

Índice

Contenido de la caja	1
Especificaciones	1
Precauciones importantes	1
Conozca su freidora de aire	7
Antes del primer uso	8
Uso de la freidora de aire inteligente	9
Cuidado y mantenimiento	14
Accesorios	14
Resolución de problemas	15
Información de garantía limitada	17
Atención al cliente	19

Contenido de la caja

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

Especificaciones

Modelo	CAF-TF101S-AES
Fuente de alimentación	CA 220–240 V, 50 Hz
Potencia nominal	2800 W
Capacidad	10 L
Rango de temperaturas	De 35° a 240 °C/ De 95° a 465 °F
Rango de tiempo	De 1 min a 48 h
Dimensiones (con el mango incluido)	33,8 D x 51,8 W x 31,3 H cm/ 13,3 D x 20,4 W x 12,3 H pulg.
Peso	9,2 kg/20 lb
Consumo de energía en modo de espera con conexión de red	<2.0 W
Consumo de energía en modo apagado	<0.5 W

LEE Y GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

Aspectos clave de seguridad

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

Seguridad general

- Para protegerse contra descargas eléctricas, **no sumerja la carcasa, el cable ni el enchufe de la freidora de aire** en agua u otros líquidos.
- Supervise atentamente a los niños cuando utilicen el aparato o estén cerca de él. Desenchufe la freidora cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se

enfrie 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 19).
- **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 19).
- 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 desecar 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 19).
- Para obtener instrucciones sobre cómo limpiar los accesorios, consulte la sección **Cuidado y mantenimiento** (consulte la página 14).
- No está diseñada para uso comercial. **Solo** para uso doméstico.

Mientras se fríe con aire

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

- **No** llene demasiado la cesta. Las cantidades excesivas de alimentos pueden tocar los serpentines calentadores y provocar un riesgo de incendio.
- **No** toque los accesorios (incluida la placa de cocción) durante la cocción o inmediatamente después de freír por aire.
- **No** coloque papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares en la freidora de aire.
- **Nunca** coloque papel pergamino o de hornear dentro de la freidora de aire sin alimentos encima. La circulación de aire puede ocasionar que el papel se eleve y entre en contacto con los serpentines calentadores.
- Si cubre la cesta con papel de aluminio, asegúrese de que no entre en contacto con los elementos calentadores, ya que puede provocar un sobrecalentamiento y riesgo de incendio.
- **Siempre** utilice recipientes resistentes al calor. Tenga especial cuidado si utiliza recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
- Para reducir el riesgo de incendio, mantenga la freidora alejada de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Utilice la freidora sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos.
- Apague la freidora de aire y desenchúfela de inmediato si ve que emite humo oscuro. El humo blanco es normal y se debe al calentamiento de la grasa o a las salpicaduras de los alimentos, pero el humo oscuro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espere a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 19).
- Para apagar la freidora de aire, pulse el  una vez. La freidora de aire emitirá un pitido y todos los botones se apagarán excepto el , que se volverá naranja.
- **No** deje la freidora de aire desatendida mientras la utiliza.

Alimentación y cable

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

- freidora de aire para evitar el riesgo de asfixia.
- **Nunca** utilice una toma de corriente situada debajo de la encimera cuando enchufe la freidora de aire.
- Mantenga la freidora de aire y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Enchúfela siempre a una toma de corriente con conexión a tierra. No modifique el enchufe de ninguna manera.
- La freidora de aire solo debe utilizarse con sistemas eléctricos de **220 a 240 V y 50/60 Hz. No** la conecte a otro tipo de toma de corriente.
- Si el cable de alimentación está dañado, Arovast o personal cualificado debe sustituirlo, a fin de evitar riesgos eléctricos o de incendio. Póngase en contacto con el servicio de **Atención al cliente** (consulte la página 19).
- 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.

Cables de extensión

- Existen cables de extensión de mayor longitud que pueden utilizarse siempre que se tomen medidas de precaución. Si se utiliza un cable de extensión más largo:
 - La capacidad eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la capacidad

Campos electromagnéticos (EMF)

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

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



PRECAUCIÓN:
Superficie caliente.



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

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

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

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

**GUARDA ESTAS
INSTRUCCIONES**

Configuración de la aplicación VeSync

Nota:

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

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

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



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

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

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

Nota:

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

Desconexión de Wi-Fi®

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

Funciones de la aplicación VeSync

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

Mando a distancia

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

Recetas incluidas en la aplicación

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

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

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE

Nota:

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

Diagrama de la freidora de aire [Figura 1.1]

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

Diagrama de la pantalla [Figura 1.2]

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

Panel de control

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

Pantalla

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

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

Mensajes de la pantalla [Figura 1.3]

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

Cooking Finished (Cocción finalizada) [Figura f]

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

Cooling (Enfriamiento) [Figura g]

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

ANTES DEL PRIMER USO

Preparación

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

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

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

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

Prueba de funcionamiento

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

1. Asegúrese de que la freidora de aire esté vacía y enchúfela.
2. Toque el botón .

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

Nota:

- Todas las freidoras de aire pueden tener olor a plástico, debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Si el olor a plástico no disminuye después de una prueba de funcionamiento, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 19).
- Tenga cuidado al dar la vuelta a la cesta después de la cocción, ya que la placa de cocción caliente podría caerse y crear un riesgo de seguridad.

Topes de silicona

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

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

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

USO DE LA FREIDORA DE AIRE INTELIGENTE

Puede usar la aplicación VeSync para supervisar la cocción, seguir las recetas incluidas en la aplicación y acceder a funciones adicionales. Para ver una lista de las funciones inteligentes, consulte **Funciones de la aplicación VeSync** (Página 6).

Freír por aire

Nota:

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

Tabla de cocción

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

Función	Temperatura	Tiempo	Rango de temp.	Rango de tiempo	Potencia superior	Potencia inferior
AIR FRY	200 °C	20 min	De 120° a 205 °C	De 1 a 60 min		
ROAST (ASAR)	190 °C	30 min	De 120° a 205 °C	De 1 a 240 min		
BAKE (HORNEAR)	160 °C	25 min	De 80° a 205 °C	De 1 a 240 min		
GRILL	240 °C	10 min	De 205 ° a 240 °C	De 1 a 30 min		N/C
REHEAT (RECALENTAR)	165 °C	15 min	De 40° a 205 °C	De 1 a 60 min		
DRY (DESHIDRATAR)	55 °C	6 h	De 35° a 95 °C	De 30 min a 48 h		

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

Cocinar en la Gran zona de cocción

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

Nota:

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

- 2. Toque el botón (U).
- 3. Elija (GRANDZONE).
- 4. Elija una función de cocción.

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

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

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

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

Cocinar en una sola zona

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

Nota:

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

- 2. Toque el botón (U).
- 3. Elija el botón de la zona que desee utilizar.
- 4. Elija una función de cocción.

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

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

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

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

Cocinar en dos zonas

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

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

Nota:

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

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

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

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

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

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

Pausar la cocción

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

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

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

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

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

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

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

Sincronización de cocción

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

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

Nota:

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

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

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

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

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

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

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

Cocción emparejada

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

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

Nota:

- Las placas de cocción permiten que el exceso de aceite gotee hasta el fondo de la cesta.
 - Al colocar las placas de cocción en la cesta, incline la placa de cocción para colocar un lateral primero y después presione el otro lateral.
 - Las placas de cocción no se pueden utilizar para ciertas recetas, como magdalenas y panes.
- 2. Toque el botón ☺.
 - 3. Elija el botón **ZONE 1** (ZONA 1). Elija una función de cocción y a continuación puede cambiar la temperatura y el tiempo si toca el botón ^ o v.

- 4. Toque el botón **MATCH** (EMPAREJAR) para copiar las configuraciones de la **ZONE 1** (ZONA 1) en la **ZONE 2** (ZONA 2).
- 5. Toque el botón ►|| para comenzar la cocción en ambas zonas.
- 6. La freidora de aire emitirá un pitido cuando finalice. La pantalla mostrará "End" (Fin).
- 7. Extraiga la cesta de la freidora de aire, y tenga cuidado con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar la comida de la cesta.

