa pommes frites till mindre bitar för krispigare resultat. Skär dem till bitar i storleken 0,5 x 8 cm.

Obs! Fler tips och recept finns i appen VeSync och på COSORIS webbplats.

Fler funktioner

Byta temperaturenhet

- Tryck och håll ned **TEMP**  och  i tre sekunder.
- Temperaturenheten ändras från Celsius till Fahrenheit.
- Upprepa för att ändra tillbaka till Fahrenheit.

Pausa

- Tryck på  för att pausa tillagningen. Luftfritösen slutar värmas upp och  blinkar tills du trycker på  igen för att återuppta tillagningen.
- Den här funktionen gör det möjligt att pausa tillagningsprogrammet utan att ta ut korgen ur fritösen.

Återuppta matlagning automatiskt

- Luftfritösen slutar tillaga automatiskt när du tar ut korgen. Som en säkerhetsfunktion stängs displayen av.
- Fritösen börjar automatiskt laga mat igen med dina befintliga inställningar när du sätter tillbaka korgen.

Överhettningsskydd

- Som en säkerhetsåtgärd stängs fritösen av automatiskt om den överhettas.
- Innan du använder luftfritösen en gång till, låt den svalna helt.

AUTOMATISK AVSTÄNGNING

Om följande läge förblir inaktivt under motsvarande tid, går enheten in i "av"-läget. (mins)		
Enhet på	Alla matlagningsfunktioner avslutade	Förvärmning eller Paus
20	20	20

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

SV

Obs!

- **Rengör alltid** luftfritösens korg och bottenplattan efter varje användning.
 - Det är enklare att rengöra korgen om du lägger in aluminiumfolie vid tillagning (inte över bottenplattan).
1. Koppla ur och stäng av luftfritösen. Låt den svalna helt före rengöring. Ta ut korgen för att påskynda avkylningen.
 2. Rengör vid behov luftfritösens utsida med en fuktig trasa.
 3. Både bottenplattan och korgen tål maskindisk. Det går även att rengöra dem med en icke-repande svamp och varmt tvålatten. Blötlägg vid behov.

Obs! Korgen och bottenplattan har ej vidhäftande beläggning. Undvik att använda metallredskap och slipande rengöringsmedel.

4. För svårt fett:
 - a. Bland 30 g bakpulver med 15 ml vatten till en bredbar pasta i en liten skål.
 - b. Sprid pastan i korgen med en svamp och skrubba. Låt den verka i 15 minuter innan du sköljer.
 - c. Rengör korgen med diskmedel och vatten före användning.
5. Rengör luftfritösens insida med en lätt fuktig, icke-repande svamp eller trasa. **Sänk inte** ned den i vatten. Rengör vid behov värmeslingan för att ta bort matrester. **[Figur 7]**
6. Torka före användning.

Obs! Kontrollera att värmeslingan är helt torr innan du slår på luftfritösen.

TILLBEHÖR

Det finns ytterligare tillbehör och utbytesdelar till luftfritösen. För mer information, kontakta **Kundtjänst** (se sidan 16).

FELSÖKNING

Problem	Möjlig lösning
Luftfritösen startar inte.	Kontrollera att luftfritösen är påslagen.
	Sätt in korgen ordentligt i luftfritösen.
Maten är inte färdiglagad.	Lägg mindre mängd livsmedel i korgen. Maten blir dålig om korgen är överfylld.
	Høj tillagningstiden eller temperaturen.
Maten är inte krispig efter luftfritering.	Att spraya eller pensla på en liten mängd olja kan öka krispigheten (se Matlagningstips , sidan 11).
Pommes frites tillagas inte rätt.	Se Pommes frites , sidan 11.
Korgen glider inte enkelt in i luftfritösen.	Kontrollera att korgen inte är överfylld med mat.
Fritösen avger vit rök eller ånga.	När du använder luftfritösen för första gången kan den avge vit rök eller ånga. Det är normalt.
	Kontrollera att luftfritösens insida och korg är noggrant rengjorda och fria från fett.
	När du tillagar feta livsmedel samlas olja under bottenplattan. Det här fettet avger vit rök och korgen kan bli varmare än vanligt. Det är normalt och påverkar inte tillagningen. Hantera korgen försiktigt.
Fritösen avger ett mörkt rökmoln.	Ta omedelbart luftfritösens elkontakt. Mörk rök betyder att maten brinner eller att det finns ett elektriskt problem. Vänta tills röken försvinner innan du drar ut korgen. Om orsaken inte var vidbränd mat, kontakta Kundtjänst (se sidan 16).
Luftfritösen luktar plast.	Alla luftfritöser kan lukta plast från tillverkningsprocessen. Det är normalt. Följ anvisningarna för Testkörning (sidan 8) för att få bort plastlukten. Om den fortfarande luktar plast, kontakta Kundtjänst (se sidan 16).
Displayen visar felkoden E01/E21	Det finns ett avbrott i temperaturövervakningen. Kontakta Kundtjänst (se sidan 16).
Displayen visar felkoden E02/E22	Det finns en kortslutning i temperaturövervakningen. Kontakta Kundtjänst (se sidan 16).
Displayen visar felkoden E12	Likströmsmotorn har ett fel. Kontakta Kundtjänst (se sidan 16).

SV

Om ditt problem inte finns med på listan, kontakta **Kundtjänst** (se sidan 16).

GARANTIINFORMATION

Produktnamn	TurboBlaze™ 6-liters luftfritös
Modell	CAF-DC602-KEUR
Vi rekommenderar starkt att du antecknar beställnings-ID och inköpsdatum och sparar dem.	
Inköpsdatum	
Beställnings-ID	

Cosori begränsad produktgaranti Två (2) års begränsad garanti för konsumentprodukt

Vesync Germany GmbH ("Vesync") garanterar att produkten är fri från material- och tillverkningsfel under två år från det ursprungliga inköpsdatumet ("Begränsad garantiperiod"), under förutsättning att produkten användes enligt bruks- och skötselanvisningarna (t.ex. i den avsedda miljön och under normala förhållanden). ***Den här garantin begränsar inte dina rättigheter enligt gällande nationella eller regionala konsumentskyddslagar i din region, i vilket fall Begränsad garantiperiod förlängs i enlighet med gällande krav.**

Förmåner i den begränsade garantin

Under den begränsade garantiperioden och enligt policyn för den här begränsade garantin, gör Vesync efter eget gottfinnande något av följande: (i) återbetalar inköpspriset om köpet gjordes direkt i COSORIS onlinebutik, (ii) reparerar material- och tillverkningsfel, (iii) ersätter produkten med en likvärdig eller bättre produkt, eller (iv) tillhandahåller butikskredit motsvarande inköpspriset.

För vem gäller garantin?

Den här begränsade garantin gäller endast den ursprungliga konsumentens köp och går inte att överföra till efterföljande ägare av produkten, oavsett om produkten bytte ägare under den begränsade garantin giltighetsperiod. Den ursprungliga konsumenten som köpte produkten måste tillhandahålla intyg på felet eller funktionsfelet och bevisa inköpsdatum för att göra anspråk på förmåner i den begränsade garantin. Var medveten om ej auktoriserade återförsäljare eller handlare

Den här begränsade garantin gäller inte produkter köpta hos ej auktoriserade återförsäljare eller handlare. Vesyncs begränsade garanti gäller endast produkter köpta från auktoriserade återförsäljare eller handlare som är föremål för Vesyncs

kvalitetskontroller och har avtalat att följa dessa kvalitetskontroller. Var medveten om att produkter köpta från en ej auktoriserad webbplats eller handlare kan vara förfälskade, använda, defekta eller inte utformade för användning i ditt land. Skydda dig själv och dina produkter genom att säkerställa att du endast köper från Vesync eller dess auktoriserade återförsäljare. Kontakt vår kundtjänst om du har frågor om en viss återförsäljare eller om du tror att du har köpt produkten från en ej auktoriserad återförsäljare.

Vad täcker inte garantin?

- Normalt slitage, inklusive vanliga sliddelar eller skador på grund av olämplig användning.
 - Om köpebeviset har ändrats på något sätt eller gjorts oläsbar.
 - Om produktens modellnummer, serienummer eller produktionsdatumkod har ändrats, tagits bort eller gjorts oläsbar.
 - Om produktens ursprungliga beskaffenhet har ändrats.
 - Om produkten inte har använts enligt anvisningarna i bruksanvisningen.
 - Skador orsakade genom att ansluta kringutrustning, ytterligare utrustning eller tillbehör som inte rekommenderas i bruksanvisningen.
 - Skador orsakade genom olycka, missbruk, felaktig användning eller felaktigt eller otillräckligt underhåll.
 - Skador eller fel orsakade genom service eller reparation av produkten av en obehörig serviceleverantör eller av någon annan än Vesync.
 - Skador eller fel som uppkommit genom kommersiell användning, uthyrning eller genom annan användning för vilken produkten inte är avsedd.
 - Om enheten har skadats, inklusive men inte begränsat till skada orsakad av djur, blixtnedslag, onormal nätspänning, brand, naturkatastrof, transport, diskmaskin eller vatten (om inte bruksanvisningen uttryckligen uppger att produkten är diskmaskinsäker).
 - Oavsiktliga och följdskador
 - Skador eller fel som överskrider produktens kostnad.
- Garantianspråk i fem enkla steg:
1. Säkerställ att produkten ligger inom den angivna begränsade garantiperioden.
 2. Säkerställ att du har kopia på fakturan eller beställnings-ID eller köpebevis.
 3. Säkerställ att du har produkten. KASSERA INTE produkten innan du kontaktar oss.
 4. Kontakta vår kundtjänst.
 5. När vår kundtjänst har godkänt din begäran

måste du returnera produkten med en kopia på fakturan och beställnings-ID.

Den enda och exklusiva gottgörelsen

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

Ansvarsfriskrivning från begränsade garantier

I DEN STÖRSTA UTSTRÄCKNING ENLIGT GÄLLANDE LAG, MED UNDANTAG FÖR DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN, TILLHANDAHÅLLER Vesync CORPORATION PRODUKTERNA DU KÖPER FRÅN Vesync CORPORATION I BEFINTLIGT SKICK OCH Vesync CORPORATION FRISKRIVER SIG HÄRMEJ FRÅN ALLA GARANTIER, ANTINGEN UTTRYCKLIGA ELLER UNDERFÖRSTÄDDA, LAGSTADGADE ELLER ANDRA, INKLUSIVE, MEN INTE BEGRÄNSADE TILL GARANTIER FÖR SÄLJBARHET, ICKE-INTRÄNG OCH LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST SYFTE.

Ansvarsbegränsning

I DEN STÖRSTA UTSTRÄCKNING ENLIGT GÄLLANDE LAG, ÄR Vesync CORPORATION, DESS DOTTERBOLAG ELLER LICENSGIVARE, SERVICELEVERANTÖRER, ANSTÄLLDA, AGENTER, TJÄNSTEMÄN ELLER LEDNING INTE SKADESTÄNDSSKYLDIGA FÖR:

(a) SKADOR SOM UPPSTÅR AV ELLER I SAMBAND MED PRODUKTER KÖPTA FRÅN Vesync CORPORATION UTÖVER INKÖPSPRISET BETALAT AV KÖPAREN FÖR SÅDANA PRODUKTER ELLER

(b) INDIREKTA, SÄRSKILDA, TILLFÄLLIGA SKADOR, FÖLJDSKADOR ELLER SKADESTÄND ÄVEN OM Vesync CORPORATION ELLER NÅGON AV DESS LEVERANTÖRER HAR MEDDELATS OM MÖJLIGHETEN TILL SÅDANA SKADESTÄND. OCH OAVSETT ORSAKADE AV SKADESTÄNDSGRUNDANDE HÄNDELSER (INKLUSIVE FÖRSUMMLIGHET), AVTALSBROTT ELLER ANNAT. VÅR SKADESTÄNDSSKYLDIGHET FÅR INTE UNDER NÅGRA OMSTÄNDIGHETER ÖVERSTIGA DET AKTUELLA BELOPPET DU BETALADE FÖR DEN DEFEKTA PRODUKTEN, INTE HELLER ÄR VI INTE UNDER NÅGRA

OMSTÄNDIGHETER SKADESTÄNDSSKYLDIGA FÖR DIREKTA ELLER INDIREKTA FÖLJDSKADOR, TILLFÄLLIGA, SÄRSKILDA SKADOR ELLER SKADESTÄND ELLER FÖRLUSTER. FÖRUTOM DET SOM DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN TÄCKER ÄR Vesync CORPORATION INTE ANSVARIGT FÖR KOSTNADER I SAMBAND MED ERSÄTTNING ELLER REPARATION AV PRODUKTER KÖPTA FRÅN DEM, INKLUSIVE MEN INTE BEGRÄNSADE TILL ARBETE, INSTALLATION ELLER ANDRA KOSTNADER ÅDRAGNA AV ANVÄNDAREN OCH I SYNNERHET KOSTNADER RELATERADE TILL BORTTAGNING ELLER ERSÄTTNING AV EN PRODUKT.

Andra rättigheter du kan ha

EN DEL JURISDIKTIONER TILLÅTER INTE:

(1) UNDANTAG FÖR UNDERFÖRSTÄDDA GARANTIER, (2) BEGRÄNSNING I VARAKTIGHET FÖR UNDERFÖRSTÄDDA GARANTIER OCH/ ELLER (3) UNDANTAG FÖR ELLER BEGRÄNSNING AV TILLFÄLLIGA SKADOR ELLER FÖLJDSKADOR, VILKET INNEBÄR ATT FRISKRIVNINGARNA INTE GÄLLER DIG. I DESSA JURISDIKTIONER HAR DU ENDAST DE UNDERFÖRSTÄDDA GARANTIER SOM UTTRYCKLIGEN MÅSTE TILLHANDAHÅLLAS ENLIGT GÄLLANDE LAG. BEGRÄNSNINGAR I GARANTIER, SKADESTÄNDSSKYLDIGHET OCH GOTTGÖRELSE GÄLLER I HÖGSTA UTSTRÄCKNING TILLÅTEN I LAG. ÄVEN OM DEN HÄR BEGRÄNSADE GARANTIN GER DIG VISSA RÄTTSLIGA RÄTTIGHETER KAN DU ÄVEN HA ANDRA RÄTTIGHETER I DIN JURISDIKTION. DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN OMFATTAS AV GÄLLANDE LAGAR SOM GÄLLER DIG OCH PRODUKTEN. LÄS LAGARNA I DIN JURISDIKTION FÖR ATT FULLSTÄNDIGT FÖRSTÅ DINA RÄTTIGHETER.

Ändringar i denna policy

Vi kan efter eget gottfinnande ändra villkoren och tillgängligheten för den här begränsade garantin, men ändringarna är inte retroaktiva.

Den här garantin är lämnas av:

Vesync Germany GmbH

Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

SV

KUNDTJÄNST

Cosori Sweden

Författarvägen 2
834 99 TANDSBY
Sverige

Frågor eller funderingar?

Man–Fre, 08:00–16:00

Telefon: +46 08 917 800

E-post: post@cosori.se

*Ha din beställningsfaktura och order-ID redo innan du kontaktar kundtjänst.

SV

DELA DET DU LAGAR!

Vi hoppas att denna användarhandbok har varit till hjälp. Vi kan inte bärga oss för att se dina rätter, dela dina glam shots! Vårt community väntar på dina uppladdningar – välj valfri plattform nedan.
Snapa, tagga och hashtaga iväg!

@Cosorisverige



@CosoriScandi



Indholdsfortegnelse

Pakkens indhold

1

Specifikationer

1

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger og advarsler

2

Lær din airfryer at kende

7

Inden første brug

8

Brug af din airfryer

9

Pleje og vedligeholdelse

12

Tilbehør

12

Fejlfinding

13

Oplysninger om garanti

14

Kundesupport

16

Pakkens indhold

- 1 x TurboBlaze™ 6,0-liters Airfryer
- 1 x Grillplade
- 1 x Brugervejledning
- 1 x Opskriftsbog

Bonusartikler

- 1 x Rist
- 5 x Spyd

Specifikationer

Model	CAF-DC602-KEUR
Strømforsyning	AC 220 V - 240 V 50/60 Hz
Nominel effekt	1725 W
Kapacitet	6 l (til 3-5 personer)
Temperaturområde	30°–230 °C / 90°–450 °F
Tidsinterval	1 min - 24 timer
Dimensioner (inkl. håndtag)	40,0 × 30,0 × 30,1 cm / 15,7 × 11,8 × 11,9 tommer
Dimensioner (ekskl. håndtag)	34,0 × 30,0 × 30,1 cm / 13,4 × 11,8 × 11,9 tommer
Vægt	5,2 kg / 11,5 lb
Strømforbrug i slukket tilstand	<0,5W

DA

LÆS OG GEM DISSE INSTRUKTIONER

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER OG ADVARSLER

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

Vigtige sikkerhedspunkter

- Rør **ikke** ved varme overflader. Brug håndtaget.
- Vær forsigtig, når du vender kurven efter tilberedning, da den varme grillplade kan falde ud og udgøre en sikkerhedsrisiko.
- Sæt grillpladen godt fast i kurven for at mindske risikoen for, at den falder ud.
- Bloker **ikke** nogen ventilationsåbninger. Der kommer varm damp ud af åbningerne. Hold hænder og ansigtet væk fra åbningerne.
- Brug **altid** en tang til forsigtigt at fjerne varm mad eller stikket i vand eller andre væsker.
- Tæt opsyn er nødvendigt, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn. Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før rengøring. Tillad airfryeren at afkøle, før du sætter dele på eller tager dele af.
- Betjen **ikke** et apparat med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller er blevet beskadiget på nogen måde. Returner apparatet til nærmeste autoriserede serviceværksted for undersøgelse, reparation eller justering. Kontakt **Kundesupport** (se side 16).
- Brug **ikke** airfryeren, hvis den er beskadiget eller ikke fungerer korrekt,

Generel sikkerhed

- For at undgå risikoen for elektrisk stød må du **ikke nedsænke airfryeren** i huset, lysnetledningen

eller hvis lysnetledningen er beskadiget. Kontakt **Kundesupport** (se side 16).

- Brug af tilbehør anbefales ikke af Cosori og kan forårsage personskader.
- Må **ikke** anvendes udendørs.
- Placer **ikke** airfryeren eller nogen af dens dele på et komfur, i nærheden af gas- eller elektriske brændere eller i en opvarmet ovn.
- Udvis ekstrem forsigtighed, når du fjerner kurven og grillpladen, eller du kasserer varmt fedt.
- Placer **altid** grillpladen eller den indvendige kurv på en varmebestandig overflade, når du fjerner den fra kurven.
- Rengør **ikke** med skuresvampe af metal. Metalfragmenter kan løsne sig fra puden og komme i kontakt med elektriske dele, hvilket kan medføre risiko for elektrisk stød.
- Placer **ikke** noget på toppen af din airfryer. Placer **ikke** noget inde i din airfryer.
- Denne airfryer kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsatte fysiske,

sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge airfryeren på en sikker måde og forstår de involverede farer.

- Lad **ikke** børn rengøre eller udføre vedligeholdelse af airfryeren, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Børnskalovervåges for at sikre, at de ikke leger med airfryeren.
- Denne airfryer er **ikke** beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- For at afbryde strømmen, skal du dreje enhver kontrol til "off", og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
- Anvend **ikke** airfryeren til andre formål end det beregnede.
- Al service skal udføres af en autoriseret servicerepræsentant, kontakt **Kundesupport** (se side 16).
- Se **Pleje og vedligeholdelse** (side 12) for

DA

instruktioner om rengøring af tilbehøret.

- **Ikke** til kommercielt brug. Må **kun** anvendes til husholdningsbrug.

Mens du bruger airfryeren

- En airfryer arbejder kun med varm luft. Fyld **aldrig** kurven med olie eller fedt .
- Brug **aldrig** airfryeren uden at kurven(e) er på plads.
- Læg **ikke** for store fødevarer eller metalredskaber i frituregryden, da de kan forårsage brand eller risiko for elektrisk stød.
- Overfyld **ikke** kurven. Overfyldte mængder mad kan berøre varmespoilerne og forårsage brandfare.
- Rør **ikke** ved tilbehøret (herunder grillpladen) under, eller umiddelbart efter airfrying.
- Læg **ikke** papir, karton, ikke varmebestandigt plastik eller lignende materialer i airfryeren.
- Læg **aldrig** bagepapir eller pergamentpapir i airfryeren uden madvarer ovenpå. Luftcirkulationen kan få papiret til at løfte sig og røre ved varmespoilerne.
- Hvis du beklæder

kurven med folie, skal du sørge for, at det ikke kommer i kontakt med varmeelementerne, der kan forårsage overophedning og brandfare.

- Brug **altid** varmebestandige beholdere. Vær ekstremt forsigtig, hvis du bruger beholdere, der ikke er af metal eller glas.
- For at mindske risikoen for brand skal du holde airfryeren væk fra brændbare materialer (gardiner, duge osv.). Brug den på en flad, stabil, varmebestandig overflade, væk fra varmekilder eller væsker.
- Sluk og træk straks stikket på din airfryer ud af stikkontakten, hvis du ser mørk røg komme ud. Hvid røg er normal og skyldes opvarmning af fedt eller madstænk, men mørk røg betyder, at maden brænder, eller at der er et kredsløbsproblem. Vent, til røgen er forsvundet, før du tager kurven ud. Hvis årsagen ikke var mad, der var brændt på, skal du kontakte **Kundesupport** (side 16).
- Tryk én gang på knappen  for at slukke for airfryeren. Frituregryden

bipper, og alle knapper slukkes undtagen knappen  , som bliver orange.

- Efterlad **ikke** airfryeren uden opsyn, mens den er i brug.

Strøm og lysnetledning

- Sluk for airfryeren, før du trækker stikket ud af stikkontakten.
- For at trække stikket ud af stikkontakten skal du tage fat i stikket og trække det ud af stikkontakten. Træk **aldrig** i lysnetledningen.
- Lad **ikke** lysnetledningen (eller en eventuel forlængerledning) hænge over kanten af et bord eller en bordplade, og lad den ikke røre ved varme overflader.
- Fjern og kasser det beskyttelsesdæksel, der er monteret over stikkontakten på airfryeren, for at undgå kvælningsfare.
- Brug **aldrig** en stikkontakt under bordpladen, når du sætter stikket til din airfryer i stikkontakten.
- Sæt **altid** stikket i en stikkontakt med jordforbindelse. Du må ikke ændre stikket på

nogen måde.

- Airfryeren må kun bruges med **220-240 V, 50/60 Hz** elektriske systemer. Må ikke tilsluttes en anden type stikkontakt. (figur 2)
- Hold airfryeren og dens lysnetledning uden for rækkevidde for børn under 8 år.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal det udskiftes af Arovast eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå elektrisk fare eller brandfare. Kontakt **Kundesupport** (side 16).

DA

Forlængerledninger

- Der findes længere forlængerledninger, som kan anvendes, hvis de anvendes med forsigtighed. Hvis der anvendes en længere forlængerledning:
 - Forlængerledningens angivne elektriske styrke skal være mindst lige så stor som airfryerens elektriske styrke.
 - Ledningen skal anbringes således, at den ikke hænger over bordpladen eller bordpladen, hvor den

kan blive trukket af børn eller snublet over utilsigtet

- Hvis apparatet er af den jordede type, skal ledningssættet eller forlængerledningen være en jordnet 3-leders ledning..

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



FORSIGTIG:

Overfladen er varm



Dette symbol betyder, at produktet ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men skal afleveres på et egnet indsamlingssted til genanvendelse.

Korrekt bortskaffelse og genanvendelse er med til at beskytte naturressourcer, menneskers sundhed og miljøet.

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

Dette produkt er RoHS-kompatibelt.

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

GEM DISSE INSTRUKTIONER

LÆR DIN AIRFRYER AT KENDE

Din COSORI-airfryer bruger en DC-motor, som opvarmer frituregryden hurtigere, tilbereder den hurtigere og giver mulighed for præcis temperatur- og blæserstyring, så din mad tilberedes præcis, som du vil have den. Med brugervenlig one-touch-kontroller, en non-stick-kurv og et intuitivt og sikkert design er COSORI TurboBlaze™-airfryer stjernen i dit køkken.

Bemærk:

- Forsøg **ikke** at åbne toppen på din airfryer. Dette er ikke et låg.
- Kurven og grillpladen er fremstillet med non-stick-belægning.

Airfryer diagram (figur 1.1)

- | | | |
|--------------------|-------------------------|-------------------|
| 1. Luftindtag | 5. Udløserknap til kurv | 8. Varmeelementer |
| 2. Kontrolskærm | 6. Kurvhåndtag | 9. Lysnetledning |
| 3. Silikonepropper | 7. Kurv | 10. Luftudtag |
| 4. Grillplade | | |

Displaydiagram (figur 1.1)

Bemærk: Når du trykker på en knap for at bruge en funktion, bliver den orange for at indikere, at den er valgt.

Kontrolpanel

- | | |
|---------------------------------|--|
| A. Forøge/formindske temperatur | D. Forøge/forkorte tiden |
| B. Tilberedningsfunktioner | E. Start/Pause |
| C. Til/Fra | F. Turbo-tilstande-tilberedningsfunktioner |

Tilberedningsfunktioner (figur 1.1-G)

Display (figur 1.2)

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| H. Tilberedningsstatus | J. Blæserhastighed (1-5) |
| I. Temperatur | K. Tid |

Displaymeddelelser (figur 1.2)

- | | |
|-----------------|-----------------|
| L. Tilberedning | N. Klar |
| M. Sat på pause | O. Fjern kurven |

INDEN FØRSTE BRUG

Opsætning

1. Fjern al emballage fra airfryeren, herunder eventuelle midlertidige klistermærker og det beskyttende dæksel, der er monteret over strømtikket.
2. Placer airfryeren på en stabil, plan og varmebestandig overflade. Hold airfryeren væk fra områder, der kan blive beskadiget af damp (f.eks. vægge eller skabe).

Bemærk: Der skal være 13 cm/5 tommer plads bag og over Airfryeren. **[Figur 3]** Sørg for, at der er plads nok foran airfryeren til at fjerne kurven.

3. Vask både kurven og grillpladen grundigt, enten i opvaskemaskinen eller med en ikke-slibende svamp.
4. Tør airfryeren af indvendigt og udvendigt med en let fugtig klud. Tør af med et viskestykke.
5. Placer grillpladen bagerst i kurven. Vip grillpladen for at indsætte den ene side først, og tryk derefter ned på den anden side.
6. Skub kurven ind i airfryeren

Testkørsel

En testkørsel hjælper dig med at blive fortrolig med din airfryer, sikre at den fungerer korrekt og renser den for eventuelle rester i processen.

1. Sørg for, at airfryeren er tom, og tilslut den til stikkontakten.
2. Tryk på **AIR FRY** (Air Fry). Displayet vil vise "**195 °C**" og "**10 MIN**".
3. Tryk på ► for at starte. Når den er færdig, vil airfryeren bippe, og displayet vil vise "**End**".
4. Tryk på udløserknappen til kurven og fjern kurven. Lad kurven køle af i 10-30 minutter.

Bemærk:

- Vær forsigtig, når du vender kurven efter tilberedning, da den varme grillplade kan falde ud og udgøre en sikkerhedsrisiko.
- Løsn **ikke** skruerne på kurvens håndtag.

Silikonepropper

- Grillpladen indeholder 4 silikonepropper, fremstillet af fødevarer sikkert materiale. Disse propper holder pladen på plads i bunden af kurven.
- Når du sætter grillpladen i kurven, skal du vippe grillpladen for at sætte den ene side i først og derefter trykke ned på den anden side. **[Figur 4]**

Bemærk: Hvis grillpladen tvinges forkert ind i kurven, kan det forårsage skader.

- Sørg for at børn **ikke** leger med silikonepropperne eller sluger dem.

BRUG AF DIN AIRFRYER

Bemærk:

- Placer **ikke** noget i toppen af din airfryer. Dette vil forstyrre luftstrømmen, og give dårlige resultater. **[Figur 5]**
- En airfryer er ikke en frituresteger. Fyld **ikke** kurven med olie, friturefedt eller anden væske.
- Når du tager kurven ud af airfryeren, skal du være forsigtig med varm damp.

Forvarmning

Vi anbefaler, at du forvarmer den, inden du placerer maden i airfryeren, medmindre din airfryer allerede er varm. Maden tilberedes ikke ordentligt uden forvarmning.

1. Tryk på  for at tænde displayet.
2. Tryk på **PREHEAT** (FORVARMNING). Displayet vil vise **"205 °C"** og **"4 MIN"**.
3. Alternativt, tryk på  or  for at ændre temperaturen. Tiden justeres automatisk.
4. Tryk på  for at starte forvarmning.
5. Når tiden er gået, vil airfryeren bippe, og displayet vil vise **"End"**.

Bemærk:

- Hvis der ikke trykkes på nogen knapper i 30 minutter, vil airfryeren slette alle indstillinger og slukke.
- Forvarmningen bruger en blæserhastighed på 4.
- Når du justerer temperaturen, justeres tiden automatisk baseret på nedenstående diagram.

Temperatur	Tid (minutter)
175°–230 °C / 345°–450 °F	4
115°–170 °C / 240°–340 °F	3
75°–110 °C / 170°–235 °F	2

Tilberedningsfunktioner

Brug af en tilberedningsfunktion er den nemmeste måde at fritere med varm luft. Funktionerne er programmeret med en ideel tid, temperatur og blæserhastighed til tilberedning af bestemte fødevarer, se **Tilberedningstabel** (side 10).

Alle tilberedningsfunktioners tid og temperatur kan justeres.

Sådan tilpasses en tilberedningsfunktion:

1. Vælg den funktionsknap, du vil tilpasse.
2. Tryk på  eller  for at ændre funktionens tid og temperatur.
3. For at gemme skal du trykke på funktionsknappen og holde den nede i 3 sekunder, indtil du hører et bip.

Bemærk:

- Tryk og hold på  eller  for hurtigt at øge eller formindske temperaturen/tiden.
- Blæserhastigheden kan ikke tilpasses.

Sådan nulstilles alle tilberedningsfunktioner:

- Tryk på  og hold den nede i 15 sekunder.

Turbo-tilstande

- Turbo-tilstande-tilberedningsfunktioner (Air Fry, Stegning, Grill, Frossen) tilbereder hurtigt maden ved højeste blæserhastighed (5)
- Vi anbefaler at bruge grillpladen til alle Turbo-tilstande -funktioner for at få fuldt udbytte af 360° luftstrøm under tilberedningen.

Airfrying

1. Placer grillpladen i kurven. Grillpladen gør det muligt for overskydende olie at dryppe ned i bunden af kurven.

Bemærk: Grillpladen kan ikke bruges til visse opskrifter, f.eks. til muffins og brød.

2. Forvarm din airfryer (se side 9).

3. Når airfryeren bipper og displayet viser "Slut", skal du tilsætte fødevarer til kurven.

4. Vælg en tilberedningsfunktion:

Bemærk: Tilberedningsfunktionerne er programmeret med en ideel tid, temperatur og blæserhastighed til tilberedning af bestemte fødevarer. Airfryeren skifter som standard til funktionen Air Fry, hvis der ikke er valgt en anden funktion.

5. Alternativt kan du ændre temperaturen og tiden ved at trykke på  eller . Du kan gøre dette når som helst under tilberedningen.

6. Tryk på  for at starte airfrying.

7. Airfryeren bipper, når den er færdig. Displayet viser **(Figur 6)**

• Alternativt, kan du trykke på WARM (Varm). Tryk på  eller  for at ændre tiden (1–60 minutter).

8. Tag kurven ud af airfryeren, samtidig med, at du er forsigtig med varm damp. Brug en tang eller varmekast værktøj til at tage maden ud af kurven.

9. Lad den køle af, inden den rengøres.

Tilberedningstabel

Bemærk: Resultaterne kan variere. For opskrifter og inspiration til madlavning, tjek appen VeSync og opskriftsbogen.

Funktion		Standard tem- peratur	Standard tid	Temperatur- område	Tidsinterval	Blæserha- stighed
Turbo-til- stande	Air Fry	195 °C / 385 °F	10 min	150°–230 °C / 300°–450 °F	1-60 min	5
	Stegning	220 °C / 425 °F	12 min	175°–230 °C / 350°–450 °F	1-60 min	5
	Grill	230 °C / 450 °F	5 min	220°–230 °C / 425°–450 °F	1-30 min	5
	Frossen	200 °C / 390 °F	14 min	150°–230 °C / 300°–450 °F	1-30 min	5
Genopvarm		200 °C / 390 °F	5 min	150°–220 °C / 300°–425 °F	1-60 min	4
Bagning		165 °C / 330 °F	20 min	125°–205 °C / 260°–400 °F	1-60 min	3
Tør ("DRY")		55 °C / 135 °F	6 timer	35°–95 °C / 100°–200 °F	15 min-24 timer	1
Fermentering		30 °C / 90 °F	1 timer	30°–45 °C / 90°–110 °F	15 min-12 timer	1
Forvarmning		205 °C / 400 °F	4 min (autojuste- ring)	75°–230 °C / 170°–450 °F	-	4
Hold varm ("WARM")		75 °C / 170 °F	30 min	–	1-60 min	2

*Se **Tilberedningstips** (side 11) for flere oplysninger.

Tilberedningstips

Overfyldning

- Hvis kurven er overfyldt, vil tilberedningen blive ujævn.

Brug af olie

- Hvis du tilføjer en lille smule olie til din mad, vil den blive sprødere. Du må ikke bruge mere end 30 ml/ 2 US Spsh. Olie.
- Oliespray er uovertruffen til at påføre små mængder olie jævnt fordelt i alle typer mad.

Tips til maden

- Du kan stege alle frosne fødevarer eller varer, der kan bages i en ovn, i airfryeren.
- Funktionen "Frossen" er ideel til små eller panerede elementer såsom nuggets, kødboller og kødruller.
- Hvis du vil lave kager, tærter eller andre fødevarer med fyld eller dej, skal du lægge maden i en varmebestandig beholder, inden du lægger den i kurven.
- Airfrying af fødevarer med højt fedtindhold vil få fedt til at dryppe ned i under grillpladen. For at undgå overskydende røg under tilberedningen skal du hælde fedtdryp ud efter tilberedningen.
- Flydende marinerede fødevarer skaber stænk og overdreven røg. Dup disse fødevarer tørre, inden de steges i airfryeren.
- Se **Tilberedningstabel** for at vælge den ideelle tilberedningsfunktion til din opskrift (se side 10).

Pommes Frites

- Tilsæt 8–15 mL / ½–1 US spsk. Olie for sprødhedens skyld.
- Når du laver pommes frites af rå kartofler, skal du lægge de ukogte pommes frites i blød i vand i 15 minutter for at fjerne stivelsen, før de steges i airfryeren. Dup tør med et viskestykke, før der tilføjes olie.
- Skær utilberedte pommes frites i mindre stykker for et mere sprødt resultat. Prøv at skære pommes frites i stykker på 0,6-cm til 7,6-cm / ¼-inch til 3-inch strimler.

Bemærk: Du kan finde flere tips og opskrifter i appen VeSync og på COSORI-hjemmesiden.

Flere funktioner

Ændre temperaturenheder

- Tryk og hold på knappen **TEMP**  og  i 3 sekunder.
- Temperaturenheden skifter fra Celsius til Fahrenheit.
- Gentag for at skift tilbage til Fahrenheit.

Pausering

- Tryk på  for at sætte tilberedningen på pause. Airfryeren stopper med at varme, og  vil blinke indtil du trykker på  igen for at genoptage tilberedningen.
- Med denne funktion kan du sætte programmet på pause uden at tage kurven ud af airfryeren.

Automatisk genoptagelse af tilberedning

- Hvis du tager kurven ud, sætter airfryeren automatisk tilberedningen på pause. Displayet slukker automatisk som en sikkerhedsforanstaltning.
- Når du sætter kurven på plads igen, vil tilberedningen automatisk fortsætte baseret på dine tidligere indstillinger.

Beskyttelse mod overophedning

- Hvis airfryeren bliver overophedet, slukker den automatisk som en sikkerhedsfunktion.
- Lad airfryeren køle helt af, før du bruger den igen.

DA

AUTOMATISK SLUKNING

Hvis følgende tilstand forbliver inaktiv i den tilsvarende periode, går apparatet i "slukket" tilstand. (mins)		
Enheden er tændt	Alle madlavningsfunktioner er afsluttet	Forvarmning eller Pause
20	20	20

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

Bemærk:

- Rengør **altid** airfryerens kurv og grillplade efter enhver brug.
- Det kan være lettere at gøre kurven ren, hvis du beklæder den med folie (bortset fra grillpladen).

1. Sluk og træk stikket til airfryeren ud af stikkontakten. Lad den køle helt af, inden den rengøres. Træk kurven ud for hurtigere afkøling.
2. Tør evt. airfryeren af udvendigt med en fugtig klud.
3. Kurven og grillpladen tåler opvaskemaskine. Du kan også vaske kurven og grillpladen med varmt sæbevand og en ikke-slibende svamp. Læg om nødvendigt i blød.

Bemærk: Kurven og grillpladen har en non-stick-belægning. Undgå at bruge metalredskaber og slibende rengøringsmaterialer.

4. Til genstridigt fedt:
 - a. I en lille skål blandes 30 g / 2 US spsk natron og 15 ml / 1 US spsk vand til en smørbar pasta.
 - b. Brug en svamp til at sprede pastaen på kurven og den store tallerken og skrubbe dem. Lad kurven og grillpladen sidde i 15 minutter, før de skylles.
 - c. Vask kurven med vand og sæbe, inden den tages i brug.
5. Rengør indersiden af airfryeren med en let fugtig, ikke-slibende svamp eller klud. Nedsenk **ikke** i vand. Rengør om nødvendigt varmespolen for at fjerne madrester. **[Figur 7]**
6. Tør den før brug.

Bemærk: Sørg for, at varmespolen er helt tør, før du tænder for airfryeren.

TILBEHØR

Der fås ekstra tilbehør og udskiftningstilbehør til din airfryer. Kontakt **Kundesupport** for at få flere oplysninger (se side 16).