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

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

Guía de cocción

Divisor

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

Llenado en exceso

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

Uso del aceite

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

Consejos sobre los alimentos

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

Patatas fritas

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

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

Más funciones

Cambio de unidades de temperatura

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

Activar/desactivar el sonido

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

Pausar

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

Ajustes de las funciones de cocción

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

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

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

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

Continuar cocinando automáticamente

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

Modo de espera automático

- Si la freidora no tiene una función de cocción activa, borrará todas las configuraciones y entrará en modo espera después de 20 minutos de inactividad.
- Si se retira la cesta, la freidora también borrará las configuraciones y pasará a espera tras 20 minutos de inactividad.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Nota:

- Después de cada uso, limpie **siempre** la cesta y las placas de cocción de la freidora de aire.
 - Recubrir la cesta con papel de aluminio (excepto las placas de cocción) puede hacer que resulte más fácil limpiarla.
1. Apague y desenchufe la freidora de aire. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarla. Saque la cesta para un enfriamiento más rápido.
 2. Limpie el exterior de la freidora de aire con una bayeta húmeda, si es necesario.
 3. La cesta y las placas de cocción son aptas para lavavajillas. También puede lavarlas con agua caliente jabonosa y una esponja no abrasiva. Enjuáguelas si fuera necesario.

Nota:

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

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

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

ACCESORIOS

Disponemos de accesorios adicionales y de repuesto para su freidora de aire. Para obtener más información, póngase en contacto con **Atención al cliente** (vea la página 19).

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
La freidora de aire no se enciende.	Asegúrese de que la freidora de aire esté enchufada.
	Introduzca la cesta en la freidora de aire de manera segura.
¿Cómo puedo pausar una zona cuando estoy usando las dos zonas?	Para pausar una zona , primero pulse el botón Zone (Zona) y a continuación pulse el botón ► . Para pausar ambas zonas, simplemente, pulse el botón ► .
¿Cómo puedo detener una zona cuando estoy usando las dos zonas?	Para detener una zona , mantenga pulsado el botón de esa zona durante 3 segundos.
¿Es seguro colocar la cesta sobre la encimera?	Durante la cocción, la cesta se calentará. Tenga cuidado al manipularla, y solo apóyela sobre superficies resistentes al calor.
Los alimentos no se cocinan por completo.	Coloque menos cantidad de alimentos en la cesta. Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán del todo.
	Aumente el tiempo o la temperatura de cocción.
Los alimentos no se cocinan de manera uniforme.	Se deben remover o voltear los alimentos que se amontonan unos encima de otros o se colocan muy cercanos entre sí mientras los cocina.
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos por aire.	Rociar o esparcir una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos puede hacer que queden más crujientes (consulte Guía de cocción , página 12).
Las patatas fritas no se cocinan correctamente.	Consulte Patatas fritas , página 13.
La cesta no se desliza ni queda bien colocada en la freidora de aire.	Asegúrese de que la cesta no esté demasiado llena de alimentos.
	Asegúrese de que las placas de cocción queden bien colocadas dentro de la cesta.
Sale humo blanco o vapor de la freidora de aire.	La freidora de aire puede echar algo de humo blanco o vapor la primera vez que se use o durante la cocción. Esto es normal.
	Asegúrese de que la cesta y el interior de la freidora de aire se limpien correctamente y no tengan restos de grasa.
	Si cocina alimentos grasosos, se acumulará aceite debajo de la placa de cocción. Este aceite provocará humo blanco, y puede que la cesta esté más caliente de lo habitual. Esto es normal y no debe afectar al proceso de cocción. Maneje la cesta con cuidado.
Sale humo negro de la freidora de aire.	Desenchufe de inmediato la freidora de aire. El humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espere a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 19).
La freidora de aire desprende olor a plástico.	Todas las freidoras de aire pueden tener olor a plástico, debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Siga las instrucciones de la Prueba de funcionamiento (página 8) para eliminar el olor a plástico. Si sigue habiendo olor a plástico, póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 19).
El tiempo de cocción se extiende al usar Grandzone (Gran zona de cocción) o al cocinar con la función Match (Emparejar).	Esto es normal. Es posible que la cocción de grandes cantidades de alimentos demore más.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

Problema	Posible solución
¿Cómo ajusto la temperatura o el tiempo al usar una sola zona?	Elija la zona activa, a continuación, use las flechas TEMPERATURA para ajustar la temperatura y las flechas TIEMPO para ajustar el tiempo.
¿Es necesario precalentar la unidad?	No es necesario precalentar la unidad.
¿Puedo cocinar diferentes alimentos en cada zona y no preocuparme por la contaminación cruzada?	Sí, ambas zonas son independientes y tienen elementos calefactores y ventiladores separados.
La pantalla muestra el código de error "E1".	Hay un circuito abierto en el monitor superior de temperatura de la ZONE 1 (ZONA 1). Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 19).
La pantalla muestra el código de error "E2".	Hay un cortocircuito en el monitor superior de temperatura de la ZONE 1 (ZONA 1). Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 19).
La pantalla muestra el código de error "E21".	Hay un circuito abierto en el monitor inferior de temperatura de la ZONE 1 (ZONA 1). Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 19).
La pantalla muestra el código de error "E22".	Hay un cortocircuito en el monitor inferior de temperatura de la ZONE 1 (ZONA 1). Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 19).
La pantalla muestra el código de error "E3".	La protección contra el recalentamiento de la ZONE 1 (ZONA 1) de la freidora de aire se ha activado. Apague y desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe por completo. Si la pantalla continúa mostrando "E3", póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 19).
La pantalla muestra el código de error "E24".	Hay un circuito abierto en el monitor superior de temperatura de la ZONE 2 (ZONA 2). Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 19).
La pantalla muestra el código de error "E25".	Hay un cortocircuito en el monitor superior de temperatura de la ZONE 2 (ZONA 2). Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 19).
La pantalla muestra el código de error "E26".	Hay un circuito abierto en el monitor inferior de temperatura de la ZONE 2 (ZONA 2). Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 19).
La pantalla muestra el código de error "E27".	Hay un cortocircuito en el monitor inferior de temperatura de la ZONE 2 (ZONA 2). Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 19).
La pantalla muestra el código de error "E28".	La protección contra el recalentamiento de la ZONE 2 (ZONA 2) de la freidora de aire se ha activado. Apague y desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe por completo. Si la pantalla continúa mostrando "E28", póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 19).

Si su problema no aparece aquí, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 19).

INFORMACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA

Nombre del producto	Freidora de aire Dual Blaze TwinFry™ de 10 litros
Modelo	CAF-TF101S-AES
<i>Para su propia referencia, le recomendamos encarecidamente que registre su número de pedido y la fecha de compra.</i>	
Fecha de compra	
Número de pedido	

Garantía limitada del producto Cosori

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

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

Sus beneficios de garantía limitada

Durante el Período de garantía limitada y sujeto a la Política de garantía, Etekcitcity, 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 Etekcitcity solo se extiende a los productos comprados a distribuidores o vendedores autorizados que estén sujetos a los controles de calidad de Etekcitcity 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 Etekcitcity o a sus distribuidores autorizados.

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

¿Qué no se cubre?

- El uso y desgaste normal, incluidas las piezas con desgaste normal, como el recipiente para polvo, el filtro, la escobilla del rodillo, la batería y el cable de alimentación, o los daños en el suelo o alfombra debido al uso incorrecto.
- Si el comprobante de compra ha sido alterado de alguna manera o se ha vuelto ilegible.
- Si el número de modelo, el número de serie o el código de la fecha de producción han 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 Etekcitcity.
- Los daños o defectos que se produzcan durante el uso comercial, el uso de alquiler o cualquier uso que no esté previsto para el producto.
- Si la unidad ha sufrido daños, incluidos, entre otros, daños causados por animales, rayos, voltaje anormal, incendios, desastres naturales, transporte, lavavajillas o agua (a menos que el manual del usuario indique expresamente que el producto es apto para el lavavajillas).
- Los daños fortuitos o imprevistos.
- Los daños o defectos que excedan el coste del producto.

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

1. Asegúrese de que su producto se encuentre dentro del período de garantía limitada especificado.
2. Asegúrese de tener una copia de la factura y el número de pedido o el comprobante de compra.
3. Asegúrese de tener el producto. **NO** deseche su producto antes de ponerse en contacto con nosotros.

4. Póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al cliente.
5. Una vez que nuestro equipo de Atención al cliente haya aprobado su solicitud, devuelva el producto con una copia de la factura y la identificación del pedido.