FEJLFINDING

Problem	Mulig løsning
Airfryeren vil ikke tænde.	Sørg for at sikre, at airfryeren er tilsluttet strøm.
	Skub kurven sikkert ind i airfryeren.
Maden er ikke helt gennemstegt.	Læg mindre portioner mad i kurven. Hvis kurven er overfyldt, bliver maden ikke gennemstegt.
	Forøg tilberedningstemperaturen eller -tiden.
Maden er ikke sprød efter tilberedning i airfryer.	Ved at sprøjte eller pensle en lille mængde olie på maden kan du øge sprødheden (se Tilberedningstips , side 11).
Pommes frites er ikke tilberedt korrekt.	Se Pommes Frites , side 11.
Kurven glider ikke ordentligt ind i airfryeren.	Sørg for, at kurven ikke er overfyldt med mad.
Der kommer hvid røg ud af airfryeren.	Airfryeren kan producere lidt hvid røg eller damp, når du bruger den første gang eller under tilberedning. Dette er normalt.
	Sørg for, at kurven og indersiden af airfryeren er ordentligt rengjort, og ikke fedtet.
	Tilberedning af fedtede fødevarer vil medføre, at der samles olie under grillpladen. Denne olie vil producere hvid røg, og kurven kan være varmere end normalt. Dette er normalt, og bør ikke påvirke tilberedningen. Håndter kurven med forsigtighed.
Der kommer mørk røg ud af airfryeren.	Tag straks stikket ud af stikkontakten til din Airfryer. Mørk røg betyder, at maden brænder, eller at der er et kredsløbsproblem. Vent til at røgen er forsvundet, før du tager kurven ud. Hvis årsagen ikke var mad, der var brændt på, skal du kontakte Kundesupport (see page 16).
Airfryeren har en lugt af plastik.	Enhver airfryer kan lugte af plastik fra fremstillingsprocessen. Dette er normalt. Følg instruktionerne for en Testkørsel (side 8) for at fjerne lugten af plastik. Hvis plasticlugten stadig er til stede, skal du kontakte Kundesupport (se side 16).
Display viser fejlkoden "E01/E21"	Der er et åbent kredsløb i temperaturmåleren. Kontakt Kundesupport (se side 16).
Display viser fejlkoden "E02/E22"	Der er en kortslutning i temperaturmåleren. Kontakt Kundesupport (se side 16).
Display viser fejlkoden "E12"	Der er en fejl på DC-motoren. Kontakt Kundesupport (se side 16).

DA

Hvis dit problem ikke er angivet på listen, skal du kontakte **Kundesupport** (se side 16).

OPLYSNINGER OM GARANTI

Produktnavn	TurboBlaze™ 6,0-liter Airfryer
Model	CAF-DC602-KEUR
Vi anbefaler på det kraftigste, at du registrerer dit ordre-id og købsdato for din egen skyld.	
Købsdato	
Ordre-id	

Cosori begrænset produktgaranti To (2) års* begrænset produktgaranti for forbrugeren

Vesync Germany GmbH ("Vesync") garanterer, at produktet er fri for defekter i materiale og fremstilling i en periode på 2 år fra datoen for det oprindelige køb ("Begrænset garantiperiode"), forudsat at produktet er blevet anvendt i overensstemmelse med brugs- og plejeanvisningerne (f.eks. i det tilsigtede miljø og under normale omstændigheder). ***Denne garanti begrænser ikke dine rettigheder, som kan være påbudt eller givet i henhold til gældende nationale eller regionale forbrugerbeskyttelseslove i dit område, i hvilke tilfælde den begrænsede garantiperiode forlænges i henhold til de gældende krav.**

Fordele ved din begrænsede garanti

I løbet af den begrænsede garantiperiode og med forbehold af denne begrænsede garantipolitik vil Arovast efter eget skøn enten (i) refundere købsprisen, hvis købet blev foretaget direkte fra COSORI-butikken online, (ii) reparere eventuelle materiale- eller fabrikationsfejl, (iii) erstatte produktet med et andet produkt af samme eller større værdi eller (iv) give en butikskredit på samme beløb som købsprisen.

Hvem er dækket?

Denne begrænsede garanti gælder kun for den oprindelige forbruger/køber af produktet og kan ikke overdrages til en efterfølgende ejer af produktet, uanset om produktet har overgået til en anden ejer i løbet af den angivne periode for den begrænsede garanti. Den oprindelige forbruger/køber skal fremlægge en bekræftelse af defekten eller fejlfunktionen og bevis for købsdatoen for at gøre krav på de begrænsede garantifordele. Vær opmærksom på uautoriserede forhandlere eller sælgere
Denne begrænsede garanti gælder ikke for produkter, der er købt hos uautoriserede

forhandlere eller sælgere. Vesyncs begrænsede garanti gælder kun for produkter, der er købt hos autoriserede forhandlere eller sælgere, som er underlagt Vesyncs kvalitetskontrol og har accepteret at følge Vesyncs kvalitetskontroller. Vær opmærksom på, at produkter købt fra et uautoriseret websted eller en uautoriseret forhandler kan være forfalskede, brugte, defekte eller måske ikke er designet til brug i dit land. Du kan beskytte dig selv og dine produkter ved at sørge for, at du kun køber fra Vesync eller dets autoriserede forhandlere.
Hvis du har spørgsmål om en bestemt sælger, eller hvis du mener, at du måske har købt dit produkt fra en uautoriseret sælger, bedes du kontakte vores kundesupportteam.

Hvad er ikke dækket?

- Normal slitage, herunder normale sliddele, eller skader som følge af forkert brug.
 - Hvis købsbeviset er blevet ændret på nogen måde eller er gjort ulæseligt.
 - Hvis modelnummeret, serienummeret eller produktionsdatokoden på produktet er blevet ændret, fjernet eller gjort ulæseligt.
 - Hvis produktet er blevet ændret i forhold til dets oprindelige tilstand.
 - Hvis produktet ikke er blevet brugt i overensstemmelse med anvisninger og instruktioner i brugervejledningen
 - Skader forårsaget af tilslutning af periferiudstyr, ekstra udstyr eller andet tilbehør end det, der anbefales i brugervejledningen.
 - Skader eller defekter forårsaget af uheld, misbrug, forkert brug eller forkert eller utilstrækkelig vedligeholdelse.
 - Skader eller defekter forårsaget af service eller reparation af produktet udført af en uautoriseret serviceudbyder eller af andre end Vesync.
 - Skader eller defekter, der opstår under kommerciel brug, udlejningsbrug eller enhver brug, som produktet ikke er beregnet til.
 - Hvis enheden er blevet beskadiget, herunder, men ikke begrænset til, skader forårsaget af dyr, lynnedslag, unormal spænding, brand, naturkatastrofe, transport, opvaskemaskine eller vand (medmindre det udtrykkeligt fremgår af brugermanualen, at produktet tåler opvaskemaskine).
 - Tilfældige skader og følgeskader.
 - Skader eller defekter, der overstiger produktets pris.
- Gør krav på din begrænsede garantiservice i 5 enkle trin:

1. Sørg for, at dit produkt er inden for den angivne begrænsede garantiperiode.
2. Sørg for, at du har en kopi af fakturaen og ordre-

ID eller et købsbevis.

3. Sørg for, at du har dit produkt. BORTSKAF IKKE dit produkt, før du har kontaktet os.
4. Kontakt vores kundesupportteam.
5. Når vores kundesupportteam har godkendt din anmodning, skal du returnere produktet med en kopi af fakturaen og ordrenummer.

Eneste og eksklusive retsmiddel

OVENSTÅENDE BEGRÆNSEDE GARANTI UDGØR Vesync CORPORATION'S EKSKLUSIVE ANSVAR OG DIN ENESTE OG EKSKLUSIVE AFHJÆLPNING FOR BRUD PÅ ENHVER GARANTI ELLER ANDEN MANGLENDE OVERENSSTEMMELSE AF PRODUKTET, DER ER OMFATTET AF DENNE BEGRÆNSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRING. DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI ER EKSKLUSIV OG TRÆDER I STEDET FOR ALLE ANDRE GARANTIER. INGEN MEDARBEJDER HOS Vesync CORPORATION ELLER NOGEN ANDEN PART ER BEMYNDIGET TIL AT GIVE NOGEN GARANTI UD OVER DEN BEGRÆNSEDE GARANTI I DENNE ERKLÆRING OM BEGRÆNSET PRODUKTGARANTI.

Ansvarsfraskrivelse for begrænsede garantier

I DET OMFANG, DET ER MULIGT I HENHOLD TIL GÆLDENDE LOV, UNDTAGEN SOM GARANTIRET I DENNE BEGRÆNSEDE PRODUKTGARANTIPOLITIK, LEVERER Vesync CORPORATION DE PRODUKTER, DU KØBER FRA Vesync CORPORATION, "SOM DE ER", OG Vesync CORPORATION FRASKRIVER SIG HERMED ALLE GARANTIER AF ENHVER ART, HVAD ENTEN DE ER UDTRYKKELIGE ELLER UNDERFORSTÅEDE, LOVBESTEMTE ELLER PÅ ANDEN MÅDE, HERUNDER, MEN IKKE BEGRÆNSET TIL, GARANTIER FOR SALGBARHED, IKKE-KRÆNKELSE OG EGNETHED TIL ET BESTEMT FORMÅL.

Ansvarsbegrænsninger

I DET FULDE OMFANG, DER ER FASTSAT I GÆLDENDE LOV, VIL Vesync CORPORATION, DETS TILKNYTTEDE SELSKABER ELLER DERES LICENSGIVERE, TJENESTEUDBYDERE, MEDARBEJDERE, AGENTER, FULDMÆGTIGE ELLER DIREKTØRER UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER VÆRE ANSVARLIGE FOR:

- (a) SKADER AF NOGEN ART, SOM ER OPSTÅET UD FRA ELLER I FORBINDELSE MED PRODUKTER, DER ER KØBT FRA Vesync CORPORATION, UD OVER DEN KØBSPRIS, SOM KØBEREN HAR BETALT FOR SÅDANNE PRODUKTER, ELLER
- (b) INDIREKTE, SPECIELLE, TILFÆLDIGE, FØLGESKADER ELLER STRAFFERETSLIGE SKADER, SELVOM Vesync CORPORATION ELLER EN AF DERES LEVERANDØRER ER BLEVET ADVISERET OM MULIGHEDEN FOR ELLER SANDSYNLIGHEDEN FOR SÅDANNE SKADER, OG UANSET OM DE ER FORÅRSAGET AF

SKADEVOLDENDE HANDLINGER (HERUNDER UAGTSOMHED), KONTRAKTBRUD ELLER PÅ ANDEN MÅDE. VORES ANSVAR VIL UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER OVERSTIGE DET FAKTISKE BELØB, SOM DU HAR BETALT FOR DET DEFEKTE PRODUKT, OG VI VIL UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER VÆRE ANSVARLIGE FOR FØLGESKADER, TILFÆLDIGE, SÆRLIGE ELLER STRAFFERETSLIGE SKADER ELLER TAB, UANSET OM DE ER DIREKTE ELLER INDIREKTE, MEDMINDRE DET ER DÆKKET AF DENNE BEGRÆNSEDE PRODUKTGARANTIERKLÆRING, ER Vesync CORPORATION IKKE ANSVARLIG FOR OMKOSTNINGER FORBUNDET MED UDSKIFTNING ELLER REPARATION AF PRODUKTER KØBT HOS OS, HERUNDER, MEN IKKE BEGRÆNSET TIL, ARBEJDSKRAFT, INSTALLATION ELLER ANDRE OMKOSTNINGER, SOM BRUGEREN PÅDRAGER SIG, OG ISÆR OMKOSTNINGER I FORBINDELSE MED FJERNELSE ELLER UDSKIFTNING AF ET PRODUKT.

Andre rettigheder du måtte have

NOGLE JURISDIKTIONER TILLADER IKKE: (1) UDELUKKELSE AF UNDERFORSTÅEDE GARANTIER; (2) BEGRÆNSNING AF VARIGHEDEN AF UNDERFORSTÅEDE GARANTIER; OG/ELLER (3) UDELUKKELSE ELLER BEGRÆNSNING AF TILFÆLDIGE SKADER ELLER FØLGESKADER; SÅ ANSVARSFRASKRIVELSENE I DENNE POLITIK GÆLDER MULIGVIS IKKE FOR DIG. I DISSE JURISDIKTIONER HAR DU KUN DE UNDERFORSTÅEDE GARANTIER, SOM DET UDTRYKKELIGT KRÆVES, AT DE SKAL GIVES I OVERENSSTEMMELSE MED GÆLDENDE LOVGIVNING. BEGRÆNSNINGERNE AF GARANTIER, ANSVAR OG RETSMIDLER GÆLDER I DET OMFANG, DET ER TILLADT I HENHOLD TIL LOVEN.

SELV OM DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI GIVER DIG SPECIFIKKE JURIDISKE RETTIGHEDER, KAN DU HAVE ANDRE RETTIGHEDER I DIN JURISDIKTION. DENNE ERKLÆRING OM BEGRÆNSET GARANTI ER UNDERLAGT GÆLDENDE LOVE, DER GÆLDER FOR DIG OG PRODUKTET. LÆS VENLIGST LOVENE I DIN JURISDIKTION FOR AT FORSTÅ DINE RETTIGHEDER FULDT UD.

Ændringer til denne politik

Vi kan ændre vilkårene og tilgængeligheden af denne begrænsede garanti efter eget skøn, men eventuelle ændringer vil ikke have tilbagevirkende kraft.

Denne garanti er udstedt af:
Vesync Germany GmbH
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

KUNDESUPPORT

Cosori Danmark

Østerbrogade 226, st. 1 - 2100 København Ø

Spørgsmål eller betænkeligheder?

Man–Fre, 09:00–18:00

Lørdag, 10:00–16:00

Søndag, 10:00–14:00

Gratis opkald: +45 611 06 911

E-mail: Kundeservice@cosori.dk

*Sørg for at have din faktura og dit ordre-id klar, inden du kontakter kundeservice.

DA

VIS OS, HVAD DU LAVER

Vi håber, at dette har været nyttigt for dig. Vi glæder os til at se dine flotte resultater, og vi tror, du vil dele dine billeder! Vores fællesskab venter på dine uploads – vælg blot din platform nedenfor.

Snap, tag og hashtag, Cosori kok!

@Cosoridanmark



@CosoriScandi



Sisällysluettelo

Paketin sisältö

Tekniset tiedot

Tärkeitä varotoimia ja varoituksia

Kiertoilmakypsentimen esittely

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Kiertoilmakypsentimen käyttö

Huolto ja ylläpito

Lisävarusteet

Vianmääritys

Takuutiedot

Asiakastuki

1

1

2

7

8

9

12

12

13

14

16

Paketin sisältö

- 1 x TurboBlaze™ 6,0 litran kiertoilmakypsennin

1 x rapeutusallusta

1 x käyttöopas

1 x reseptikirja

Bonuskohteet

- 1 x Varrasteline

5 x Varrasta

Tekniset tiedot

Malli	CAF-DC602-KEUR
Virtalähde	AC 220–240 V 50/60 Hz
Nimellisteho	1725 W
Kapasiteetti	6 l (riittää 3–5 ihmiselle)
Lämpötila-alue	30–230 °C / 90–450 °F
Aika-alue	1 min – 24 h
Mitat (ml. kahva)	40,0 × 30,0 × 30,1 cm / 15,7 × 11,8 × 11,9 tuumaa
Mitat (ilman kahvaa)	34,0 × 30,0 × 30,1 cm / 13,4 × 11,8 × 11,9 tuumaa
Paino	5,2 kg / 11,5 lb
Off-tilan virrankulutus	<0,5 W

FI

LUE JA SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA JA VAROITUKSIA

Noudata perusvarotoimia kiertoilmakypsennintä käyttäessäsi. Lue kaikki ohjeet.

Tärkeimmät turvallisuusseikat

- **Älä** kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvaa.
- Ole varovainen kääntäessäsi korin ympäri ruoanlaiton jälkeen, sillä kuuma rapeutusalue saattaa pudota ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- Laita rapeutusalue tukevasti koriin pienentääksesi sen putoamismahdollisuutta.
- **Älä** peitä tuuletusaukkoja. Aukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kätesi ja kasvosi etäällä aukoista.
- Käytä **aina** pihtejä ottaaksesi kuuman ruoan varoen ulos.
- Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun lapset käyttävät mitä tahansa laitetta tai sitä käytetään heidän lähellään. Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta ja kun sitä ei käytetä. Anna jäähtyä ennen osien kiinnittämistä ja irrottamista.
- **Älä** käytä mitään laitetta, jonka johto tai pistoke on vioittunut tai jossa on toimintahäiriö tai minkäänlainen vaurio. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoon tutkittavaksi, korjattavaksi tai säädettäväksi. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 16).
- **Älä** käytä kiertoilmakypsennintä, jos se on vaurioitunut tai ei toimi kunnolla tai jos johto tai pistoke on vahingoittunut. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 16).
- Cosori ei suosittele

Turvallisuus yleisesti

- Vältä sähköiskut **välttämällä kiertoilmakypsennintä** kotelo, johdon ja pistokkeen upottamista veteen tai muihin nesteisiin.

lisävarusteiden käyttöä, ja ne voivat aiheuttaa vammoja.

- **Älä** käytä ulkona.
- **Älä** aseta kiertoilmakypsennintä tai mitään sen osia liedelle, lähelle kaasui- tai sähkökuumenninta tai kuumaan uuniin.
- Ole erittäin varovainen ottaessasi korin tai rapeutus-alustan ulos ja hävittäessäsi kuumaa rasvaa.
- Laita rapeutus-alusta ja sisempi kori aina lämmönkestävälle pinnalle otettuasi sen korista.
- **Älä** puhdista metallisella hankaussienellä. Sienestä voi irrota metallinpalasia, jotka voivat joutua kosketuksiin sähköosien kanssa ja aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- **Älä** laita mitään kiertoilmakypsennin päälle. Älä säilytä mitään kiertoilmakypsennin sisällä.
- Tätä kiertoilmakypsennintä saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset sekä ihmiset, joiden ruumiin, aistien tai mielen suorituskyky on heikentynyt tai joilta puuttuu kokemusta ja yleistietämystä, jos

kiertoilmakypsennin turvallista käyttöä valvotaan ja heillä on siinä koulutus sekä he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.

- **Älä** anna lasten puhdistaa tai huoltaa kiertoilmakypsennintä, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Lapsia on valvottava, jotta he **eivät** pääse leikkimään kiertoilmakypsennin.
- Tätä kiertoilmakypsennintä ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
- Kun irrotat laitteen pistorasiasta, **kytke kaikki ohjaimet pois päältä** ja irrota sitten pistoke pistorasiasta.
- **Älä** käytä kiertoilmakypsennintä muuhun kuin sille nimettyyn käyttötarkoitukseen.
- Vain valtuutettu huolto saa huoltaa laitetta. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 16).
- Ohjeet lisävarusteiden puhdistamisesta on kohdassa **Huolto ja ylläpito** (sivu 12).

- Ei kaupalliseen käyttöön.
Vain kotitalouskäyttöön.

Kiertoilmakypsennintä käytettäessä

- Kiertoilmakypsennin toimii **yksinomaan** kuumalla ilmalla. **Älä koskaan** täytä koria öljyllä tai rasvalla.
- **Älä koskaan** käytä kiertoilmakypsennintä ilman koria.
- **Älä** laita liian suuria ruokamääriä tai metallisia keittiövälineitä kiertoilmakypsennintään, sillä ne voivat aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun vaaran.
- **Älä** ylitäytä koria. Liian suuri määrä ruokaa voi koskettaa kuumennuskäimejä ja aiheuttaa tulipalon vaaran.
- **Älä** kosketa lisävarusteita [if it has a crisper plate] (mukaan lukien rapeutusalustaa) kiertoilmakypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.
- **Älä** laita kiertoilmakypsennintään paperia, pahvia, lämpöä kestäväntä muovia tai vastaavaa materiaalia.
- **Älä koskaan** laita leivinpaperia kiertoilmakypsennintään

laittamatta sen päälle ruokaa. Ilmankierto saattaa kohottaa paperia siten, että se koskettaa kuumennuskäimejä.

- Jos vuoraat korin kelmulla, varmista, että se ei kosketa lämmityselementtejä, sillä se voisi aiheuttaa ylikuumenemisen tai tulipalon vaaran.
- Käytä **aina** lämmönkestäviä astioita. Ole erittäin varovainen, jos käytät muita kuin metallisia tai lasisia astioita.
- Pienennä tulipalon vaaraa pitämällä kiertoilmakypsennin etäällä palavista materiaaleista (verhot, pöytäliinat jne.). Käytä tasaista, vakaata, lämmönkestävää pintaa etäällä lämmönlähteistä ja nesteistä.
- Sammuta kiertoilmakypsennin heti tai irrota se pistorasiasta, jos siitä tulee tummaa savua. Valkoinen savu on normaalia ja johtuu rasvan lämpenemisestä tai ruoan roiskumisesta, mutta tumma savu tarkoittaa, että ruoka palaa tai että virtapiireissä on vikaa. Odota, että savu hälvenee, ennen kuin vedät korin ulos. Jos syy ei ole palanut

ruoka, ota yhteyttä
Asiakastuki (sivu 16).

- Kiertoilmakypsennin käynnistetään painamalla **⏻** kerran. Kiertoilmakypsennin piippaa ja kaikki painikkeet sammuvat lukuun ottamatta **⏻**, joka muuttuu oranssiksi.
- **Älä** jätä kiertoilmakypsennintä valvomatta käytön aikana.

Virta ja johto

- Sammuta kiertoilmakypsennin ennen pistokkeen irrottamista pistorasiasta.
- Kun irrotat laitteen pistorasiasta, ota kiinni pistokkeesta ja vedä se ulos pistorasiasta. **Älä koskaan** vedä virtajohdosta.
- **Älä** anna virtajohdon (tai jatkojohdon) riippua pöydän tai tiskin reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Poista ja hävitä kiertoilmakypsennin pistokkeen päällä oleva suojaus välttääksesi tukehtumisvaaran.
- **Älä koskaan** käytä tiskin alapuolella olevaa pistorasiaa kiertoilmakypsennin kytkemiseen.

- **Älä** muokkaa pistoketta millään tavalla.
- Kiertoilmakypsennintä saa käyttää vain **220–240 V:n 50/60 Hz:n** sähköjärjestelmissä. Älä kytke minkään muun tyyppiseen pistorasiaan. (kuva 2)
- Pidä kiertoilmakypsennin ja sen johto alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- Jos virtajohto vioittuu, Arovastin tai vastaavasti pätevän henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään sähköiskun ja tulipalon vaarat. Ota yhteyttä **Asiakastuki** (sivu 16).

Jatkojohdot

- Tarjolla on pitempiä jatkojohtoja, ja niitä voidaan käyttää, kunhan käyttö tapahtuu huolella. Jos käytetään pitempää jatkojohtoa:
 - Jatkojohtoon merkityn sähköluokituksen on oltava vähintään yhtä korkea kuin kiertoilmakypsennin luokitus.
 - Johto tulee asettaa siten, että se ei jää tiskille tai pöytälevylle siten, että lapset voisivat vetää sitä

tai kompastua siihen vahingossa.

- Jos laite on maadoitettu, johdon tai jatkojohdon on oltava maadoitettu kolmejohtiminen johto.

VAROITUS: Vain valtuutettu edustaja saa hoitaa muunlaisen huollon.

VAROITUS: Seuraavalla symbolilla merkityt tuotteet saavat saavuttaa korkeita lämpötiloja, ja ne on merkittävä sen mukaisesti.



HUOMIO:
Kuuma pinta.



Tämä symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää

kotitalousjätteenä vaan että se on toimitettava asianmukaiseen keräyslaitokseen kierrätettäväksi. Asianmukainen hävittäminen ja kierrätys auttaa suojelemaan luonnonvaroja, ihmisten terveyttä ja ympäristöä.

Lisätietoja tämän tuotteen hävittämisestä ja kierrättämisestä saa omasta kunnasta, paikallisesta jätehuollosta tai kaupasta, josta tuote ostettiin.

Tämä tuote noudattaa RoHS-standardia.

Tämä tuote noudattaa direktiiviä 2011/65/EU, vuoden 2012 säädöstä tiettyjen vaarallisten aineiden käyttörajoituksista sähkö- ja elektroniikkalaitteissa ja sen muutoksia tiettyjen vaarallisten aineiden käyttörajoituksista sähkö- ja elektroniikkalaitteissa.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

KIERTOILMAKYPSENTIMEN ESITTELY

COSORI-kiertoilmakypsentimessä on tasavirtamoottori, joka kuumentaa kiertoilmakypsentimen nopeammin, valmistaa ruoan nopeammin ja tukee tarkkaa lämpötilan ja puhaltimen hallintaa, jotta ruoasta tulee juuri sellaista kuin haluat. Käyttöystävällisten yhden kosketuksen ohjainten, tarttumattoman korin ja intuitiivisen ja turvallisen rakenteensa ansiosta COSORI TurboBlaze™ -kiertoilmakypsennin on keittiösi tähti.

Huomautus:

- **Älä** yritä avata kiertoilmakypsentimen yläosaa. Se ei ole kansi.
- Alumiinisessa korissa ja rapeutusalueissa on tarttumaton pinnoite.

Kiertoilmakypsentimen kaavio (kuva 1.1)

- | | | |
|----------------------|--------------------------|----------------------|
| 1. Ilmanotto | 5. Korin vapautuspainike | 8. Lämmityselementit |
| 2. Hallintänäyttö | 6. Korin kahva | 9. Virtajohto |
| 3. Silikonistopparit | 7. Kori | 10. Ilman ulostulo |
| 4. Rapeutusalue | | |

Näytön kaavio (kuva 1.1)

Huomautus: Kun painat painiketta käyttääksesi toimintoa, se muuttuu oranssiksi merkinä siitä, että se on valittu.

Ohjauspaneeli

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| A. Suurennä/pienennä lämpötilaa | D. Suurennä/vähennä aikaa |
| B. Ruoanlaittotoiminnot | E. Aloita/keskeytä |
| C. Päälle/pois | F. Turbo Modes -ruoanlaittotoiminnot |

FI

Ruoanlaittotoiminnot (kuva 1.1-G)

Näyttö (kuva 1.2)

- | | |
|---------------------|----------------------------|
| H. Ruoanlaiton tila | J. Puhaltimen nopeus (1–5) |
| I. Lämpötila | K. Aika |

Näytön ilmoitukset (kuva 1.2)

- | | |
|----------------|------------------|
| L. Valmistus | N. Valmis |
| M. Keskeytetty | O. Ota kori ulos |

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Valmistelut

1. Poista ja hävitä kiertoilmakypsentimestä kaikki pakkausmateriaalit, mukaan lukien tilapäiset tarrat ja pistokkeen suojuus.
2. Aseta kiertoilmakypsennin vakaalle, tasaiselle, lämmönkestävälle pinnalle. Pidä poissa alueista, jotka saavat kärsiä höyrystä (kuten seinät ja kaapit).

Huomautus: Jätä kiertoilmakypsentimen taakse ja päälle 13 cm / 5 tuumaa tilaa. **[Kuva 3]** Jätä kiertoilmakypsentimen eteen riittävästi tilaa, jotta voit ottaa korin ulos.

3. Pese sekä kori että rapeutusalusla huoilella joko tiskiaineella tai hankaamattomalla sienellä.
4. Pyyhi kiertoilmakypsennin sisä- ja ulkopuolelta lievästi kostealla liinalla. Kuivaa pyyhkeellä.
5. Aseta rapeutusalusla takaisin koriin. Kallista rapeutusalusla asettaaksesi yhden puolen sisään ensin ja paina sitten toinen puoli alas.
6. Aseta kori kiertoilmakypsentimen sisään.

Koekäyttö

Koekäyttö auttaa tutustumaan kiertoilmakypsentimeen, takaa että se toimii kunnolla ja puhdistaa sen mahdollisista valmistusjäännöksistä.

1. Tarkista, että kiertoilmakypsentimen kori on tyhjä, ja kytke kiertoilmakypsennin pistorasiaan.
2. Napauta **AIR FRY** (Air Fry). Näytössä lukee **"195°C"** ja **"10 MIN"**.
3. Aloita painamalla ►||. Kun ruoka on valmista, kiertoilmakypsennin piippaa ja näytössä lukee **"End"** (Loppu).
4. Paina korin vapautuspainiketta ja ota kori ulos. Anna korin jäähtyä täysin, 10–30 minuuttia.

Huomautus:

- Ole varovainen kääntäessäsi korin ympäri ruoanlaiton jälkeen, sillä kuuma rapeutusalusla saattaa pudota ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- **Älä** ruuvaa korin kahvaa irti korista.

Silikonistopparit

- Rapeutusaluslata on 4 silikonistopparia, jotka on valmistettu elintarviketurvallisesta materiaalista. Nämä stopparit pitävät levyn korin pohjalla.
- Kun laitat rapeutusaluslan koriin, kallista rapeutusalusla asettaaksesi yhden puolen sisään ensin ja paina sitten toinen puoli alas. **[Kuva 4]**

Huomautus: Rapeutusaluslan pakottaminen koriin väärällä tavalla voi aiheuttaa vaurion.

- Varmista, että lapset **eivät** leiki silikonistoppareilla tai niele niitä.

KIERTOILMAKYPSENTIMEN KÄYTTÖ

Huomautus:

- **Älä** laita mitään kiertoilmakypsentimen päälle. Tämä haittaa ilmanvirtausta ja johtaa huonoihin kiertoilmakypsennystuloksiin. **[Kuva 5]**
- Kiertoilmakypsennin ei ole uppokeitin. **Älä** täytä koria öljyllä, paistorasvalla tai millään nesteellä.
- Varo kuumaa höyryä, kun otat korin ulos kiertoilmakypsentimestä.

Esilämmitys

Suosittelimme esilämmitystä ennen ruoan laittamista kiertoilmakypsentimeen, paitsi jos kiertoilmakypsennin on jo kuuma. Ruoka ei paistu läpeensä ilman esilämmitystä.

1. Kytke näyttö päälle painamalla .
2. Napauta **PREHEAT** (Esilämmitys). Näytössä lukee **"205°C"** ja **"4 MIN"**.
3. Voit myös säätää lämpötilaa painamalla  tai . Aika säätyy automaattisesti.
4. Aloita esilämmitys painamalla .
5. Kun aika loppuu, kiertoilmakypsennin piippaa ja näytössä lukee **"End"** (Loppu).

Huomautus:

- Jos 20 minuuttiin ei paineta mitään painiketta, kiertoilmakypsennin tyhjentää kaikki asetukset ja sammuu.
- Esilämmitys käyttää puhallinta nopeudella 4.
- Kun lämpötilaa säädetään, aika säätyy automaattisesti alla olevan taulukon mukaisesti.

Lämpötila	Aika (minuuttia)
175–230 °C / 345–450 °F	4
115–170 °C / 240–340 °F	3
75–110 °C / 170–235 °F	2

Ruoanlaittotoiminnot

Ruoanlaittotoiminnon käyttö on helpoin tapa käyttää kiertoilmakypsennintä. Toimintoihin on ohjelmoitu ihanne aika, -lämpötila ja puhaltimen nopeus tiettyjen ruokien laittamiseen, katso **Ruoanlaittokaavio** (sivu 10).

Kaikkien ruoanlaittotoimintojen aikaa ja lämpötilaa voi säätää.

Ruoanlaittotoiminnon mukauttaminen:

1. Valitse mukautettavan toiminnon painike.
2. Säädä toiminnon aikaa ja lämpötilaa painamalla  tai .
3. Tallenna painamalla toiminnon paikinetta 3 sekuntia, kunnes kuulet piippauksen.

Huomautus:

- Voit kasvattaa tai vähentää lämpötilaa nopeasti painamalla ja pitämällä  tai .
- Puhaltimen nopeutta ei voi säätää.

Kaikkien ruoanlaittotoimintojen nollaaminen:

- Paina  15 sekuntia.

Turbo Modes

- Turbo Modes -ruoanlaittotoiminnot (Air Fry, Paahda, Grillata, pakaste) laittavat ruoan nopeasti suurimmalla puhaltimen nopeudella (5).
- Suosittelemme käyttämään rapeutusaluslataa kaikissa Turbo Modes -toiminnoissa, jotta 360° ilmanvirtauksesta saadaan kaikki irti ruokaa laitettaessa.

Kiertoilmakypsennys

1. Aseta rapeutusalususta koriin. Rapeutusalususta päästää ylimääräisen öljyn putoamaan korin pohjalle.
Huomautus: Rapeutusalususta ei saa käyttää tietyille resepteille, kuten muffinsseille ja leivälle.

2. Esilämmitä kiertoilmakypsennin (katso sivu 9).

3. Kun kiertoilmakypsennin piippaa ja näytössä lukee "Loppu", laita ruoka koriin.

4. Valitse ruoanlaittotoiminto.
Huomautus: Ruoanlaittotoimintoihin on ohjelmoitu ihanteellinen aika, lämpötila ja puhaltimen nopeus tiettyjen ruokien valmistukseen. Kiertoilmakypsennin valitsee Air Frytoiminnon, jos muita toimintoja ei valita.
5. Voit myös säätää lämpötilaa ja aikaa painamalla  tai . Voit tehdä tämän ruoanlaiton missä vaiheessa tahansa.

6. Aloita kiertoilmakypsennys painamalla .

7. Kiertoilmakypsennin piippaa, kun ruoka on valmista. Näytössä lukee **/kuva 6/**
 - Voit myös painaa WARM (LÄMMITÄ). Voit säätää aikaa (1–60 minuuttia) painamalla  tai .

8. Ota kori ulos kiertoilmakypsennimestä varoen kuumaa höyryä. Ota ruoka korista pihdeillä tai lämpösuojaetuilla ottimilla.

9. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.

Ruoanlaittokaavio

Huomautus: Tulokset saattavat vaihdella. Reseptejä ja inspiraatioita saa VeSync-sovelluksesta ja keittokirjasta.

Toiminto		Oletus-lämpötila	Oletusaika	Lämpötila-alue	Aika-alue	Puhaltimen nopeus
Turbo Modes	Air Fry	195 °C / 385 °F	10 min	150–230 °C / 300–450 °F	1–60 min	5
	Paahda	220 °C / 425 °F	12 min	175–230 °C / 350–450 °F	1–60 min	5
	Grillata	230 °C / 450 °F	5 min	220–230 °C / 425–450 °F	1–30 min	5
	Pakaste	200 °C / 390 °F	14 min	150–230 °C / 300–450 °F	1–30 min	5
Lämmitä uudelleen		200 °C / 390 °F	5 min	150–220 °C / 300–425 °F	1–60 min	4
Paista		165 °C / 330 °F	20 min	125–205 °C / 260–400 °F	1–60 min	3
Kuivaa ("DRY")		55 °C / 135 °F	6 h	35–95 °C / 100–200 °F	15 min–24 h	1
Kohota		30 °C / 90 °F	1 h	30–45 °C / 90–110 °F	15 min–12 h	1
Esilämmitys		205 °C / 400 °F	4 min (automaattinen säätö)	75–230 °C / 170–450 °F	-	4
Lämpimänäpito-paneike ("WARM")		75 °C / 170 °F	30 min	–	1–60 min	2

*Katso lisätietoja kohdasta **Ruoanlaittovinkkejä** (sivu 11).

Ruoanlaittovinkkejä

Ylitäyttö

- Jos kori on liian täynnä, ruoka kypsyypäätasaisesti.

Öljyn käyttäminen

- Ruoasta tulee rapeampaa, jos lisäät siihen hieman öljyä. Käytä enintään 30 ml / 2 rkl öljyä.
- Öljysuihkeet ovat erinomainen tapa lisätä pieniä määriä öljyä tasaisesti erilaisiin ruokiin.

Ruokavinkkejä

- Voit kiertoilmakypsennää mitä tahansa pakasteruokia ja uunissa paistettavia ruokia.
- Pakastetoiminto sopii hyvin pienille tai leivitetuille tuotteille, kuten nugeteille, lihapullille ja nyyteille.
- Kun valmistat kakkua, pikkupiirakoita tai mitä tahansa täytettä tai taikinaa sisältäviä ruokia, aseta ruoka kuumuudenkestävään astiaan ennen se asettamista koriin.
- Paljon rasvaa sisältävien ruokien kiertoilmakypsennyksessä kerää rasvaa rapeutusalueen alle. Kaada rasva pois ruoanlaiton jälkeen välttääksesi ylimääräisen savun ruokaa laittaessasi.
- Nesteessä marinoidut ruoat aiheuttavat roiskeita ja ylimääräistä savua. Taputtele ne kuivaksi ennen kiertoilmakypsennystä.
- Katso **Ruoanlaittokaavio** paras ruoanlaittotoiminto reseptillesi (katso sivu 10).

Ranskanperunat

- Lisää 8–15 ml / ½–1 rkl öljyä rapeuden lisäämiseksi.
- Jos valmistat ranskanperunoita raaoista perunoista, liota paistamattomia ranskanperunoita vedessä 15 minuuttia tärkkelyksen poistamiseksi ennen kiertoilmakypsennystä. Taputtele kuivaksi pyyhkeellä ennen öljyn lisäämistä.
- Leikkaa paistamattomat ranskanperunat pienemmiksi tehdäksesi niistä rapeampia. Pyri leikkaamaan ranskanperunat 0,6 x 7,6 cm:n / ¼ x 3 tuuman suikaleiksi.

Huomautus: Lisää vinkkejä ja reseptejä on VeSync-sovelluksessa ja COSORI-sivustolla.

Lisää toimintoja

Lämpötilayksiköiden vaihtaminen

- Paina **TEMP** (LÄMPÖ)  ja  3 sekuntia.
- Lämpötilayksikkö vaihtuu Celsiussesta Fahrenheitiksi.
- Voit palata Fahrenheitiin toistamalla tämän.

Keskeyttäminen

- Voit keskeyttää ruoanlaiton napauttamalla . Kiertoilmakypsennin lopettaa kuumennuksen ja  vilkkuu, kunnes painat  uudelleen jatkaaksesi ruoanlaittoa.
- Tällä toiminnolla voit keskeyttää ruoanlaitto-ohjelman poistamatta koria kiertoilmakypsennimestä.

Ruoanlaiton jatkaminen automaattisesti

- Kun otat korin ulos, kiertoilmakypsennin keskeyttää ruoanlaiton automaattisesti. Näyttö sammuu tilapäisesti turvallisuuden vuoksi.
- Kun laitat korin takaisin paikoilleen, kiertoilmakypsennin jatkaa ruoanlaittoa automaattisesti aiempien asetusten perusteella.

Ylikuumenemisen suoja

- Jos kiertoilmakypsennin ylikuumenee, se sammuu automaattisesti turvallisuussyistä.
- Anna kiertoilmakypsennin jäähtyä täysin ennen kuin käytät sitä uudelleen.

AUTOMAATTINEN SAMMUTUS

Jos seuraava tila pysyy passiivisena vastaavan ajan, laite siirtyy "pois päältä" -tilaan. (mins)		
Laite päällä	Kaikki ruoanvalmistustoiminnot päättäneet	Esilämmitys tai Tauko
20	20	20

HUOLTO JA YLLÄPITO

Huomautus:

- Puhdista kiertoilmakypsennin ja rapeutusalu**st**a aina ennen jokaista käyttökertaa.
- Korin vuoraminen kelmulla (rapeutusalu**st**a lukuun ottamatta) voi helpottaa puhdistamista.

FI

- Sammuta kiertoilmakypsennin ja irrota se pistorasiasta. Anna sen jäähtyä täysin ennen puhdistamista. Vedä kori ulos nopeuttaaksesi jäähtymistä.
- Pyyhi kiertoilmakypsennin tarvittaessa ulkopuolelta kostealla liinalla.
- Kori ja rapeutusalu**st**a ovat konepesun kestäviä. Voit myös pestä korin ja rapeutusalustan kuumassa saippuavedessä hankaamattomalla sienellä. Liota tarvittaessa.

Huomautus: Korissa ja rapeutusalu**st**assa on tarttumaton pinnoite. Vältä metalliottimien ja hankaavien puhdistusaineiden käyttöä.

LISÄVARUSTEET

Kiertoilmakypsentimelle on saatavilla uusia ja korvaavia lisävarusteita. Lisätietoja saa **Asiakastuki** (katso sivu 15).

4. Pinttynyt rasva:

- Sekoita pieneen kulhoon 30 g / 2 rkl ruokasoodaa ja 15 ml / 1 rkl vettä levitettäväksi tahna**ksi**.
 - Levitä tahna korin ja rapeutusalustan pinnalle sienellä ja hankaa. Anna korin ja rapeutusalustan olla 15 minuuttia ennen huuhtelemistä.
 - Pese kori saippualla ja vedellä ennen käyttöä.
- Puhdista kiertoilmakypsennin sisältä hieman kostealla hankaamattomalla sienellä tai liinalla. **Älä** upota veteen. Puhdista lämmityskäämi tarvittaessa poistaaksesi ruokajäämät. **[Kuva 7]**
 - Kuivaa ennen käyttöä.

Huomautus: Varmista, että lämmityskäämi on täysin kuiva, ennen kuin käynnistät kiertoilmakypsentimen.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen ratkaisu
Kiertoilmakypsennin ei käynnisty.	Varmista, että kiertoilmakypsennin on kytketty pistorasiaan. Työnnä kori tiukasti kiertoilmakypsentimeen.
Ruoka ei ole täysin kypsää.	Laita koriin pienempiä määriä ruokaa. Jos kori on liian täynnä, ruoka ei kypsyy kunnolla. Kasvata ruoanlaittolämpötilaa tai aikaa.
Ruoka ei ole rapeaa kiertoilmakypsennyksen jälkeen.	Pienen öljymäärän ruiskuttaminen tai levittäminen siveltimellä ruoan pinnalle voi lisätä rapeutta (katso Ruoanlaittovinkkejä , sivu 11).
Ranskanperunat eivät valmistu kunnolla.	Katso Ranskanperunat , sivu 11.
Kori ei työnnä kiertoilmakypsentimeen tiukasti.	Varmista, että kori ei ole liian täynnä ruokaa.
Kiertoilmakypsentimestä tulee valkoista savua tai höyryä.	Kiertoilmakypsennin voi tuottaa valkoista savua tai höyryä, kun sitä käytetään ensimmäisen kerran, tai ruoanlaiton aikana. Tämä on normaalia. Varmista, että kori ja kiertoilmakypsentimen sisäosat on puhdistettu kunnolla ja että niissä ei ole rasvaa. Rasvaisten ruokien laittaminen voi johtaa öljyn kertymiseen rapeutusastustan alle. Tämä öljy aiheuttaa valkoista savua, ja kori voi kuumeta tavallista enemmän. Tämä on normaalia, eikä sen pitäisi vaikuttaa ruoanlaittoon. Käsittele koria varoen.
Kiertoilmakypsentimestä tulee tummaa savua.	Irrota kiertoilmakypsennin heti pistorasiasta. Tumma savu tarkoittaa, että ruoka palaa tai virtapiirissä on vikaa. Odota, että savu hälvenee, ennen kuin vedät korin ulos. Jos syy ei ole palanut ruoka, ota yhteyttä Asiakastuki (katso sivu 16).
Kiertoilmakypsennin haisee muovilta.	Kiertoilmakypsentimissä voi aina olla valmistusprosessista johtuva muovin haju. Tämä on normaalia. Poista muovin haju noudattamalla kohdan Koekäyttö ohjeita (sivu 8). Jos muovin haju ei poistu, ota yhteyttä Asiakastuki (katso sivu 16).
Näytössä on virhekoodi "E01/E21"	Lämpötilanvalvonnassa on avoin piiri. Ota yhteyttä Asiakastuki (katso sivu 16).
Näytössä on virhekoodi "E02/E22"	Lämpötilanvalvonnassa on oikosulku. Ota yhteyttä Asiakastuki (katso sivu 16).
Näytössä on virhekoodi "E12"	Tasavirtamoottorissa on vikaa. Ota yhteyttä Asiakastuki (katso sivu 16).

Jos ongelmaa ei ole luettelossa, ota yhteyttä **Asiakastuki** (katso sivu 16).

TAKUUTIEDOT

Tuotteen nimi	TurboBlaze™ 6,0 litran kiertoilmakypsenin
Malli	CAF-DC602-KEUR
Suosittelemme painokkaasti kirjaamaan tilaustunnuksen ja ostopäivän omaa käyttöäsi varten.	
Ostopäivä	
Tilaustunnus	

Cosorin rajoitettu tuotetakuu Kuluttajan kahden (2) vuoden* rajoitettu tuotetakuu
Vesync Germany GmbH ("Vesync") takaa, että tuotteessa ei ole materiaali- eikä valmistusvirheitä 2 vuoden aikana alkuperäisestä ostopäivästä lukien ("rajoitetun takuun kesto"), edellyttäen että tuotetta on käytetty sen käyttö- ja huolto-ohjeiden mukaisesti (kuten sille tarkoitettussa ympäristössä ja normaaliolosuhteissa). ***Tämä takuu ei rajoita oikeuksiasi, jotka soveltuvat maan tai alueen kuluttajansuojalait saattavat määrätä tai myöntää, missä tapauksessa rajoitetun takuun kestoa jatketaan soveltuvien vaatimusten mukaisesti.**

FI Rajoitetun takuun edut

Rajoitetun takuun keston aikana ja tämän rajoitetun takuukäytännön mukaisesti, Vesync toimii yksinomaan omasta päätöksestään jollain seuraavista tavoista: (i) hyvittää ostohinnan, jos tuote ostettiin suoraan COSORin verkkokaupasta, (ii) korjaa materiaali- tai valmistusvial, (iii) vaihtaa tuotteen toiseen vastaavan arvoiseen tai kalliimpaan tuotteeseen tai (iv) myöntää ostohintaa vastavan myymälähyvityksen.

Kuka kuuluu takuun piiriin?

Tämä rajoitettu takuu koskee ainoastaan tuotteen alkuperäistä kuluttajaostajaa, eikä sitä voi siirtää tuotteen uusille omistajille riippumatta siitä, siirtykö tuotteen omistus rajoitetun takuun keston aikana. Alkuperäisen kuluttajaostajan on toimitettava todiste viasta tai vikatoiminnasta sekä ostotodistus voidakseen lunastaa rajoitetun takuun edut.
Varo valtuuttamattomia jälleenmyyjiä ja myyjiä
Tämä rajoitettu takuu ei koske tuotteita, jotka on ostettu valtuuttamattomilta jälleenmyyjiltä tai myyjiltä. Vesyncn rajoitettu takuu koskee vain tuotteita, jotka on ostettu valtuutetuilta jälleenmyyjiltä tai myyjiltä, jotka ovat Vesyncn

laadunvalvonnan alaisia ja jotka ovat sitoutuneet noudattamaan sen laadunvalvontaa. Huomaa, että valtuuttamattomilta sivuilta tai jälleenmyyjiltä ostetut tuotteet saattavat olla väärennyskappaleita, käytettyjä tai viallisia, eikä niitä ole välttämättä suunniteltu käytettäväksi maassasi. Voit suojata itsesi ja tuotteesi varmistamalla, että ostat yksinomaan Vesynciltä tai sen valtuutetuilta jälleenmyyjiltä.
Jos sinulla on kysyttävää tietyistä myyjästä tai epäilet ostaneesi tuotteesi valtuuttamattomalta myyjältä, ota yhteyttä asiakastukitiimiimme.

Mitä takuu ei kata?

- Normaali kuluminen, mukaan lukien normaalisti kuluvat osat, sekä väärinkäytöstä johtuvat vauriot.
 - Jos ostotodistetta on muuteltu mitenkään tai se ei ole lukukelpoinen.
 - Jos tuotteen mallinumeroa, sarjanumeroa tai tuotantopäiväkoodia on muutettu mitenkään tai se on poistettu tai tehty lukukelvottomaksi.
 - Jos tuotetta on muunneltu sen alkuperäisestä tilasta.
 - Jos tuotetta ei ole käytetty tämän käyttöoppaan neuvojen ja ohjeiden mukaisesti.
 - Muiden kuin tässä käyttöoppaassa suositeltujen oheislaitteiden, lisävarusteiden tai lisätarvikkeiden kytkemisestä johtuvat vahingot.
 - Vahingon, väärinkäytön tai virheellisen tai riittämättömän huollon aiheuttamat vauriot ja viat.
 - Vauriot ja viat, jotka johtuvat tuotteen huollosta tai korjauksesta, jonka on suorittanut valtuuttamaton palveluntarjoaja tai joku muu kuin Vesync.
 - Kaupallisessa käytössä, vuokrakäytössä tai muussa käytössä, johon tuotetta ei ole tarkoitettu, syntyneet vahingot ja viat.
 - Jos yksikkö on vahingoittunut mm. eläinten, salamoinnin, epänormaalin jännitteen, tulen, luonnonkatastrofin, kuljetuksen, tiskikoneen tai veden takia (paitsi jos käyttöoppaassa nimenomaisesti ilmoitetaan, että tuote on konepesun kestävä).
 - Satunnaiset ja seuraamukselliset vahingot.
 - Vauriot ja viat, jotka ylittävät tuotteen hinnan.
- Rajoitetun takuuhuollon lunastaminen 5 yksinkertaisella vaiheella:
1. Varmista, että tuotteesi takuu on voimassa.
 2. Varmista, että sinulla on kopio laskusta ja tilautunnuksesta tai ostotodisteesta.
 3. Varmista, että tuote on hallussasi. ÄLÄ hävitä tuotetta, ennen kuin otat meihin yhteyttä.
 4. Ota yhteyttä asiakastukitiimiimme.

5. Kun asiakastukitiimi on hyväksynyt pyyntösi, palauta tuote ja liitä kopio laskusta ja tilaustunnuksesta.

Yksinomainen ja eksklusiivinen

korjauskeino

EDELLÄ KUVATTU RAJOITETTU TAKUU ON Vesync CORPORATIONIN YKSIKINOMAINEN KORVAUSVELVOLLISUUS JA SINUN YKSIKINOMAINEN JA EKSKLUSIIVINEN KORJAUSKEINOSI MILLE TAHANSA TAKUURIKKEELLE TAI MUULLE TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUILMOITUKSEN KATTAMAN TUOTTEEN EPÄYHDENMUKAISUUDELLE. TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU ON EKSKLUSIIVINEN JA KORVAA KAIKKI MUUT TAKUUT. KENELLÄKÄÄN Vesync CORPORATIONIN TYÖNTEKIJÄLLÄ TAI MUULLA KOLMANNELLA OSAPUOLELLA EI OLE LUPAA MYÖNTÄÄ MITÄÄN TAKUUTA TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUILMOITUKSEN RAJOITETUN TAKUUN LISÄKSI.

Rajoitettujen takuiden

vastuuvapauslauseke

SOVELTUVAN LAIN SUURIMMASSA LAAJUUDESSA JA LUKUUNOTTAMATTA TÄMÄN RAJOITETUN TUOTETAKUUKÄYTÄNNÖN MYÖNTÄMÄÄ TAKUUTA Vesync CORPORATION TOIMITTAA Vesync CORPORATIONILTA OSTAMASI TUOTTEET "SELLAISENAAN", JA Vesync CORPORATION KIELTÄYTYY TÄTEN KAIKISTA TAKUISTA, NIIN SUORASANAISISTA KUIN VIHJATUISTA, LAIN EDELLYTTÄMISTÄ JNE., MUKAAN LUKIEN MM. KAIKKI TAKUUT TUOTTEEN MYYTÄVYYDESTÄ, RIKKOMATTOMUUDESTA JA SOVELTUVUUDESTA TIETTYYN TARJOITUKSEEN.

Korvausvelvollisuuden rajoitukset

SOVELTUVAN LAIN SUURIMMASSA LAAJUUDESSA Vesync CORPORATION, SEN TYTÄRYHTIÖT TAI NIIDEN LISENSOIJAT, PALVELUNTARJOAJAT, TYÖNTEKIJÄT, EDUSTAJAT, JOHTAJAT TAI ESIMIEHET EIVÄT OLE MISSÄÄN TAPAUKSESSA KORVAUSVELVOLLISIA SEURAAVISTA:
(a) KAIKKI Vesync CORPORATIONILTA OSTETUSTA TUOTTEESTA JOHTUVAT TAI SIIHEN LIITTYVÄT VAHINGOT OSTAJAN KYSEISTÄ TUOTTEESTA MAKSAMAN HINNAN YLITTÄVÄLTÄ OSALTA, TAI
(b) VÄLILLISET, ERITYISET, SATUNNAISET, SEURAAMUKSELLISET TAI RANGAISTUKSELLISET VAHINGOT, VAIKKA Vesync CORPORATIONILLE TAI JOLLEKIN SEN TOIMITTAJALLE ON ILMOITETTU TÄLLÄISEN VAHINGON MAHDOLLISUUDESTA TAI TODENNÄKÖISYYDESTÄ.

JA RIIPPUMATTA SIITÄ, JOHTUUKO SE OIKEUDEN LOUKKAUKSESTA (MUKAAN LUKIEN HUOLIMATTOMUUS), SOPIMUSRIKKEESTÄ TAI MUUSTA SYYSTÄ. KORVAUSVELVOLLISUUTEMME EI MISSÄÄN NIMESSÄ YLITÄ SINUN VIALLISTA TUOTTEESTA MAKSAMAASI SUMMAA, EMMEKÄ ME OLE MISSÄÄN TAPAUKSESSA KORVAUSVELVOLLISIA MISTÄÄN SEURAAMUKSELLISISTA, SATUNNAISISTA, ERITYISISTÄ TAI RANGAISTUKSELLISISTA VAHINGOISTA TAI MENETYSKISTÄ, OLIVAT NE SUORIA TAI VÄLILLISIÄ. PAITSI KUTEN TÄSSÄ RAJOITETUSSA TUOTETAKUUILMOITUKSESSA KUVATAAN, Vesync CORPORATION EI OLE KORVAUSVELVOLLINEN SILTÄ HANKITUN TUOTTEEN VAIHTOON TAI KORJAUKSEEN LIITTYVISTÄ KÄYTTÄJÄLLE AIHEUTUVISTA KUSTANNUKSISTA, MUKAAN LUKIEN MM. TYÖ, ASENNUKSESSA JA MUUT KULUT JA ERITYISESTI KAIKKI KUSTANNUKSET, JOTKA LIITTYVÄT MINKÄÄN TUOTTEEN POISTOON TAI VAIHTOON.

Muita sinulla mahdollisesti olevia oikeuksia

JOILLAIN LAINKÄYTTÖALUEILLA EI SALLITA SEURAAVIA: (1) VIHJATTUJEN TAKUIDEN POISJÄTTÖ, (2) VIHJATTUJEN TAKUIDEN KESTON RAJOITTAMINEN JA/TAI (3) SATUNNAISTEN TAI SEURAAMUKSELLISTEN VAHINKOJEN POISJÄTTÖ TAI RAJOITTAMINEN. NÄIN OLEN TÄMÄN KÄYTÄNNÖN VASTUUVAPAUSLAUSEKKEET EIVÄT VÄLTÄMÄTTÄ KOSKE SINUA. TÄLLAISILLA LAINKÄYTTÖALUEILLA SINULLA ON VAIN NE VIHJATUT TAKUUT, JOTKA SOVELTUVA LAKI NIMENOMaisesti VAATII. TAKUIDEN, KORVAUSVELVOLLISUUDEN JA KORJAUSKEINOJEN RAJOITUKSET SOVELTUVAT LAIN SALLIMASSA MAKSIMIMITASSA. VAIKKA TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU MYÖNTÄÄ SINULLE TIETTY LAILLISET OIKEUDET, SINULLA SAATTAO OLLA MUITAKIN OIKEUKSIA LAINKÄYTTÖALUEELLASI. TÄMÄ RAJOITETUN TAKUUN ILMOITUS ON SINUUN JA TUOTTEeseen SOVELTUVIEN LAKIEN ALAINEN. KÄY LÄPI LAINKÄYTTÖALUEESI LAIT YMMÄRTÄÄKSESI OIKEUTESI TÄYSIN.

Tämän käytäntö muutokset

Saatamme muuttaa tämän rajoitetun takuun ehtoja ja saatavuutta omasta päätöksestämme, mutta mitkään muutokset eivät ole takautuvia.

Tämän takuun myöntää:
Vesync Germany GmbH
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

ASIAKASTUKI

Cosori Finland

Författarvägen 2
83499 TANDSBY
Sweden

Sähköposti: info@cosori.fi

*Pidä tilauslasku ja tilaustunnus valmiina,
ennen kuin otat yhteyttä asiakastukeen.

NÄYTÄ MEILLE, MITÄ VALMISTAT

FI

Toivomme, että tämä on ollut teille
hyödyllinen. Emme malta odottaa kauniita
tuloksianne ja luulemme, että haluatte jakaa
upeita luomuksianne! Yhteisömme odottaa
kuvianne – valitse vain haluamasi alusta alta.
Ota kuva, tagaa ja käytä hashtageja, Cosori-
kokki!

@cosorisuomi



@CosoriScandi



Spis treści

Zawartość opakowania	1
Specyfikacje	1
Ważne środki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	2
Zapoznanie z frytkownicą beztłuszczową	7
Czynności przed pierwszym użyciem	8
Korzystanie z frytkownicy beztłuszczowej	9
Obsługa i konserwacja	12
Akcesoria	12
Rozwiązywanie problemów	13
Informacje na temat gwarancji	14
Obsługa klienta	16

Zawartość opakowania

- 1 x frytkownica beztłuszczowa TurboBlaze™ Chef Edition o pojemności 6,0 litra
- 1 x płyta
- 1 x instrukcja obsługi
- 1 x książka kucharska

Elementy dodatkowe

- 1 x ruszt
- 5 x rusztów

Specyfikacje

Model	CAF-DC602-KEUR
Zasilanie	Prąd zmienny 220–240 V 50/60 Hz
Moc znamionowa	1725 W
Pojemność	6 l (wystarcza na 3–5 osób)
Zakres ustawień temperatury	30–230°C/90–450°F
Zakres ustawień czasu	1 min–24 godz.
Wymiary (w tym uchwyt)	40,0 × 30,0 × 30,1 cm / 15,7 × 11,8 × 11,9 cala
Wymiary (bez uchwytu)	34,0 × 30,0 × 30,1 cm / 13,4 × 11,8 × 11,9 cala
Waga	5,2 kg / 11,5 lb
Zużycie energii w trybie wyłączenia	<0,5 W

PL

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NINIEJSZE INSTRUKCJE

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

Podczas korzystania z frytkownicy beztłuszczowej stosuj się do tych podstawowych zasad bezpieczeństwa. Zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami.

Najważniejsze zagadnienia dotyczące bezpieczeństwa

- **Nie** dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytu.
 - Podczas obracania kosza po gotowaniu zachowaj ostrożność. Gorąca płyta może bowiem wypaść, zagrażając bezpieczeństwu.
 - Mocno wsuń ruszt do grillowania do kosza, aby zmniejszyć ryzyko jej wypadnięcia.
 - **Nie** zasłaniaj żadnych otworów wentylacyjnych, ponieważ ulatuje przez nie gorąca para. Nie zbliżaj do tych otworów twarzy ani dłoni.
 - Zdejmując gorącą potrawę, rób to ostrożnie i **zawsze** używaj szczypiec.
- z frytkownicy przez dzieci lub w ich pobliżu, konieczny jest ścisły nadzór. Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, gdy nie jest używane oraz przed przystąpieniem do jego czyszczenia. Przed dołączeniem do urządzenia części lub ich odłączeniem poczekaj, aż ostygnie.
- **Nie** używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub gdy urządzenie działa nieprawidłowo lub ma jakiegokolwiek uszkodzenia. Przekaż urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji. Skontaktuj się z **Obsługą klienta** (patrz str. 16).
 - **Nie** korzystaj z frytkownicy beztłuszczowej, gdy jest uszkodzona lub niesprawna albo gdy ma uszkodzony wtyk lub przewód zasilania. Skontaktuj się z **Obsługą klienta** (patrz str. 16).

PL

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, **nie zanurzaj obudowy frytkownicy beztłuszczowej** ani jej przewodu czy wtyczki w wodzie lub w innej cieczy.
- W przypadku korzystania

- Korzystanie z akcesoriów nie jest zalecane przez firmę Cosori i może spowodować obrażenia ciała.
- **Nie** korzystaj z urządzenia na zewnątrz pomieszczeń.
- **Nie** umieszczaj frytkownicy beztłuszczowej ani żadnej jej części na kuchence, w pobliżu palników gazowych lub elektrycznych płyt grzewczych ani na rozgrzanym piekarniku.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania kosza i rusztu do grillowania oraz usuwania gorącego tłuszczu.
- Po wyjęciu rusztu do grillowania z kosza **zawsze** umieszczaj ruszt oraz kosz na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- **Nie** czyść urządzenia za pomocą zmywaków drucianych. Mogłyby się od nich odrywać metalowe kawałki, które w przypadku zetknięcia z podzespołami elektrycznymi mogą spowodować zwarcie.
- **Nie** umieszczaj żadnych przedmiotów na frytkownicy beztłuszczowej. **Nie** przechowuj żadnych przedmiotów wewnątrz frytkownicy beztłuszczowej.
- Dzieci w wieku co najmniej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź niemające wiedzy i doświadczenia mogą korzystać z tej frytkownicy beztłuszczowej, jeśli są pod odpowiednim nadzorem lub zostały właściwie poinstruowane w zakresie jej bezpiecznego użytkowania i zdają sobie sprawę występujących zagrożeń.
- **Nie** pozwalaj dzieciom na czyszczenie lub wykonywanie prac konserwacyjnych przy frytkownicy beztłuszczowej, chyba że ukończyły 8. rok życia i są pod nadzorem.
- Należy zadbać o to, aby dzieci nie bawiły się frytkownicą beztłuszczową.
- Ta frytkownica beztłuszczowa nie jest przeznaczona do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika ani osobnego układu zdalnego sterowania.
- Aby odłączyć urządzenie, należy ustawić dowolny element sterujący w położenie „OFF”, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- **Nie** używaj frytkownicy beztłuszczowej niezgodnie z przeznaczeniem.
- Wszelkie czynności serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowanego przedstawiciela serwisu. Skontaktuj się z **Obsługa klienta** (patrz str. 16).
- Instrukcje dotyczące czyszczenia akcesoriów można znaleźć w części **Obsługa i konserwacja** (str. 12)
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. **Tylko** do użytku domowego.

Zasady użytkowania frytkownicy beztłuszczowej

- Frytkownica beztłuszczowa do ogrzewania potraw wykorzystuje **tylko** gorące powietrze. **Nigdy** nie napełniaj kosza olejem ani tłuszczem.
- **Nigdy** nie używaj frytkownicy beztłuszczowej bez umieszczonego w niej kosza (koszy).
- **Nie** wkładaj do frytkownicy beztłuszczowej zbyt dużych produktów spożywczych ani metalowych przyborów kuchennych, ponieważ stwarzają one ryzyko pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.
- **Nie** przepelniaj kosza. Duże ilości jedzenia mogą się zetknąć z grzałkami, co spowoduje ryzyko pożaru.
- **Nie** dotykaj akcesoriów (w tym płyty) podczas beztłuszczowego smażenia lub bezpośrednio po nim.
- **Nie** wkładaj do frytkownicy beztłuszczowej papieru, tektury, nieodpornych na wysokie temperatury tworzyw sztucznych ani podobnych materiałów.
- **Nigdy** nie wkładaj do frytkownicy beztłuszczowej papieru do pieczenia lub pergaminowego bez umieszczania na nim żywności. Cyrkulacja powietrza mogłaby spowodować uniesienie papieru i zetknięcie się go z cewkami grzewczymi.
- Jeśli do wyłożenia kosza używasz folii, nie może się ona stykać z elementami grzewczymi, ponieważ mogłoby to spowodować przegrzanie, a nawet pożar.
- **Zawsze** używaj pojemników żaroodpornych. Zachowaj szczególną ostrożność w przypadku stosowania pojemników wykonanych z innego materiału niż szkło lub metal.
- Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, ustaw frytkownicę beztłuszczową z dala od materiałów łatwopalnych (zastół, obrusów itp.). Używaj jej na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę, z dala od cieczy i źródeł ciepła.
- Jeśli z frytkownicy beztłuszczowej zacznie się wydobywać ciemny dym, natychmiast ją wyłącz i odłącz od sieci elektrycznej. Wydobywanie się z niej jasnego dymu jest normalnym zjawiskiem spowodowanym przez ogrzewanie tłuszczu lub potrawy, ale ciemny dym oznacza, że potrawa się przypala lub występuje problem z obwodami urządzenia. Zanim wyjmiesz kosze, poczekaj, aż dym się rozproszy. Jeśli przyczyną wystąpienia problemu nie było przypalające się pożywienie, skontaktuj się z **Obsługą klienta** (str. 16).

- Aby wyłączyć frytkownicę beztłuszczową, naciśnij przycisk  jeden raz. Frytkownica beztłuszczowa wyemituje sygnał dźwiękowy. Wyłączą się wszystkie przyciski oprócz , który zmieni kolor na pomarańczowy.
- **Nie** pozostawiaj działającej frytkownicy beztłuszczowej bez opieki.

Zasilanie i przewód

- Przed wyjęciem wtyczki z gniazda wyłącz frytkownicę beztłuszczową.
- Aby odłączyć wtyczkę, chwyć za nią i wyciągnij ją z gniazdka. **Nigdy** nie ciągnij za przewód zasilania.
- **Nie** dopuszczaj do tego, aby przewód zasilania (lub przedłużacz) zwisał nad krawędzią stołu lub blatu albo stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Usuń i wyrzuć osłonę ochronną umieszczoną na wtyczce zasilającej frytkownicy beztłuszczowej. Pozwoli to zapobiec ryzyku zadławienia.
- **Nigdy** nie używaj gniazda poniżej blatu do podłączania frytkownicy beztłuszczowej.
- **Zawsze** podłączać urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego. **Nie** modyfikować wtyczki w jakikolwiek sposób.
- Frytkownica beztłuszczowa może być zasilana **wyłącznie** prądem przemiennym o napięciu **220–240 V, 50/60 Hz**. **Nie** podłączaj urządzenia do

gniazda innego typu (Rysunek 2).

- Przechowuj frytkownicę beztłuszczową i jej przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę firmie Arovast lub innej wykwalifikowanej osobie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem lub pożaru. Prosimy o kontakt z **Obsługa klienta** (str. 16).

Przedłużacze

- Urządzenie jest zgodne z przedłużaczami, jednak korzystanie z nich wymaga większej ostrożności. Jeśli korzystasz z przedłużacza:
 - Znamionowa obciążalność przedłużacza musi być co najmniej równa mocy znamionowej frytkownicy beztłuszczowej.
 - Przewód zasilający ułóż tak, aby nie zwisał z blatu lub stołu, aby uniknąć ryzyka potknięcia się o przewód lub jego ściągnięcia przez dzieci.
 - Jeśli urządzenie jest typu uziemionego, zestaw przewodów lub przedłużacz powinien być 3-żyłowym przewodem typu uziemionego.

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

OSTRZEŻENIE: Elementy oznaczone poniższym symbolem mogą osiągać wysokie temperatury, zawsze obsługuj je ostrożnie.



PRZESTROGA: Gorąca powierzchnia.



Ten symbol oznacza, że produktu nie można utylizować razem z pozostałymi odpadami domowymi. Przekaż go do odpowiedniego punktu odbioru urządzeń przeznaczonych do recyklingu. Prawidłowa utylizacja i odpowiedni recykling pomagają chronić zasoby naturalne, zdrowie ludzi i środowisko.

Aby dowiedzieć się więcej na temat utylizacji i recyklingu produktu, skontaktuj się z organami samorządowymi, firmą zajmującą się odbiorem odpadów lub ze sklepem, w którym został on zakupiony.

Ten produkt jest zgodny z dyrektywą RoHS.

Ten produkt jest zgodny z dyrektywą 2011/65/UE, przepisami z w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z 2012 r. z późniejszymi zmianami.

**ZACHOWAJ TĘ
INSTRUKCJĘ**

ZAPOZNANIE Z FRYTKOWNICĄ BEZTŁUSZCZOWĄ

Frytkownica beztłuszczowa COSORI wykorzystuje silnik zasilany prądem stałym, który szybciej nagrzewa powietrze, gotuje szybciej oraz umożliwia precyzyjne sterowanie temperaturą i wentylatorem, aby potrawy były przygotowane zgodnie z Twoimi oczekiwaniami. Dzięki łatwym w obsłudze, dotykowym elementom sterującym, koszowi z nieprzylegającą powłoką i intuicyjnej, bezpiecznej konstrukcji frytkownica beztłuszczowa COSORI TurboBlaze™ zostanie gwiazdą Twojej kuchni.

Uwaga:

- **Nie** próbuj otwierać górnej części obudowy frytkownicy beztłuszczowej. To nie jest pokrywa.
- Kosz oraz płyta są wykonane z aluminium pokrytego nieprzylegającą powłoką.

Schemat frytkownicy beztłuszczowej (Rysunek 1.1)

- | | | |
|------------------------|------------------------------|----------------------|
| 1. Wlot powietrza | 5. Przycisk zwalniania kosza | 8. Elementy grzewcze |
| 2. Ekran sterowania | 6. Uchwyt kosza | 9. Przewód zasilania |
| 3. Silikonowe zatyczki | 7. Kosz | 10. Wylot powietrza |
| 4. Płyta | | |

Schemat wyświetlacza (Rysunek 1.1)

Uwaga: Po naciśnięciu przycisku w celu użycia danej funkcji zostanie on podświetlony na pomarańczowo, aby zasygnalizować, że jest wybrany.

Panel sterowania

- | | |
|---|--------------------------------------|
| A. Zwiększenie / zmniejszenie temperatury | D. Skrócenie / wydłużenie czasu |
| B. Funkcje gotowania | E. Uruchamianie/wstrzymywanie |
| C. Wł./Wył. | F. Funkcje gotowania w trybach turbo |

Funkcje gotowania (Rysunek 1.1-G)

Wyświetlacz (Rysunek 1.2)

- | | |
|---------------------|-------------------------------|
| H. Status gotowania | J. Prędkość wentylatora (1–5) |
| I. Temperatura | K. Czas |

Komunikaty na wyświetlaczu (Rysunek 1.2)

- | | |
|---------------|--------------|
| L. Gotowanie | N. Gotowe |
| M. Wstrzymane | O. Usuń kosz |

CZYNNOŚCI PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przygotowanie urządzenia

1. Usuń i wyrzuć całe opakowanie frytkownicy beztłuszczowej, w tym wszystkie tymczasowe naklejki oraz osłonę ochronną umieszczoną na wtyczce zasilającej.
2. Umieść frytkownicę beztłuszczową na stabilnej, poziomej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Ustaw ją z dala od obiektów, które mogłyby ulec uszkodzeniu pod wpływem gorącej pary (np. ścian lub szafek kuchennych).

Uwaga: za tylną i nad górną ścianką frytkownicy beztłuszczowej pozostaw co najmniej 13 cm wolnego miejsca. **[Rysunek 3]** Pozostaw wystarczająco dużo wolnego miejsca z przodu frytkownicy beztłuszczowej, aby można było wyjąć kosz.

3. Starannie umyj kosz oraz płytę za pomocą zmywarki do naczyń lub miękkiej gąbki.
4. Przetrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie frytkownicy beztłuszczowej za pomocą lekko zwilżonej szmatki. Wytrzyj je do sucha papierowym ręcznikiem.
5. Umieść płytę z powrotem w koszu. Przechyl płytę, aby najpierw włożyć jedną stronę, a następnie wciśnij z drugiej strony.
6. Włóż kosz do frytkownicy beztłuszczowej.

Użycie próbne

W trakcie użycia próbnego frytkownicy beztłuszczowej zapoznasz się z nią, sprawdzisz, czy działa prawidłowo, i oczyścisz ją, jeśli zabrudzi się podczas tego procesu.

1. Upewnij się, że kosz frytkownicy beztłuszczowej jest pusty i podłącz ją do sieci elektrycznej.
2. Naciśnij **AIR FRY** (Air Fry). Na wyświetlaczu pojawia się wskazania „195°C” i „10 MIN”.
3. Naciśnij ►||, aby rozpocząć. Gdy się on zakończy, frytkownica beztłuszczowa wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End” (Koniec).
4. Naciśnij przycisk zwalniania kosza i wyjmij kosz. Pozostaw kosz do pełnego ostygnięcia na 10–30 minut.

Uwaga:

- Podczas obracania kosza po gotowaniu zachowaj ostrożność. Gorąca płyta może bowiem wypaść, zagrażając bezpieczeństwu.
- **Nie** odkręcaj uchwytu od kosza.

Silikonowe zatyczki

- Płyta zawiera 4 silikonowe zatyczki wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Dzięki nim płyta jest przymocowana do dolnej strony kosza.
 - Umieszczając płytę w koszu, przechyl płytę, aby najpierw włożyć jedną stronę, a następnie wciśnij z drugiej strony.
- [Rysunek 4]**

Uwaga: Nieprawidłowe umieszczanie płyty w koszu na siłę może spowodować uszkodzenie.

- **Nie** pozwól, aby dzieci bawiły się silikonowymi zatyczkami lub je połknęły.

KORZYSTANIE Z FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

Uwaga:

- **Nie** umieszczaj żadnych przedmiotów na frytkownicy beztłuszczowej. Mogłoby to zakłócić przepływ powietrza i pogorszyć efekty smażenia beztłuszczowego. **[Rysunek 5]**
- Frytkownica beztłuszczowa różni się od tradycyjnej. **Nie** napełniaj kosza olejem, tłuszczem do smażenia ani żadną inną cieczą.
- Wyjmij kosz z frytkownicy beztłuszczowej, uważając na gorącą parę.

Rozgrzewanie wstępne

Przed umieszczeniem potrawy wewnątrz frytkownicy beztłuszczowej zalecamy wstępne jej rozgrzanie, chyba że jest już rozgrzana. Bez rozgrzewania wstępnego nie uda się prawidłowo przyrządzić potrawy.

1. Naciśnij , aby włączyć wyświetlacz.
2. Naciśnij **PREHEAT** (Rozgrzewanie Wstępne). Na wyświetlaczu pojawią się wskazania „205°C” i „4 MIN”.
3. Opcjonalnie naciśnij przycisk  lub , aby zmienić temperaturę. Czas zostanie ustawiony automatycznie.
4. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć rozgrzewanie wstępne.
5. Gdy czas się skończy, frytkownica beztłuszczowa wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End” (Koniec).

Uwaga:

- Jeśli przez 20 min nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, frytkownica beztłuszczowa wyyczyści wszystkie ustawienia i się wyłączy.
- Rozgrzewanie wstępne odbywa się przy ustawieniu 4 szybkości wentylatora.
- Podczas ustawiania temperatury czas dostosuje się automatycznie na podstawie poniższej tabeli.

Temperatura	Czas (minuty)
175°–230°C / 345°–450°F	4
115°–170°C / 240°–340°F	3
75°–110°C / 170°–235°F	2

Funkcje gotowania

Korzystanie z funkcji gotowania to najprostszy sposób smażenia beztłuszczowego. Funkcje są programowane przy czasie, temperaturze i prędkości wentylatora optymalnych do gotowania określonych potraw. Patrz **Tabela gotowania** (str. 10).

Czas i temperaturę wszystkich funkcji gotowania można dostosować.

Aby dostosować funkcję gotowania:

1. Wybierz przycisk funkcji, którą chcesz dostosować.
2. Naciśnij przycisk  lub , aby zmienić czas i temperaturę funkcji.
3. Aby zapisać, naciśnij i przytrzymaj przycisk funkcji przez 3 sekundy, aż do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

Uwaga:

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk  lub  aby szybko wydłużyć lub skrócić czas bądź zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę.
- Prędkości wentylatora nie można dostosować.