Vía de recurso único y exclusivo

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

Descargo de responsabilidad de las garantías limitadas

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

Limitaciones de responsabilidad

EN LA MEDIDA MÁXIMA ESTABLECIDA POR LA LEY APLICABLE, EN NINGÚN CASO Etekcity GmbH, SUS AFILIADOS O SUS OTORGANTES DE LICENCIAS, PROVEEDORES DE SERVICIOS, EMPLEADOS, AGENTES, FUNCIONARIOS O DIRECTORES SERÁN RESPONSABLES DE:

(a) LOS DAÑOS DE CUALQUIER TIPO QUE SURJAN DE LOS PRODUCTOS COMPRADOS A Etekcity GmbH, O EN CONEXIÓN A ESTOS, QUE EXCEDAN EL PRECIO DE COMPRA QUE EL COMPRADOR HAYA PAGADO POR DICHOS PRODUCTOS, O

(b) LOS DAÑOS INDIRECTOS, ESPECIALES, FORTUITOS, IMPREVISTOS O PUNITIVOS, INCLUSO SI SE HA ADVERTIDO A Etekcity GmbH O A UNO DE SUS PROVEEDORES DE LA POSIBILIDAD O PROBABILIDAD DE QUE SE PRODUZCAN DICHOS DAÑOS,

E INDEPENDIENTEMENTE DE QUE SE PRODUZCAN POR AGRAVIOS (INCLUIDA LA NEGLIGENCIA), INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS O DE OTRO MODO. EN NINGÚN CASO NUESTRA RESPONSABILIDAD EXCEDERÁ LA CANTIDAD REAL

QUE USTED PAGÓ POR EL PRODUCTO DEFECTUOSO NI, EN NINGÚN CASO, SEREMOS RESPONSABLES DE CUALQUIER DAÑO O PÉRDIDA IMPREVISTA, FORTUITA, ESPECIAL O PUNITIVA, YA SEA DIRECTA O INDIRECTA.

EXCEPTO SEGÚN LO CUBIERTO EN LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO, Etekcity GmbH NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS COSTES ASOCIADOS CON EL REEMPLAZO O LA REPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS COMPRADOS A ELLA, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, LOS COSTES DE MANO DE OBRA, INSTALACIÓN O DE OTRO TIPO EN LOS QUE HAYA INCURRIDO EL USUARIO Y, EN PARTICULAR, CUALQUIER COSTE RELACIONADO CON LA REMOCIÓN O EL REEMPLAZO DE CUALQUIER PRODUCTO.

Otros derechos que puede tener

ALGUNAS JURISDICCIONES NO PERMITEN: (1) LA EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; (2) LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; O (3) LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS FORTUITOS O IMPREVISTOS, POR LO QUE ES POSIBLE QUE LAS EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD EN LA PRESENTE POLÍTICA NO SE APLIQUEN A SU CASO. EN ESTAS JURISDICCIONES SOLO TIENE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS QUE SE REQUIEREN EXPRESAMENTE DE ACUERDO CON LA LEY APLICABLE. LAS LIMITACIONES DE GARANTÍAS, RESPONSABILIDAD Y RECURSOS SE APLICAN EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY.

SI BIEN ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, ES POSIBLE QUE TENGA OTROS DERECHOS EN SU JURISDICCIÓN. ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA ESTÁ SUJETA A LAS LEYES APLICABLES QUE SE APLICAN A USTED Y AL PRODUCTO. CONSULTE LAS LEYES DE SU JURISDICCIÓN PARA COMPRENDER POR COMPLETO SUS DERECHOS.

Cambios a la presente política

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

Esta garantía la otorga:

Etekcity GmbH
Vossbarg 1
25524 Itzehoe, Alemania

ATENCIÓN AL CLIENTE

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

Correo electrónico:

support.eu@cosori.com

support.fr@cosori.com

support.de@cosori.com

support.it@cosori.com

support.es@cosori.com

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

Atribuciones

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

App Store® es una marca comercial de Apple Inc.

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

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

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

ENSÉÑENOS SUS PROPIAS RECETAS

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

#LiveLifeTastefully #iCookCOSORI

@COSORICooks



@Cosori



Índice

Conteúdos da Embalagem	1
Especificações	1
Normas De Segurança Essenciais E	
Avisos	2
Ficar a Conhecer a sua Fritadeira de Ar	9
Quente Inteligente	10
Antes da Primeira Utilização	
Utilização da sua Fritadeira de Ar	11
Quente Inteligente	16
Cuidados e Manutenção	16
Acessórios	17
Resolução de Problemas	19
Informações sobre a Garantia Limitada	21
Atenção ao Cliente	

Conteúdos da Embalagem

- 1 x Fritadeira de ar quente Dual Blaze
TwinFry™ de 10 L
- 2 x Placas de Escoamento
- 1 x Divisória de Cestos
- 1 x Tenaz de Silicone
- 1 x Manual de Utilizador
- 1 x Guia Prático de Referência

PT

Especificações

Modelo	CAF-TF101S-AES
Alimentação Elétrica	CA 220–240V, 50Hz
Potência nominal	2.800W
Capacidade	10 L
Intervalo de temperaturas	35°-240°C / 95°-465°F
Intervalo de Duração	1 min–48 hr
Dimensões (incluindo o manípulo)	33,8 P x 51,8 L x 31,3 A cm / 13,3 P x 20,4 L x 12,3 A polegadas
Peso	9,2 kg / 20 lb
Consumo Energético do Modo de Espera Ligado à Rede	<2.0W
Consumo de energia no modo desligado	<0.5W

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.
- 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 e ajustes. Entre em contacto com o serviço de **Assistência ao cliente** (consultar página <?>).
- **Não** utilize a sua fritadeira de ar quente se esta se encontrar danificada, se o

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.

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 <?>).

- 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 <?>).
- Para mais instruções sobre como proceder à limpeza dos acessórios, consulte a secção **Cuidados e Manutenção** (página <?>).
- 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** encha 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 <?>).

- 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 elétricos 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 elétricos. Por favor, entre em contacto com o serviço de **Assistência ao cliente** (página <?>).

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 elétrico 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.

Campos Eletromagnéticos (CEM)

A Fritadeira de Ar Quente Cosori está em conformidade com todas as normas e requisitos referentes a campos eletromagnéticos (CEM). Se manuseado devidamente e de acordo com as instruções cedidas neste manual de utilizador, asseguramos a utilização segura do equipamento, com base nos elementos científicos disponíveis atualmente.

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**

Configuração da Aplicação VeSync

PT

Nota:

- A aplicação VeSync é continuamente alvo de melhorias e pode vir a sofrer alterações com o tempo. Perante alguma diferença mais significativa, siga sempre as instruções indicadas na aplicação.
- É necessário um dispositivo para executar a aplicação, uma ligação a rede Wi-Fi ou dados móveis, bem como o iOS versão 12 ou Android versão 7 (ou mais recente). Poderão ser aplicadas as taxas habituais de utilização de dados ou envio de mensagens. É necessário efetuar o registo.

1. Para transferir a aplicação VeSync, leia o código QR ou procure por "VeSync" nas lojas Apple App Store® ou na Google Play Store.

Nota: Para utilizadores de Android™, terá de escolher "Allow" (Permitir) para utilizar o VeSync.



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

Nota: Deve criar a sua própria conta VeSync para usufruir de serviços e produtos de terceiros. Estes não funcionarão com uma conta de convidado. Através da conta VeSync, pode também autorizar a sua família e amigos a controlar a sua fritadeira de ar quente inteligente.

3. Ligue a sua fritadeira de ar quente e toque no (🔌).
4. Prima **+** e selecione a sua fritadeira de ar quente inteligente.
5. Siga as instruções cedidas pela aplicação para configurar a sua fritadeira de ar quente inteligente.

Nota:

- Pode alterar o nome e ícone sempre que quiser, acedendo ao ecrã da fritadeira de ar quente inteligente e clicar .

Desconectar da Ligação Wi-Fi®

- Para desativar a ligação Wi-Fi, prima continuamente (🔌) por 15 segundos até que o indicador do Wi-Fi se apague. Assim poderá reverter a fritadeira de ar quente inteligente para as configurações originais e desconectá-la da aplicação VeSync.
- Para tornar a conectar, por favor, siga as instruções cedidas pela aplicação VeSync relativas ao emparelhamento com um dispositivo.