Aby zresetować wszystkie funkcje gotowania:

- Naciśnij i przytrzymaj przez 15 sekund przycisk .

Tryby turbo

- Tryby turbo funkcji gotowania (Air Fry, Piekanie, Grillowanie, Produkty Zamrożone) umożliwiają szybkie gotowanie potraw z wykorzystaniem najwyższej prędkości wentylatora (5).
- Aby w pełni wykorzystać obieg powietrza 360° podczas gotowania, zalecamy stosowanie rusztu do grillowania ze wszystkimi funkcjami trybów turbo.

Smażenie beztłuszczowe

1. Umieść płytę w koszu. Dzięki płycie nadmiar oleju będzie ściekał na dno kosza.

Uwaga: niektóre przepisy, np. na babeczki czy chleby, nie wymagają płyty.
2. Wykonaj rozgrzewanie wstępne frytkownicy beztłuszczowej (patrz str. 9).

3. Gdy frytkownica wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End” (Koniec), włóż potrawę do kosza.
4. Wybierz funkcję gotowania.

Uwaga: Funkcje gotowania są zaprogramowane i zawierają idealne wartości czasu, temperatury i prędkości wentylatora na potrzeby przyrządzania określonych potraw. Frytkownica beztłuszczowa przełączy się domyślnie na funkcję Air Fry w przypadku, jeśli nie wybrano innej funkcji.
5. Opcjonalnie możesz zmienić też temperaturę, naciskając przycisk  lub . Możesz to robić w każdej chwili podczas smażenia.

6. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć smażenie beztłuszczowe.

7. Na koniec frytkownica beztłuszczowa wyemituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się takie wskazanie **[Rysunek 6]**
 - Opcjonalnie naciśnij przycisk WARM. Naciśnij przycisk  lub  w celu zmiany czasu (1–60 minut).

8. Wyjmij kosz z frytkownicy beztłuszczowej, uważając na gorącą parę. Wyjmuj potrawę z kosza szczypcami lub odpornymi na ciepło akcesoriami.

9. Przed wyczyszczeniem frytkownicy beztłuszczowej poczekaj, aż ostygnie.

Tabela gotowania

Uwaga: Efekty mogą być różne. Przepisy i pomysły na temat gotowania zawiera aplikacja VeSync książka kucharska.

Funkcja		Temperatura domyślna	Czas domyślny	Zakres ustawień temperatury	Zakres ustawień czasu	Prędkość wentylatora
Tryby turbo	Air Fry	195°C / 385°F	10 min	150°–230°C / 300°–450°F	1–60 min	5
	Piekanie	220°C / 425°F	12 min	175°–230°C / 350°–450°F	1–60 min	5
	Grillowanie	230°C / 450°F	5 min	220°–230°C / 425°–450°F	1–30 min	5
	Produkty Zamrożone	200°C / 390°F	14 min	150°–230°C / 300°–450°F	1–30 min	5
Podgrzewanie		200°C / 390°F	5 min	150°–220°C / 300°–425°F	1–60 min	4
Pieczenie		165°C / 330°F	20 min	125°–205°C / 260°–400°F	1–60 min	3
Suszenie („SUCHE”)		55°C / 135°F	6 godz.	35°–95°C / 100°–200°F	15 min–24 godz.	1
Wyrastanie Ciasta		30°C / 90°F	1 godz.	30°–45°C / 90°–110°F	15 min–12 godz.	1
Rozgrzewanie Wstępne		205°C / 400°F	4 min (automatyczne dostosowanie)	75°–230°C / 170°–450°F	–	4
Przycisk Podgrzewania („WARM”)		75°C / 170°F	30 min	–	1–60 min	2

*Więcej informacji znajdziesz w sekcji **Wskazówki dotyczące gotowania** (str. 11).

Wskazówki dotyczące gotowania

Przepełnienie

- Jeśli kosz zostanie przepełniony, potrawa zostanie nierównomiernie ugotowana.

Używanie oleju

- Dodanie do potrawy niewielkiej ilości oleju może zwiększyć jej chrupkość. Używaj nie więcej niż 30 ml (2 łyżki stołowe) oleju.
- Do równomiernego nanoszenia niewielkich ilości oleju na wszystkie kawałki potrawy doskonale nadają się oleje w sprayu.

Wskazówki dotyczące potraw

- Smażyć beztłuszczowo można wszelkie mrożonki oraz produkty spożywcze, które nadają się do pieczenia w piekarniku.
- Funkcja Frozen (zamrożone) doskonale sprawdzi się w przypadku niewielkich lub opanierowanych produktów, takich jak nuggetsy, klopsiki i pierożki.
- Aby upiec ciasta, paszteciki lub dowolne inne potrawy z nadzieniem, przed włożeniem potrawy do kosza wewnętrznego umieść je w pojemniku żaroodpornym.
- Smażenie beztłuszczowe pożywienia o wysokiej zawartości tłuszczu spowoduje gromadzenie tłuszczu poniżej płyty. Aby zapobiec nadmiernemu dymieniu podczas smażenia, przed jego rozpoczęciem wylej tłuszcz.
- Potrawy marynowane powodują rozpryskiwanie cieczy i nadmierne dymienie. Przed smażeniem beztłuszczowym takich potraw należy je osuszyć.
- Zapoznaj się z **tabelą gotowania**, aby wybrać funkcję gotowania optymalną dla danego przepisu (patrz str. 10).

Frytki

- Aby zwiększyć ich chrupkość, dodaj 8–15 ml oleju.
- W przypadku robienia frytek z surowych ziemniaków przed smażeniem mocz frytki w wodzie przez 15 minut, aby usunąć z nich skrobię. Przed dodaniem oleju wytrzyj je do sucha papierowym ręcznikiem.
- Aby zwiększyć chrupkość frytek, pokrój je przed usmażeniem na mniejsze kawałki. Spróbuj pokroić je na paski o wymiarach 0,6 na 7,6 cm.

Uwaga: więcej wskazówek oraz przepisów znajdziesz w aplikacji VeSync oraz na stronie internetowej COSORI.

Funkcje dodatkowe

Przełączanie jednostek temperatury

- Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk **TEMP** .
- Jednostka temperatury zmieni się ze stopni Celsjusza na stopnie Fahrenheita.
- Naciśnij ponownie, aby przełączyć z powrotem na stopnie Celsjusza.

Wstrzymywanie

- Naciśnij przycisk , aby wstrzymać gotowanie. Frytkownica beztłuszczowa wyłączy ogrzewanie i będzie migać symbol , dopóki nie wznowisz smażenia przyciskiem .
- Ta funkcja umożliwia Ci wstrzymanie programu smażenia bez wyjmowania kosza z frytkownicy beztłuszczowej.

Automatyczne wznawianie gotowania

- Gdy wyjmiesz kosz, frytkownica beztłuszczowa automatycznie wstrzyma smażenie. Ze względów bezpieczeństwa wyświetlacz wyłączy się tymczasowo.
- Po ponownym włożeniu kosza do frytkownicy beztłuszczowej automatycznie wznowi ona smażenie zgodnie z wybranymi wcześniej ustawieniami.

Ochrona przed przegrzaniem

- Jeśli nastąpi przegrzanie frytkownicy beztłuszczowej, ze względów bezpieczeństwa wyłączy się ona automatycznie.
- Przed jej ponownym użyciem poczekaj, aż całkowicie ostygnie.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

Jeśli poniższy tryb pozostanie nieaktywny przez odpowiedni czas, urządzenie przejdzie w tryb "wyłączenia". (mins)		
Urządzenie włączone	Wszystkie funkcje gotowania zakończone	Nagrzewanie wstępne lub Pauza
20	20	20

OBSŁUGA I KONSERWACJA

Uwaga:

- **Zawsze** po użyciu frytkownicy beztłuszczowej wyczyść jej kosz i płytę.
 - Wyłożenie kosza folią (oprócz płyty) ułatwi proces czyszczenia.
1. Wyłącz frytkownicę beztłuszczową i odłącz ją od zasilania. Przed jej wyczyszczeniem poczekaj, aż całkowicie ostygnie. Aby przyspieszyć stygnięcie, wyjmij kosze.
 2. W razie potrzeby przetrzyj zewnętrzne powierzchnie frytkownicy beztłuszczowej wilgotną szmatką.
 3. Kosz i ruszt do grillowania można myć w zmywarce. Kosz i płytę można też myć gorącą wodą z mydłem oraz miękką gąbką. Namocz je w razie potrzeby.

Uwaga: kosz i płyta mają nieprzylepialą powłokę. W ich przypadku nie stosuj metalowych naczyń i ściernych materiałów czyszczących.

4. W przypadku uporczywego tłuszczu:
 - a. W niewielkim naczyniu zmieszaj ze sobą 30 g (2 łyżki stołowe) sody oczyszczonej i 15 ml (1 łyżkę stołową) wody, aby uzyskać pastę.
 - b. Za pomocą gąbki nałóż tę pastę na kosz oraz płytę i je wyszoruj. Przed spłukaniem kosza i płyty odczekaj 15 minut.
 - c. Przed ponownym użyciem koszy umyj je wodą z mydłem.
5. Wnętrze frytkownicy beztłuszczowej czyść za pomocą lekko zwilżonej, miękkiej gąbki lub szmatki. **Nie** zanurzaj frytkownicy beztłuszczowej w wodzie. W razie potrzeby oczyść cewkę grzewczą z resztek jedzenia. **[Rysunek 7]**
6. Wyszusz ją przed ponownym użyciem.

Uwaga: przed włączeniem frytkownicy beztłuszczowej upewnij się, że cewka grzewcza jest zupełnie sucha.

AKCESORIA

W przypadku frytkownicy beztłuszczowej dostępne są akcesoria dodatkowe i zastępcze. Więcej informacji można uzyskać, kontaktując się z **Obsługą klienta** (patrz str. 16).

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa się nie włącza.	Upewnij się, że frytkownica beztłuszczowa jest podłączona do zasilania.
	Umieść kosze prawidłowo w frytkownicy beztłuszczowej.
Potrawa nie jest w pełni usmażona.	Wkładaj do kosza mniejsze ilości potraw. Jeśli kosz jest przepełniony, potrawa będzie niedosmażona.
	Zwiększ temperaturę lub wydłuż czas smażenia.
Po smażeniu beztłuszczowym potrawa nie jest chrupiąca.	Rozpylenie lub rozsmarowanie niewielkiej ilości oleju na potrawie może zwiększyć chrupkość (patrz sekcja Wskazówki dotyczące gotowania , str. 11).
Frytki są źle usmażone.	Patrz sekcja Frytki str. 11.
Nie udaje się prawidłowo wsunąć koszy do frytkownicy beztłuszczowej.	Upewnij się, że kosz nie jest przepełniony potrawą.
Z frytkownicy beztłuszczowej wydobywa się biały dym lub para.	Podczas pierwszego użycia frytkownicy beztłuszczowej lub smażenia może się z niej wydobywać nieco jasnego dymu czy pary. To normalne zjawisko.
	Upewnij się, że kosze i wnętrze frytkownicy beztłuszczowej są prawidłowo wyczyszczone oraz wolne od tłustych zabrudzeń.
	Smażenie tłustego pożywienia powoduje gromadzenie oleju poniżej płyty. Olej ten może być przyczyną pojawienia się jasnego dymu i mocniejszego niż zwykle nagrzewania się koszy. To normalne zjawisko, które nie powinno mieć wpływu na smażenie. Ostrożnie obchodź się z koszem.
Z frytkownicy beztłuszczowej wydobywa się ciemny dym.	Natychmiast odłącz frytkownicę beztłuszczową od zasilania. Ciemny dym oznacza, że potrawa się przypala lub występuje problem z obwodami urządzenia. Zanim wyjmiesz kosze, poczekaj, aż dym uleci. Jeśli przyczyną jego wystąpienia nie było przypalająca się potrawa, skontaktuj się z Obsługą klienta (patrz str. 16).
Frytkownica beztłuszczowa wydziela zapach plastiku.	Każda frytkownica beztłuszczowa może wydzielać zapach plastiku z powodu procesu produkcyjnego. To normalne zjawisko. Aby pozbyć się zapachu plastiku, wykonaj instrukcje podane w części Użycie próbne (strona 8). Jeśli zapach plastiku nie zniknie, skontaktuj się z Obsługą klienta (patrz str. 16).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E01/E21”	W obwodzie czujnika temperatury występuje przerwa. Skontaktuj się z Obsługą klienta (patrz str. 16).
Na wyświetlaczu podany jest kod błędu „E02/E22”	W obwodzie czujnika temperatury występuje zwarcie. Skontaktuj się z Obsługą klienta (patrz str. 16).
Na wyświetlaczu wyświetla się kod błędu „E12”	Wystąpiła usterka silnika prądu stałego. Skontaktuj się z Obsługą klienta (patrz str. 16).

PL

Jeśli problemu, z którym masz do czynienia, nie ma na tej liście, skontaktuj się z **Obsługą klienta** (patrz strona 16).

INFORMACJE NA TEMAT GWARANCJI

Nazwa produktu	Frytkownica beztłuszczowa TurboBlaze™ Chef Edition o pojemności 6,0 litra
Model	CAF-DC602-KEUR
Dla własnej informacji zdecydowanie zalecamy zapisanie numeru identyfikacyjnego zamówienia i daty zakupu.	
Data zakupu	
Nr zamówienia	

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

Vesync Germany GmbH („Vesync“) gwarantuje produkt bez wad materiałowych i wykonania przez 2 lata od daty pierwotnego zakupu („Okres ograniczonej gwarancji“), o ile produkt stosowano zgodnie z przeznaczeniem i instrukcjami konserwacji (np. w przewidzianym środowisku i w normalnych warunkach eksploatacji). ***Ta gwarancja nie ogranicza praw konsumenckich wynikających z obowiązków krajowych lub lokalnych przepisów o ochronie konsumentów, w którym to przypadku Okres ograniczonej gwarancji zostaje wydłużony na podstawie właściwych wymogów.**

Prawa wynikające z ograniczonej gwarancji

W okresie ograniczonej gwarancji i na podstawie polityki ograniczonej gwarancji firma Vesync wyłącznie wedle własnego uznania (i) zwróci równowartość ceny zakupu, jeśli dokonano go bezpośrednio w sklepie internetowym COSORI, lub (ii) naprawi wszystkie wady materiałowe i wady wykonania lub (iii) wymieni produkt na inny o takiej samej lub wyższej wartości lub (iv) przekaże konsumentowi kredyt w sklepie na kwotę równą cenie zakupu.

Co obejmuje gwarancja?

Ta ograniczona gwarancja przysługuje wyłącznie pierwotnemu nabywcy produktu. Nie może być przeniesiona na jego kolejnego właściciela niezależnie od tego, czy własność przeniesiono w konkretnym okresie ograniczonej gwarancji, czy kiedykolwiek indziej. Żeby móc skorzystać z praw wynikających z ograniczonej gwarancji, pierwotny nabywca konsument musi przedstawić opis wady / nieprawidłowego działania oraz dowód zakupu. Należy uważać na nieautoryzowanych pośredników i sprzedawców
Ta ograniczona gwarancja nie obejmuje zakupionych u nich produktów. Ograniczona gwarancja Vesync dotyczy wyłącznie produktów

zakupionych u autoryzowanych pośredników i sprzedawców podlegających środkom kontroli jakości Vesync oraz wyrażających na nie zgodę. Należy mieć na uwadze, że produkty zakupione na nieautoryzowanych stronach internetowych lub u nieautoryzowanych sprzedawców mogą być podrobione, używane, uszkodzone lub mogą nie być przeznaczone do użytkowania w danym kraju. Konsument może chronić siebie i swoje produkty jedynie wtedy, gdy zakupią produkt w Vesync lub u autoryzowanych sprzedawców.
Pytania o konkretnego sprzedawcę lub informacje o zakupie produktu u nieautoryzowanego sprzedawcy można kierować do działu obsługi klienta.

Czego gwarancja nie obejmuje?

- Wad wynikających z normalnego zużycia, w tym części lub szkód spowodowanych wykorzystaniem produktu niezgodnie z przeznaczeniem.
 - Wad produktu, jeśli dowód zakupu w jakiś sposób zmieniono lub stał się on nieczytelny.
 - Wad produktu, jeśli dokonano zmiany lub usunięto numer modelu, numer seryjny i kod daty produkcji lub jeśli sprawiono, że stały się one nieczytelne.
 - Wad produktu, którego pierwotny stan zmieniono.
 - Wad produktu używanego niezgodnie z zaleceniami i instrukcjami w podręczniku użytkownika.
 - Uszkodzeń wynikających z podłączenia urządzeń peryferyjnych czy dodatkowych urządzeń i akcesoriów niezalecanych w podręczniku użytkownika.
 - Uszkodzeń lub wad spowodowanych wypadkiem, wykorzystaniem niezgodnie z przeznaczeniem czy nieodpowiednią lub niewystarczającą konserwacją.
 - Uszkodzeń lub wad spowodowanych serwisowaniem lub naprawą produktu przez nieautoryzowanego usługodawcę lub kogokolwiek spoza Vesync.
 - Uszkodzeń lub wad spowodowanych podczas wykorzystania do celów komercyjnych, najmu i innych niezgodnie z przeznaczeniem.
 - Uszkodzeń spowodowanych przez m.in. zwierzęta, uderzenie pioruna, nieprawidłowe napięcie, pożar, katastrofę naturalną, transport, zmywarkę do naczyń lub wodę (nie dotyczy produktów wyraźnie oznaczonych w podręczniku użytkownika jako dopuszczone do mycia w zmywarce).
 - Uszkodzeń ubocznych i wynikowych.
 - Uszkodzeń lub wad, których wartość przekracza koszt produktu.
- Korzystanie z ograniczonej gwarancji w pięciu prostych krokach:
1. Sprawdzić, czy produkt jest objęty podanym tu Okresem ograniczonej gwarancji.
 2. Mieć przy sobie kopię faktury i numer zamówienia lub inny dowód zakupu.
 3. Być w posiadaniu produktu. **NIE POZBYWAĆ** się produktu przed kontaktem z firmą.

4. Skontaktować się z działem obsługi klienta.
5. Po zatwierdzeniu wniosku przez dział obsługi klienta zwrócić produkt z kopią faktury i numerem zamówienia.

Jedynie i wyłączone środki zaradcze

WYŻEJ WYMIENIONA OGRANICZONA GWARANCJA STANOWI WYŁĄCZNE ZOBOWIĄZANIE Vesync Germany GmbH ORAZ JEDYNE I WYŁĄCZNE ŚRODKI ZARADCZE PRZYSŁUGUJĄCE KONSUMENTOM, DOTYCZĄCE DOWOLNEGO NARUSZENIA DOWOLNEJ GWARANCJI LUB DOTYCZĄCE NIEZGODNOŚCI PRODUKTU NA PODSTAWIE TEGO OŚWIADCZENIA W OGRANICZONEJ GWARANCJI. TA OGRANICZONA GWARANCJA JEST WYŁĄCZNA I ZASTĘPUJE WSZYSTKIE POZOSTAŁE GWARANCJE. ŻADEN PRACOWNIK Vesync Germany GmbH I INNYCH STRON NIE MOŻE ZAPEWNIĆ DODATKOWEJ GWARANCJI OPRÓCZ TEJ, O KTÓREJ MOWA W TYM OŚWIADCZENIU O DODATKOWEJ GWARANCJI.

Wyłączenie odpowiedzialności za ograniczoną gwarancję

W NAJWIĘKSZYM ZAKRESIE PRZEWIDZIANYM W PRZEPISACH PRAWA Z WYJĄTKIEM SYTUACJI OKREŚLONYCH W TEJ POLITYCE W OGRANICZONEJ GWARANCJI Vesync Germany GmbH ZAPEWNIĄ KONSUMENTOM ZAKUPYWANE PRZEZ NICH PRODUKTY W STANIE „JAK JEST”. Vesync Germany GmbH NINIEJSZYM OŚWIADCZA, ŻE NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WSZYSTKIE RÓŻNEGO RODZAJU GWARANCJE, NIEZALEŻNIE OD TEGO, CZY BYŁYBY JAWNE, CZY DOROZUMIANE, OKREŚLONE W PRZEPISACH CZY W INNY SPOŚÓB, W TYM MIĘDZY INNYMI GWARANCJE ZBYWALNOŚCI, NIENARUSZALNOŚCI I PRZYDATNOŚCI DO OKREŚLONEGO CELU.

Ograniczenie odpowiedzialności

W NAJWIĘKSZYM ZAKRESIE PRZEWIDZIANYM W PRZEPISACH PRAWA POD ŻADNYM POZOREM FIRMA Vesync Germany GmbH, JEJ PODMIOTY STOWARZYSZONE, LICENCJODAWCY, USŁUGODAWCY, PRACOWNICY, AGENCI, SPECJALIŚCI I DYREKTORZY NIE PONOSZĄ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA:

- (a) ODSZKODOWANIA WYNIKAJĄCE Z PRODUKTÓW ZAKUPIONYCH OD Vesync Germany GmbH LUB Z NIMI ZWIĄZANE, KTÓRYCH WARTOŚĆ PRZEKRACZA CENĘ ZAPŁACONĄ PRZEZ NABYWCĘ PRZY ICH ZAKUPIE; ORAZ
- (b) SZKODY POŚREDNIE, SZCZEGÓLNE, UBOCZNE, WYNIKOWE I DOMNIEMANE, NAWET JEŚLI POINFORMOWANO Vesync Germany GmbH LUB JEDNEGO Z JEJ DOSTAWCÓW O MOŻLIWOŚCI LUB PRAWDOPODOBIENSTWIE WYSTĄPIENIA TAKICH SZKÓD. ORAZ NIEZALEŻNIE OD TEGO, CZY ODPOWIEDZIALNOŚĆ POWSTANIE W

WYNIKU CZYNU NIEDOZWOLONEGO (W TYM ZANIEDBANIA), NARUSZENIA UMOWY CZY W INNY SPOŚÓB, W ŻADNYM WYPADKU NIE MOŻE ONA PRZEKRACZAĆ RZECZYWISTEJ CENY WADLIWEGO PRODUKTU. FIRMA POD ŻADNYM POZOREM NIE MOŻE ZOSTAĆ POCIĄGNIĘTA DO ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK BEZPOŚREDNIE I POŚREDNIE SZKODY WYNIKOWE, UBOCZNE, SZCZEGÓLNE I DOMNIEMANE. Z WYJĄTKIEM SYTUACJI PRZEWIDZIANYCH W TYM OŚWIADCZENIU W OGRANICZONEJ GWARANCJI Vesync Germany GmbH NIE ODPOWIADA ZA KOSZTY ZWIĄZANE Z WYMIANĄ LUB NAPRAWĄ ZAKUPIONYCH U NIEJ PRODUKTÓW, W TYM M.IN. KOSZTY ROBOCIZNY, INSTALACJI I INNE KOSZTY PONIESIONE PRZEZ UŻYTKOWNIKA, A ZWŁASZCZA KOSZTY DOTYCZĄCE USUNIĘCIA LUB WYMIANY PRODUKTU.

Inne przysługujące prawa

NIEKTÓRE SYSTEMY PRAWNE NIE DOPUSZCZAJĄ: (1) WYŁĄCZENIA GWARANCJI DOMNIEMANYCH; (2) OGRANICZEŃ OKRESU TRWANIA GWARANCJI DOMNIEMANYCH I/ LUB (3) WYŁĄCZENIA LUB OGRANICZENIA SZKÓD UBOCZNYCH I WYNIKOWYCH, CO OZNACZA, ŻE W KRAJU KONSUMENTA MOŻE NIE OBOWIĄZYWAĆ ZRZECZENIE SIĘ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZAWARTE W TEJ POLITYCE. W TAKICH SYSTEMACH PRAWNYCH KONSUMENTOM PRZYSŁUGUJĄ WYŁĄCZNIE GWARANCJE DOMNIEMANE, KTÓRE MUSZĄ BYĆ PRZEDSTAWIANE IM WYRAŹNIE ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI. OGRANICZENIA GWARANCJI, ODPOWIEDZIALNOŚCI I ŚRODKÓW ZARADCZYCH OBOWIĄZUJĄ W MAKSYMALNYM ZAKRESIE DOPUSZCZALNYM PRZEZ PRAWO. MIMO ŻE TA OGRANICZONA GWARANCJA NADAJE KONSUMENTOM SPECJALNE PRAWA, W ICH SYSTEMIE PRAWNYM MOGĄ MŹ PRZYSŁUGIWAĆ INNE. TO OŚWIADCZENIE O OGRANICZONEJ GWARANCJI PODLEGA WŁAŚCIWYM PRZEPISOM DOTYCZĄCYM KONSUMENTÓW I TEGO PRODUKTU. KONSUMENCI POWINNI ZAPOZNAĆ SIĘ Z PRZEPISAMI OBOWIĄZUJĄCYMI W ICH SYSTEMIE PRAWNYM, ŻEBY POZNAĆ WSZYSTKIE PRZYSŁUGUJĄCE IM PRAWA.

Zmiany tej polityki

Firma Vesync ma prawo zmienić warunki i dostępność tej ograniczonej gwarancji wedle własnego uznania, ale żadne zmiany nie będą działaly wstecz.

Tej gwarancji udziela:
Vesync Germany GmbH
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

OBSŁUGA KLIENTA

Arovast Corporation

1775 Flight Way, Suite 150
Tustin, CA 92782
USA

E-mail: support.europe@cosori.com

*Przed skontaktowaniem się z obsługą klienta przygotuj fakturę i identyfikator zamówienia.

POKAŹ NAM SWOJE DANIA

Mamy nadzieję, że ta lektura była dla Ciebie przydatna. Nie możemy się już doczekać na poznanie wspaniałych efektów uzyskanych przez Ciebie. Jesteśmy przekonani, że chcesz się z nami podzielić niezwykłymi fotkami! Nasza społeczność czeka na Twoje zdjęcia — wybierz poniżej swoją platformę. Zrób zdjęcie, otaguj je i przyślij z odpowiednim hashtagem, kucharko lub kucharzu Cosori!

PL

@CosoriCooks



@Cosori



Tartalomjegyzék

A csomag tartalma	1
Műszaki adatok	1
Fontos óvintézkedések és figyelmeztetések	2
Ismerkedés a forrólevegős sütővel	7
Az első használat előtt	8
A forrólevegős sütő használata	9
Ápolás és karbantartás	12
Tartozékok	12
Hibaelhárítás	13
Jótállási információk	14
Vevőszolgálat	15

A csomag tartalma

- 1 x TurboBlaze™ 6,0 literes forrólevegős sütő
- 1 x Crisper Plate
- 1 x Használati útmutató
- 1 x Receptkönyv

Bónusz elemek

- 1 x Nyárstartó
- 5 x Nyárs

Műszaki adatok

Típus	CAF-DC602-KEUR
Tápellátás	AC 220–240 V 50/60 Hz
Névleges teljesítmény	1 725 W
Kapacitás	6 l (3–5 személy kiszolgálására)
Hőmérséklet-tartomány	30–230 °C
Időzítő	1 perc – 24 óra
Méretetek (fogantyúval együtt)	40,0 × 30,0 × 30,1 cm
Méretetek (fogantyú nélkül)	34,0 × 30,0 × 30,1 cm
Tömeg	5,2 kg / 11,5 lb
Kikapcsolt üzemmód energiafogyasztása	<0,5W

HU

OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

A légsütő használata során tartsa be az alapvető biztonsági óvintézkedéseket. Olvassa át a teljes útmutatót.

Legfontosabb biztonsági jellemzők

- **Ne** érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyút.
- Óvatosan fordítsa meg a kosarat főzés után, mert a forró pirítólap kieshet, és biztonsági kockázatot jelenthet.
- A pirítólapot stabilan helyezze a kosárba, hogy csökkentse a kiesés esélyét.
- **Ne** zárja el a szellőzőnyílásokat. A nyílásokon keresztül forró gőz távozik. Tartsa távol a kezét és az arcát a nyílásoktól.
- **Mindig** használjon fogót a forró étel óvatos eltávolításához.
- vagy a dugót vízbe vagy folyadékba.
- Szigorú felügyeletre van szükség, ha a készüléket gyermekek, vagy gyermekek közelében használják. Használaton kívül, vagy tisztítás előtt húzza ki a konnektorból. Hagyja lehűlni, mielőtt felhelyezi vagy leveszi az alkatrészeket.
- **Ne** működtessen semmilyen készüléket sérült vezetékkel vagy dugóval, illetve a készülék meghibásodása vagy bármilyen módon történő sérülése után. Vigye vissza a készüléket a legközelebbi hivatalos szervizbe ellenőrzés, javítás vagy beállítás céljából. Forduljon az **Vevőszolgálat** (lásd a(z) 15. oldalt).

Általános biztonság

- Az áramütés elleni védelemérdekében **ne merítse a légsütő** burkolatát, a vezetéket

- **Ne** használja a légsütőt, ha az sérült, nem működik, vagy ha a vezeték vagy a dugó sérült. Forduljon az **Vevőszolgálat** (lásd a(z) 15. oldalt).
- A Cosori nem ajánlja a kiegészítő tartozékok használatát, és sérüléseket okozhat.
- **Ne** használja kültéren.
- **Ne** helyezze a légsütőt vagy annak bármely alkatrészét a tűzhelyre, gáz- vagy elektromos égő közelébe, vagy felhevített sütőbe.
- A kosár és a pirítólap eltávolításakor vagy a forró zsír ártalmatlanításakor rendkívül körültekintően járjon el.
- A pirítólapot **mindig** helyezze hőálló felületre, miután kivette a kosárból.
- **Ne** tisztítsa fém súrolóeszközzel. A fémdarabok letörhetnek a betétről és az elektromos alkatrészekhez érhetnek, ezzel fennáll az áramütés veszélye.
- **Ne** helyezzen semmit a légsütő tetejére. **Ne** tároljon semmit a légsütő belsejében.
- Ezt a légsütőt 8 éves és idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában lévő személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy oktatást kaptak a légsütő biztonságos használatára vonatkozóan, és megértették az ezzel járó veszélyeket.
- **Ne** engedje, hogy gyermekek tisztítsák vagy karbantartsák a légsütőt, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet alatt állnak.
- A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játszanak a légsütővel.
- A légsütő nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.
- A leválasztáshoz fordítson minden vezérlőt „OFF” (KI) állásba, majd húzza ki a dugót a fali aljzatból.
- **Ne** használja a légsütőt a rendeltetésétől eltérő célra.
- Bármilyen szervizmunkát csak hivatalos szervizképviselő végezhet, forduljon

az **Vevőszolgálat** (lásd a(z) 15. oldalt).

- A tartozékok tisztítására vonatkozó utasításokat lásd az **Ápolás és karbantartás** fejezetet (12. oldal).
- Nem kereskedelmi célú használatra készült.
Kizárólag háztartási használatra.

Légsütés közben

- A légsütő **csak** forró levegővel működik. **Soha** ne töltse fel a kosarat olajjal vagy zsírral.
- **Soha** ne használja a légsütőt a kosár (kosarak) nélkül.
- **Ne** tegyen túlméretezett ételeket vagy fém edényeket a légsütőbe, mert tüzet vagy áramütést okozhatnak.
- **Ne** töltse túl a kosarat. A felhalmozott ételek hozzáérhetnek a fűtőszálakhoz, és tűzveszélyt okozhatnak.
- **Ne** érintse meg a tartozékokat (beleértve a piritólapot is) a légsütés alatt vagy közvetlenül utána.
- **Ne** tegyen papírt, kartont, nem hőálló műanyagot vagy hasonló anyagokat a légsütőbe.
- **Soha** ne tegyen sütőpapírt vagy pergamenpapírt a légsütőbe anélkül, hogy étel lenne rajta. A légmozgás

miatt a papír megemelkedhet és hozzáérhet a fűtőszálakhoz.

- Ha a kosarat fóliával béleli ki, ügyeljen rá, hogy az ne érintkezzen a fűtőelemekkel, mert ez túlhevülést és tűzveszélyt okozhat.
- **Mindig** hőálló edényeket használjon. Legyen rendkívül óvatos, ha nem fém- vagy üvegedényeket használ.
- A tűzveszély csökkentése érdekében tartsa távol a légsütőt gyúlékony anyagoktól (függönyök, asztalterítők stb.). Lapos, stabil, hőálló felületen, hőforrásoktól vagy folyadékoktól távol tartva használja.
- Azonnal kapcsolja ki és húzza ki a légsütőt az elektromos aljzatból, ha sötét füstöt lát kiáramlani. A fehér füst normális, amelyet a melegedő zsír vagy a kifröccsenő étel okoz, de a sötét füst azt jelenti, hogy ég az étel, vagy valamilyen áramköri probléma van. Várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt kihúzza a kosarat. Ha az ok nem az odaégett étel volt, forduljon az **Vevőszolgálat** (15. oldal).
- A légsütő kikapcsolásához nyomja meg egyszer az  . A légsütő hangjelzést ad, és minden gomb kikapcsol,

az  kivételével, amely narancssárgára vált.

- **Ne** hagyja felügyelet nélkül a légsütőt használat közben.

Tápellátás és -kábel

- Kapcsolja ki a légsütőt, mielőtt kihúzza a dugót az aljzatból.
- Az áramtalanításhoz fogja meg a dugót, és húzza ki a konnektorból. **Soha** ne a tápkábelt fogva húzza ki.
- **Ne** hagyja, hogy a tápkábel (vagy bármilyen hosszabbító kábel) az asztal vagy a pult széle fölé lógjon, vagy forró felületekhez érjen.
- A fulladásveszély elkerülése érdekében távolítsa el és dobja el a légsütő hálózati csatlakozójára szerelt védőburkolatot.
- A légsütőt **soha** ne csatlakoztassa pult alatti elektromos aljzathoz.
- Mindig földelt konnektorba csatlakoztassa. **Ne** módosítsa a dugót semmilyen módon.
- A légsütő **csak 220–240 V, 50/60 Hz**-es elektromos rendszerrel használható. **Ne** dugja be más típusú aljzatba. (2. ábra)
- Tartsa a légsütőt és annak vezetéket 8 évesnél fiatalabb gyermekek elől elzárva.
- Ha a tápkábel megsérül,

azt az Arovast cégnek vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos vagy tűzveszély elkerülése érdekében. Kérjük, forduljon az **Vevőszolgálat** (15. oldal).

Hosszabbítókábelek

- Hosszabb hosszabbító kábelek is kaphatók és használhatók, ha óvatosan bántik velük. Ha hosszabb hosszabbító kábelt használ:
 - A hosszabbító kábel jelzett elektromos névleges teljesítményének legalább akkorának kell lennie, mint a légsütő elektromos névleges teljesítménye.
 - A kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne lógjon a pult vagy az asztallap fölé, ahol a gyerekek meghúzhatják vagy véletlenül megbotozhatnak benne.
 - Ha a készülék földelt típusú, a vezetékkeszletnek vagy a hosszabbítónak földelt, háromszálas vezetéknek kell lennie.

FIGYELMEZTETÉS: Minden egyéb szervizelést hivatalos szervizképviselőnek kell elvégeznie.

FIGYELMEZTETÉS: A következő szimbólummal jelölt tárgyak magas hőmérsékletet érhetnek el, ezért óvatosan kell kezelni őket.



VIGYÁZAT: Forró felület.



Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a termék nem dobható ki háztartási hulladékként, és újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőhelyre kell szállítani. A megfelelő ártalmatlanítás és újrahasznosítás hozzájárul a természeti erőforrások, az emberi egészség és a környezet védelméhez.

A termék ártalmatlanításával és újrahasznosításával kapcsolatos további információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, az ártalmatlanító szolgálathoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol ezt a terméket vásárolta.

A termék RoHS-konform.

Ez a termék megfelel az egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozására vonatkozó 2011/65/EU irányelvnek, az egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozására vonatkozó 2012. évi szabályozásoknak és azok módosításainak..

**TEGYE EL EZT AZ
ÚTMUTATÓT**

ISMERKEDÉS A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐVEL

Az Ön COSORI forrólevegős sütője egyenáramú motort használ, amely gyorsabban felmelegíti a sütőt, gyorsabban főz, és lehetővé teszi a hőmérséklet és a ventilátor pontos szabályozását, így az étel pontosan úgy sül meg, ahogyan Ön szeretné. A felhasználóbarát egyérintéses vezérléssel, a tapadásmentes kosárral és az intuitív, biztonságos kialakítással a COSORI TurboBlaze™ forrólevegős sütő az Ön konyhájának sztárja.

Megjegyzés:

- **Ne** próbálja meg felnyitni a készülék tetejét. Ez nem egy fedél.
- A kosár és a crisper plate tapadásmentes bevonattal ellátott alumínium fémből készült.

A forrólevegős sütő rajza (1.1. ábra)

- | | | |
|--------------------|---------------------|---------------|
| 1. Légbeömlő | 5. Kosárkioldó gomb | 8. Fűtőelemek |
| 2. Vezérlőképernyő | 6. Kosárfogantyú | 9. Tápkábel |
| 3. Szilikon dugók | 7. Kosár | 10. Légkiömlő |
| 4. Crisper Plate | | |

A kijelző rajza (1.1. ábra)

Megjegyzés: Amikor egy funkció használatához megérint egy gombot, az narancssárga színűre változik, jelezve, hogy az adott funkció ki van választva.

Vezérlőpanel

- | | |
|-------------------------------------|--|
| A. Hőmérséklet növelése/csökkentése | D. Idő növelése/csökkentése |
| B. Sütési funkciók | E. Indítás/Szünet |
| C. Be/Ki | F. Turbo Modes (Turbó üzemmódok) sütési funkciók |

Sütési funkciók (1.1-G ábra)

Kijelző (1.2. ábra)

- | | |
|-------------------|--|
| H. Sütési állapot | J. Fan Speed (Ventilátor sebesség) (1–5) |
| I. Hőmérséklet | K. Idő |

Kijelző üzenetek (1.2. ábra)

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| L. Cooking (Sütés) | N. Ready (Kész) |
| M. Paused (Szüneteltetve) | O. Vegye ki a kosarat |

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Beállítás

1. Távolítson el és dobjon el minden csomagolást a készülékről, beleértve az ideiglenes matricákat és a hálózati csatlakozóra szerelt védőburkolatot is.
2. Helyezze a forrólevegős sütőt egy tiszta, egyenletes, hőálló felületre. Tartsa távol olyan területektől, amelyeket a gőz károsíthat (például falak vagy szekrények).