Funcionalidades da Aplicação VeSync

A aplicação VeSync permite-lhe aceder a funcionalidades adicionais da sua fritadeira de ar quente inteligente, incluindo aquelas listadas em baixo.

Telecomando

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

Receitas na Aplicação

- Pode encontrar na aplicação diversas receitas pré-programadas e da autoria da nossa equipa de chefes de culinária COSORI®. Estas receitas configuram automaticamente os valores recomendados para duração e temperatura.
- Crie e guarde receitas personalizadas.

Nota: A aplicação VeSync permanece em constante atualização e melhoria, pelo que as suas funcionalidades só tenderão a aumentar.

FICAR A CONHECER A SUA FRITADEIRA DE AR QUENTE INTELIGENTE

Nota:

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

Diagrama da Fritadeira de Ar Quente [Figura 1.1]

- | | | |
|---------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1. Entrada de Ar | 5. Aberturas | 9. Manípulo do Cesto |
| 2. Saída de Ar | 6. Painel de Controlo | 10. Divisória de Cestos |
| 3. Pegas do corpo da fritadeira | 7. Placas de Escoamento | 11. Tenazes de Silicone |
| 4. Cabo de Alimentação | 8. Cesto | |

Diagrama do Ecrã [Figura 1.2]

Nota: Sempre que prime o botão de uma funcionalidade de preparação de alimentos, este ilumina-se a laranja para mostrar que está selecionado.

Painel de Controlo

- | | |
|---|-----------------------------------|
| A. Aumento/ Diminuição da Temperatura | F. ZONA DE PREPARAÇÃO |
| B. On/Off | G. IGUALAR |
| C. Funcionalidades de Preparação de Alimentos | H. ZONA 2 |
| D. ZONA 1 | I. Aumento/ Diminuição da Duração |
| E. SINCRONIZAR | J. Iniciar/Pausar |

Ecrã

- | | |
|--|----------------------------|
| a. Conjunto Superior de Elementos de Aquecimento ligado | d. Indicador do Wi-Fi |
| b. Conjuntos Superior e Inferior de Elementos de Aquecimento ligados | e. Exibição da Temperatura |
| c. Estado de Preparação | f. Exibição da Duração |

Nota: O indicador do Wi-Fi informa-o do estado de configuração do seu VeSync. Consulte as instruções na aplicação VeSync para mais informações.

Mensagens exibidas no Ecrã [Figura 1.3]

- | | |
|--|---|
| Cooking (A Cozinhar) [Figura a] & [Figura b] | Cooking Finished (Fim da Preparação) [Figura f] |
| Paused (Em Pausa) [Figura c] & [Figura d] | Cooling (A Arrefecer) [Figura g] |
| Basket is Removed/Cooking Paused (Cesto Removido/Preparação em Pausa) [Figura e] | |

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

PT

Processo de Configuração

1. Remova todos os materiais de embalagem, aqueles no interior da fritadeira de ar quente e no exterior, incluindo os autocolantes provisórios e quaisquer películas de plástico.
2. Coloque a fritadeira de ar quente numa superfície nivelada, estável e resistente a altas temperaturas. Mantenha o equipamento longe de áreas suscetíveis a sofrer danos por vapor ou ar quente (tal é o caso de 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 de ar quente para conseguir remover o cesto.

3. Lave abundantemente o cesto, a divisória de cestos e as placas de escoamento na máquina de lavar louça ou fazendo uso de uma esponja não-abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior da fritadeira de ar quente com um pano ligeiramente húmido. Seque bem com uma toalha.
5. Insira novamente as placas de escoamento e a divisória dentro do cesto, e tome a colocá-lo na fritadeira de ar quente. **[Figura 5]**

Nota: Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto. As placas de escoamento podem apenas ser acopladas ao cesto de uma única forma. **[Figura 4]**

Teste de Funcionamento

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

1. Certifique-se que os cestos da fritadeira de ar quente estão vazios e acople-a à tomada.
2. Prima .

3. Prima GRANDZONE (zona de preparação). Será exibido no ecrã “200°C” e “20 MIN”.
4. Prima  para alterar a duração para 10 minutos.
5. Prima  para dar início ao processo de aquecimento. Terminado o teste, a fritadeira de ar quente avisá-lo-á com um bipe.
6. Retire o cesto. Deixe o cesto arrefecer completamente, por 10–30 minutos.

Nota:

- Qualquer fritadeira pode emitir um odor plástico, resultante do processo de fabricação. É uma ocorrência normal e esperada. Se o cheiro a plástico não se atenuar ou desaparecer após uma utilização de teste, entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (consultar a página 21).
- Tenha cuidado ao virar o cesto após dar por concluída a preparação de alimentos, para evitar a queda das placas de escoamento, não coloque a sua segurança e bem-estar em risco.

Peças de Silicone

- As placas de escoamento contêm 4 peças de silicone, feitas de um material adequado para alimentos. Estas peças são responsáveis por manter a placa de escoamento firmemente acoplada ao fundo do cesto.
- Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto. As placas de escoamento podem apenas ser acopladas ao cesto de uma única forma. **[Figura 5]**

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, para mitigar o risco de serem engolidas.

UTILIZAÇÃO DA SUA FRITADEIRA DE AR QUENTE INTELIGENTE

Pode utilizar a aplicação VeSync para ir monitorizando o processo de preparação de alimentos, seguir receitas incluídas na aplicação e ter acesso a funcionalidades adicionais. Para uma lista de funcionalidades inteligentes, consulte **Funcionalidades da Aplicação VeSync** (Página 8).

Fritar a ar quente

Nota:

- **Não** coloque nada em cima da sua fritadeira de ar quente. Se o fizer, estará a interferir com o fluxo de ar e os seus resultados com a fritadeira serão bastante insatisfatórios. [Figura 6]
- Relembre-se que uma fritadeira de ar quente não é uma fritadeira convencional a óleo. **Não** encha o cesto com óleo, gordura para fritar, ou qualquer outro líquido.
- Tenha cuidado com a libertação de vapor de ar quente, ao retirar o cesto da fritadeira de ar quente.

Tabela de Preparação de Alimentos

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

Funcionalidade	Temperatura	Duração	Intervalo de Temperatura	Intervalo de Duração	Potência Superior	Potência Inferior
AIR FRY	200°C	20 min	120°-205°C	1-60 min		
ROAST (ASSAR)	190°C	30 min	120°-205°C	1-240 min		
BAKE (COZER)	160°C	25 min	80°-205°C	1-240 min		
GRILL (GRELHAR)	240°C	10 min	205°-240°C	1-30 min		N/A
REHEAT (REAQUECER)	165°C	15 min	40°-205°C	1-60 min		
DRY (DESIDRATAR)	55°C	6 h	35°-95°C	30 min-48H		

Nota: Os parâmetros de Potência Superior e Inferior aqui indicados são meramente ilustrativos, não correspondendo a capacidade de lume real. A temperatura dos conjuntos de elementos de aquecimento superior e inferior pode variar. O intervalo de temperaturas exibido no diagrama ilustra apenas de forma geral a temperatura máxima atingida por cada elemento de aquecimento.

Cozinhar Alimentos em Duas Zonas

Prepare alimentos diferentes, utilizando duas zonas individuais, simultaneamente. Pode controlar as duas zonas, **ZONE 1** e **ZONE 2**, separadamente uma da outra.

1. Acople as placas de escoamento e a divisória no cesto.

Nota:

- As placas de escoamento permitem que o óleo em excesso escorra da comida para o fundo do cesto.
- Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto.
- Certas receitas excluem a utilização de placas de escoamento, como por exemplo, na preparação de queques e pães.

2. Prima .
3. Selecione **ZONE 1** (zona 1).
4. Selecione uma funcionalidade de preparação de alimentos.
5. Para personalizar valores, prima  ou  para alterar a duração e temperatura. Pode fazê-lo a qualquer momento, enquanto estiver a cozinhar. Para regressar às configurações originais após a sua alteração, prima novamente o botão da funcionalidade.
6. Selecione **ZONE 2** (zona 2) e repita os passos 4 e 5.
7. Prima  para começar a fritar a ar quente.

Nota: Se decidir que os alimentos numa das zonas de preparação já estão prontos, ainda que a duração ainda não tenha chegado ao fim, pode sempre optar por pausar a zona em questão, seleccionando-a, ao premir .