Megjegyzés: Hagyjon 13 cm/5 hüvelyk helyet a készülék mögött és felett. **[3. ábra]** Hagyjon elég helyet a készülék előtt a kosár eltávolításához.

3. A kosarat és a crisper plate is alaposan mossa el mosogatógépben vagy nem sűrű szivaccsal.
4. Enyhén nedves ruhával törölje át a készülék belsejét és külsejét. Törölközővel törölje szárazra.
5. Helyezze vissza a crisper plate a kosárba. Döntse meg a crisper plate, hogy először az egyik oldalát helyezze be, majd nyomja le a másik oldalát.
6. Helyezze a kosarat a forrólevegős sütőbe.

Tesztüzem

A tesztüzem segít megismerkedni a forrólevegős sütővel, meggyőződni arról, hogy megfelelően működik-e, és közben megtisztítani az esetleges maradványoktól.

1. Győződjön meg róla, hogy a sütő kosara üres, és csatlakoztassa a forrólevegős sütőt.
2. Koppintson a **AIR FRY** (Air Fry). A kijelzőn a „**195 °C**” és a „**10 MIN**” felirat jelenik meg.
3. Koppintson a ►|| gombra az indításhoz. Amikor befejezte, a sütő hangjelzést ad, és a kijelzőn a „**End**” (Vége) felirat jelenik meg.
4. Nyomja meg a kosárkioldó gombot, és vegye ki a kosarat. Hagyja a kosarat 10–30 perc alatt teljesen kihűlni.

Megjegyzés:

- Óvatosan fordítsa meg a kosarat sütés után, mert a forró crisper plate kieshet, és biztonsági kockázatot jelenthet.
- A kosár fogantyúja nem leszerelhető, **ne** csavargassa.

Szilikon dugók

- A crisper plate 4 darab, élelmiszeripari szempontból biztonságos anyagból készült szilikon dugót tartalmaz. Ezek a dugók tartják a lapot a kosár alján.
- Amikor a crisper plate a kosárba helyezi, döntse meg a crisper plate, hogy először az egyik oldalát helyezze be, majd nyomja le a másik oldalát. **[4. ábra]**

Megjegyzés: A crisper plate helytelenül történő kosárba erőltetése sérülést okozhat.

- Ügyeljen arra, hogy a gyermekek **ne** játsszanak a szilikon dugókkal, és ne nyeljék le azokat.

A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ HASZNÁLATA

Megjegyzés:

- **Ne** helyezzen semmit a készülékre. Ez megzavarja a légáramlást, és rossz sütési eredményt okoz. **[5. ábra]**
- A forrólevegős sütő nem olajsütő. **Ne** töltsd fel a kosarat olajjal, sütőzsírral vagy bármilyen folyadékkal.
- Ha kiveszi a kosarat a készülékből, vigyázzon a forró gőzzel.

Előmelegítés

Javasoljuk az előmelegítést, mielőtt az ételt a forrólevegős sütőbe helyezné, kivéve, ha a sütő már forró. Előmelegítés nélkül az étel nem sül meg tökéletesen.

1. Koppintson a  gombra a kijelző bekapcsolásához.
2. Koppintson az **PREHEAT** (Előmelegítés) gombra. A kijelzőn a „**205 °C**” és a „**4 MIN**” felirat jelenik meg.
3. A hőmérséklet megváltoztatásához opcionálisan koppintson a  vagy a  gombra. Az idő automatikusan beáll.
4. Koppintson a  gombra az előmelegítés megkezdéséhez.
5. Ha az idő letelt, a készülék hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik az „**End**” (Vége) jel.

Megjegyzés:

- Ha 20 percig nem nyomja meg a gombokat, a sütő törli az összes beállítást és kikapcsol.
- Az előmelegítés 4-es ventilátorsebességet használ.
- A hőmérséklet beállításakor az idő automatikusan beáll az alábbi táblázat alapján.

Hőmérséklet	Idő (perc)
175–230 °C	4
115–170 °C	3
75–110 °C	2

Sütési funkciók

A forrólevegős sütés legegyszerűbb módja a sütési funkciók használata. A funkciók be vannak programozva bizonyos ételek sütéséhez ideális idő, hőmérséklet és ventilátorsebesség alkalmazható, lásd a **Sütési táblázat** (10. oldal).

Minden sütési funkció ideje és hőmérséklete beállítható.

Egy sütési funkció testreszabása:

1. Válassza ki a testreszabni kívánt funkció gombját.
2. A funkció idejének és hőmérsékletének módosításához koppintson a  vagy  gombra.
3. A mentéshez tartsa lenyomva a funkció gombját 3 másodpercig, amíg hangjelzést nem hall.

Megjegyzés:

- Az idő vagy a hőmérséklet gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez tartsa lenyomva a  vagy  gombot.
- A ventilátor sebessége nem testreszabható.

Az összes sütési funkció visszaállításához:

- Tartsa nyomva a  gombot 15 másodpercig.

Turbo Modes (Turbó üzemmódok)

- A Turbo Modes (Turbó üzemmódok) sütési funkciók (Air Fry (Air Fry), Roast (Pirítás), Grill (Roston Sütés), Frozen (Fagyasztott Élelmiszerek)) a legmagasabb ventilátorsebesség (5) használatával gyorsan elkészítik az ételt.
- Javasoljuk a crisper plate használatát minden Turbo Modes (Turbó üzemmódok) funkcióhoz, hogy a 360°-os légáramlás teljes mértékben kihasználható legyen a sütés során.

Forrólevegős sütés

1.

Helyezze a crisper plate a kosárba. A crisper plate lehetővé teszi, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön a kosár aljára.

Megjegyzés: A crisper plate bizonyos receptekhez, például muffinokhoz és kenyerekhez nem használható.

2.

Melegítse elő a forrólevegős sütőt (lásd 9 oldal).

3.

Amikor a sütő sípol és a kijelzőn az „End” (Vége) felirat jelenik meg, tegye az ételt a kosárba.

4.

Válasszon ki egy sütési funkciót.

Megjegyzés: A sütési funkcióknál bizonyos ételek sütéséhez ideális időt, hőmérsékletet és ventilátorsebességet programoztak be. A készülék alapértelmezés szerint a Air Fry funkciót választja, ha nincs más funkció kiválasztva.
5.

Opcionálisan változtassa meg a hőmérsékletet és az időt a  vagy  megérintésével. Ezt bármikor megteheti sütés közben.

6.

Koppintson a  gombra a forrólevegős sütés megkezdéséhez.

7.

A készülék hangjelzést ad, amikor befejezte a sütést. A kijelzőn a következő jelenik meg: **/6. ábra/**
 - Opcionálisan koppintson a WARM (MELEGÍTÉS) gombra. Az idő (1–60 perc) megváltoztatásához koppintson a  vagy  gombra.

8.

Vegye ki a kosarat a forrólevegős sütőből, vigyázzon a forró gőzzel. Használjon fogót vagy hőálló eszközöket az ételek kosárból való kivételéhez.

9.

Tisztítás előtt hagyja kihűlni.

Sütési táblázat

Megjegyzés: Az eredmény változó lehet. Receptekért és sütési inspirációért tekintse meg a VeSync alkalmazást és a Receptkönyvet.

Funkció		Alapértelmezett hőmérséklet	Alapértelmezett idő	Hőmérséklet-tartomány	Idő	Ventilátor sebesség
Turbó üzemmódok	Air Fry	195 °C	10 perc	150–230 °C	1–60 perc	5
	Piritás	220 °C	12 perc	175–230 °C	1–60 perc	5
	Roston Sütés	230 °C	5 perc	220–230 °C	1–30 perc	5
	Fagyasztott Élelmiszerek	200 °C	14 perc	150–230 °C	1–30 perc	5
Újramelegítés		200 °C	5 perc	150–220 °C	1–60 perc	4
Sütés		165 °C	20 perc	125–205 °C	1–60 perc	3
Aszalás („DRY”)		55 °C	6 óra	35–95 °C	15 perc–24 óra	1
Kelesztés		30 °C	1 óra	30–45 °C	15 perc–12 óra	1
Előmelegítés		205 °C	4 perc (automatikus beállítás)	75–230 °C	-	4
Melegen tartás („WARM”)		75 °C	30 perc	-	1–60 perc	2

* További információkért lásd **Sütési tippek** (11. oldal).

Sütési tippek

Töltötés

- Ha a kosár túl van töltve, az étel egyenetlenül sült meg.

Olaj használata

- Ha egy kis olajat ad az ételhez, az ropogósabb lesz. Legfeljebb 30 ml/2 amerikai evőkanálnyi olajat használjon.
- Az olajspray-k kiválóan alkalmasak kis mennyiségű olaj egyenletes felvitelére minden ételismiszerre.

Ételtippek

- Bármilyen fagyasztott ételismiszert vagy sütőben süthető terméket megsüthet a forrólevegős sütővel.
- A Frozen (Fagyasztott) funkció ideális az olyan kisméretű vagy panírozott termékekhez, mint a csirkefalatok, a húsgombócok és a töltött tészta.
- Sütemények, kézműves piték vagy bármilyen tölteles vagy tésztás étel készítéséhez helyezze az ételt hőálló edénybe, mielőtt a kosárba helyezi.
- A magas zsírtartalmú ételek sütésénél a zsír összegyűlik a crisper plate alatt. A sütés közbeni túlzott füstölés elkerülése érdekében sütés után öntse ki a zsíradékot.
- A folyadékkal pácolt ételek fröccsenést és túlzott füstöt okoznak. Ezeket az ételeket sütés előtt törölje szárazra.
- A receptjéhez ideális sütési funkció kiválasztásához tekintse meg a **Sütési táblázat** (lásd 10. oldal).

Sültburgonya

- Tegyen rá 8–15 ml/½–1 amerikai evőkanál olajat, hogy ropogós legyen.
- Ha nyers burgonyából készít sültburgonyát, sütés előtt 15 percig áztassa a nyers burgonyát vízben, hogy eltávolítsa a keményítőt. Az olaj hozzáadása előtt törölközővel törölje szárazra.
- A ropogósabb eredmény érdekében vágja kisebbre a nyers burgonyát. Próbálja meg a sült krumplit 0,6 x 7,6 cm csikokra vágni.

Megjegyzés: További tippeket és recepteket talál a VeSync alkalmazásban és a COSORI weboldalon.

További funkciók

Hőmérsékleti mértékegységek váltása

- Nyomja meg és tartsa lenyomva a **TEMP (HŐMÉRSÉKLET)**  és a  gombot 3 másodpercig.
- A hőmérséklet mértékegysége Celsiusról Fahrenheitre változik.
- Ismételve meg a műveletet a Celsiusra való visszakapcsoláshoz.

Szüneteltetés

- Nyomja meg a  gombot a sütés szüneteltetéséhez. A forrólevegős sütő leállítja a fűtést, és a  szimbólum villogni fog, amíg újra meg nem érinti a  gombot a sütés folytatásához.
- Ez a funkció lehetővé teszi a sütési program szüneteltetését anélkül, hogy a kosarakat kivenné a forrólevegős sütőből.

A sütés automatikus folytatása

- Amikor kiveszi a kosarat, a készülék automatikusan szünetelteti a sütést. A kijelző biztonsági okból átmenetileg kikapcsol.
- Amikor visszahelyezi a kosarat, a készülék automatikusan folytatja a sütést a korábbi beállítások alapján.

Túlmelegedés védelem

- Ha a készülék túlmelegszik, biztonsági okból automatikusan kikapcsol.
- Hagyja a forrólevegős sütőt teljesen kihűlni, mielőtt újra használná.

AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS

A kijelző 9 perc inaktivitás után automatikusan kikapcsol, amikor a készülék be van kapcsolva, szüneteltetve van, a kosarat eltávolították, vagy a sütés befejeződött.		
Készülék bekapcsolva	Minden főzési funkció befejeződött	Előmelegítés vagy Szünet
20	20	20

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

Megjegyzés:

- **Minden** használat után tisztítsa meg a készülék kosarát és a crisper plate-et.
 - A kosár fóliával való kibélelése (a crisper plate kivételével) megkönnyítheti a takarítást.
1. Kapcsolja ki és húzza ki a készüléket. Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni. A gyorsabb hűlés érdekében húzza ki a kosarat.
 2. Szükség esetén nedves ruhával törölje át a sütő külső felületét.
 3. A kosár és a crisper plate mosogatógépben mosható. A kosarat és a crisper plate-et forró, szappanos vízzel és nem súroló szivaccsal is elmoshatja. Szükség esetén áztassa be.

Megjegyzés: A kosár és a crisper plate tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Kerülje a fém eszközök és csiszoló tisztítószer használataát.

4. Makacs zsírok esetén:
 - a. Egy kis tálban keverjen össze 30 g/2 evőkanál szóda-bikarbónát és 15 ml/1 amerikai evőkanál vizet, hogy kenhető masszát kapjon.
 - b. Szivaccsal kenje a pasztát a kosárra és a crisper plate-re, majd dörzsölje át. Öblítés előtt 15 percig hagyja állni a kosarat és a crisper plate-et.
 - c. Mossa le szappannal és vízzel használat előtt.
5. Tisztítsa meg a készülék belsejét egy enyhén nedves, nem dörzsölő szivaccsal vagy ruhával. **Ne** merítse vízbe. Szükség esetén tisztítsa meg a fűtőtekercset az ételmaradékok eltávolítása érdekében. [7. ábra]
6. Szárítsa meg használat előtt.

Megjegyzés: Győződjön meg arról, hogy a fűtőtekercs teljesen száraz, mielőtt bekapcsolja a sütőt.

TARTOZÉKOK

A forrólevegős sütőhöz kiegészítő és csere tartozékok is kaphatók. További információért forduljon a **Vevőszolgálat** (lásd 15. oldal).

HIBAELEHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges megoldás
A készülék nem kapcsol be.	Győződjön meg róla, hogy a forrólevegős sütő be van-e dugva.
	Nyomja be a kosarat biztonságosan a forrólevegős sütőbe.
Az élelmiszer nincs teljesen megsülve.	Helyezzen kisebb adag ételeket a kosárba. Ha a kosár túl van töltve, akkor az ételek nem lesznek eléggé átsütvé.
	Növelje a sütési hőmérsékletet vagy időt.
Az étel nem ropogós a sütés után.	Az ételek ropogósabbá válhatnak, ha egy kis mennyiségű olajat permetez vagy ecsetel rájuk (lásd Sütési tippek , 11. oldal).
A sültburgonya nem megfelelően sül meg.	Lásd Sültburgonya , 11. oldal.
A kosár nem csúszik be biztonságosan a készülékbe.	Ügyeljen arra, hogy a kosár ne legyen túltöltve élelmiszerrel.
Fehér füst vagy gőz jön ki a forrólevegős sütőből.	A gép első használatakor vagy sütés közben előfordulhat, hogy fehér füstöt vagy gőzt bocsát ki. Ez normális jelenség.
	Győződjön meg arról, hogy a kosarak és a forrólevegős sütő belseje megfelelően tiszta és nem zsíros.
	A zsíros ételek sütésénél az olaj a crisper plate alá szivárog. Ez az olaj fehér füstöt termel, és a kosár a szokásosnál forróbb lehet. Ez normális jelenség és nincs hatással a sütésre. A kosarat óvatosan kezelje.
Sötét füst jön ki a sütőből.	Azonnal húzza ki a forrólevegős sütőt a konnektorból. A sötét füst azt jelenti, hogy ég az étel, vagy valamilyen áramkörti probléma van. Várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt kihúzza a kosarat. Ha az ok nem az odaégett étel volt, lépjen kapcsolatba a Vevőszolgálat (lásd 15. oldal).
A sütőnek műanyagszaga van.	Bármely forrólevegős sütőnek lehet műanyagszaga a gyártási folyamatból adódóan. Ez normális jelenség. Kövesse a Tesztüzem vonatkozó utasításokat (8. oldal), hogy megszabaduljon a műanyagszagtól. Ha a műanyagszag továbbra is jelen van, forduljon a Vevőszolgálat (lásd 15. oldal).
A kijelzőn a „E01/E21” hibakód jelenik meg	A hőmérséklet-ellenőrző áramköre nyitott. Forduljon a Vevőszolgálat (lásd 15. oldal).
A kijelzőn a „E02/E22” hibakód jelenik meg	A hőmérséklet-ellenőrző áramköre rövidzárlatos. Forduljon a Vevőszolgálat (lásd 15. oldal).
A kijelzőn a „E12” hibakód jelenik meg	Az egyenáramú motor meghibásodott. Forduljon a Vevőszolgálat (lásd 15. oldal).

Ha nem találja a problémát a felsorolásban, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a **Vevőszolgálat** (lásd 15. oldal).

JÓTÁLLÁSI INFORMÁCIÓK

Termék neve	TurboBlaze™ 6,0 literes forrólevegős sütő
Típus	CAF-DC602-KEUR
A saját referenciája érdekében javasoljuk, hogy rögzítse a megrendelés azonosítóját és a vásárlás dátumát.	
A vásárlás dátuma	
Megrendelés azonosítója	

Garanția limitată a produsului Cosori

Garanție limitată pentru produse de consum de doi (2) ani*

JKP Trading Kft. garantează că produsul nu va avea defecte de material și de manipulare pentru o perioadă de **2 ani de la data achiziției inițiale** („Perioada de garanție limitată”), cu condiția ca produsul să fi fost utilizat în conformitate cu utilizarea sa. și instrucțiuni de îngrijire (de exemplu, în mediul dorit și în circumstanțe normale). *** Această garanție nu vă limitează drepturile care pot fi impuse sau acordate de legile naționale sau regionale de protecție a consumatorilor aplicabile în regiunea dumneavoastră, caz în care perioada de garanție este extinsă în conformitate cu cerințele aplicabile.**

Beneficiile garanției dvs.

În timpul perioadei de garanție și sub rezerva acestei Politici de garanție, JPK Trading Kft., la discreția sa unică și exclusivă, fie (i) va rambursa prețul de achiziție dacă achiziția a fost făcută direct din magazinul online, (ii) va repara orice defecte de material sau de manipulare, (iii) va înlocui produsul cu un alt produs de valoare egală sau mai mare, sau (iv) va oferi un credit de magazin în valoare de prețul de achiziție.

Cine este acoperit?

Această garanție se extinde numai la cumpărătorul inițial al produsului și nu este transferabilă oricărei proprietăți ulterioare al produsului, indiferent dacă produsul a fost transferat sau nu în timpul termenului specificat al garanției. Cumpărătorul consumator original trebuie să furnizeze o verificare a defectului sau a funcționării defectuoase și o dovadă a datei de achiziție pentru a solicita beneficiile garanției.

Fiți atenți la comercianții sau vânzătorii neautorizați

Această garanție nu se extinde asupra produselor achiziționate de la distribuitori sau vânzătorii neautorizați. Garanția JPK Trading Kft. se extinde numai la produsele achiziționate de la dealeri sau vânzătorii autorizați care sunt supuși controalelor de calitate JPK Trading Kft. și care au fost de acord să urmeze controalele de calitate ale acesteia. Vă rugăm să rețineți că produsele achiziționate de pe o pagină de internet sau dealer neautorizat pot fi contrafăcute, utilizate, defecte sau pot să nu fie concepute pentru a fi utilizate în țara dvs. Vă puteți proteja pe dvs. și produsele dvs. asigurându-vă că achiziționați numai de la JPK Trading Kft. sau de la distribuitorii săi autorizați.

Dacă aveți întrebări despre un anumit vânzător sau dacă credeți că ați cumpărat produsul dvs. de la un vânzător neautorizat, vă rugăm să contactați echipa noastră de asistență pentru clienți.

Ce nu este acoperit?

- Dacă dovada achiziției a fost modificată în vreun fel sau este ilizibilă.
- În cazul în care numărul de model, numărul de serie sau codul datei de producție de pe produs a fost modificat, îndepărtat sau făcut ilizibil.
- Dacă produsul a fost modificat față de starea inițială.
- Dacă produsul nu a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile și instrucțiunile din manualul de utilizare.
- Daune cauzate de conectarea perifericelor, echipamentelor sau accesoriilor suplimentare, altele decât cele recomandate în manualul de utilizare.
- Daune sau defecte cauzate de accident, abuz, utilizare necorespunzătoare sau întreținere necorespunzătoare sau inadecvată.
- Daune sau defecte cauzate de service sau reparații ale produsului efectuate de un furnizor de servicii neautorizat sau de către altcineva decât JPK Trading Kft.
- Daune sau defecte apărute în timpul utilizării comerciale, al închirierii sau al oricărei utilizări pentru care produsul nu este destinat.
- În cazul în care unitatea a fost deteriorată, inclusiv, dar fără a se limita la daune cauzate de animale, fulgere, tensiune anormală, incendiu, dezastru natural, transport, mașină de spălat vase sau apă (cu excepția cazului în care manualul de utilizare precizează în mod expres că produsul poate fi spălat în mașina de spălat vase).
- Daune accidentale și indirecte.
- Daune sau defecte care depășesc costul produsului.

Revendicarea serviciului de garanție în 5 pași simpli:

1. Asigurați-vă că produsul dvs. se află în perioada de garanție specificată.
2. Asigurați-vă că aveți o copie a facturii și a codului de identificare a comenzii sau o dovadă de cumpărare.
3. Asigurați-vă că aveți produsul dvs. **NU** aruncați produsul înainte de a ne contacta.
4. Contactați echipa noastră de asistență pentru clienți.
5. După ce echipa noastră de asistență pentru clienți a aprobat cererea dumneavoastră, vă rugăm să returnați produsul împreună cu o copie a facturii și a codului de identificare a comenzii.

Despăgubire unică și exclusivă

GARANȚIA DE MAI SUS CONSTITUIE RĂSPUNDEREA EXCLUSIVĂ A JPK TRADING KFT. ȘI DESPĂGUBIREA DUMNEAVOASTRĂ UNICĂ ȘI EXCLUSIVĂ PENTRU ORICE ÎNCĂLCARE A ORICĂREI GARANȚII SAU ALTĂ NECONFORMITATE A PRODUSULUI ACOPERIT DE ACEASTĂ DECLARAȚIE DE GARANȚIE A PRODUSULUI. ACEASTĂ GARANȚIE ESTE EXCLUSIVĂ ȘI ÎNLOCUIEȘTE TOATE CELELALTE GARANȚII. NICIUN ANGAJAT AL JPK TRADING KFT. SAU AL ORICĂREI ALTE PĂRȚI NU ESTE AUTORIZAT SĂ OFERE VREO GARANȚIE ÎN PLUS FAȚĂ DE GARANȚIA DIN ACEASTĂ DECLARAȚIE DE GARANȚIE A PRODUSULUI.

Declinarea garanțiilor

ÎN MĂSURA MAXIMĂ PREVĂZUTĂ DE LEGEA APLICABILĂ, CU EXCEPȚIA CELOR GARANTATE ÎN ACEASTĂ POLITICĂ DE GARANȚIE LIMITATĂ A PRODUSULUI, JPK TRADING KFT. FURNIZEAZĂ PRODUSELE PE CARE LE ACHIZIȚIONAȚI DE LA JPK TRADING KFT. „AȘA CUM SUNT” ȘI JPK TRADING KFT. RENUNȚĂ PRIN PREZENTA LA TOATE GARANȚIILE DE ORICE FEL, FIE CĂ SUNT EXPRESE SAU IMPLICITE, STATUTARE SAU DE ALTĂ NATURĂ, inclusiv, dar fără a se limita la ORICE GARANȚII DE VANDABILITATE, DE NERESPECTARE ȘI DE ADECVARE LA UN ANUMIT SCOP.

Limitări de răspundere

ÎN LIMITA MAXIMĂ PREVĂZUTĂ DE LEGEA APLICABILĂ, ÎN NICIUN CAZ JPK TRADING KFT., AFILIAȚII SĂI SAU LICENȚIATORII, FURNIZORII DE SERVICII, ANGAJAȚII, AGENȚII, OFIȚERII SAU DIRECTORII ACESTORA NŪ VOR FI RĂSPUNZĂTORI PENTRU:

(a) DAUNE DE ORICE FEL CARE DECURG DIN SAU ÎN LEGĂTURĂ CU PRODUSELE ACHIZIȚIONATE DE LA JPK TRADING KFT., ÎN PLUS FAȚĂ DE PREȚUL DE ACHIZIȚIE PLĂTIT DE CUMPĂRĂTOR PENTRU ACESTE PRODUSE, SAU

(b) DAUNE INDIRECTE, SPECIALE, ACCIDENTALE, PE CALE DE CONSECINȚĂ SAU PUNITIVE, CHIAR DACĂ JPK TRADING KFT. SAU UNUL DINTRE FURNIZORII SĂI A FOST INFORMAT CU PRIVIRE LA POSIBILITATEA SAU PROBABILITATEA UNOR ASTFEL DE DAUNE.

ȘI INDIFERENT DACĂ ESTE CAUZATĂ DE DELICT (INCLUSIV NEGLIJENȚĂ), DE ÎNCĂLCAREA CONTRACTULUI SAU DE ORICE ALTĂ CAUZĂ. RĂSPUNDEREA NOASTRĂ NU VA DEPĂȘI ÎN NICIUN CAZ SUMA REALĂ PLĂTITĂ DE DVS. PENTRU PRODUSUL DEFECT ȘI NICI NU VOM FI RĂSPUNZĂTORI, ÎN NICIO CIRCUMSTANȚĂ, PENTRU DAUNE SAU PIERDERI INDIRECTE, INCIDENTALE, SPECIALE SAU PUNITIVE, DIRECTE SAU INDIRECTE.

CU EXCEPȚIA CELOR ACOPERITE DE ACEASTĂ DECLARAȚIE DE GARANȚIE A PRODUSULUI, JPK TRADING KFT. NU ESTE RĂSPUNZĂTOARE PENTRU COSTURILE ASOCIATE CU ÎNLOCUIREA SAU REPARAREA PRODUSELOR ACHIZIȚIONATE DE LA ACEASTA, INCLUSIV, DAR FĂRĂ A SE LIMITA LA, MANOPERA, INSTALAREA SAU ALTE COSTURI SUPTORATE DE ÎNDEPARTARE ȘI, ÎN SPECIAL, ORICE COSTURI LEGATE DE ÎNDEPARTAREA SAU ÎNLOCUIREA ORICĂRUI PRODUS.

Alte drepturi pe care le puteți avea

UNELE JURISDICȚII NU PERMIT ACEST LUCRU: (1) EXCLUDEREA GARANȚIILOR IMPLICITE; (2) LIMITAREA DURATEI GARANȚIILOR IMPLICITE; ȘI/SAU (3) EXCLUDEREA SAU LIMITAREA DAUNELOR ACCIDENTALE SAU INDIRECTE; PRIN URMARE, ESTE POSIBIL CA DEZMINȚIRILE DIN ACEASTĂ POLITICĂ SĂ NU SE APLICE ÎN CAZUL DUMNEAVOASTRĂ. ÎN ACESTE JURISDICȚII, AVEȚI DOAR GARANȚIILE IMPLICITE CARE TREBUIE FURNIZATE ÎN MOD EXPRES ÎN CONFORMITATE CU LEGISLAȚIA APLICABILĂ. LIMITĂRILE GARANȚIILOR, RĂSPUNDERII ȘI CĂILOR DE ATAC SE APLICĂ ÎN MĂSURA MAXIMĂ PERMISĂ DE LEGE.

DEȘI ACEASTĂ GARANȚIE VĂ OFERĂ DREPTURI LEGALE SPECIFICE, ESTE POSIBIL SĂ AVEȚI ȘI ALTE DREPTURI ÎN JURISDICȚIA DUMNEAVOASTRĂ. ACEASTĂ DECLARAȚIE DE GARANȚIE ESTE SUPUSĂ LEGILOR APLICABILE CARE SE APLICĂ DUMNEAVOASTRĂ ȘI PRODUSULUI. VĂ RUGĂM SĂ CONSULTAȚI LEGILE DIN JURISDICȚIA DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A VĂ ÎNȚELEGE PE DEPLIN DREPTURILE.

Modificări ale acestei politici

Putem modifica termenii și disponibilitatea acestei garanții la discreția noastră, dar nicio modificare nu va fi retroactivă.

Această garanție este oferită de:

JPK TRADING KFT.

1138 Budapest, str. Madarász Viktor 47-49.
Ungaria

VEVŐSZOLGÁLAT

JPK Trading Kft.

1138 Budapest,

Madarász Viktor u. 47-49.

Magyarország.

Kérdések vagy észrevételek?

Ügyfélszolgálat nyitvatartási ideje:

H-P 09:00–17:00

Telefonszám: +3614518821

E-mail: hello@cosori.hu

* Kérjük, készítse elő a megrendelés számláját és a megrendelés azonosítóját, mielőtt felveszi a kapcsolatot a Vevőszolgálatlalt.

MUTASSA MEG MIT KÉSZÍTETT

Reméljük, hogy ez hasznos volt az Ön számára. Alig várjuk, hogy láthassuk gyönyörű ételkreációit! Ha szívesen megosztaná a képeket, közösségünk várja feltöltéseit - csak válassza ki a kívánt platformot.

www.cosori.hu

@cosorimagyarorszag



@Cosori Magyarország



@cosori_magyarorszag



HU

Cuprins

Conținutul pachetului 1

Specificații 1

Măsuri de siguranță și
avertismente importante 2

Prezentarea friteuzei cu aer cald 7

Înainte de prima utilizare 8

Utilizarea friteuzei cu aer cald 9

Îngrijire și întreținere 12

Accesorii 12

Depanare 13

Informații despre garanție 14

Serviciul de asistență pentru clienți 16

Conținutul pachetului

- 1 x Friteuză cu aer cald TurboBlaze™ de 6,0 litri
- 1 x Placă de prăjire
- 1 x Manual de utilizare
- 1 x Carte de rețete

Articole suplimentare

- 1 x Grilaj pentru frigărui
- 5 x Bețe pentru frigărui

Specificații

Model	CAF-DC602-KEUR
Alimentare electrică	C.a. 220 V–240 V, 50/60 Hz
Putere nominală	1 725 W
Capacitate	6 L (prepară mâncăruri pentru 3–5 persoane)
Interval de temperatură	30°–230 °C
Interval de timp	1 min–24 ore
Dimensiuni (inclusiv mânerul)	40,0 × 30,0 × 30,1 cm
Dimensiuni (fara mâner)	34,0 × 30,0 × 30,1 cm
Greutate	5,2 kg / 11,5 lb
Consumul de energie în modul oprit	<0,5W

CITIȚI ȘI PĂSTRAȚI ACESTE ÎNSTRUCȚIUNI

MĂSURI DE SIGURANȚĂ ȘI AVERTISMENTE IMPORTANTE

Respectați măsurile de siguranță de bază atunci când utilizați friteuza cu aer cald. Citiți toate instrucțiunile.

Puncte cheie privind siguranța

- **Nu** atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerul.
- Acționați cu atenție când întoarceți coșul după gătire, deoarece apare riscul căderii plăcii de prăjire fierbinți, ceea ce constituie un pericol la adresa siguranței.
- Introduceți cu fermitate placa de prăjire în coș pentru a reduce șansele ca aceasta să cadă.
- **Nu** blocați orificiile de ventilare. Prin orificii se eliberează abur fierbinte. Nu vă apropiați mâinile și fața de orificii.
- **Întotdeauna** folosiți clești pentru a scoate cu grijă alimentele fierbinți.
- alte lichide.
- Asigurați supravegherea atentă când friteuza cu aer cald este utilizată de copii sau în apropierea copiilor. Scoateți ștecherul din priză atunci când aparatul nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați-l să se răcească înainte de a introduce sau scoate piese.
- **Nu** utilizați niciun aparat care are cablul sau ștecherul deteriorat sau după ce apar defecțiuni sau dacă a fost deteriorat în vreun mod. Duceți aparatul la cea mai apropiată unitate de service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare. Contactați **serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 16).

Siguranță generală

- Pentru prevenirea producerii șocurilor electrice, **nu scufundați carcasa friteuzei** cu aer cald, cablul sau ștecherul în apă sau în
- **Nu** utilizați friteuza cu aer cald dacă prezintă defecte, nu funcționează sau cablul sau ștecherul este deteriorat. Contactați **serviciul de**

asistență pentru clienți (consultați pagina 16).

- Utilizarea accesoriilor nu este recomandată de Cosori și poate cauza răniri.
- **Nu** utilizați în aer liber.
- **Nu** așezați friteuza cu aer cald sau oricare dintre componentele acesteia pe o plită, lângă arzătoarele cu gaz sau electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Aveți foarte multă grijă când scoateți coșul și și placa de prăjire sau când eliminați unsoarea fierbinte.
- **Întotdeauna** așezați placa de prăjire sau coșul interior pe o suprafață rezistentă termic, după îndepărtarea din coș.
- **Nu** folosiți bureți metalici pentru curățare. Fragmentele de metal pot rupe plăcuța și pot atinge piesele electrice, creând un risc de șoc electric.
- **Nu** așezați nimic pe friteuza cu aer cald. **Nu** depozitați nimic în interiorul friteuzei cu aer cald.
- Friteuza cu aer poate fi utilizată de copiii cu vârsta minimă de 8 ani, precum și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și de cunoștințe, dacă acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea friteuzei cu aer cald în condiții de

siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.

- **Nu** permiteți copiilor să curețe friteuza cu aer cald sau să efectueze lucrări de întreținere, cu excepția cazului în care aceștia au împlinit vârsta de 8 ani și sunt supravegheați.
- Asigurați supravegherea copiilor, pentru a vă asigura de faptul că friteuza cu aer cald **nu** este folosită ca jucărie.
- Această friteuză cu aer cald nu poate fi operată cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Pentru deconectare, rotiți toate controalele în poziția închisă, apoi scoateți ștecherul din priza de perete.
- **Nu** folosiți friteuza cu aer cald decât în scopul pentru care a fost fabricată.
- Toate operațiunile de service trebuie efectuate de un reprezentant de service autorizat. Contactați **serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 16).
- Pentru instrucțiuni privind curățarea accesoriilor, consultați **Îngrijire și întreținere** (pagina 12).
- Nu este destinat pentru uz comercial. **Doar** pentru uz casnic.

În timpul prăjirii

- O friteuză cu aer cald funcționează **numai** cu aer fierbinte. **Nu** umpleți niciodată coșul cu ulei sau grăsime.
- **Nu** utilizați **niciodată** friteuza cu aer cald fără coșul sau coșurile montate.
- **Nu** introduceți alimente prea mari sau ustensile metalice în friteuza cu aer cald, deoarece acestea pot prezenta risc de incendiu sau de electrocutare.
- **Nu** umpleți excesiv coșul. Cantitățile mari de alimente pot atinge serpentinele de încălzire și pot genera un pericol de incendiu.
- **Nu** atingeți accesoriile (inclusiv placa de prăjire) în timpul sau imediat după prăjirea cu aer cald.
- **Nu** introduceți hârtie, carton, plastic nerezistent la căldură sau materiale similare în friteuza cu aer cald.
- **Niciodată** nu puneți hârtie de copt sau pergament în friteuza cu aer cald fără alimente deasupra. Circulația aerului poate cauza ridicarea hârtiei și atingerea bobinelor de încălzire.
- În cazul în care tapetați coșul cu folie, verificați ca folia să nu intre în contact cu elementele de încălzire, ceea ce ar putea duce la supraîncălzire sau la riscul de incendiu.
- **Întotdeauna** utilizați recipiente termorezistente. Aveți grijă când utilizați recipiente care nu sunt din metal sau sticlă.
- Pentru a reduce riscul de incendiu, păstrați friteuza cu aer cald departe de materialele inflamabile (perdele, fețe de masă etc.). Se utilizează pe o suprafață plată, stabilă, termorezistentă, departe de surse de căldură sau lichide.
- Opriti imediat și scoateți friteuza cu aer cald din priză dacă observați fum negru. Fumul alb este normal, cauzat de încălzirea grăsimii sau alimentele împrăscate, dar fumul negru înseamnă că alimentele se ard sau există o problemă la circuitul electric. Așteptați dispersarea fumului înainte de îndepărtarea coșului. Dacă fumul nu este cauzat de mâncarea arsă, contactați **serviciul de asistență pentru clienți** (pagina 16).
- Pentru oprirea friteuzei cu aer cald, apăsați  o dată. Friteuza va emite un bip, iar toate butoanele se vor opri, cu excepția , care se va face portocaliu.
- **Nu** lăsați friteuza cu aer cald

nesupravegheată în timpul utilizării.

Cablurile prelungitoare

- Opriti friteuza cu aer cald înainte de scoaterea ștecherului din priză.
- Pentru a o scoate din priză, prindeți ștecherul și trageți-l din priză. Nu trageți **niciodată** de cablul de alimentare.
- **Nu** lăsați cablul de alimentare (sau orice cablu prelungitor) să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat sau să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
- Îndepărtați și eliminați capacul de protecție montat pe fișa de alimentare a friteuzei cu aer cald, în scopul prevenirii pericolului de sufocare.
- **Niciodată** să nu folosiți o priză de sub tejghea pentru alimentarea friteuzei cu aer cald.
- Conectați întotdeauna la o priză cu împământare. **Nu** modificați ștecherul în niciun fel.
- Folosiți friteuza cu aer cald **exclusiv** cu sisteme electrice de **220–240 V și de 50/60 Hz**. Conectarea aparatului la alte tipuri de priză **este interzisă**. (Figura 2)
- Nu lăsați friteuza cu aer

cald și cablurile acestea la îndemâna copiilor care nu au împlinit vârsta de 8 ani.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Arovast sau de persoane cu calificări similare pentru a evita pericolul electric sau de incendiu. Vă rugăm să contactați **serviciul de asistență pentru clienți** (pagina 16)

Cablurile prelungitoare

- Sunt disponibile și pot fi folosite și cabluri prelungitoare mai lungi, cu condiția utilizării cu grijă. În cazul utilizării unui cablu prelungitor mai lung:
 - Valoarea electrică nominală marcată pe cablul prelungitor trebuie să fie cel puțin la fel de mare ca valoarea nominală a friteuzei cu aer cald.
 - Cablul trebuie plasat astfel încât să nu atârne dincolo de blat sau de tăblia mesei, unde poate fi tras de copii sau de care persoanele se pot împiedica în mod accidental.