8. Uma vez terminado o processo, a fritadeira de ar quente apitará. No ecrã, será exibido "End" (Fim).
9. Retire o cesto da fritadeira de 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.

ADVERTÊNCIA: Tenha cuidado ao virar o cesto, para evitar a queda das placas de escoamento quentes.

10. Certifique-se que o cesto está apoiado numa superfície plana e nivelada.
11. Tenha cuidado com a possível acumulação de gordura ou óleo quente no cesto. Para evitar salpicos, escorra o óleo conforme necessário, antes de tornar a acoplar o cesto. **[Figura 9]**
12. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.

Pausar a Preparação de Alimentos

A preparação de alimentos é automaticamente interrompida quando remove o cesto. Torne a inseri-lo para retomar a preparação.

Se preferir, prima  para pausar o processo de preparação em ambas as zonas. Prima  novamente para retomar.

Pausar a duração de preparação numa só zona (ao cozinhar com ambas)

1. Selecione a zona que pretende colocar em pausa.
2. Prima  para pausar o processo de preparação de alimentos.
3. Para retomar a preparação na zona colocada em pausa, prima  novamente.

Nota: Pode ajustar as configurações (funcionalidades de preparação de alimentos, duração e temperatura) durante este período de pausa.

Pôr fim à duração de preparação numa só zona (ao cozinhar com ambas)

Se decidir que os alimentos numa das zonas de preparação já estão prontos, mesmo que a duração ainda não tenha chegado ao fim, pode sempre optar por **parar esta zona**. Prima continuamente o botão da zona correspondente por 3 segundos.

Sincronização das Preparações

Programa as zonas de forma a que terminem de cozinhar os alimentos ao mesmo tempo, mantendo as funcionalidades de preparação e valores de duração e temperatura diferentes entre si.

1. Acople as placas de escoamento e a divisória no cesto. **[Figura 10]**

Nota:

- As placas de escoamento permitem que o óleo em excesso escorra da comida para o fundo do cesto.
- Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto.
- Certas receitas excluem a utilização de placas de escoamento, como por exemplo, na preparação de queques e pães.

2. Prima .
3. Selecione **ZONE 1** (zona 1). Escolha uma funcionalidade de preparação de alimentos e, de seguida, altere os valores de temperatura e duração ao premir  or .
4. Selecione **ZONE 2** (zona 2). Escolha uma funcionalidade de preparação de alimentos e, de seguida, altere os valores de temperatura e duração ao premir  or .

Cozinhar Alimentos na Zona de Preparação

1. Coloque as placas de escoamento no cesto. **[Figura 7]**

Nota:

- As placas de escoamento permitem que o óleo em excesso esorra da comida para o fundo do cesto.
- Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto.
- Certas receitas excluem a utilização de placas de escoamento, como por exemplo, na preparação de queques e pães.

2. Prima .
3. Selecione **GRANDZONE**.
4. Selecione uma funcionalidade de preparação de alimentos.

Nota: Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração e temperatura ideais para cozinhar certos alimentos específicos. Se o desejar, pode também personalizar os valores de duração e temperatura.

5. Para personalizar os valores de duração e temperatura, prima  ou  para duração e temperatura. Pode fazê-lo a qualquer momento, enquanto estiver a cozinhar. Para regressar às configurações originais após a sua alteração, prima novamente o botão da funcionalidade. **[Figura 8]**
6. Prima  para começar a fritar a ar quente.
7. Uma vez terminado o processo, a fritadeira de ar quente apitará. No ecrã, será exibido "End" (Fim).
8. Retire o cesto da fritadeira de 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.

ADVERTÊNCIA: Tenha cuidado ao virar o cesto, para evitar a queda das placas de escoamento quentes.

- a. Certifique-se que o cesto está apoiado numa superfície plana e nivelada.
 - b. Tenha cuidado com a possível acumulação de gordura ou óleo quente no cesto. Para evitar salpicos, esorra o óleo conforme necessário, antes de tornar a acoplar o cesto. **[Figura 9]**
9. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.

Cozinhar Alimentos numa Zona Individual

1. Acople as placas de escoamento e a divisória no cesto. **[Figura 10]**

Nota:

- As placas de escoamento permitem que o óleo em excesso esorra da comida para o fundo do cesto.
- Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto.
- Certas receitas excluem a utilização de placas de escoamento, como por exemplo, na preparação de queques e pães.

2. Prima .
3. Selecione o botão da zona que pretende utilizar.
4. Selecione uma funcionalidade de preparação de alimentos.

Nota: Estas funcionalidades estão programadas com valores de duração e temperatura ideais para cozinhar certos alimentos específicos. Se o desejar, pode também personalizar os valores de duração e temperatura.

5. Se preferir, altere os valores de temperatura e duração ao premir  ou . **[Figura 8]**
6. Prima  para começar a fritar a ar quente.
7. Uma vez terminado o processo, a fritadeira de ar quente apitará. No ecrã, será exibido "End" (Fim).
8. Retire o cesto da fritadeira de 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.

ADVERTÊNCIA: Tenha cuidado ao virar o cesto, para evitar a queda das placas de escoamento quentes.

- a. Certifique-se que o cesto está apoiado numa superfície plana e nivelada.
 - b. Tenha cuidado com a possível acumulação de gordura ou óleo quente no cesto. Para evitar salpicos, esorra o óleo conforme necessário, antes de tornar a acoplar o cesto. **[Figura 9]**
9. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.

- 5. Prima **SYNC** (sincronizar).
- 6. Prima **▶▶**. A zona com a duração mais longa iniciará a preparação de alimentos. Na outra zona, deverá poder observar a mensagem "HoLd" (a aguardar). O aparelho iniciará o processo de cozedura na segunda zona assim que restar em ambas a mesma duração de preparação até ao final.
- 7. Uma vez terminado o processo, a fritadeira de ar quente apitará. No ecrã, será exibido "End" (Fim).

Nota: Se decidir que os alimentos numa das zonas de preparação já estão prontos, mesmo que a duração ainda não tenha chegado ao fim, pode sempre optar por **parar esta zona**. Prima continuamente o botão da zona correspondente por 3 segundos.

- 8. Retire o cesto da fritadeira de 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.

ADVERTÊNCIA: Tenha cuidado ao virar o cesto, para evitar a queda das placas de escoamento quentes.

- a. Certifique-se que o cesto está apoiado numa superfície plana e nivelada.
 - b. Tenha cuidado com a possível acumulação de gordura ou óleo quente no cesto. Para evitar salpicos, escorra o óleo conforme necessário, antes de tornar a acoplar o cesto. **[Figura 9]**
- 9. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.

Igualar a Preparação de Alimentos

Igual as configurações e parâmetros em ambas as zonas, ZONE 1 e ZONE 2, de forma a que cozinhem com a mesma funcionalidade e valores de temperatura e duração. Isto permite-lhe cozinhar grandes quantidades de comida ao mesmo tempo, ou até mesmo alimentos diferentes segundo as mesmas configurações.

- 1. Acople as placas de escoamento e a divisória no cesto. **[Figura 10]**

Nota:

- As placas de escoamento permitem que o óleo em excesso escorra da comida para o fundo do cesto.
 - Sempre que necessitar de acoplar as placas de escoamento no cesto, incline-as de forma a inserir um lado primeiro, e pressione para baixo no lado oposto.
 - Certas receitas excluem a utilização de placas de escoamento, como por exemplo, na preparação de queques e pães.
- 2. Prima **(U)**.
 - 3. Selecione **ZONE 1** (zona 1). Escolha uma funcionalidade de preparação de alimentos e, de seguida, altere os valores de temperatura e duração ao premir **↗** ou **↘**.

- 4. Prima **MATCH** (igualar) de forma a copiar as configurações na **ZONE 1** (zona 1) para a **ZONE 2** (zona 2).
- 5. Prima **▶▶** para iniciar o processo de preparação em ambas as zonas.
- 6. Uma vez terminado o processo, a fritadeira de ar quente apitará. No ecrã, será exibido "End" (Fim).
- 7. Retire o cesto da fritadeira de 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.

ADVERTÊNCIA: Tenha cuidado ao virar o cesto, para evitar a queda das placas de escoamento quentes.

- a. Certifique-se que o cesto está apoiado numa superfície plana e nivelada.
 - b. Tenha cuidado com a possível acumulação de gordura ou óleo quente no cesto. Para evitar salpicos, escorra o óleo conforme necessário, antes de tornar a acoplar o cesto. **[Figura 9]**
- 8. Aguarde para que arrefeça, antes de proceder à limpeza.

Guia de Preparação de Comida

Divisória

- A divisória não isola completamente a transferência de calor e os possíveis salpicos de comida entre ambos os cestos durante o processo de preparação. É uma ocorrência normal e esperada.

Encher em demasia

- Se encher o cesto em demasia, a comida não será cozinhada uniformemente.
- **ADVERTÊNCIA:** Não amontoe os alimentos. Se amontoar grandes quantidades de alimentos, estes podem acabar por entrar em contacto com as serpentinas de aquecimento, traduzindo-se num risco de incêndio.

Usar óleo

- Se optar por adicionar um pequeno fio de óleo aos alimentos, estes ficarão com uma textura mais crocante. Não utilize mais do que 30 mL / 2 colheres de óleo.
- Os sprays de óleo alimentar são excelentes para aplicar pequenas porções uniformemente em todos os alimentos.
- **Não** use óleos alimentares em spray com gás propulsor. O gás propulsor poderá danificar o revestimento antiaderente do cesto.

Dicas para a Preparação de Comida

- Pode fritar a ar quente quaisquer congelados ou alimentos que não possam ser preparados num forno.
- 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 debaixo das placas de escoamento. 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.

Batatas Fritas

- Adicione 8–15 mL / meia colher a 1 colher de óleo 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 o Guia Prático de Referência.

Outras Funcionalidades

Alteração das Unidades de Temperatura

- Prima continuamente os botões de temperatura  e  por 3 segundos.
- A fritadeira de ar quente apitará uma vez, sinalizando a alteração da unidade de temperatura de Celsius para Fahrenheit.
- Repita o processo para mudar novamente para Celsius.

Ligar/Desligar os Sons

- Prima continuamente os botões de temperatura  e de duração , ao mesmo tempo por 3 segundos, até ouvir a fritadeira de ar quente a apitar uma vez.
- Repita para tornar a ligar os sons.

Pausa

- Prima  para pausar o processo de preparação de alimentos. A fritadeira de ar quente cessará o aquecimento, e o símbolo  ficará a piscar até que prima  novamente para retomar a preparação de alimentos.
- Após 30 minutos de inatividade, a fritadeira de ar quente desliga-se automaticamente.
- Esta funcionalidade permite-lhe pausar a preparação de alimentos sem remover o cesto da fritadeira de ar quente.

Configurações das Funcionalidades de Preparação de Alimentos

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

- Se deseja personalizar uma funcionalidade:
 - Escolha uma dada funcionalidade e ajuste os valores de duração e temperatura.

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

- Prima continuamente o botão da funcionalidade até ouvir a fritadeira de ar quente a apitar uma vez.
- Se deseja repor os valores originais de uma funcionalidade:
 - Sem fazer alterações, prima continuamente o botão da funcionalidade e **GRANDZONE** (zona de preparação) simultaneamente por 3 segundos, até ouvir a fritadeira de ar quente a apitar uma vez.
- Para repor os valores originais de todas as funcionalidades:
 - Prima continuamente **ZONE 1** (zona 1) e **ZONE 2** (zona 2) ao mesmo tempo durante 3 segundos, até que a fritadeira de ar quente apite uma vez.

Retomar automaticamente o processo de cozedura

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

Modo de espera automático

- Se a air fryer não tiver uma função de cozimento ativa, ela limpará todas as configurações e entrará em espera após 20 minutos de inatividade.
- Se o cesto for removido, o aparelho redefinirá as configurações e entrará em espera após 20 minutos de inatividade.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

PT

Nota:

- **Certifique-se** que limpa o cesto da fritadeira de ar quente e as placas de escoamento após cada utilização.
- Forrar o cesto com papel de alumínio (com exceção das placas de escoamento), facilitará imenso o processo de limpeza.

1. Desligue a fritadeira de ar quente e desacople-a da tomada. Aguarde para que arrefeça na totalidade, antes de proceder à limpeza. Remova o cesto para acelerar o processo de arrefecimento.
2. Limpe o exterior da fritadeira de ar quente com um pano húmido, se necessário.
3. Tanto o cesto como as placas 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 as placas 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 placas de escoamento e esfregue os componentes. Aguarde 15 minutos antes de passar o cesto e as placas de escoamento por água.
- c. Lave bem o cesto e as placas de escoamento com água e sabão antes da sua utilização.

5. Limpe o interior da fritadeira de 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 11]**
6. Seque antes de utilizar.

Nota: Certifique-se que a serpentina de aquecimento está completamente seca antes de ligar a fritadeira de ar quente.

ACESSÓRIOS

Estão disponíveis acessórios adicionais e sobresselentes para a sua fritadeira de ar quente. Para mais informações, entre em contacto com o serviço de **Atenção ao Cliente** (consultar a página 21).

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

A VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation declara pelo presente meio que o produto permanece em plena conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições pertinentes da Diretiva 2014/53/EU, com os Regulamentos de Equipamento de Rádio de 2017 (Reino Unido) e todos os requisitos de outras diretivas aplicáveis da UE e Reino Unido. Pode encontrar a versão completa da declaração de conformidade em: <https://cosori.com/euro/compliance>

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PT

Problema	Possível Solução
A fritadeira de ar quente não liga.	Certifique-se que acoplou a ficha da fritadeira de ar quente à tomada. Empurre firmemente o cesto para a fritadeira de ar quente, para garantir que fica bem acoplado.
Como posso pausar o processo de preparação numa zona quando estiver a cozinhar com duas zonas?	Para colocar uma zona em pausa, primeiro prima o botão correspondente a essa zona e, de seguida, prima ► . Para pausar ambas as zonas em simultâneo, basta premir ► .
Como posso parar o processo de preparação numa zona quando estiver a cozinhar com duas zonas?	Para parar por completo o processo de preparação numa zona , prima continuamente o botão da zona em questão durante 3 segundos.
É seguro colocar o cesto em cima da bancada de cozinha?	O cesto aquece durante o processo de cozedura. Tenha cuidado ao manuseá-lo e coloque-o apenas sobre superfícies resistentes às altas temperaturas.
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.
A comida não foi cozinhada de forma uniforme.	Necessita de agitar ou virar quaisquer alimentos que fiquem empilhados e amontoados durante a preparação.
Os alimentos não adquirem uma textura crocante após fritar a ar quente.	Pincelar uma pequena porção de óleo nos alimentos, ou aplicar um pouco de óleo alimentar em spray, pode ajudar a obter a textura crocante que procura (consultar Guia de Preparação de Comida , página 14).
As batatas fritas não foram cozinhadas devidamente.	Consultar Batatas Fritas , página 15.
O cesto não desliza para o interior da fritadeira de ar quente com facilidade e segurança.	Certifique-se que o cesto não contém mais alimentos do que a sua capacidade. Certifique-se que as placas de escoamento estão firmemente acopladas dentro do cesto.
A fritadeira de ar quente está a libertar fumo de cor branca ou vapor.	A fritadeira de 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 de ar quente são limpos devidamente e não ficam vestígios de gordura nos componentes. Cozinhar alimentos com um alto teor de gordura pode levar à acumulação de gordura por debaixo das placas 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 de ar quente está a libertar fumo de cor escura.	Desligue a sua fritadeira de 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 não for alimentos queimados, entre em contacto com Atenção ao Cliente (consultar a página 21).
A fritadeira de 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 levar a cabo um Teste de Funcionamento (página 10) e assim ver-se livre do odor plástico característico. Se ainda assim o odor plástico persistir, por favor, entre em contacto com Atenção ao Cliente (consultar a página 21).
O tempo de preparação pode ser mais longo, a utilizar a Zona de Preparação ou com a funcionalidade de Igualar as Preparações.	É uma ocorrência normal e esperada. Grandes quantidades de alimentos levam mais tempo a preparar.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS (CONT.)