- Dacă aparatul dispune de împământare, asigurați-vă de faptul că setul de cabluri sau cablul prelungitor este un cablu cu 3 fire cu împământare.

AVERTISMENT: Orice altă operațiune de service trebuie efectuată de un reprezentant de service autorizat.

AVERTISMENT: Articolele marcate cu următorul simbol pot atinge temperaturi ridicate și trebuie manipulate cu grijă.



ATENȚIE:
Suprafață fierbinte.



Acest simbol indică faptul că produsul nu trebuie aruncat ca deșeu menajer și trebuie dus la un punct de colectare adecvat pentru reciclare. Eliminarea și reciclarea corespunzătoare vor contribui la protejarea resurselor naturale, a sănătății umane și a mediului. Pentru mai multe informații cu privire la modul de eliminare și reciclare a produsului, vă rugăm să contactați municipalitatea locală, furnizorul de servicii de gestionare a deșeurilor sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

Acest produs este conform RoHS.

Acest produs este conform cu Regulamentul 2011/65/UE și cu modificările sale privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice.

PREZENTAREA FRITEUZEI CU AER CALD

Friteuza cu aer cald COSORI folosește un motor de curent continuu care încălzește mai repede friteuza cu aer cald, gătește mai repede și permite controlul precis al temperaturii și al ventilatorului, astfel încât mâncarea să se gătească exact așa cum doriți. Cu comenzi ușor de utilizat, printr-o singură atingere, coș neaderent și un design intuitiv, sigur, friteuza cu aer cald COSORI TurboBlaze™ este vedeta bucătăriei dvs.

Notă:

- **Nu** încercați să deschideți partea superioară a friteuzei cu aer cald. Acesta nu este un capac.
- Coșul și placa de prăjire sunt fabricate din aluminiu metalic cu strat antiaderent.

Schema friteuzei cu aer cald (Figura 1.1)

- | | | |
|-----------------------|---------------------------|--------------------------|
| 1. Admisie aer | 5. Buton de eliberare coș | 8. Elemente de încălzire |
| 2. Ecran de comandă | 6. Mâner coș | 9. Cablu de alimentare |
| 3. Dopuri din silicon | 7. Coș | 10. Ieșire aer |
| 4. Placă de prăjire | | |

Schema afișajului (Figura 1.1)

Notă: Când atingeți un buton pentru a utiliza o funcție, acesta va deveni portocaliu pentru a indica că este selectat.

Panoul de comandă

- | | |
|------------------------------------|--|
| A. Mărirea/micșorarea temperaturii | D. Mărirea/micșorarea timpului |
| B. Funcțiile de gătit | E. Pomire/Pauză |
| C. Pomire/Oprire | F. Funcțiile de gătit Turbo Modes (Moduri Turbo) |

Funcții de gătit (Figura 1.1-G)

Afișaj (Figura 1.2)

- | | |
|--------------------|--------------------------------|
| H. Stare de gătire | J. Viteza ventilatorului (1–5) |
| I. Temperatură | K. Ora |

Mesaje de afișare (Figura 1.2)

- | | |
|---------------------|---------------------|
| L. Cooking (Gătire) | N. Ready (Pregătit) |
| M. Paused (Pauză) | O. Scoateți coșul |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Configurarea

1. Scoateți și aruncați toate ambalajele din friteuza cu aer cald, inclusiv eventualele autocolante temporare și capacul de protecție montat peste ștecherul de alimentare.
2. Așezați friteuza cu aer cald pe o suprafață stabilă, plană, termorezistentă. Păstrați distanța față de zonele care pot fi deteriorate de abur (cum ar fi pereții sau dulapurile).

Notă: Lăsați un spațiu de 13 cm în spatele și deasupra friteuzei cu aer cald. [Figura 3] Lăsați suficient spațiu în fața friteuzei cu aer cald pentru a scoate coșul.

3. Spălați bine coșul și placa de prăjire folosind mașina de spălat vase sau un burete non-abraziv.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul friteuzei cu aer cald cu o cârpă ușor umezită. Uscăți cu un prosop.
5. Așezați placa de prăjire înapoi în coș. Înclinați placa de prăjire pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați pe cealaltă parte.
6. Așezați coșul înapoi în friteuza cu aer cald.

Test de funcționare

Un test de funcționare vă va ajuta să vă familiarizați cu friteuza cu aer cald, să vă asigurați că funcționează corect și să o curățați de eventualele reziduuri.

1. Asigurați-vă că coșul friteuzei cu aer cald este gol și conectați-o la priză.
2. Atingeți **AIR FRY** (Air Fry). Pe afișaj va apărea „195 °C” și „10 MIN”.
3. Atingeți ► pentru a începe. Când ați terminat, friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor și pe afișaj va apărea „End (Sfârșit)”.
4. Apăsăți butonul de eliberare a coșului și scoateți coșul. Permiteți răcirea completă a coșului timp de 10–30 de minute.

Notă:

- Acționați cu atenție când întoarceți coșul după gătire, deoarece apare riscul căderii plăcii de prăjire fierbînți, ceea ce constituie risc de accidentare.
- **Nu** deșurubați mânerul coșului de pe coș.

Dopuri din silicon

- Placa de prăjire conține 4 dopuri de silicon realizate din material sigur pentru alimente. Aceste dopuri mențin placa fixată pe fundul coșului.
- Atunci când introduceți placa de prăjire în coș, înclinați-o pentru a introduce mai întâi o parte, apoi apăsați pe cealaltă parte. [Figura 4]

Notă: Forțarea incorectă a plăcii de prăjire în coș poate provoca deteriorări.

- Asigurați-vă că copiii **nu** se joacă cu dopurile din silicon și nu le înghit.

UTILIZAREA FRITEUZEI CU AER CALD

Notă:

- **Nu** așezați nimic pe friteuza cu aer cald. Acest lucru va perturba fluxul de aer și va cauza rezultate slabe la prăjirea cu aer. **[Figura 5]**
- O friteuză cu aer cald nu este o friteuză cu prăjire în baie de ulei. **Nu** umpleți coșul cu ulei, grăsimi pentru prăjit sau orice lichid.
- Când scoateți coșul din friteuza cu aer cald acționați cu atenție din cauza aburului fierbinte.

Preîncălzire

Vă recomandăm să preîncălziți înainte de a pune alimente în friteuza cu aer cald, cu excepția cazului în care aceasta este deja fierbinte. Alimentele nu vor fi gătită corespunzător fără preîncălzire.

1. Atingeți  pentru a porni afișajul.
2. Atingeți **PREHEAT** (Preîncălzire). Pe afișaj va apărea „**205 °C**” și „**4 MIN**”.
3. Opțional, atingeți  sau  pentru a modifica temperatura. Timpul se va regla automat.
4. Atingeți  pentru a începe preîncălzirea.
5. Când timpul s-a terminat, friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor și afișajul va afișa „**End (Sfârșit)**”.

Notă:

- Dacă nu se apasă niciun buton timp de 20 de minute, friteuza cu aer cald va șterge toate setările și se va opri.
- Preîncălzirea utilizează o viteză a ventilatorului de 4.
- La reglarea temperaturii, timpul se va ajusta automat pe baza graficului de mai jos.

Temperatură	Timp (minute)
175°-230 °C	4
115°-170 °C	3
75°-110 °C	2

Funcțiile de gătit

Folosirea unei funcții de gătit este cea mai ușoară modalitate de a prăji cu aer. Funcțiile sunt programate cu un timp, o temperatură și o viteză a ventilatorului ideale pentru a găti anumite alimente, a se vedea **Graficul de gătit** (pagina 10).

Timpul și temperatura tuturor funcțiilor de gătit pot fi reglate.

Pentru a personaliza o funcție de gătit:

1. Selectați butonul funcției pe care doriți să o personalizați.
2. Atingeți  sau  pentru a modifica ora și temperatura funcției.
3. Pentru a salva, apăsați și mențineți apăsat butonul funcției timp de 3 secunde până când auziți un semnal sonor.

Notă:

- Țineți apăsat  sau  pentru a mări sau micșora rapid timpul sau temperatura.
- Viteza ventilatorului nu poate fi personalizată.

Resetarea tuturor funcțiilor de gătit:

- Apăsați și țineți apăsat  timp de 15 secunde.

Turbo Modes (Moduri turbo)

- Funcțiile de gătit Turbo Modes (Moduri turbo) (Air Fry (Air Fry), Roast (Prăjire), Grill (Grill), Frozen (Alimente Congelare)) gătesc rapid alimentele folosind cea mai mare viteză a ventilatorului (5).
- Vă recomandăm să folosiți placa de prăjire pentru toate funcțiile Turbo Modes (Moduri turbo) pentru a profita la maximum de fluxul de aer de 360° în timpul gătitului.

Prăjirea cu aer

1. Așezați placa de prăjire în coș. Placa de prăjire facilitează scurgerea uleiului excesiv în partea inferioară a coșului.

Notă: Utilizarea plăcii de prăjire este interzisă în cazul anumitor alimente, cum sunt brișelele și pâinea.

2. Preîncălziți friteuza cu aer cald (a se vedea pagina 9).

3. Atunci când friteuza cu aer emite un semnal sonor și pe afișaj apare „End (Sfârșit)”, adăugați alimente în coș.

4. Selectați o funcție de gătit.

Notă: Funcțiile de gătit sunt programate cu un timp, temperatură și viteză a ventilatorului ideale pentru gătitul anumitor alimente. Friteuza cu aer cald va utiliza implicit funcția Air Fry dacă nu este selectată nicio altă funcție.

5. Opțional, puteți modifica temperatura și ora atingând  sau . Puteți face acest lucru oricând în timpul procesului de gătit.
6. Atingeți  pentru a începe prăjirea cu aer.
7. Friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor când a terminat. Afișajul va afișa **/Figura 6/**
- Opțional, atingeți WARM (ÎNCĂLZIRE). Atingeți  sau  pentru a modifica ora (1–60 minute).
8. Scoateți coșul din friteuza cu aer cald, ferindu-vă de aburul fierbinte. Folosiți clești sau ustensile termorezistente pentru scoaterea alimentelor din coș.
9. Lăsați să se răcească înainte de curățare.

Graficul de gătit

Notă: Rezultatele pot varia. Pentru rețete și inspirație culinară, consultați aplicația VeSync și cartea de rețete.

Funcția		Temperatură implicită	Interval de timp implicit	Interval de temperatură	Interval de timp	Viteza ventilatorului
Moduri turbo	Air Fry	195 °C	10 minute	150°–230 °C	1–60 de minute	5
	Prăjire	220 °C	12 minute	175°–230 °C	1–60 de minute	5
	Grill	230 °C	5 minute	220°–230 °C	1–30 de minute	5
	Alimente Congelate	200 °C	14 minute	150°–230 °C	1–30 de minute	5
Reîncălzire		200 °C	5 minute	150°–220 °C	1–60 de minute	4
Coacere		165 °C	20 de minute	125°–205 °C	1–60 de minute	3
Deshidratare („DRY”)		55 °C	6 ore	35°–95 °C	15 minute–24 de ore	1
Dospire		30 °C	1 oră	30°–45 °C	15 minute–12 de ore	1
Preîncălzire		205 °C	4 minute (reglare automată)	75°–230 °C	-	4
Păstrarea căldurii („WARM”)		75 °C	30 de minute	-	1–60 de minute	2

* A se vedea **Sfaturi de gătit** (pagina 11) pentru mai multe informații.

Sfaturi de gătit

Umplerea excesivă

- În cazul în care coșul este umplut excesiv, alimentele nu se vor găti uniform.

Folosirea uleiului

- Dacă adăugați o cantitate mică de ulei la alimente, acestea vor deveni mai crocante. Nu folosiți mai mult de 30 ml/2 linguri mari de ulei.
- Spray-urile cu ulei sunt excelente pentru aplicarea unor cantități mici de ulei uniform pe toate produsele alimentare.

Sfaturi privind alimentele

- Puteți prăji cu aer cald orice alimente congelate sau produse care pot fi gătite într-un cuptor.
- Funcția Frozen (Alimente congelate) este ideală pentru articole mici sau pane, cum ar fi nuggets, chiftele și găluște.
- Pentru a prepara prăjituri, plăcinte sau orice preparate cu umplutură sau aluat, puneți ingredientele într-un recipient termorezistent înainte de introducerea în coș.
- Prăjirea cu aer a alimentelor cu conținut ridicat de grăsimi va face ca grăsimea să se adune sub placa de prăjire. Pentru a evita excesul de fum în timpul gătitului, turnați excesul de grăsime după gătit.
- Alimentele marinate în lichid creează stropi și fum în exces. Tamponați aceste alimente înainte de prăjirea cu aer cald.
- Consultați **Graficul de gătit** pentru a selecta funcția de gătit ideală pentru rețeta dvs. (a se vedea pagina 10).

Mai multe funcții

Comutarea unităților de temperatură

- Apăsați și mențineți apăsat **TEMP**  și  timp de 3 secunde.
- Unitatea de măsură a temperaturii se va schimba din Celsius în Fahrenheit.
- Repetați pentru a trece înapoi la Celsius.

Comutarea pe Pauză

- Atingeți  pentru a întrerupe gătitul. Friteuza cu aer cald se va opri din încălzire și  va clipi până când atingeți  din nou pentru a relua gătitul.
- Această funcție vă permite să întrerupeți programul de gătit fără a scoate coșurile din friteuza cu aer cald.

Reluarea automată a programului de gătit

- Dacă scoateți coșul, friteuza cu aer cald va întrerupe automat gătitul. Afișajul se va stinge temporar ca o funcție de siguranță.
- După reintroducerea coșului, friteuza cu aer cald va relua în mod automat procesul de gătit, folosind setările definite inițial.

Protecție la supraîncălzire

- În cazul în care friteuza cu aer cald se supraîncălzește, aceasta se va opri automat ca o funcție de siguranță.
- Lăsați friteuza cu aer cald să se răcească complet înainte de a o utiliza din nou.

Cartofi prăjiți

- Adăugați 8–15 ml/½-1 lingură mare de ulei pentru asigurarea caracterului crocant.
- Când preparați cartofi prăjiți din cartofi cruzi, înmuiați cartofii cruzi în apă timp de 15 minute pentru a îndepărta amidonul înainte de prăjire. Uscați prin tamponare cu un prosop înainte de a adăuga ulei.
- Tăiați cartofii cruzi în bucăți mai mici pentru ca aceștia să iasă mai crocanți. Încercați să tăiați cartofii în bucăți de 0,6–7,6 cm.

Notă: Pentru mai multe sfaturi și rețete, consultați aplicația VeSync și site-ul web COSORI.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Dacă următorul mod rămâne inactiv pentru durata corespunzătoare, aparatul va intra în modul "oprit". (min)		
Dispozitiv pornit	Toate funcțiile de gătire terminate	Preîncălzire sau Pauză
20	20	20

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

Notă:

- Curățați **întotdeauna** coșul friteuzei cu aer cald și placa de prăjire după fiecare utilizare.
 - Căptușirea coșului cu folie de aluminiu (cu excepția plăcii de prăjire) poate facilita curățarea.
1. Opriți și scoateți friteuza cu aer cald din priză. Lăsați-o să se răcească complet înainte de curățare. Scoateți coșul pentru o răcire mai rapidă.
 2. Ștergeți exteriorul friteuzei cu aer cald cu o cârpă umedă, dacă este necesar.
 3. Coșul și placa de prăjire pot fi spălate în mașina de spălat vase. De asemenea, coșul și placa de prăjire pot fi spălate și cu apă fierbinte cu săpun și cu un burete neabraziv. Înmuiați dacă este necesar.

Notă: Coșul și placa de prăjire au un strat antiaderent. Evitați utilizarea ustensilelor metalice și a materialelor de curățare abrazive.

4. Pentru petele de grăsime persistente:
 - a. Într-un castron mic amestecați 30 g/2 linguri de bicarbonat de sodiu și 15 ml/1 lingură de apă pentru a forma o pastă ușor de întins.
 - b. Folosiți un burete pentru a întinde pasta pe coș și placa de prăjire și frecați. Lăsați coșul și placa de prăjire timp de 15 minute înainte de clătire.
 - c. Spălați coșul cu apă și săpun înainte de utilizare.
5. Curățați interiorul friteuzei cu aer cald cu un burete sau o cârpă ușor umezită, neabrazivă. **Nu** scufundați în apă. Dacă este cazul, curățați bobina de încălzire pentru a elimina resturile de alimente. [Figura 7]
6. Uscați înainte de utilizare.

Notă: Asigurați-vă că bobina de încălzire este complet uscată înainte de a porni friteuza cu aer cald.

ACCESORII

Sunt disponibile accesorii suplimentare și de înlocuire pentru friteuza cu aer cald. Pentru mai multe informații, contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (a se vedea pagina 15).

DEPANARE

Problemă	Soluție posibilă
Friteuza cu aer cald nu pornește.	Asigurați-vă că friteuza cu aer cald este conectată la priză.
	Împingeți coșul în siguranță în friteuza cu aer cald.
Alimentele nu sunt preparate complet.	Introduceți cantități mai mici de alimente în coș. În cazul în care coșul este umplut excesiv, alimentele vor fi preparate insuficient.
	Creșteți temperatura sau timpul de preparare.
Alimentele nu sunt crocante după prăjirea cu aer cald.	Pulverizarea sau perierea unei cantități mici de ulei pe alimente le va face mai crocante (a se vedea Sfaturi de gătit , pagina 11).
Cartofii prăjiți nu sunt preparați corect.	Consultați secțiunea Cartofi prăjiți de pe pagina 11.
Coșul nu alunecă în siguranță în friteuza cu aer cald.	Asigurați-vă de faptul că interiorul coșului nu este umplut excesiv cu alimente.
Din friteuza cu aer cald iese fum alb sau abur.	Friteuza cu aer cald poate produce o cantitate mică de fum alb atunci când o utilizați pentru prima dată sau în timpul gătitului. Acest lucru este normal.
	Asigurați-vă că coșul și interiorul friteuzei cu aer cald sunt curățate corespunzător și nu sunt unsuroase.
	Gătirea alimentelor cu grăsimi va cauza scurgerea uleiului sub placa de prăjire. Acest ulei va produce fum alb și coșul poate fi mai fierbinte, decât de obicei. Acest lucru este normal și nu ar trebui să afecteze procesul de gătit. Manipulați coșul cu grijă.
Iese fum negru din friteuza cu aer cald.	Scoateți imediat friteuza cu aer cald din priză. Fumul negru înseamnă că alimentele se ard sau există o problemă la circuitul electric. Așteptați dispersarea fumului înainte de îndepărtarea coșului. În cazul în care cauza nu sunt alimentele arse contactați Serviciul de asistență pentru clienți (consultați pagina 16).
Friteuza cu aer cald emană un miros de plastic.	Orice friteuză cu aer cald poate emana un miros de plastic din procesul de fabricație. Acest lucru este normal. Urmați instrucțiunile pentru efectuarea unui Test de funcționare (pagina 8) pentru a scăpa de mirosul de plastic. Dacă mirosul de plastic persistă, contactați Serviciul de asistență pentru clienți (a se vedea pagina 16).
Afișajul arată codul de eroare „E01/E21”	Există un circuit deschis în monitorul de temperatură. Contactați Serviciul de asistență pentru clienți (a se vedea pagina 15).
Afișajul arată codul de eroare „E02/E22”	Există un scurtcircuit în monitorul de temperatură. Contactați Serviciul de asistență pentru clienți (a se vedea pagina 16).
Afișajul arată codul de eroare „E12”	Motorul de curent continuu este defect. Contactați Serviciul de asistență pentru clienți (a se vedea pagina 16).

Dacă problema dvs. nu este menționată, vă rugăm contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (consultați pagina 16).

INFORMAȚII DESPRE GARANȚIE

Denumirea produsului	Friteuza cu aer cald TurboBlaze™ de 6,0 litri
Model	CAF-DC602-KEUR
Pentru referință, vă recomandăm cu insistență să înregistrați ID-ul comenzii și data achiziției.	
Data achiziției	
ID-ul comenzii	

Garanția limitată a produsului Cosori

Garanție limitată pentru produse de consum de doi (2) ani*

JPK Trading Kft. garantează că produsul nu va avea defecte de material și de manoperă pentru o perioadă de **2 ani de la data achiziției inițiale** („Perioada de garanție limitată”), cu condiția ca produsul să fi fost utilizat în conformitate cu utilizarea sa. și instrucțiuni de îngrijire (de exemplu, în mediul dorit și în circumstanțe normale). *** Această garanție nu vă limitează drepturile care pot fi impuse sau acordate de legile naționale sau regionale de protecție a consumatorilor aplicabile în regiunea dumneavoastră, caz în care perioada de garanție este extinsă în conformitate cu cerințele aplicabile.**

Beneficiile garanției dvs.

În timpul perioadei de garanție și sub rezerva acestei Politici de garanție, JPK Trading Kft., la discreția sa unică și exclusivă, fie (i) va rambursa prețul de achiziție dacă achiziția a fost făcută direct din magazinul online, (ii) va repara orice defecte de material sau de manoperă, (iii) va înlocui produsul cu un alt produs de valoare egală sau mai mare, sau (iv) va oferi un credit de magazin în valoare de prețul de achiziție.

Cine este acoperit?

Această garanție se extinde numai la cumpărătorul inițial al produsului și nu este transferabilă oricărui proprietar ulterior al produsului, indiferent dacă produsul a fost transferat sau nu în timpul termenului specificat al garanției. Cumpărătorul consumator original trebuie să furnizeze o verificare a defectului sau a funcționării defectuoase și o dovadă a datei de achiziție pentru a solicita beneficiile garanției.

Fiți atenți la comercianții sau vânzătorii neautorizați

Această garanție nu se extinde asupra produselor achiziționate de la distribuitori sau vânzători neautorizați. Garanția JPK Trading Kft. se extinde numai la produsele achiziționate de la dealeri sau vânzători

autorizați care sunt supuși controalelor de calitate JPK Trading Kft. și care au fost de acord să urmeze controalele de calitate ale acestora. Vă rugăm să rețineți că produsele achiziționate de pe o pagină de internet sau dealer neautorizat pot fi contrafăcute, utilizate, defecte sau pot să nu fie concepute pentru a fi utilizate în țara dvs. Vă puteți proteja pe dvs. și produsele dvs. asigurându-vă că achiziționați numai de la JPK Trading Kft. sau de la distribuitorii săi autorizați.

Dacă aveți întrebări despre un anumit vânzător sau dacă credeți că ați cumpărat produsul dvs. de la un vânzător neautorizat, vă rugăm să contactați echipa noastră de asistență pentru clienți.

Ce nu este acoperit?

- Dacă dovada achiziției a fost modificată în vreun fel sau este ilizibilă.
- În cazul în care numărul de model, numărul de serie sau codul datei de producție de pe produs a fost modificat, îndepărtat sau făcut ilizibil.
- Dacă produsul a fost modificat față de starea inițială.
- Dacă produsul nu a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile și instrucțiunile din manualul de utilizare.
- Daune cauzate de conectarea perifericelor, echipamentelor sau accesoriilor suplimentare, altele decât cele recomandate în manualul de utilizare.
- Daune sau defecte cauzate de accident, abuz, utilizare necorespunzătoare sau întreținere necorespunzătoare sau inadecvată.
- Daune sau defecte cauzate de service sau reparații ale produsului efectuate de un furnizor de servicii neautorizat sau de către altcineva decât JPK Trading Kft.
- Daune sau defecte apărute în timpul utilizării comerciale, al închirierii sau al oricărei utilizări pentru care produsul nu este destinat.
- În cazul în care unitatea a fost deteriorată, inclusiv, dar fără a se limita la daune cauzate de animale, fulgere, tensiune anormală, incendiu, dezastru natural, transport, mașină de spălat vase sau apă (cu excepția cazului în care manualul de utilizare precizează în mod expres că produsul poate fi spălat în mașina de spălat vase).
- Daune accidentale și indirecte.
- Daune sau defecte care depășesc costul produsului.

Revendicarea serviciului de garanție în 5 pași simpli:

1. Asigurați-vă că produsul dvs. se află în perioada de garanție specificată.
2. Asigurați-vă că aveți o copie a facturii și a codului de identificare a comenzii sau o dovadă de cumpărare.

3. Asigurați-vă că aveți produsul dvs. **NU** aruncați produsul înainte de a ne contacta.
4. Contactați echipa noastră de asistență pentru clienți.
5. După ce echipa noastră de asistență pentru clienți a aprobat cererea dumneavoastră, vă rugăm să returnați produsul împreună cu o copie a facturii și a codului de identificare a comenzii.

Despăgubire unică și exclusivă

GARANȚIA DE MAI SUS CONSTITUIE RĂSPUNDEREA EXCLUSIVĂ A JPK TRADING KFT. ȘI DESPĂGUBIREA DUMNEAVOASTRĂ UNICĂ ȘI EXCLUSIVĂ PENTRU ORICE ÎNCĂLCARE A ORICĂREI GARANȚII SAU ALTĂ NECONFORMITATE A PRODUSULUI ACOPERIT DE ACEASTĂ DECLARAȚIE DE GARANȚIE A PRODUSULUI. ACEASTĂ GARANȚIE ESTE EXCLUSIVĂ ȘI ÎNLOCUIEȘTE TOATE CELELALTE GARANȚII. NICIUN ANGAJAT AL JPK TRADING KFT. SAU AL ORICĂREI ALTE PĂRȚI NU ESTE AUTORIZAT SĂ OFERE VREO GARANȚIE ÎN PLUS FAȚĂ DE GARANȚIA DIN ACEASTĂ DECLARAȚIE DE GARANȚIE A PRODUSULUI.

Declinarea garanțiilor

ÎN MĂSURA MAXIMĂ PREVĂZUTĂ DE LEGEA APLICABILĂ, CU EXCEPȚIA CELOR GARANTATE ÎN ACEASTĂ POLITICĂ DE GARANȚIE LIMITATĂ A PRODUSULUI, JPK TRADING KFT. FURNIZEAZĂ PRODUSELE PE CARE LE ACHIZIȚIONAȚI DE LA JPK TRADING KFT. „AȘA CUM SUNT” ȘI JPK TRADING KFT. RENUȚĂ PRIN PREZENTA LA TOATE GARANȚIILE DE ORICE FEL, FIE CĂ SUNT EXPRESE SAU IMPLICITE, STATUTARE SAU DE ALTĂ NATURĂ, INCLUSIV, DAR FĂRĂ A SE LIMITA LA ORICE GARANȚII DE VANDABILITATE, DE NERESPECTARE ȘI DE ADECVARE LA UN ANUMIT SCOP.

Limitări de răspundere

ÎN LIMITA MAXIMĂ PREVĂZUTĂ DE LEGEA APLICABILĂ, ÎN NICIUN CAZ JPK TRADING KFT., AFILIAȚII SĂI SAU LICENȚIATORII, FURNIZORII DE SERVICII, ANGAJAȚII, AGENȚII, OFIȚERII SAU DIRECTORII ACESTORA NU VOR FI RĂSPUNZĂTORI PENTRU:

(a) DAUNE DE ORICE FEL CARE DECURG DIN SAU ÎN LEGĂTURĂ CU PRODUSELE ACHIZIȚIONATE DE LA JPK TRADING KFT., ÎN PLUS FAȚĂ DE PREȚUL DE ACHIZIȚIE PLĂTIT DE CUMPĂRĂTOR PENTRU ACESTE PRODUSE, SAU

(b) DAUNE INDIRECTE, SPECIALE, ACCIDENTALE, PE CALE DE CONSECINȚĂ SAU PUNITIVE, CHIAR DACĂ JPK TRADING KFT. SAU UNUL DINTRE FURNIZORII SĂI A FOST INFORMAT CU PRIVIRE LA POSIBILITATEA SAU PROBABILITATEA UNOR ASTFEL DE DAUNE.

ȘI INDIFERENT DACĂ ESTE CAUZATĂ DE DELICT (INCLUSIV NEGLIJENȚĂ), DE ÎNCĂLCAREA CONTRACTULUI SAU DE ORICE ALTĂ CAUZĂ. RĂSPUNDEREA NOASTRĂ NU VA DEPĂȘI ÎN NICIUN CAZ SUMA REALĂ PLĂTITĂ DE DVS.

PENTRU PRODUSUL DEFECT ȘI NICI NU VOM FI RĂSPUNZĂTORI, ÎN NICIO CIRCUMSTANȚĂ, PENTRU DAUNE SAU PIERDERI INDIRECTE, INCIDENTALE, SPECIALE SAU PUNITIVE, DIRECTE SAU INDIRECTE.

CU EXCEPȚIA CELOR ACOPERITE DE ACEASTĂ DECLARAȚIE DE GARANȚIE A PRODUSULUI, JPK TRADING KFT. NU ESTE RĂSPUNZĂTOARE PENTRU COSTURILE ASOCIATE CU ÎNLOCUIREA SAU REPARAREA PRODUSELOR ACHIZIȚIONATE DE LA ACEASTA, INCLUSIV, DAR FĂRĂ A SE LIMITA LA, MANOPERA, INSTALAREA SAU ALTE COSTURI SUPTATE DE UTILIZATOR ȘI, ÎN SPECIAL, ORICE COSTURI LEGATE DE ÎNDEPĂRTAREA SAU ÎNLOCUIREA ORICĂRUI PRODUS.

Alte drepturi pe care le puteți avea

UNELE JURISDICȚII NU PERMIT ACEST LUCRU: (1) EXCLUDEREA GARANȚIILOR IMPLICITE; (2) LIMITAREA DURATEI GARANȚIILOR IMPLICITE; ȘI/ SAU (3) EXCLUDEREA SAU LIMITAREA DAUNELOR ACCIDENTALE SAU INDIRECTE; PRIN URMARE, ESTE POSIBIL CA DEZMINȚIRILE DIN ACEASTĂ POLITICĂ SĂ NU SE APLICE ÎN CAZUL DUMNEAVOASTRĂ. ÎN ACESTE JURISDICȚII, AVEȚI DOAR GARANȚIILE IMPLICITE CARE TREBUIE FURNIZATE ÎN MOD EXPRES ÎN CONFORMITATE CU LEGISLAȚIA APLICABILĂ. LIMITĂRILE GARANȚIILOR, RĂSPUNDERII ȘI CĂILOR DE ATAC SE APLICĂ ÎN MĂSURA MAXIMĂ PERMISĂ DE LEGE.

DEȘI ACEASTĂ GARANȚIE VĂ OFERĂ DREPTURI LEGALE SPECIFICE, ESTE POSIBIL SĂ AVEȚI ȘI ALTE DREPTURI ÎN JURISDICȚIA DUMNEAVOASTRĂ. ACEASTĂ DECLARAȚIE DE GARANȚIE ESTE SUPUSĂ LEGILOR APLICABILE CARE SE APLICĂ DUMNEAVOASTRĂ ȘI PRODUSULUI. VĂ RUGĂM SĂ CONSULTAȚI LEGILE DIN JURISDICȚIA DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A VĂ ÎNȚELEGE PE DEPLIN DREPTURILE.

Modificări ale acestei politici

Putem modifica termenii și disponibilitatea acestei garanții la discreția noastră, dar nicio modificare nu va fi retroactivă.

Această garanție este oferită de:

JPK TRADING KFT.

1138 Budapest, str. Madarász Viktor 47-49
Ungaria

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI

JPK TRADING KFT.

1138 Budapesta, str. Madarász Viktor 47-49
Ungaria

Aveți întrebări sau nelămuriri?

Programul serviciului pentru clienți:

Luni-Vineri, 09:00-17:00

Fără taxă: +40377102235

E-mail: hello@cosori.ro

* Vă rugăm să aveți pregătită factura
comenzii și ID-ul comenzii înainte de a
contacta Asistența pentru clienți.

ARATĂ-NE CE AI PREGĂTIT!

Sperăm că acest material v-a fost de folos!
Așteptăm cu nerăbdare să vă vedem
creațiile frumoase! Dacă doriți, împărtășiți
cu noi fotografiile voastre superbe!
Comunitatea noastră așteaptă să încărcați
rețetele gătite de Dvs. Alegeți doar platforma
pe care doriți să încărcați!

www.cosori.ro

@cosori.ro



@Cosori Romania



RO

Obsah

Obsah balení	1
Technické parametry	1
DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ A VAROVÁNÍ	2
SEZNÁMENÍ S HORKOVZDUŠNOU FRITÉZOU	7
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	8
POUŽÍVÁNÍ HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY	9
PÉČE A ÚDRŽBA	12
PŘÍSLUŠENSTVÍ	12
ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ	13
ZÁRUČNÍ INFORMACE	14
ZÁKAZNICKÁ PODPORA	16

Obsah balení

- 1x horkovzdušná fritéza TurboBlaze™ edice Chef, 6,0 litrů
- 1x fritovací talíř
- 1x návod k obsluze
- 1x kniha s recepty

Bonusové příslušenství

- 1x rošt na jehly na špízy
- 5x jehly na špíz

Technické parametry

Model	CAF-DC602-KEUR
Napájecí zdroj	220–240 V AC 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	1 725 W
Objem	6 l (odpovídá 3–5 osobám)
Rozsah teploty	30–230 °C
Časový rozsah	1 min až 24 h
Rozměry (včetně rukojeti)	40,0 × 30,0 × 30,1 cm
Rozměry (bez rukojeti)	34,0 × 30,0 × 30,1 cm
Hmotnost	5,2 kg
Spotřeba energie v režimu vypnuto	< 0,5 W

TYTO POKYNY SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE!

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ A VAROVÁNÍ

Při používání horkovzdušné fritézy dodržujte základní bezpečnostní opatření. Přečtěte si všechny pokyny.

Hlavní bezpečnostní body

- **Nedotýkejte se** horkých povrchů. Používejte rukojeť.
- Při otáčení koše po přípravě pokrmů buďte opatrní, protože horký fritovací talíř může vypadnout a vytvořit bezpečnostní riziko.
- Fritovací talíř pevně vložte do koše, tím snížíte riziko jeho vypadnutí.
- **Neblokuje** žádné větrací otvory. Otvory odchází horká pára. Mějte ruce a obličej daleko od otvorů.
- Horké jídlo **vždy** opatrně vyjímejte pomocí kleští.
- Čištěním spotřebič odpojte. Před nasazováním nebo sundáváním dílů nechte přístroj vychladnout.
- Spotřebič **neobsluhujte**, jestliže je poškozen jeho kabel nebo zástrčka, pokud nefunguje správně nebo byl jakýmkoli způsobem poškozen. Spotřebič vraťte do nejbližšího autorizovaného servisu, kde lze provést kontrolu, opravu nebo seřízení. Kontaktujte **Zákaznickou podporu** (viz strana 16).
- **Horkovzdušnou fritézu nepoužívejte**, pokud je poškozená, nefunguje nebo pokud je poškozen kabel nebo zástrčka. Kontaktujte **Zákaznickou podporu** (viz strana 16).
- Použití příslušenství není společností Cosori doporučeno a může způsobit zranění.
- **Nepoužívejte** v exteriérech.
- Horkovzdušnou fritézu ani její části **nepokládejte**

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

na sporák, do blízkosti plynových nebo elektrických hořáků nebo do rozehráté trouby.

- Při vyjímání koše a fritovacího talíře nebo likvidaci horkého tuku postupujte velmi opatrně.
- Fritovací talíř nebo vnitřní koš **vždy** po vyjmutí z koše položte na žáruvzdorný povrch.
- **Nečistěte** kovovými drátěnkami. Kovové části se mohou odlomit a dotknout se elektrických součástí, což může způsobit úraz elektrickým proudem.
- Na horkovzdušnou fritézu **nic nepokládejte**. Uvnitř horkovzdušné fritézy **nic neskladujte**.
- Tuto horkovzdušnou fritézu smí používat děti od 8 let a starší, osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání horkovzdušné fritézy a porozuměly nebezpečím spojeným s jejím používáním.
- **Nedovolte** dětem čistit nebo provádět údržbu horkovzdušné fritézy, pokud nejsou starší než 8 let a pod dohledem.
- Děti by měly být pod

dohledem, aby bylo zajištěno, že si s horkovzdušnou fritézou nebudou hrát.

- Horkovzdušná fritéza není určena k tomu, aby pracovala s externími spínacími hodinami nebo samostatným systémem dálkového řízení.
- Chcete-li provést odpojení, přepněte libovolný ovládací prvek do polohy „vypnuto“ a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Horkovzdušnou fritézu **nepoužívejte** k jinému než zamýšlenému účelu.
- Veškerý servis by měl provádět autorizovaný zástupce servisu, kontaktujte **Zákaznickou podporu** (viz 16).
- Pokyny k čištění příslušenství naleznete v části **Péče a údržba** (strana 12)
- Není určeno ke komerčnímu použití. **Pouze** pro použití v domácnosti.

Při horkovzdušném fritování

- Horkovzdušná fritéza pracuje **pouze** s horkým vzduchem. Koš **nikdy** nenaplňujte olejem nebo tukem.
- Horkovzdušnou fritézu **nikdy** nepoužívejte bez vloženého koše nebo košů.
- Do horkovzdušné fritézy **nedávejte** příliš velké potraviny nebo kovové nádoby, protože by mohlo

dojít k požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Koš **nepřeplňujte**. Nahromaděné množství potravin se může dotknout topných spirál a způsobit nebezpečí požáru.
- Během horkovzdušného fritování ani bezprostředně po něm se **nedotýkejte** příslušenství (včetně fritovacího talíře).
- Do horkovzdušné fritézy **nedávejte** papír, karton, nežáruvzdorný plast a podobné materiály.
- Do horkovzdušné fritézy **nikdy** nedávejte pečicí nebo pergamenový papír, aniž byste na něj dali potraviny. Cirkulace vzduchu může způsobit, že papír zvedne a dotkne topných spirál.
- Pokud je koš vyložen fólií, dbejte na to, aby se nedotýkal topných těles, protože to může způsobit přehřátí a nebezpečí požáru.
- **Vždy** používejte žáruvzdorné nádoby. Buďte velmi opatrní při používání nádob, které nejsou z kovu nebo skla.
- Abyste snížili riziko požáru, udržujte horkovzdušnou fritézu mimo dosah hořlavých materiálů (závěsy, ubrusy atd.). Používejte na rovném, stabilním, žáruvzdorném povrchu mimo zdroje horka nebo kapalin.

- Pokud z horkovzdušné fritézy vidíte vycházet tmavý kouř, okamžitě ji vypněte a odpojte. Bílý kouř je normální, je způsoben zahříváním tuku nebo stříkáním potravin, ale tmavý kouř znamená, že jídlo hoří nebo je problém s obvodem. Před vytažením koše počkejte, až kouř zmizí. Pokud příčinou nebylo spálené jídlo, kontaktujte **Zákaznickou podporu** (strana 16).
- Horkovzdušnou fritézu vypnete jedním stisknutím tlačítka . Horkovzdušná fritéza zapípá a vypnou se všechna tlačítka kromě tlačítka , které se zbarví oranžově.
- Během používání **nenechávejte** horkovzdušnou fritézu bez dozoru.

Napájení a kabel

- Před vytažením zástrčky ze zásuvky horkovzdušnou fritézu vypněte.
- Pro odpojení uchopte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky. **Nikdy** netahejte za napájecí kabel.
- Napájecí kabel (ani prodlužovací kabel) **nenechávejte** viset přes hranu stolu nebo kuchyňské linky a zamezte kontaktu s horkými povrchy.

- Abyste zabránili nebezpečí udušení, odstraňte a zlikvidujte ochranný kryt namontovaný nad napájecí zástrčku horkovzdušné fritézy.
- Při připojování horkovzdušné fritézy **nikdy** nepoužívejte zásuvku pod kuchyňskou linkou.
- 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. (obrázek 2).
- Horkovzdušnou fritézu a její kabel udržíte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn společností Arovast nebo podobně kvalifikovanými osobami; zabráníte tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem nebo požáru. Kontaktujte **Zákaznickou podporu** (strana 16).

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.



Tento symbol znamená, že výrobek nesmí být zlikvidován jako domácí odpad a měl by být dodán do příslušného sběrného zařízení 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

SEZNÁMENÍ S HORKOVZDUŠNOU FRITÉZOU

Horkovzdušná fritéza COSORI využívá stejnosměrný (DC) motor, který ohřívá horkovzdušnou fritézu rychleji, rychleji připravuje jídlo a umožňuje přesnou regulaci teploty a ventilátoru tak, aby bylo jídlo přesně takové, jaké ho chcete mít. Díky pohodlnému ovládání jedním dotykem, koši s nepřilnavým povrchem a intuitivnímu a bezpečnému provedení se horkovzdušná fritéza COSORI TurboBlaze™ stane hvězdou vaší kuchyně.

Poznámka:

- **Nepokoušejte se** otevřít horní část horkovzdušné fritézy. Nejde o víko.
- Koš a fritovací talíř jsou vyrobeny z hliníkového kovu s nepřilnavou úpravou.

Schéma horkovzdušné fritézy (obrázek 1.1)

- | | | |
|-----------------------|-------------------------------|--------------------|
| 1. Přívod vzduchu | 5. Tlačítko pro uvolnění koše | 8. Topná tělesa |
| 2. Ovládací obrazovka | 6. Rukojeť koše | 9. Napájecí kabel |
| 3. Silikonové zarážky | 7. Koš | 10. Výstup vzduchu |
| 4. Fritovací talíř | | |

Schéma displeje (obrázek 1.1)

Poznámka: Budete-li chtít použít nějakou funkci a klepnete na tlačítko, bude funkce oranžovou barvou indikovat, že je vybrána.

Ovládací panel

- | | |
|----------------------------|---|
| A. Zvýšení/snížení teploty | D. Prodloužení/zkrácení doby |
| B. Funkce vaření | E. Spustit/pozastavit |
| C. Vypínač | F. Funkce přípravy jídla v režimech turbo |

Funkce přípravy jídla (obrázek 1.1-G)

Displej (obrázek 1.2)

- | | |
|----------------|-----------------------------|
| H. Stav vaření | J. Otáčky ventilátoru (1–5) |
| I. Teplota | K. Čas |

Zprávy na displeji (obrázek 1.2)

- | | |
|----------------|----------------|
| L. Vaření | N. Připraveno |
| M. Pozastaveno | O. Vyjměte koš |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Nastavení

1. Sejměte z horkovzdušné fritézy veškeré obaly, včetně dočasných nálepek a ochranného krytu přes napájecí zástrčku, a zlikvidujte je.
2. Postavte horkovzdušnou fritézu na stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch. Udržujte ji stranou od míst, na kterých by mohlo dojít k jejímu poškození párou (například u stěn nebo kuchyňské linky).

Poznámka: Za horkovzdušnou fritézou a nad ní nechte 13 cm volného prostoru. **[Obrázek 3]** Před horkovzdušnou fritézou ponechte dostatek místa pro vyjmutí koše.

3. Koš i fritovací talíř důkladně umyjte, buď v myčce na nádobí, nebo neabrazivní houbičkou.
4. Vnitřní a vnější část horkovzdušné fritézy otřete mírně navlhčeným hadříkem. Osušte ručníkem.
5. Umístěte fritovací talíř zpět do koše. Nejprve fritovací talíř nakloňte a vložte jednu stranu a poté ho zatlačte dolů na druhé straně.
6. Vložte koš 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 je koš horkovzdušné fritézy prázdný, a zapojte horkovzdušnou fritézu.
2. Klepněte na tlačítko **Fritování**. Na displeji se zobrazí text „195 °C“ a „10 MIN“.
3. Klepnutím na tlačítko ►|| zahájíte ohřev. Jakmile to bude dokončeno, horkovzdušná fritéza zapípá a na displeji se zobrazí „Konec“.
4. Stiskněte tlačítko pro uvolnění koše a vyjměte koš. Koš nechte 10–30 minut zcela vychladnout.

Poznámka:

- Při otáčení koše po přípravě pokrmů buďte opatrní, protože horký fritovací talíř může vypadnout a vytvořit bezpečnostní riziko.
- **Neodšroubujte rukojeť koše od koše.**

Silikonové zarážky

- Fritovací talíř obsahuje 4 silikonové zarážky vyrobené z potravinářského materiálu. Tyto zarážky udržují talíř připevněný ke spodní části koše.
- Při umísťování fritovacího talíře do koše fritovací talíř nakloňte a vložte nejprve jednu stranu a poté ho zatlačte dolů na druhé straně. **[Obrázek 4]**

Poznámka: Nesprávné a násilné vkládání fritovacího talíře do koše může způsobit poškození.

- Dbejte na to, aby si děti se silikonovými zarážkami **nehrály** a nespolkly je.

POUŽÍVÁNÍ HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY

Poznámka:

- Na horkovzdušnou fritézu **nepokládejte**. To by narušilo proudění vzduchu a způsobilo špatné výsledky horkovzdušného fritování. **[Obrázek 5]**
- Horkovzdušná fritéza není fritéza. **Koš nenaplňujte** olejem, tukem na smažení nebo jinou tekutinou.
- Při vyjímání koše z horkovzdušné fritézy **dávejte pozor na horkou páru**.

Předehtání

Pokud již není horkovzdušná fritéza horká, doporučujeme, abyste ji před vložením potravin předehtali. Bez předehtání by se jídlo nepřipravilo rovnoměrně.

- Klepnutím na tlačítko  zapnete displej.
- Klepněte na tlačítko **Předehtání**. Na displeji se zobrazí text „205 °C“ a „4 MIN“.
- Volitelně můžete klepnutím na tlačítko  nebo  změnit teplotu. Doba se automaticky upraví.
- Klepnutím na tlačítko  zahájíte předehtání.
- Jakmile uběhne příslušná doba, horkovzdušná fritéza zapípá a na displeji se zobrazí „Konec“.

Poznámka:

- Pokud po dobu 20 minut nestisknete žádné tlačítko, horkovzdušná fritéza smaže všechna nastavení a vypne se.
- Při předehtání se používá stupeň 4 otáček ventilátoru.
- Při nastavování teploty se doba automaticky upraví podle níže uvedené tabulky.

Teplota	Doba (v minutách)
175–230 °C	4
115–170 °C	3
75–110 °C	2

Funkce přípravy jídla

Nejjednodušší způsob horkovzdušného fritování je použití funkce vaření. Funkce jsou naprogramovány s ideálním časem, teplotou a otáčkami ventilátoru pro vaření konkrétních potravin, viz **Tabulka vaření** (strana 10).

Všechny funkce a teploty přípravy jídla lze nastavit.

Prizpůsobení funkce přípravy jídla:

- Vyberte tlačítko funkce, kterou chcete přizpůsobit.
- Klepnutím na tlačítko  nebo  změňte dobu a teplotu funkce.
- K uložení stiskněte tlačítko funkce a podržte ho po dobu 3 sekund, dokud neuslyšíte pípnutí.

Poznámka:

- Stisknutím tlačítka  nebo  a jeho podržením zvýšíte nebo snížíte dobu nebo teplotu rychle.
- Otáčky ventilátoru přizpůsobit nelze.

Resetování všech funkcí přípravy jídla:

- Stiskněte tlačítko  a podržte ho po dobu 15 sekund.

Režimy turbo

- Funkce přípravy jídla v režimech turbo (Fritování, Restování, Grilování, Mražené Jídlo) připraví potraviny rychle s nejvyšším stupněm otáček ventilátoru (5).
- Pro všechny funkce režimů turbo doporučujeme fritovací talíř, aby bylo možné plně využít výhod 360° proudy vzduchu při vaření.

Horkovzdušné fritování

1. Umístěte fritovací talíř do koše. Fritovací talíř umožňuje odkapávání přebytečného oleje dolů do spodní části koše.
Poznámka: Fritovací talíř se pro některé recepty, jako jsou muffiny a pečivo, nesmí použít.

2. Předehejte horkovzdušnou fritézu (viz strana 9).

3. Jakmile horkovzdušná fritéza pípne a na displeji se zobrazí „Konec“, přidejte do koše potraviny.

4. Vyberte funkci vaření.
Poznámka: Funkce přípravy jídla jsou naprogramovány s ideální dobou, teplotou a otáčkami ventilátoru pro přípravu daných potravin. Pokud není vybrána žádná jiná funkce, horkovzdušná fritéza se spustí ve výchozím nastavení s funkcí Fritování.
5. Volitelně můžete změnit teplotu a dobu klepnutím na tlačítko  nebo . Můžete to provést kdykoliv během vaření.

6. Klepnutím na tlačítko  zahájíte horkovzdušné fritování.

7. Horkovzdušná fritéza po dokončení zapípá. Na displeji se zobrazí **[obrázek 6]**.
 - Volitelně můžete klepnout na tlačítko TEPLÉ. Klepnutím na tlačítko  nebo  změňte dobu (v rozsahu 1–60 minut).

8. Vyjměte koš z horkovzdušné fritézy a dávejte pozor na horkou páru. K vyjmutí potravin z koše použijte kleště nebo žáruvzdorné nůžky.

9. Před čištěním nechte zcela vychladnout.

Tabulka vaření

Poznámka: Výsledky se mohou lišit. Recepty a inspiraci k vaření najdete v aplikaci VeSync a knize s recepty.

Funkce		Výchozí teplota	Výchozí doba	Rozsah teploty	Časový rozsah	Otáčky ventilátoru
Režimy turbo	Fritování	195 °C	10 min.	150–230 °C	1–60 min	5
	Restování	220 °C	12 min	175–230 °C	1–60 min	5
	Grilování	230 °C	5 min	220–230 °C	1–30 min	5
	Mražené potraviny	200 °C	14 min	150–230 °C	1–30 min	5
Ohřívání		200 °C	5 min	150–220 °C	1–60 min	4
Sladké pečení		165 °C	20 min.	125–205 °C	1–60 min	3
Sušení („SUŠIT“)		55 °C	6 h	35–95 °C	15 min až 24 h	1
Kynutí		30 °C	1 h	30–45 °C	15 min až 12 h	1
Předeheťatí		205 °C	4 min (automatické nastavení)	75–230 °C	-	4
Udržování teploty („TEPLÉ“)		75 °C	30 min.	–	1–60 min	2

* Další informace viz **Tipy pro vaření** (strana 11).

Tipy pro vaření

Přeplňování

- Pokud je koš přeplněn, potraviny se budou vařit 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.
- Funkce pro mražené potraviny je ideální pro malé nebo obalované kousky, jako jsou nugety, masové kuličky a smažené knedlíčky.
- Chcete-li vyrábět koláče, koláčky nebo jakékoli potraviny s náplní nebo těstem, umístěte potraviny před vložením do koše do nádoby odolné vůči horku.
- Horkovzdušné fritování způsobí u potravin s vysokým obsahem tuku hromadění tuku pod fritovacím talířem. Abyste během přípravy jídla předešli nadměrnému kouři, po přípravě jídla vylévejte kapky tuku.
- Potraviny v kapalné marinádě vytvářejí rozstříkávání a nadměrný kouř. Před horkovzdušným fritováním tyto potraviny osušte.
- Nahlédněte do **Tabulka vaření**, abyste vybrali ideální funkci přípravy jídla pro daný recept (viz strana 10).

Hranolky

- Pro dosažení křupavosti přidejte 8–15 ml / ½–1 polévkové lžíce oleje.
- Při přípravě hranolků ze syrových brambor namočte nevařené hranolky na 15 minut do vody, abyste před fritováním odstranili škrob. Před přidáním oleje je osušte ručníkem.
- Abyste dosáhli křupavějších výsledků, nakrájejte nehotové hranolky na menší kousky. Zkuste nakrájet hranolky na rozměr 0,6 × 7,6 cm.

Poznámka: Další tipy a recepty najdete v aplikaci VeSync a na webových stránkách společnosti COSORI.

Další funkce

Přepínání jednotek teploty

- Stiskněte tlačítka **TEPLOTA**  a  a podržte je 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 vaření. Horkovzdušná fritéza zastaví ohřev a tlačítko  bude blikat, dokud opětovným klepnutím na tlačítko  neobnovíte vaření.
- Tato funkce umožňuje pozastavit program přípravy, aniž by bylo třeba z horkovzdušné fritézy vyjmout koš.

Automaticky obnovit vaření

- Pokud koš vytáhnete, horkovzdušná fritéza se automaticky pozastaví. Jako bezpečnostní funkce dočasně zhasne displej.
- Po vrácení koše horkovzdušná fritéza automaticky obnoví vaření podle vašich předchozích nastavení.

Režim vypnuto

- **Ruční vypnutí**
Horkovzdušnou fritézu vypnete jedním stisknutím tlačítka . Horkovzdušná fritéza zapípá a vypnou se všechna tlačítka kromě tlačítka , které se zbarví oranžově.

Ochrana proti přehřátí

- Pokud se horkovzdušná fritéza přehřeje, jako bezpečnostní funkce se automaticky vypne.
- Než horkovzdušnou fritézu znovu použijete, nechte ji zcela vychladnout.

AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ

Pokud zůstane následující režim neaktivní po odpovídající dobu, spotřebič přejde do režimu "vypnuto". (min)		
Zapnuté zařízení	Všechny funkce vaření dokončeny	Předehřívání nebo Pauza
20	20	20

PÉČE A ÚDRŽBA

Poznámka:

- Po každém použití **vždy** vyčistíte koš horkovzdušné fritézy a fritovací talíř.
 - Vyložení koše fólií (s výjimkou fritovacího talíře) může usnadnit čištění.
- Horkovzdušnou fritézu vypnete a odpojte. Před čištěním ji nechte zcela vychladnout. Pro rychlejší chlazení vytáhněte koš.
 - V případě potřeby otřete vnější část horkovzdušné fritézy vlhkým hadříkem.
 - Koš a fritovací talíř lze mýt v myčce. Můžete je také umýt horkou vodou s mycím prostředkem a neabrazivní houbičkou. V případě potřeby je namočte.

Poznámka: Koš a fritovací talíř mají nepřilnavou úpravu. Nepoužívejte kovové náčiní a abrazivní čisticí prostředky.

- V případě odolné mastnoty:
 - V malé misce smíchejte 30 g / 2 polévkové lžíce jedlé sody a 15 ml / 1 polévkovou lžici vody, čímž vytvoříte roztíratelnou pastu.
 - Pomocí houbičky rozetřete pastu na koši a fritovacím talíři a drhněte. Před opláchnutím nechte pastu na koši a fritovacím talíři 15 minut působit.
 - Před použitím koš umyjte mycím prostředkem a vodou.
- Vnitřní část horkovzdušné fritézy očistěte mírně navlhčenou a neabrazivní houbičkou nebo hadříkem. **Neponořujte** do vody. V případě potřeby vyčistěte topnou spirálu, abyste odstranili zbytky potravin. [Obrázek 7]
- Před použitím výrobek osušte.

Poznámka: Před zapnutím horkovzdušné fritézy dbejte na to, aby byla topná spirála zcela suchá.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Pro horkovzdušnou fritézu je k dispozici další a náhradní příslušenství. Ohledně dalších informací kontaktujte **Zákaznickou podporu** (viz strana 16).

CS

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné řešení
Horkovzdušná fritéza se nezapne.	Dbejte na to, aby byla horkovzdušná fritéza zapojena.
	Zatlačte koš bezpečně do horkovzdušné fritézy.
Jídlo není zcela uvařené.	Dávejte do koše menší dávky potravin. Pokud je koš přeplněn, 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 vaření , strana 11).
Hranolky nejsou správně udělané.	Viz část Hranolky , strana 11.
Do horkovzdušné fritézy koš bezpečně nezajede.	Dbejte na to, aby koš nebyl přeplněn 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 koš a vnitřní část horkovzdušné fritézy byly řádně vyčištěny a nebyly mastné.
	Příprava mastných potravin způsobí hromadění oleje pod fritovacím talířem. Tento olej bude produkovat bílý kouř a koš může být teplejší než obvykle. Jedná se o normální jev, který by neměl mít vliv na vaření. S košem zacházejte opatrně.
Z horkovzdušné fritézy vychází tmavý kouř.	Horkovzdušnou fritézu okamžitě odpojte. Tmavý kouř znamená, že jídlo hoří nebo je problém s obvodem. Před vytažením koše počkejte, až kouř zmizí. Pokud příčinou nebylo spálené jídlo, kontaktujte Zákaznickou podporu (viz strana 16).
Horkovzdušná fritéza je cítit plastem.	Jakákoli horkovzdušná fritéza může mít z procesu výroby plastový zápach. Jedná se o normální jev. Abyste se zbavili plastového zápachu, postupujte podle pokynů v části Zkušební provoz (strana 8). Pokud je plastový zápach stále přítomen, kontaktujte Zákaznickou podporu (viz strana 16).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E01/E21“.	V monitoru teploty je rozpojený obvod. Kontaktujte Zákaznickou podporu (viz strana 16).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E02/E22“.	V monitoru teploty došlo ke zkratu. Kontaktujte Zákaznickou podporu (viz strana 16).
Na displeji se zobrazí kód chyby „E12“.	Došlo k závadě stejnosměrného (DC) motoru. Kontaktujte Zákaznickou podporu (viz strana 16).

Pokud váš problém není uveden, kontaktujte Zákaznickou podporu (viz strana 16).

ZÁRUČNÍ INFORMACE

Název výrobku	Horkovzdušná fritéza TurboBlaze™ edice Chef, 6,0 litrů
Model	CAF-DC602-KEUR
Pro vaši vlastní potřebu důrazně doporučujeme, abyste si poznamenali ID objednávky a datum nákupu.	
Datum nákupu	
ID objednávky	

Omezená záruka na výrobek společnosti

Cosori

Dvouletá (2letá)* omezená záruka na spotřebitelský výrobek

Pokud byl výrobek používán v souladu s pokyny pro použití a péči (např. v určeném prostředí a za normálních okolností), společnost Vesync Germany GmbH (dále jen „Vesync“) zaručuje, že výrobek bude bez vad materiálu a zpracování po dobu 2 let od data původního nákupu (dále jen „doba omezené záruky“). ***Tato záruka neomezuje vaše práva, která mohou být nařízena nebo udělena platnými národními nebo regionálními zákony na ochranu spotřebitele ve vašem regionu, v nichž je doba omezené záruky prodloužena v souladu s platnými požadavky.**

Výhody vaší omezené záruky

Během doby omezené záruky a v souladu s těmito podmínkami omezené záruky společnost Vesync podle svého výhradního uvážení buď (i) vrátí kupní cenu, pokud byl nákup proveden přímo z internetového obchodu společnosti COSORI, (ii) opraví jakékoli vady materiálu nebo zpracování, (iii) nahradí výrobek jiným výrobkem stejné nebo vyšší hodnoty nebo (iv) poskytne kredit v obchodě ve vyšší kupní ceny.

Na koho se vztahuje?

Tato omezená záruka se vztahuje pouze na původního spotřebitele kupujícího výrobek a není převoditelná na žádného dalšího vlastníka výrobku, a to bez ohledu na to, zda výrobek změnil vlastníka během stanovené doby omezené záruky. Pro uplatnění výhod omezené záruky musí původní spotřebitel poskytnout ověření vady nebo poruchy a doklad o datu nákupu. Dávejte si pozor na neautorizované dealery nebo prodejce. Tato omezená záruka se nevztahuje na výrobky zakoupené od neautorizovaných dealerů nebo prodejců. Omezená záruka společnosti Vesync se vztahuje pouze na výrobky zakoupené od

autorizovaných dealerů nebo prodejců, kteří podléhají kontrolám kvality společnosti Vesync a souhlasili s dodržováním jejich kontrol kvality. Upozorňujeme, že výrobky zakoupené z neautorizovaných webových stránek nebo od neautorizovaného prodejce mohou být padělané, použité, vadné nebo nemusí být navrženy pro použití ve vaší zemi. Sebe a své výrobky můžete chránit tím, že budete nakupovat pouze od společnosti Vesync nebo od jejích autorizovaných prodejců.

Pokud máte jakékoli dotazy týkající se konkrétního prodejce nebo pokud se domníváte, že jste svůj výrobek zakoupili od neautorizovaného prodejce, kontaktujte náš tým zákaznické podpory.

Na co se nevztahuje?

- Na běžné opotřebení, včetně běžné se opotřebovávajících se dílů, nebo na poškození vzniklá v důsledku nesprávného používání.
- Pokud byl doklad o koupi nějak pozměněn nebo je nečitelný.
- Pokud bylo číslo modelu, sériové číslo nebo kód data výroby na výrobku pozměněno, odstraněno nebo je nečitelné.
- Pokud byl výrobek upraven ze svého původního stavu.
- Pokud nebyl výrobek používán v souladu s pokyny v návodu k obsluze.
- Škody způsobené připojením jiných periferních zařízení, dalšího vybavení nebo příslušenství, než jaká jsou doporučena v návodu k obsluze.
- Škody nebo vady způsobené nehodou, zneužitím, nesprávným použitím nebo nesprávnou nebo nedostatečnou údržbou.
- Škody nebo vady způsobené servisem nebo opravou výrobku provedenou neautorizovaným poskytovatelem servisu nebo kýmkoliv jiným než společností Vesync.
- Škody nebo vady vzniklé během komerčního použití, pronájmu nebo jakéhokoli použití, pro které není výrobek určen.
- Pokud byl výrobek poškozen, mimo jiné včetně poškození zvířaty, bleskem, nenormálním napětím, požárem, přírodní katastrofou, přepravou, myčkou nádobí nebo vodou (pokud návod k obsluze výslovně neuvádí, že lze výrobek mýt v myčce).
- Náhodné a následné škody.
- Škody nebo vady přesahující cenu výrobku.

Uplatnění nároku na omezený záruční servis v 5 jednoduchých krocích:

1. Ujistěte se, že je váš výrobek v rámci stanovené doby omezené záruky.
2. Ujistěte se, že máte kopii faktury a ID objednávky nebo doklad o nákupu.

3. Ujistěte se, že máte svůj výrobek. NELIKVIDUJTE výrobek dřive, než nás kontaktujete.
4. Kontaktujte náš tým zákaznické podpory.
5. Jakmile náš tým zákaznické podpory schválí vaši žádost, vratte výrobek s kopií faktury a ID objednávky.

Jediný a výhradní opravný prostředek

VÝŠE UVEDENÁ OMEZENÁ ZÁRUKA PŘEDSTAVUJE VÝHRADNÍ ODPOVĚDNOST SPOLEČNOSTI Vesync Germany GmbH A VÁŠ JEDINÝ A VÝHRADNÍ OPRAVNÝ PROSTŘEDEK ZA JAKÉKOLI PORUŠENÍ JAKÉKOLI ZÁRUKY NEBO JINOU NESHODU VÝROBKU, NA KTERÝ SE VZTAHUJE TOTO PROHLÁŠENÍ O OMEZENÉ ZÁRUCE NA VÝROBEK. TATO OMEZENÁ ZÁRUKA JE VÝHRADNÍ A NAHRAZUJE VŠECHNY OSTATNÍ ZÁRUKY. ŽÁDNÝ ZAMĚSTNANEC SPOLEČNOSTI Vesync Germany GmbH ANI ŽÁDNÁ JINÁ STRANA NENÍ OPRAVNĚNA POSKYTNOUT JAKOUKOLI ZÁRUKU NAVÍC K OMEZENÉ ZÁRUCE V TOMTO PROHLÁŠENÍ O OMEZENÉ ZÁRUCE NA VÝROBEK.

Zřeknutí se omezených záruk

V PLNÉM ROZSAHU STANOVENÉM PLATNÝMI ZÁKONY, S VÝJIMKOU PŘÍPADŮ, KDY JE TO ZARUČENO V TĚCHTO ZÁSADÁCH OMEZENÉ ZÁRUKY NA VÝROBEK, SPOLEČNOST Vesync Germany GmbH POSKYTUJE VÝROBKÝ, KTERÉ KUPUJETE OD SPOLEČNOSTI Vesync Germany GmbH, „TAK, JAK JSOU“, A SPOLEČNOST Vesync Germany GmbH SE TÍMTO ZŘÍKÁ VEŠKERÝCH ZÁRUK JAKÉHOKOLI DRUHU, Ať UŽ VÝSLOVNÝCH, NEBO PŘEDPOKLÁDANÝCH, ZÁKONNÝCH NEBO JINÝCH, MIMO JINÉ VČETNĚ JAKÝCHKOLI ZÁRUK PRODEJNOSTI, NEPORUŠENÍ A VHODNOSTI PRO KONKRÉTNÍ ÚČEL.

Omezení odpovědnosti

V PLNÉM ROZSAHU STANOVENÉM PLATNÝMI ZÁKONY NEBUDOU SPOLEČNOST Vesync Germany GmbH, JEJÍ PŘÍDRUŽENÉ SPOLEČNOSTI ANI JEJÍCH POSKYTOVATELÉ LICENCÍ, POSKYTOVATELÉ SERVISU, ZAMĚSTNANCI, ZÁSTUPCI, REFERENTI ANI ŘEDITELÉ V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ ODPOVĚDNÍ ZA: (a) ŠKODY JAKÉHOKOLI DRUHU VZNIKLÉ V DŮSLEDKU NEBO V SOUVISLOSTI S VÝROBKÝ ZAKOUPENÝMI OD SPOLEČNOSTI Vesync Germany GmbH, KTERÉ PŘEVYŠUJÍ KUPNÍ CENU ZAPLACENOU KUPUJÍCÍM ZA TAKOVÉ VÝROBKÝ, NEBO (b) NEPŘÍMÉ, ZVLÁŠTNÍ, NÁHODNÉ, NÁSLEDNÉ NEBO REPRESIVNÍ ŠKODY, A TO I V PŘÍPADĚ, ŽE SPOLEČNOST Vesync Germany GmbH NEBO

JEDEN Z JEJÍCH DODAVATELŮ BYL UPOZORNĚN NA MOŽNOST NEBO PRAVDĚPODOBNOST TAKOVÝCH ŠKOD.

A BEZ OHLEDU NA TO, ZDA BYLY ZPŮSOBENY DELIKTEM (VČETNĚ NEDBALOSTI), PORUŠENÍM SMLOUVY NEBO JINAK. NAŠE ODPOVĚDNOST NESMÍ ZA ŽÁDNÝCH OKOLNOSTÍ PŘEKROČIT SKUTEČNOU ČÁSTKU, KTEROU JSTE ZAPLATILI ZA VADNÝ VÝROBEK, ANI NEBUDEME ZA ŽÁDNÝCH OKOLNOSTÍ ODPOVÍDAT ZA ŽÁDNÉ NÁSLEDNÉ, NÁHODNÉ, ZVLÁŠTNÍ NEBO REPRESIVNÍ ŠKODY NEBO ZTRÁTY BEZ OHLEDU NA TO, ZDA JSOU PŘÍMÉ NEBO NEPŘÍMÉ, S VÝJIMKOU PŘÍPADŮ, NA KTERÉ SE VZTAHUJE TOTO PROHLÁŠENÍ O OMEZENÉ ZÁRUCE NA VÝROBEK, NENESE SPOLEČNOST Vesync Germany GmbH ODPOVĚDNOST ZA NÁKLADY SPOJENÉ S VÝMĚNOU NEBO OPRAVOU VÝROBKŮ, KTERÉ BYLY OD NÍ ZAKOUPENY, A TO MIMO JINÉ VČETNĚ NÁKLADŮ NA PRÁCI, INSTALACI NEBO JINÝCH NÁKLADŮ VZNIKLYCH UŽIVATELI, A ZEJMÉNA ZA JAKÉKOLI NÁKLADY SOUVISEJÍCÍ S ODSTRANĚNÍM NEBO VÝMĚNOU JAKÉHOKOLI VÝROBKU.

Další práva, která můžete mít

NĚKTERÉ JURISDIKCE NEUMOŽNŮJÍ: (1) VYLOUČENÍ PŘEDPOKLÁDANÝCH ZÁRUK; (2) OMEZENÍ DOBY TRVÁNÍ PŘEDPOKLÁDANÝCH ZÁRUK; A/NEBO (3) VYLOUČENÍ NEBO OMEZENÍ NÁHODNÝCH NEBO NÁSLEDNÝCH ŠKOD; TAKŽE ZŘEKNUTÍ SE ODPOVĚDNOSTI V TĚCHTO ZÁSADÁCH SE NA VÁS NEMUSÍ VZTAHOVAT. V TĚCHTO JURISDIKCÍCH MÁTE POUZE PŘEDPOKLÁDANÉ ZÁRUKY, JEJICHŽ POSKYTOVÁNÍ JE VÝSLOVNĚ POŽADOVÁNO V SOULADU S PLATNÝMI ZÁKONY. OMEZENÍ ZÁRUK, ODPOVĚDNOSTI A OPRAVNÝCH PROSTŘEDKŮ PLATÍ V MAXIMÁLNÍM ROZSAHU POVOLENÉM ZÁKONEM.

AČKOLI VÁM TATO OMEZENÁ ZÁRUKA POSKYTUJE KONKRÉTNÍ ZÁKONNÁ PRÁVA, MŮŽETE MÍT VE SVÉ JURISDIKCI DALŠÍ PRÁVA. TOTO PROHLÁŠENÍ O OMEZENÉ ZÁRUCE PODLÉHÁ PLATNÝM ZÁKONŮM, KTERÉ SE VZTAHUJÍ NA VÁS A VÝROBEK. ABYSTE PLNĚ POROZUMĚLI SVÝM PRÁVŮM, SEZNAMTE SE SE ZÁKONY VE VAŠÍ JURISDIKCI.

Změny těchto zásad

Podmínky a dostupnost této omezené záruky můžeme podle svého uvážení změnit, ale žádné změny nebudou platit zpětně.

Tuto záruku poskytuje:
Vesync Germany GmbH
Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

ZÁKAZNICKÁ PODPORA

Arovast Corporation

1775 Flight Way, Suite 150
Tustin, CA 92782
USA

E-mail: support.europe@cosori.com

*Před kontaktováním zákaznické podpory
si připravte fakturu za objednávku a ID
objednávky.

UKAŽTE NÁM, CO VAŘÍTE

Doufáme, že vám tento návod pomohl.
Moc se těšíme na vaše krásné výsledky
a myslíme si, že se budete chtít podělit
o překrásné snímky! Naše komunita čeká na
vaše nahrané fotografie – stačí si níže vybrat
preferovanou platformu. Vyfoťte, označte a
přidejte hashtag, šéfkuchaři Cosori!

www.cosori.site

@CosoriCooks



@Cosori



CS

Obsah

Obsah balenia 1

Technické údaje 1

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A UPOZORNENIA 2

ZOZNÁMTE SA S TEPLOVZDUŠNOU FRITÉZOU 7

PRED PRVÝM POUŽITÍM 8

POUŽÍVANIE TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZY 9

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA 12

PRÍSLUŠENSTVO 12

RIEŠENIE PROBLÉMOV 13

ZÁRUČNÉ INFORMÁCIE 14

ZÁKAZNÍCKA PODPORA 16

Obsah balenia

- 1 x teplovzdušná fritéza TurboBlaze™ Šéfkuchárka edícia 6,0 l
- 1 x zabezpečacia platňa
- 1 x používateľská príručka
- 1 x kniha s receptami

Doplnkové položky

- 1 x držiak na špízy
- 5 x špízy

Technické údaje

Model	CAF-DC602-KEUR
Elektrické napájanie	Striedavý prúd AC 220 V – 240 V, 50/60 Hz
Menovitý výkon	1 725 W
Objem	6 litrov (3 – 5 porcií)
Teplotný rozsah	30° – 230 °C/ 90° – 450 °F
Časový rozsah	1 min – 24 h
Rozmery (vrátane rukoväte)	40,0 x 30,0 x 30,1 cm/ 15,7 x 11,8 x 11,9 palca
Rozmery (bez rukoväte)	34,0 x 30,0 x 30,1 cm/ 13,4 x 11,8 x 11,9 palca
Hmotnosť	5,2 kg/11,5 lb
Spotreba energie v režime vypnutia	<0,5 W

PREČÍTAJTE A UCHOVAJTE SI TIETO POKYNY

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A UPOZORNENIA

Pri používaní teplovzdušnej fritézy dodržiavajte základné bezpečnostné opatrenia. Prečítajte si všetky pokyny.

Kľúčové bezpečnostné pokyny

- **Nedotýkajte** sa horúcich povrchov. Používajte rukoväť.
- Pri otáčaní koša po skončení varenia postupujte opatrne, pretože môže vypadnúť horúca zapekacia platňa a spôsobiť ohrozenie bezpečnosti.
- Zapekáciu platňu vložte pevne do koša, aby ste obmedzili možnosť jej vypadnutia.
- **Nezakrývajte** vetracie otvory. Čez otvory sa uvoľňuje horúca para. Ruky a tvár nepribližujte k otvorom.
- **Vždy** používajte kliešte na bezpečné vybratie horúcich potravín.
- Ak zariadenie používajú deti alebo ak sa používa v ich blízkosti, vyžaduje sa pozorný dohľad. Odpojte zariadenie od napájania, ak ho nepoužívate alebo pred jeho čistením. Pred nasadením alebo odobratím dielov nechajte zariadenie vychladnúť.
- **Nepoužívajte** zariadenie s poškodeným káblom alebo zástrčkou, alebo ak zariadenie nepracuje správne, či bolo akýmkoľvek spôsobom poškodené. Zariadenie vráťte do najbližšieho autorizovaného servisného strediska na preskúšanie, opravu alebo nastavenie. Kontaktujte **zákaznícku podporu** (pozrite si stránku 16).

Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom, **neponárajte do vody ani inej kvapaliny** kryt, kábel či zástrčku teplovzdušnej fritézy.

- **Nepoužívajte** teplovzdušnú fritézu, ak je poškodená, nefunguje alebo ak má poškodený kábel alebo zástrčku. Kontaktujte **zákaznícku podporu** (pozrite si stránku 16).

- Používanie nadstavcov na príslušenstvo spoločnosť Cosori neodporúča a môže to spôsobiť zranenia.
- **Nepoužívajte** vo vonkajšom prostredí.
- **Neumiestnite** teplovzdušnú fritézu ani žiaden jej diel na sporák, do blízkosti plynových alebo elektrických horákov, či do rozohriatej rúry.
- Pri vyberaní koša a zapekacej platne alebo pri odstraňovaní horúceho oleja postupujte mimoriadne opatrne.
- **Vždy** umiestnite zapekáciu platňu alebo vnútorný kôš po vybratí z koša na povrch odolný voči vysokým teplotám.
- **Nepoužívajte** na čistenie kovové drôtenky. Kovové častice sa môžu odlomiť z drôtenky a dotknúť elektrických súčasti, čo môže spôsobiť nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- **Neumiestňujte** žiadne predmety na hornú časť teplovzdušnej fritézy.
Neskladujte žiadne predmety vo vnútri teplovzdušnej fritézy.
- Túto teplovzdušnú fritézu môžu používať deti vo veku 8 a viac rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom

skúseností a vedomostí, ak sa na nich bude dozerať alebo ak budú poučení o pokynoch používania teplovzdušnej fritézy bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám.

- **Nedovoľte** deťom vykonávať čistenie ani údržbu teplovzdušnej fritézy, ak nemajú 8 a viac rokov a nie sú pod dohľadom.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že sa s teplovzdušnou fritézou nebudú hrať.
- Táto teplovzdušná fritéza nie je určená na používanie s externým časovým spínačom ani osobitným systémom diaľkového ovládania.
- Na odpojenie zariadenia od napájania vypnite príslušný vypínač a potom odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- **Nepoužívajte** teplovzdušnú fritézu na iný ako zamýšľaný účel použitia.
- Akékoľvek opravy musí vykonávať autorizované servisné stredisko. Kontaktujte **zákaznícku podporu** (pozrite si časť 16).
- Pokyny k čisteniu príslušenstva nájdete v časti **Starostlivosť a údržba** (stránka 12)
- Nie je určené na komerčné použitie. Určené na používanie **len** v domácnosti.