PT

Problema	Possível Solução
Como posso ajustar os valores de temperatura ou duração durante a utilização de uma única zona?	Comece por seleccionar a Zona ativa, e de seguida use as setas de TEMP (temperatura) para ajustar os valores de temperatura e as setas de TIME (duração) para ajustar a duração.
O aparelho exige uma etapa de pré-aquecimento?	O aparelho não necessita de uma etapa de pré-aquecimento.
Posso cozinhar diferentes alimentos em cada zona, sem preocupações quanto a uma possível contaminação cruzada?	Sim, ambas as zonas são independentes e isoladas uma da outra, com elementos de aquecimento e ventilação distintos.
O ecrã exibe o Código de Erro "E1".	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura superior da ZONE 1 (zona 1). Entre em contacto com Atenção ao Cliente (consultar a página 21).
O ecrã exibe o Código de Erro "E2".	Existe um curto-circuito no monitor de temperatura superior da ZONE 1 (zona 1). Entre em contacto com Atenção ao Cliente (consultar a página 21).
O ecrã exibe o Código de Erro "E21".	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura inferior da ZONE 1 (zona 1). Entre em contacto com Atenção ao Cliente (consultar a página 21).
O ecrã exibe o Código de Erro "E22".	Existe um curto-circuito no monitor de temperatura inferior da ZONE 1 (zona 1). Entre em contacto com Atenção ao Cliente (consultar a página 21).
O ecrã exibe o Código de Erro "E3".	Foi ativada a proteção contra sobreaquecimento da ZONE 1 (zona 1) da fritadeira de ar quente. Desligue a fritadeira de ar quente e desacople-a da tomada, para que possa arrefecer por completo. Se o ecrã continuar a exibir "E3", entre em contacto com Atenção ao Cliente (consultar a página 21).
O ecrã exibe o Código de Erro "E24".	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura superior da ZONE 2 (zona 2). Entre em contacto com Atenção ao Cliente (consultar a página 21).
O ecrã exibe o Código de Erro "E25".	Existe um curto-circuito no monitor de temperatura superior da ZONE 2 (zona 2). Entre em contacto com Atenção ao Cliente (consultar a página 21).
O ecrã exibe o Código de Erro "E26".	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura inferior da ZONE 2 (zona 2). Entre em contacto com Atenção ao Cliente (consultar a página 21).
O ecrã exibe o Código de Erro "E27".	Existe um curto-circuito no monitor de temperatura inferior da ZONE 2 (zona 2). Entre em contacto com Atenção ao Cliente (consultar a página 21).
O ecrã exibe o Código de Erro "E28".	Foi ativada a proteção contra sobreaquecimento da ZONE 2 (zona 2) da fritadeira de ar quente. Desligue a fritadeira de ar quente e desacople-a da tomada, para que possa arrefecer por completo. Se o ecrã continuar a exibir "E28", entre em contacto com Atenção ao Cliente (consultar a página 21).

Se o seu problema não se encontra aqui listado, por favor, entre em contacto com **Atenção ao Cliente** (consultar a página 21).

INFORMAÇÕES SOBRE A GARANTIA LIMITADA

Designação do produto	Fritadeira de ar quente Dual Blaze TwinFry™ de 10 L
Modelo	CAF-TF101S-AES
Para sua própria referência, recomendamos vivamente que registe e conserve o ID do seu pedido e a data de aquisição do produto.	
Data de Aquisição do Produto	
ID do Pedido	

Garantia Limitada do Produto Cosori

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

A Etekcitty 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 Etekcitty, 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 Etekcitty abrange unicamente produtos adquiridos a partir de distribuidores e vendedores autorizados, sujeitos ao controlo de qualidade da Etekcitty 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 adquira somente produtos diretamente a partir da Etekcitty 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 Atenção ao Cliente.

Que Situações Não se Encontram Abrangidas pela Garantia?

- Desgaste natural e esperado, incluindo dos componentes que se possam deteriorar com o tempo, tais como o balde coletor, filtro, escova de rolo, bateria, e cabo de alimentação, ou danos de carpete ou piso 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 Etekcitty.
- 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, a 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 Atenção ao Cliente .
5. Uma vez que o seu pedido receba a aprovação da Equipa de Atenção 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 Etekcity GmbH 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 Etekcity GmbH OU DE QUALQUER OUTRA ENTIDADE ESTÁ AUTORIZADO A CONCEDER QUAISQUER GARANTIAS, ALÉM DA GARANTIA LIMITADA EXPRESSA NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO.

Exclusão de Garantias Limitadas

NA MEDIDA MÁXIMA DO QUE É PERMITIDO POR LEI E REGULAMENTOS LEGAIS EM VIGOR, EXCETO CONFORME GARANTINDO NESTA APÓLICE DE GARANTIA LIMITADA DO PRODUTO, A Etekcity GmbH FICA ENCARRREGUE DE DISPONIBILIZAR OS PRODUTOS ADQUIRIDOS A PARTIR DA Etekcity GmbH 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 Etekcity GmbH, 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 Etekcity GmbH QUE EXCEDAM OS PREÇOS DE AQUISIÇÃO PAGOS PELO CONSUMIDOR DESTES PRODUTOS, OU

(b) DANOS INDIRETOS, ESPECIAIS, INCIDENTAIS, SUBSEQUENTES OU PUNITIVOS, AINDA QUE A Etekcity GmbH OU QUALQUER UM DOS SEUS DISTRIBUIDORES TENHAM SIDO ACONSELHADOS QUANTO À POSSIBILIDADE OU 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 Etekcity GmbH 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: (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:

Etekcity GmbH
Vossbarg 1
25524 Itzehoe, Alemanha

ATENÇÃO AO CLIENTE

PT

Caso ainda possua questões ou dúvidas sobre o seu novo produto, por favor, não hesite em entrar em contacto com a nossa equipa de Atenção ao Cliente, sempre disponível a ajudar.

Endereço de e-mail:

soporte@cosori.site

**Tenha a fatura do seu pedido em PDF ou capturas de ecrã prontas antes de contactar o Apoio ao Cliente.*

Atribuições

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

A App Store® é marca comercial da empresa Apple.

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

A iOS é marca comercial registada da empresa Cisco Systems, Inc. e/ou dos seus afiliados nos Estados Unidos e diversos outros países.

O nome e logótipos da Bluetooth® são marcas comerciais registadas da propriedade da empresa Bluetooth SIG Inc., e qualquer utilização das mesmas pela VESYNC (SINGAPORE) PTE. LTD. Corporation ocorre mediante licença. As restantes marcas e nomes comerciais coincidem e pertencem aos seus respetivos proprietários.

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 as suas partilhas—escolha a sua plataforma predileta da lista indicada em baixo. Tire fotos, identifique-nos, e inclua os nossos hashtags sem receio, chef Cosori!

@cosori_pt



@Cosori Portugal



Table of Contents

Package Contents	22
Specifications	22
Important Safeguards & Warnings	2
Getting To Know Your Smart Air Fryer	29
Before First Use	30
Using Your Smart Air Fryer	31
Care & Maintenance	36
Accessories	36
Troubleshooting	37
Limited Warranty Information	39
Customer Support	41

Package Contents

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

Specifications

Model	CAF-TF101S-AES
Power Supply	AC 220–240V, 50Hz
Rated Power	2,800W
Capacity	10 L
Temperature Range	35°–240°C / 95°–465°F
Time Range	1 min–48 hr
Dimensions (including handle)	33.8D x 51.8W x 31.3H cm / 13.3D x 20.4W x 12.3H in
Weight	9.2 kg / 20 lb
Networked Standby Mode Power Consumption	<2.0W
Off Mode Power Consumption	<0.5W

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS & WARNINGS

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

Key Safety Points

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

General Safety

- To protect against electric shock, **do not immerse the air fryer** housing, cord, or plug in water or liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Unplug when not in

use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

- **Do not** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment. Contact **Customer Support** (see page 20).
- **Do not** use your air fryer if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact **Customer Support** (see page 20).
- The use of accessory attachments are not recommended by Cosori and may cause injuries.
- **Do not** use outdoors.
- **Do not** place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- Use extreme caution when removing the basket and crisper plate or disposing of hot grease.

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

other than intended use.

- Any servicing should be performed by an authorized service representative, contact **Customer Support** (see page 20).
- For instructions on cleaning the accessories, see **Care & Maintenance** (page 15)
- Not for commercial use. Household use **only**.

While Air Frying

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

top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.