Počas používania teplovzdušnej fritézy

- Teplovzdušná fritéza pracuje **len** s horúcim vzduchom. **Nikdy** nenapĺňajte kôš olejom alebo tukom.
- **Nikdy** nepoužívajte teplovzdušnú fritézu bez správne umiestneného koša.
- **Nevkladajte** do teplovzdušnej fritézy potraviny nadmernej veľkosti ani kovové kuchynské pomôcky, pretože to môže viesť k nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.
- **Neprepĺňajte** kôš. Presahujúce časti potravín sa môžu dotknúť ohrevných špirál a spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.
- **Nedotýkajte** sa príslušenstva (vrátane zapekacej platne) počas varenia v teplovzdušnej fritéze alebo bezprostredne po ňom.
- **Nevkladajte** do teplovzdušnej fritézy papier, kartón, plast, ktorý nie je odolný voči vysokým teplotám, ani žiadne iné podobné materiály.
- **Nikdy** nevkladajte do teplovzdušnej fritézy papier na pečenie alebo pergamenový papier bez potravín položených na ňom. Cirkulácia vzduchu môže papier nadvihnúť a ten sa môže dotknúť ohrevných špirál.
- Pri vystlaní koša fóliou zabezpečte, aby sa nedotýkala ohrevných prvkov, pretože by to mohlo spôsobiť prehriatie a nebezpečenstvo požiaru.
- **Vždy** používajte nádoby odolné voči vysokým teplotám. Buďte mimoriadne opatrní pri používaní nádob, ktoré nie sú z kovu ani skla.
- S cieľom znížiť riziko požiaru umiestnite teplovzdušnú fritézu mimo dosahu horľavých materiálov (závesy, obrusy atď.). Zariadenie používajte na rovnom, stabilnom povrchu, ktorý je odolný voči vysokým teplotám, a mimo zdrojov tepla alebo kvapalín.
- Ak uvidíte zo zariadenia unikať tmavý dym, okamžite ho vypnite a odpojte od napájania. Prítomnosť bieleho dymu je bežná, pretože je spôsobený ohrievaním tuku alebo prskaním potravín, ale prítomnosť tmavého dymu znamená, že potraviny horia alebo došlo k skratu. Pred vytiahnutím koša počkajte, kým sa dym nerozptýli. Ak príčinou neboli spálené potraviny, kontaktujte **zákaznícku podporu** (stránka 16).
- Ak chcete vypnúť teplovzdušnú fritézu, stlačte raz tlačidlo . Teplovzdušná

fritéza zapípa a vypnú sa všetky tlačidlá okrem tlačidla , ktoré bude svietiť na oranžovo.

- **Nenechávajte** teplovzdušnú fritézu bez dohľadu, keď sa používa.

Napájanie a kábel

- Pred odpojením zástrčky zo sieťovej zásuvky teplovzdušnú fritézu vypnite.
- Pri odpojení uchopte zástrčku a vytiahnite ju zo zásuvky. **Nikdy** neťahajte za napájací kábel.
- **Nenechávajte** napájací kábel (ani predlžovací kábel) visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky ani dotýkať sa horúcich povrchov.
- Odstráňte a zlikvidujte ochranný kryt na napájacej zástrčke teplovzdušnej fritézy, aby ste predišli riziku prehltnutia.
- **Nikdy** nepoužívajte na pripojenie teplovzdušnej fritézy zásuvku umiestnenú pod pracovnou doskou.
- **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. (Obrázok 2)

- Teplovzdušnú fritézu a kábel uchovajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť pracovník spoločnosti Arovast alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom alebo požiaru. Kontaktujte **zákaznícku podporu** (stránka 16).

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 neprevýšal 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.



Tento symbol označuje, že výrobok sa nesmie likvidovať ako komunálny odpad a musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na recyklovanie. Správna likvidácia a recyklovanie pomáha chrániť prírodné zdroje, ľudské zdravie a životné prostredie.

Podrobnejšie informácie o likvidácii a recyklácii tohto výrobku získate od miestnej samosprávy, služieb likvidácie komunálneho odpadu alebo obchodu, v ktorom ste výrobok zakúpili.

Tento výrobok je v súlade so smernicou RoHS.

Tento výrobok je v súlade so smernicou 2011/65/EÚ, predpismi o obmedzení používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach z roku 2012 v znení neskorších predpisov, ktorými sa obmedzuje používanie určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach.

UCHOVAJTE SI TIETO POKYNY

ZOZNÁMTE SA S TEPLOVZDUŠNOU FRITÉZOU

Teplovzdušná fritéza COSORI používa motor na jednosmerný prúd, ktorý rýchlejšie ohreje teplovzdušnú fritézu, rýchlejšie varí a umožňuje presné nastavenie teploty a ovládanie ventilátora, takže môžete jedlá variť presne podľa svojich predstáv. Vďaka používateľsky pohodlnému ovládaniu jediným dotykom, košu s nepriľnavým povrchom a intuitívnemu a bezpečnému dizajnu sa teplovzdušná fritéza COSORI TurboBlaze™ stane hviezdou vašej kuchyne.

Poznámka:

- **Nepokúšajte sa otvoriť hornú časť teplovzdušnej fritézy. Toto nie je veko.**
- *Kôš a zapekacia platňa sú vyrobené z hliníka s nepriľnavým povrchom.*

Schéma teplovzdušnej fritézy (obrázok 1.1)

- | | | |
|------------------------|----------------------------|---------------------|
| 1. Prívod vzduchu | 5. Tlačidlo uvoľnenia koša | 8. Ohrievacie prvky |
| 2. Ovládacia obrazovka | 6. Rukoväť koša | 9. Napájací kábel |
| 3. Silikónové zarážky | 7. Kôš | 10. Výduch vzduchu |
| 4. Zapekacia platňa | | |

Schéma displeja (obrázok 1.1)

Poznámka: Keď ťuknete na tlačidlo na spustenie funkcie, začne svietiť na oranžovo na znázornenie, že je zvolené.

Ovládací panel

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| A. Zvýšenie/zníženie teploty | D. Zvýšenie/zníženie času |
| B. Funkcie varenia | E. Štart/pozastavenie |
| C. Zap./vyp. | F. Funkcie varenia v režime turbo |

Funkcie varenia (obrázok 1.1-G)

Displej (obrázok 1.2)

- | | |
|-----------------|---------------------------------|
| H. Stav varenia | J. Rýchlosť ventilátora (1 – 5) |
| I. Teplota | K. Čas |

Správy na displeji (obrázok 1.2)

- | | |
|----------------|----------------|
| L. Varenie | N. Pripravené |
| M. Pozastavené | O. Vyberte kôš |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Nastavenie

1. Odoberte a odstráňte všetky obalové materiály z teplovzdušnej fritézy vrátane akýchkoľvek dočasných nálepiek a ochranného krytu na napájacej zástrčke.
2. Umiestnite teplovzdušnú fritézu na stabilný, rovný povrch odolný voči vysokým teplotám. Umiestnite mimo dosahu priestorov, ktoré by mohla poškodiť para (napríklad steny alebo nástenné skrinky).

Poznámka: *Ponechajte voľný priestor 13 cm/5 palcov za teplovzdušnou fritézou a nad ňou. [Obrázok 3] Ponechajte dostatočný priestor pred teplovzdušnou fritézou na vybratie koša.*

3. Dôkladne umyte kôš a zapekáciu platňu v umývačke riadu alebo pomocou neabrazívnej špongie.
4. Utrite vnútornú aj vonkajšiu časť teplovzdušnej fritézy mierne navlhčenou handričkou. Osušte handričkou.
5. Umiestnite zapekáciu platňu späť do koša. Nakloňte zapekáciu platňu tak, aby ste najprv vložili jednu stranu, potom ju zatlačte nadol na druhej strane.
6. Umiestnite kôš 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 je teplovzdušná fritéza prázdna a pripojte ju k napájaniu.
2. Ťuknite na položku **Fritovanie**. Na displeji sa zobrazí text „195 °C“ a „10 MIN“.
3. Ťuknutím na položku ►|| funkciu spustíte. Po dokončení teplovzdušná fritéza zapípa a na displeji sa zobrazí nápis: „**Koniec**“.
4. Stlačte tlačidlo uvoľnenia koša a vyberte kôš. Nechajte kôš úplne vychladnúť na 10 – 30 minút.

Poznámka:

- Pri otáčaní koša po skončení varenia postupujte opatrne, pretože môže vypadnúť horúca zapekacia platňa a spôsobiť ohrozenie bezpečnosti.
- **Neodskrutkujte** rukoväť koša od koša.

Silikónové zarážky

- Zapekacia platňa obsahuje 4 silikónové zarážky vyrobené z materiálu, ktorý je možné bezpečne používať s potravinami. Tieto zarážky umožňujú, aby platňa dosadla na dolnú časť koša.
- Pri vkladaní zapekacej platne do koša nakloňte zapekáciu platňu tak, aby ste najprv vložili jednu stranu, potom ju zatlačte nadol na druhej strane. [Obrázok 4]

Poznámka: *Vkládanie zapekacej platne do koša nesprávnym spôsobom silou môže spôsobiť poškodenie.*

- Zabezpečte, aby sa deti **nehrali** so silikónovými zarážkami ani ich neprehltli.

POUŽÍVANIE TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZY

Poznámka:

- **Neumiestňujte** žiadne predmety na hornú časť teplovzdušnej fritézy. Narušila by sa cirkulácia vzduchu a výsledky teplovzdušného fritovania by boli zlé. **[Obrázok 5]**
- Teplovzdušná fritéza nie je klasická fritéza. **Nenapĺňajte** koš olejom, tukom na vyprážanie ani žiadnou kvapalinou.
- Pri vyberaní koša z teplovzdušnej fritézy si dávajte pozor na horúcu paru.

Predhrievanie

Pred vložením potravín dovnútra teplovzdušnej fritézy ju odporúčame predhriať, pokiaľ nie je už horúca. Bez predhriatia sa potraviny dôkladne neuvaria.

1. Ťuknutím na položku  zapnete displej.
2. Ťuknite na položku **Predhriatie**. Na displeji sa zobrazí text „205 °C“ a „4 MIN“.
3. Prípadne môžete ťuknutím na položku  alebo  zmeniť teplotu. Čas sa nastaví automaticky.
4. Ťuknutím na položku  spustíte predhrievanie.
5. Po uplynutí času teplovzdušná fritéza zapípa a na displeji sa zobrazí nápis: „Koniec“.

Poznámka:

- Ak počas 20 minút nestlačíte žiadne tlačidlo, teplovzdušná fritéza vymaže všetky nastavenia a vypne sa.
- Predhriatie využíva rýchlosť ventilátora 4.
- Pri prispôbení teploty sa čas automaticky upraví podľa diagramu nižšie.

Teplota	Čas (min)
175° – 230 °C/ 345° – 450 °F	4
115° – 170 °C/ 240° – 340 °F	3
75° – 110 °C/ 170° – 235 °F	2

Funkcie varenia

Použiť funkciu varenia je najjednoduchší spôsob teplovzdušného fritovania. Funkcie sú naprogramované s ideálnym časom, teplotou a rýchlosťou ventilátora na varenie príslušných potravín. Pozrite si **Diagram varenia** (stránka 10).

Je možné nastaviť čas a teplotu všetkých funkcií varenia.

Ak chcete prispôsobiť funkciu varenia:

1. Vyberte tlačidlo funkcie, ktorú chcete prispôsobiť.
2. Ťuknutím na položku  alebo  zmeníte čas a teplotu funkcie.
3. Ak chcete nastavenia uložiť, stlačte a podržte tlačidlo funkcie na 3 s, kým nebudete počuť pípnutie.

Poznámka:

- Stlačením a podržaním tlačidla  alebo  môžete rýchlo zvýšiť alebo znížiť čas alebo teplotu.
- Rýchlosť ventilátora nie je možné prispôsobiť.

Ak chcete obnoviť nastavenia všetkých funkcií varenia:

- Stlačte a podržte položku  na 15 s.

Režimy turbo

- Funkcie varenia v režime turbo (Fritovanie, Restovanie, Grilovanie, Rozmrazovanie) umožňujú rýchle uvarenie potravín pomocou najvyššej rýchlosti ventilátora (5).
- Odporúčame používať zapekací platňu pre všetky funkcie v režime turbo, aby ste pri varení v plnej miere využili výhodu 360° prietoku vzduchu.

Teplovzdušné fritovanie

1. Umiestnite zapekaciu platňu do koša. Zapekacia platňa umožňuje, aby prebytočný olej odkvapkával na dno koša.

Poznámka: Zapekacia platňa sa nesmie používať pri niektorých receptoch, ako je pečenie maľínov alebo chleba.

2. Predhrejte teplovzdušnú fritézu (pozrite si stránku 9).

3. Keď teplovzdušná fritéza zapípa a na displeji sa zobrazí nápis „Koniec“, vložte potraviny do koša.

4. Vyberte funkciu varenia.

Poznámka: Funkcie varenia sú naprogramované s ideálnym časom, teplotou a rýchlosťou ventilátora na varenie určitých potravín. Ak nevyberiete žiadnu inú funkciu, teplovzdušná fritéza použije predvolenú funkciu Fritovanie.

5. Prípadne môžete zmeniť teplotu a čas ťuknutím na položku  alebo . Môžete to spraviť kedykoľvek počas varenia.

6. Ťuknutím na položku  spustíte teplovzdušné fritovanie.

7. Po dokončení varenia teplovzdušná fritéza zapípa. Na displeji sa zobrazí nápis: **[Obrázok 6]**
 - Prípadne môžete ťuknúť na položku OHREV. Ťuknutím na položku  alebo  môžete zmeniť čas (1 – 60 min).

8. Vyberte kôš z teplovzdušnej fritézy a dávajte si pozor na horúcu paru. Na vybratie potravín z koša použite kliešte alebo pomôcky odolné voči vysokým teplotám.

9. Zariadenie nechajte pred čistením vychladnúť.
- ## Diagram varenia
- Poznámka:** Výsledky sa môžu líšiť. Recepty a inšpirácie na varenie nájdete v aplikácii VeSync a knihe s receptami.
- | Funkcia | | Predvolená teplota | Predvolený čas | Teplotný rozsah | Časový rozsah | Rýchlosť ventilátora |
|----------------------------|---------------|--------------------|-----------------------------------|------------------------------------|---------------|----------------------|
| Režimy turbo | Fritovanie | 195 °C/385 °F | 10 min | 150° – 230 °C/
300° – 450 °F | 1 – 60 min | 5 |
| | Restovanie | 220 °C/425 °F | 12 min | 175° – 230 °C/
350° – 450 °F | 1 – 60 min | 5 |
| | Grilovanie | 230 °C/450 °F | 5 min | 220° – 230 °C/
425° – 450 °F | 1 – 30 min | 5 |
| | Rozmrazovanie | 200 °C/390 °F | 14 min | 150° – 230 °C/
300° – 450 °F | 1 – 30 min | 5 |
| Ohrievanie | | 200 °C/390 °F | 5 min | 150° – 220 °C/
300° – 425 °F | 1 – 60 min | 4 |
| Sladké Pečenie | | 165 °C/330 °F | 20 min | 125° – 205 °C/
260° – 400 °F | 1 – 60 min | 3 |
| Sušenie(„SUŠENIE“) | | 55 °C/135 °F | 6 h | 35° – 95 °C/
100° – 200 °F | 15 min – 24 h | 1 |
| Kysnutie | | 30 °C/90 °F | 1 h | 30° – 45 °C/
90° – 110 °F | 15 min – 12 h | 1 |
| Predhriatie | | 205 °C/400 °F | 4 min
(automatické nastavenie) | 75 °C – 230 °C/
170 °F – 450 °F | - | 4 |
| Udržanie teploty („OHREV“) | | 75 °C/170 °F | 30 min | – | 1 – 60 min | 2 |
- *Pozrite si **Tipy na varenie** (stránka 11) a nájdete ďalšie informácie.
- SK
- 10

Tipy na varenie

Preplnenie

- Ak je kôš preplnený, 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 pokrm, ktoré možno piecť v rúre.
- Funkcie rozmrazovania je ideálna pre malé alebo obalené položky, ako sú nugetky, mäsové guľky a pirohy.
- Ak chcete pripraviť koláč, plnené pečivo alebo akýkoľvek pokrm s plnkou alebo cestom, pred vložením do koša umiestnite pokrm do nádoby odolnej voči vysokým teplotám.
- Teplovzdušné fritovanie potravín s vysokým obsahom tuku spôsobí, že tuk sa bude zhromažďovať pod zapekacou platňou. Po varení vylejte odkvapkaný tuk, aby ste predišli nadmernému dymu počas varenia.
- Potraviny marinované v tekutej marináde spôsobujú vyprskávanie a nadmerný dym. Takéto potraviny pred teplovzdušným fritovaním osušte priložením utierky.
- Pozrite si **Diagram varenia** a vyberte si ideálnu funkciu varenia pre daný recept (pozrite si stránku 10).

Hranolky

- Na dosiahnutie chrumkavosti pridajte 8 – 15 ml/½ – 1 polievkovú lyžicu oleja.
- Keď pripravujete hranolky zo surových zemiakov, namočte surové hranolky do vody na 15 minút, aby ste pred fritovaním odstránili škrob. Pred pridaním oleja priložením utierky osušte.
- Surové hranolky nakrájajte na menšie kúsky na dosiahnutie chrumkavosti. Hranolky krájajte na kúsky s veľkosťou 0,6 x 7,6 cm/¼ x 3 palce.

Poznámka: Ďalšie tipy a recepty nájdete v aplikácii VeSync a na webovej lokalite COSORI.

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. Teplovzdušná fritéza zastaví ohrev a tlačidlo  bude blikať, kým znova nefuknete na tlačidlo  na obnovenie varenia.
- Táto funkcia vám umožní pozastaviť program varenia bez vybratia koša z teplovzdušnej fritézy.

Automatické obnovenie fritovania

- Ak vyberiete kôš von, teplovzdušná fritéza automaticky pozastaví varenie. Z bezpečnostných dôvodov sa displej dočasne vypne.
- Keď kôš vložíte naspäť, teplovzdušná fritéza automaticky obnoví fritovanie na základe predchádzajúcich nastavení.

Režim vypnutia

- **Manuálne vypnutie**
Ak chcete vypnúť teplovzdušnú fritézu, stlačte raz tlačidlo . Teplovzdušná fritéza zapípa a vypnú sa všetky tlačidlá okrem tlačidla , ktoré bude svietiť na oranžovo.

Ochrana pred prehriatím

- Ak sa teplovzdušná fritéza prehreje, z bezpečnostných dôvodov sa automaticky vypne.
- Pred ďalším použitím nechajte teplovzdušnú fritézu úplne vychladnúť.

AUTOMATICKÉ VYPNUTIE

Ak zostane nasledujúci režim neaktívny počas zodpovedajúcej doby, spotrebič prejde do režimu "vypnuté". (min)		
Zariadenie zapnuté	Všetky funkcie varenia dokončené	Predhrievanie alebo Pauza
20	20	20

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

Poznámka:

- **Vždy** a po každom použití vyčistite kôš a zapekáciu platňu teplovzdušnej fritézy.
 - Ak kôš vysteliete fóliou (okrem zapekacej platne), čistenie bude jednoduchšie.
1. Teplovzdušnú fritézu vypnite a odpojte od napájania. Nechajte ju pred čistením úplne vychladnúť. Vytiahnite von kôš, aby sa rýchlejšie ochladil.
 2. V prípade potreby utrite vonkajšiu časť teplovzdušnej fritézy vlhkou handričkou.
 3. Kôš a zapekacia platňa sú vhodné do umývačky riadu. Kôš a zapekáciu platňu môžete umyť aj horúcou vodou so saponátom a neabrazívnou špongiou. V prípade potreby nechajte najprv odmočiť.

Poznámka: Kôš a zapekacia platňa majú nepriľnavý povrch. Nepoužívajte kovové pomôcky ani abrazívne čistiace materiály.

4. Silné znečistenie masnotou:
 - a. V malej miske zmiešajte 30 g/2 polievkové lyžice sódy bikarbóny a 15 ml/1 polievkovú lyžicu vody a vytvorte roztierateľnú pastu.
 - b. Pomocou špongie rozotrite pastu na kôš a zapekáciu platňu a vydrhnite. Nechajte zmes pôsobiť na koši a zapekacej platni 15 minút a potom opláchnite.
 - c. Pred použitím kôš umyte vodou so saponátom.
5. Vnútro teplovzdušnej fritézy vyčistite mierne vlhkou neabrazívnou špongiou alebo handričkou. **Neponárajte** do vody. V prípade potreby vyčistite ohrevnú špirálu a odstráňte zvyšky potravín. **[Obrázok 7]**
6. Pred použitím osušte.

Poznámka: Pred zapnutím teplovzdušnej fritézy sa uistite, že je ohrevná špirála úplne suchá.

PRÍSLUŠENSTVO

Pre teplovzdušnú fritézu je k dispozícii ďalšie príslušenstvo a náhradné diely. Ak chcete získať ďalšie informácie, kontaktujte **zákaznícku podporu** (pozrite si stránku 16).

SK

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možné riešenie
Teplovzdušná fritéza sa nezapne.	Skontrolujte, či je teplovzdušná fritéza pripojená k napájaniu.
	Zatlačte kôš riadne do teplovzdušnej fritézy.
Jedlo nie je úplne uvarené.	Do koša vkladajte menšie objemy potravín. Ak je kôš preplnený, jedlo bude nedovarené.
	Zvýšte teplotu alebo dobu varenia.
Jedlo nie je po teplovzdušnom fritovaní chrumkavé.	Ak rozprašovačom alebo štetcom naniesiete na potraviny malé množstvo oleja, dosiahnete väčšiu chrumkavosť (pozrite si časť Tipy na varenie , stránka 11).
Hranolky nie sú správne uvarené.	Pozrite si časť Hranolky , stránka 11.
Kôš sa nedá riadne zasunúť do teplovzdušnej fritézy.	Skontrolujte, či kôš nie je preplnený 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 kôš a vnútro teplovzdušnej fritézy sú riadne vyčistené a nie sú mastné.
	Pri varení mastných jedál sa bude olej zhromažďovať pod zapekacou platňou. Tento olej spôsobí tvorbu bieleho dymu a kôš môže byť horúcejší ako zvyčajne. Je to normálne a neovplyvní to varenie. S košom zaobchádzajte opatrne.
Z teplovzdušnej fritézy vychádza von tmavý dym.	Okamžite odpojte teplovzdušnú fritézu od napájania. Tmavý dym znamená, že potraviny horia alebo došlo k skratu. Pred vytiahnutím koša počkajte, kým sa dym nerozptýli. Ak príčinou neboli spálené potraviny, kontaktujte zákaznícku podporu (pozrite si stránku 16).
Teplovzdušná fritéza má plastový zápach.	Teplovzdušná fritéza môže mať plastový zápach z výrobného procesu. Je to normálne. Postupujte podľa pokynov pre Testovacie spustenie (stránka 8), aby ste sa zbavili plastového zápachu. Ak plastový zápach stále pretrváva, kontaktujte zákaznícku podporu (pozrite si stránku 16).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E01/E21“	V monitorovaní teploty je otvorený okruh. Kontaktujte zákaznícku podporu (pozrite si stránku 16).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E02/E22“	V monitorovaní teploty nastal skrat. Kontaktujte zákaznícku podporu (pozrite si stránku 16).
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E12“	Vyskytla sa porucha motora na jednosmerný prúd. Kontaktujte zákaznícku podporu (pozrite si stránku 16).

SK Ak tu váš problém nie je uvedený, kontaktujte **zákaznícku podporu** (pozrite si stránku 16).

ZÁRUČNÉ INFORMÁCIE

Názov výrobku	Teplovzdušná fritéza TurboBlaze™ Šéfkuchárova edícia 6,0 l
Model	CAF-DC602-KEUR
Pre vašu vlastnú evidenciu jednoznačne odporúčame, aby ste si poznačili ID objednávky a dátum nákupu.	
Dátum nákupu	
ID objednávky	

Obmedzená záruka na produkt spoločnosti Cosori Dva (2) roky* obmedzenej záruky na produkt

Spoločnosť Vesync Germany GmbH („Vesync“) zaručuje, že produkt bude bez vady v materiáloch a vyhotovení po dobu dva (2) roky od dátumu pôvodného nákupu („obmedzená záručná doba“), v prípade ak sa produkt používa v súlade s pokynmi na používanie a starostlivosť (napr. v určenom prostredí a za štandardných podmienok). ***Táto záruka neobmedzuje vaše práva, ktoré môžu byť nariadené alebo priznané príslušnými vnútroštátnymi alebo regionálnymi právnymi predpismi o ochrane spotrebiteľa vo vašom regióne, pričom v týchto prípadoch sa obmedzená záručná doba predlžuje v súlade s príslušnými požiadavkami.**

Výhody obmedzenej záruky

Počas obmedzenej záručnej doby a v súlade s týmito pravidlami obmedzenej záruky spoločnosť Vesync podľa vlastného uváženia buď (i) vráti kúpnu cenu, ak bol nákup uskutočnený priamo v internetovom obchode COSORI, (ii) opraví akékoľvek chyby materiálu alebo vyhotovenia, (iii) vymení produkt za iný produkt rovnakej alebo vyššej hodnoty alebo (iv) poskytne kredit v obchode vo výške nákupnej ceny.

Na čo sa vzťahuje?

Táto obmedzená záruka sa vzťahuje len na pôvodného kupujúceho spotrebiteľa, pričom nie je prenosná na akéhokoľvek ďalšieho vlastníka produktu bez ohľadu na to, či produkt prešiel do vlastníctva inej osoby počas trvania obmedzenej záruky. Pôvodný kupujúci spotrebiteľ musí poskytnúť potvrdenie o závade alebo poruche a doklad s dátumom nákupu, aby si mohol uplatniť výhody z obmedzenej záruky. Pozor na neautorizovaných dodávateľov alebo predajcov
Táto obmedzená záruka sa nevzťahuje na produkty zakúpené od neautorizovaných dodávateľov alebo

predajcov. Obmedzená záruka spoločnosti Vesync sa vzťahuje len na produkty zakúpené od autorizovaných dodávateľov alebo predajcov, ktorí podliehajú kontrole kvality spoločnosti Vesync a súhlasili s dodržiavaním jej kontrol kvality. Upozorňujeme, že výrobky zakúpené na neautorizovanej webovej stránke alebo u neautorizovaného dodávateľa môžu byť falšované, použité, chybné alebo nemusia byť určené na používanie vo vašej krajine. Môžete chrániť seba a svoje produkty tak, že ich budete nakupovať len od spoločnosti Vesync alebo jej autorizovaných dodávateľov.

Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa konkrétneho predajcu alebo ak si myslíte, že ste produkt zakúpili od neautorizovaného predajcu, kontaktujte náš tím zákazníckej podpory.

Na čo sa nevzťahuje?

- Bežné opotrebovanie vrátane bežne sa opotrebovujúcich dielov alebo poškodenie spôsobené nesprávnym používaním.
- Ak bol doklad o kúpe akýmkoľvek spôsobom pozmienený alebo je nečitateľný.
- Ak bolo číslo modelu, sériové číslo alebo kód dátumu výroby na produkte zmenené, odstránené alebo sa stalo nečitateľným.
- Ak bol produkt upravený oproti pôvodnému stavu.
- Ak produkt nebol používaný v súlade s pokynmi a usmerneniami v používateľskej príručke.
- Poškodenia spôsobené pripojením periférnych zariadení, ďalších zariadení alebo príslušenstva, ktoré nie sú odporúčané v používateľskej príručke.
- Poškodenia alebo závady spôsobené nehodou, zneužitím, nesprávnym používaním alebo nesprávnou či nedostatočnou údržbou.
- Poškodenia alebo chyby spôsobené servisom alebo opravami produktu, ktoré vykonal neautorizovaný poskytovateľ servisných služieb alebo akákoľvek iná osoba, ako je spoločnosť Vesync.
- Poškodenia alebo závady, ktoré vznikli počas komerčného používania, prenájmu alebo akéhokoľvek používania, na ktoré produkt nie je určený.
- Ak bola jednotka poškodená, okrem iného vrátane poškodenia zvieratami, bleskom, neštandardným napätím, požiarom, prírodnou katastrofou, prepravou, umývaním v umývačke riadu alebo vodou (pokiaľ nie je v návode na použitie výslovne uvedené, že produkt je možné umývať v umývačke riadu).
- Náhodné a následné škody.
- Poškodenia alebo závady presahujúce cenu produktu.

Uplatnenie nároku na služby obmedzenej záruky v 5 jednoduchých krokoch:

1. Uistite sa, že váš produkt je v rámci stanovenej obmedzenej záručnej doby.
2. Uistite sa, že máte kópiu faktúry a ID objednávky alebo doklad o kúpe.

3. Uistite sa, že máte svoj produkt. NELIKVIDUJTE produkt skôr, ako nás kontaktujete.
4. Kontaktujte náš tím zákazníckej podpory.
5. Po schválení vašej žiadosti tímom zákazníckej podpory odovzdajte produkt spolu s kópiou faktúry a ID objednávky.

TAKÝCHTO ŠKÔD UPOZORNENÍ.

Jediný a výlučný opravný prostriedok

VYŠŠIE UVEDENÁ OBMEDZENÁ ZÁRUKA PREDSTAVUJE VÝHRADNÚ ZODPOVEDNOSŤ SPOLOČNOSTI Vesync Germany GmbH A VÁŠ JEDINÝ A VÝLUČNÝ OPRAVNÝ PROSTRIEDOK V PRÍPADE AKÉHOKOLĽEK PORUŠENIA ZÁRUKY ALEBO INEJ NEZHODY PRODUKTU, NA KTORÝ SA VZŤAHUJE TOTO VYHLÁSENIE O OBMEDZENEJ ZÁRUKU NA PRODUKT. TÁTO OBMEDZENÁ ZÁRUKA JE VÝLUČNÁ A NAHRÁDZA VŠETKY OSTATNÉ ZÁRUKY. ŽIADNY ZAMESTNANEC SPOLOČNOSTI Vesync Germany GmbH ANI ŽIADNA INÁ STRANA NIE JE OPRAVNENÁ POSKYTOVAŤ AKÚKOLĽEK ZÁRUKU NAD RÁMEC OBMEDZENEJ ZÁRUKY UVEDENEJ V TOMTO VYHLÁSENÍ O OBMEDZENEJ ZÁRUKU NA PRODUKT.

Zrieknutie sa obmedzených záruk

V MAXIMÁLNOH ROZSAHU STANOVENOM PLATNÝMI PRÁVNÝMI PREDPISMI, S VÝNIMKOU ZÁRUK UVEDENÝCH V TÝCHTO ZÁSADÁCH OBMEDZENEJ ZÁRUKY NA PRODUKT, POSKYTUJE SPOLOČNOSŤ Vesync Germany GmbH PRODUKTY, KTORÉ STE SI ZAKÚPILI OD SPOLOČNOSTI Vesync Germany GmbH, V STAVE, V AKOM SA NACHÁDZAJÚ, A SPOLOČNOSŤ Vesync Germany GmbH TÝMTO ODMIETA VŠETKY ZÁRUKY AKÉHOKOLĽEK DRUHU, ČI UŽ VÝSLOVNÉ ALEBO IMPLICITNÉ, ZÁKONNÉ ALEBO OKREM INÉHO VRÁTANE AKÝCHKOLĽEK ZÁRUK PREDAJNOSTI, NEPORUŠENIA PRÁV TRETEJ STRANY A VHODNOSTI NA KONKRÉTNY ÚČEL.

Obmedzenie zodpovednosti

V CELKOVOM ROZSAHU, KTORÝ POVINNE USTANOVUJÚ PRÍSLUŠNÉ PRÁVNE PREDPISY, NEBUDE SPOLOČNOSŤ Vesync Germany GmbH, JEJ POBOČKY, ANI NOU LICENCOVANÉ SUBJEKTY, DODÁVATELIA SLUŽIEB, ZAMESTNANCI, SPROSTREDKOVATELIA, ZÁSTUPCOVIA ALEBO VEDÚCI PRACOVNÍCI V ŽIADNOM PRÍPADE NIEŠŤ ZODPOVEDNOSŤ ZA:
(a) ŠKODY AKÉHOKOLĽEK DRUHU SPÔSOBENÉ PRODUKTMI ZAKÚPENÝMI OD SPOLOČNOSTI Vesync Germany GmbH ALEBO V SÚVISLOSTI S NIMI, KTORÉ PRESAHUJÚ KÚPNU CENU ZAPLATENÚ KUPUJÚCIM ZA TAKÉTO PRODUKTY, ANI

(b) NEPRIAME, ŠPECIÁLNE, NÁHODNÉ, NÁSLEDNÉ ŠKODY ALEBO NÁHRADY ŠKÔD SANKČNEJ POVAHY, A TO ANI V PRÍPADE, ŽE SPOLOČNOSŤ Vesync Germany GmbH ALEBO NIEKTORÝ Z JEJ DODÁVATEĽOV BOLÍ NA MOŽNOSŤ ALEBO PRAVDEPODOBNOSŤ

PLATÍ TO BEZ OHĽADU NA TO, ČI BOLA ŠKODA SPÔSOBENÁ NA ZÁKLADE DELIKTU (VRÁTANE NEDBANLIVOSTI), PORUŠENIA ZMLUVY ALEBO INAK. NAŠA ZODPOVEDNOSŤ ZA ŽIADNYCH OKOLNOSTÍ NEPRESIAHNE SKUTOČNÚ SUMU, KTORÚ STE ZAPLATILI ZA CHYBNÝ PRODUKT, A ZA ŽIADNYCH OKOLNOSTÍ NENESIEME ZODPOVEDNOSŤ ZA AKÉKOĽVEK NÁSLEDNÉ, NÁHODNÉ, ŠPECIÁLNE ŠKODY ALEBO STRATY ALEBO NÁHRADY ŠKÔD SANKČNEJ POVAHY, ČI UŽ PRIAME ALEBO NEPRIAME. OKREM PRÍPADOV, NA KTORÉ SA VZŤAHUJE TOTO VYHLÁSENIE O OBMEDZENEJ ZÁRUKU NA PRODUKT, SPOLOČNOSŤ Vesync Germany GmbH NEZODPOVEDÁ ZA NÁKLADY SPOJENÉ S VÝMENOU ALEBO OPRAVOU PRODUKTOV ZAKÚPENÝCH OD NEJ, OKREM INÉHO VRÁTANE NÁKLADOV NA PRÁCU, INŠTALÁCIU ALEBO INÝCH NÁKLADOV, KTORÉ VZNIKLI POUŽÍVATEĽOVI, A NAJMÁ AKÝCHKOĽVEK NÁKLADOV SÚVISIACICH SO STIAHNUTÍM ALEBO VÝMENOU AKÉHOKOĽVEK PRODUKTU.

Ďalšie práva, ktoré môžete mať

NIEKTORE JURISDIKCIE NEPOVOĽUJÚ:

(1) VYLÚČENIE IMPLICITNÝCH ZÁRUK; (2) OBMEDZENIE TRVANIA IMPLICITNÝCH ZÁRUK A/ALEBO (3) VYLÚČENIE ALEBO OBMEDZENIE NÁHODNÝCH ALEBO NÁSLEDNÝCH ŠKÔD. V TAKOM PRÍPADE SA VYLÚČENIE ZODPOVEDNOSTI V TÝCHTO ZÁSADÁCH NA VÁS NEVZŤAHUJE. V TÝCHTO JURISDIKCIÁCH MÁTE K DISPOZÍCII LEN IMPLICITNÉ ZÁRUKY, KTORÉ SA VÝSLOVNE VYŽADUJÚ V SÚLADE S PLATNÝMI PRÁVNÝMI PREDPISMI. OBMEDZENIA ZÁRUK, ZODPOVEDNOSTI A OPRÁVNÝCH PROSTRIEDKOV SA UPLATŇUJÚ V MAXIMÁLNOH ROZSAHU POVOLENOM PRÁVNÝMI PREDPISMI. HOČI VÁM TÁTO OBMEDZENÁ ZÁRUKA POSKYTUJE ŠPECIFICKÉ ZÁKONNÉ PRÁVA, VO VAŠEJ JURISDIKCII MÔŽETE MAŤ AJ INÉ PRÁVA. TOTO VYHLÁSENIE O OBMEDZENEJ ZÁRUKU PODLIEHA PLATNÝM PRÁVNÝM PREDPISOM, KTORÉ SA VZŤAHUJÚ NA VÁS A PRODUKT. PREČÍTAJTE SI PRÁVNE PREDPISY VO VAŠEJ JURISDIKCII, ABY STE PLNE POROZUMELI SVOJIM PRÁVAM.

Zmeny týchto zásad

Podmienky a dostupnosť tejto obmedzenej záruky môžeme meniť podľa vlastného uváženia, ale žiadne zmeny nebudú mať spätnú platnosť.

Túto záruku poskytuje:

Vesync Germany GmbH

Prinzenallee 11a, 40549 Düsseldorf, Germany

ZÁKAZNÍCKA PODPORA

Arovast Corporation

1775 Flight Way, Suite 150

Tustin, CA 92782

USA

E-mail: support.europe@cosori.com

*Pred kontaktovaním zákazníckej podpory si pripravte faktúru k objednávke a ID objednávky.

UKÁŽTE NÁM, ČO ROBÍTE

Dúfame, že sme vám týmto pomohli. Už sa nevieme dočkať, aby sme videli vaše nádherné výsledky a veríme, že sa s nami podelíte o úžasné snímky! Naša komunita čaká na vaše nahraté ukážky – vyberte si len zvolenú platformu nižšie. Nasnímajte, označte a pridajte hashtag, šéfkuchár COSORI!

www.cosori.site

@CosoriCooks



@Cosori



SK