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

Power & Cord

- Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
- To unplug, grab the plug and pull from the outlet. **Never** pull from the power cord.
- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- Remove and discard the protective cover fitted over the power plug of the air fryer to prevent a choking hazard.
- **Never** use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.
- Always plug in to a grounded electrical outlet. Do not modify the plug in any way.
- Your air fryer should **only** be used with **220–240V, 50/60Hz** electrical systems. **Do not** plug into another type of outlet.
- Keep the air fryer and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- If the power-supply cord is damaged, it must be replaced by Arovast or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (page 20).

Extension Cords

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

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

Electromagnetic Fields (EMF)

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

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



CAUTION: Hot surface.



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

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

This product is RoHS compliant.

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

**SAVE THESE
INSTRUCTIONS**

VeSync App Setup

Note:

- The VeSync app is continually being improved and may change over time. If there are any differences, follow the in-app instructions.
- Requires device to run app, Wi-Fi or mobile data, and iOS version 12 or Android version 7 (or above). Standard data and messaging rates may apply. Registration is required.

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

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



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

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

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

Note:

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

Disconnecting From Wi-Fi®

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

VeSync App Features

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

Remote Control

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

In-App Recipes

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

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

GETTING TO KNOW YOUR SMART AIR FRYER

Note:

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

Air Fryer Diagram [Figure 1.1]

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

Display Diagram [Figure 1.2]

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

Control Panel

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

Display

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

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

Display Messages [Figure 1.3]

Cooking [Figure a] & [Figure b]

Cooking Finished [Figure f]

Paused [Figure c] & [Figure d]

Cooling [Figure g]

Basket is Removed/ Cooking Paused
[Figure e]

Setting Up

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

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

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

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

Test Run

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

1. Make sure the air fryer baskets are empty and plug in the air fryer.
2. Tap .

3. Tap **GRANDZONE**. The display will show "**200°C**" and "**20 MIN**".
4. Tap  to change the time to 10 minutes.
5. Tap  to begin heating. When the test run is done, the air fryer will beep.
6. Remove the basket. Let the basket cool completely for 10–30 minutes.

Note:

- Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. If the plastic smell does not decrease after a test run, contact **Customer Support** (see page 41).
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plates may fall out and create a safety hazard.

Silicone Stoppers

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

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

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

USING YOUR SMART AIR FRYER

You can use the VeSync app to monitor cooking, follow in-app recipes, and access additional features. For a list of smart features, see **VeSync App Features** (Page 28).

Air Frying

Note:

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

Cooking Chart

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

Function	Temp	Time	Temp Range	Time Range	Upper Power	Lower Power
AIR FRY	200°C	20 min	120°–205°C	1-60 min		
ROAST	190°C	30 min	120°–205°C	1-240 min		
BAKE	160°C	25 min	80°–205°C	1-240 min		
GRILL	240°C	10 min	205°–240°C	1-30 min		N/A
REHEAT	165°C	15 min	40°–205°C	1-60 min		
DEHYDRATE (DRY)	55°C	6 hr	35°–95°C	30 min-48H		

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

Cooking in the Grandzone

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

Note:

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

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

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

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

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

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

Cooking in a Single Zone

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

Note:

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

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

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

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

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

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

Cooking in Dual Zones

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

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

Note:

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

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

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

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

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

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

Pausing Cooking

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

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

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

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

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

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

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

Sync Cooking

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

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

Note:

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

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

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

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

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

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

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

Match Cooking

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

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

Note:

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

2. Tap ☺.
3. Select **ZONE 1**. Choose a cooking function then change the temperature and time by tapping ^ or v.

4. Tap **MATCH** to copy **ZONE 1** settings to **ZONE 2**.
5. Tap ► to begin cooking in both zones.
6. The air fryer will beep when finished. The display will show "End".
7. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove the food from the basket.

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

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

Cooking Guide

Divider

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

Overfilling

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

Using Oil

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

Food Tips

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

French Fries

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

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

More Functions

Switching Temperature Units

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

Turn Sound On/Off

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

Pausing

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

Cooking Functions' Settings

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

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

Note: To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the $\wedge$ or $\vee$ buttons.

- Press and hold the function's button until the air fryer beeps once.
- To reset a function:
 - Without making changes, press and hold the function's button and **GRANDZONE** at the same time for 3 seconds until the air fryer beeps once.
- To reset all functions:
 - Press and hold **ZONE 1** and **ZONE 2** at the same time for 3 seconds until the air fryer beeps once.

Automatically Resume Cooking

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

Automatic Standby

- If the air fryer has no active cooking functions, it will clear all settings and turn to standby after 20 minutes of inactivity.
- If the basket is removed, the air fryer will clear all settings and turn to standby after 20 minutes of inactivity.

CARE & MAINTENANCE

Note:

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

Note:

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

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

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

ACCESSORIES

Additional and replacement accessories are available for your air fryer. For more information, contact **Customer Support** (see page 41).

DECLARATION OF CONFORMITY

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

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
How do I pause one Zone when using both Zones?	To pause one Zone , first press the Zone button then press ► . To pause both Zones simply press the ► .
How do I stop one Zone when using both Zones?	To stop one Zone , Press and hold that zone's button for 3 seconds.
Is the basket safe to put on my worktop?	The basket will heat up during cooking. Use caution when handling, and place on heat resistant surfaces only.
Food is not completely cooked.	Place smaller batches of food items into the basket. If the basket is overstuffed, then foods will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Food is cooked unevenly.	Food that is stacked on top of each other or close to each other needs to be shaken or flipped during cooking.
Food is not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see Cooking Guide , page 34).
French fries are not cooked correctly.	See French Fries , page 35.
Basket will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is not overfilled with food.
	Make sure the crisper plates are securely inside the basket.
White smoke or steam is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke or steam when you use it for the first time or during cooking. This is normal.
	Make sure the basket and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to collect beneath the crisper plates. This oil will produce white smoke, and the basket may be hotter than usual. This is normal and should not affect cooking. Handle the basket with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support (see page 41).
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 30) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support (see page 41).
Cooking time is longer when using Grandzone or Match cooking.	This is normal. Large quantities of food may take longer to cook.

TROUBLESHOOTING (CONT.)

Problem	Possible Solution
How do I adjust the temperature or time while using a single zone?	Select the active Zone , then use the TEMP arrows to adjust the temperature TIME arrows to adjust the time.
Does the unit need to pre-heat?	The unit does not need to be pre-heated.
Can I cook different foods in each Zone and not worry about cross contamination?	Yes, both Zones are self-contained with separate heating elements and fans.
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the upper temperature monitor of ZONE 1. Contact Customer Support (see page 41).
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the upper temperature monitor of ZONE 1. Contact Customer Support (see page 41).
Display shows Error Code "E21".	There is an open circuit in the lower temperature monitor of ZONE 1. Contact Customer Support (see page 41).
Display shows Error Code "E22".	There is a short circuit in the lower temperature monitor of ZONE 1. Contact Customer Support (see page 41).
Display shows Error Code "E3".	The air fryer's ZONE 1 overheat protection has activated. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "E3", contact Customer Support (see page 41).
Display shows Error Code "E24".	There is an open circuit in the upper temperature monitor of ZONE 2. Contact Customer Support (see page 41).
Display shows Error Code "E25".	There is a short circuit in the upper temperature monitor of ZONE 2. Contact Customer Support (see page 41).
Display shows Error Code "E26".	There is an open circuit in the lower temperature monitor of ZONE 2. Contact Customer Support (see page 41).
Display shows Error Code "E27".	There is a short circuit in the lower temperature monitor of ZONE 2. Contact Customer Support (see page 41).
Display shows Error Code "E28".	The air fryer's ZONE 2 overheat protection has activated. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "E28", contact Customer Support (see page 41).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 41).

LIMITED WARRANTY INFORMATION

Product Name	Dual Blaze TwinFry™ 10-Litre Air Fryer
Model	CAF-TF10IS-AES
<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

Etekcity GmbH ("Etekcity") warrants that the product shall be free from defects in material and workmanship for a period of **2 years from the date of original purchase** ("Limited Warranty Period"), provided the product was used in accordance with its use and care instructions (e.g., in the intended environment and under normal circumstances).

****This warranty does not limit your rights as may be mandated or granted by the applicable national or regional consumer protection laws in your region, in which cases the Limited Warranty Period is extended pursuant to the applicable requirements.***

Your Limited Warranty Benefits

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

Who is Covered?

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

Be Aware of Unauthorized Dealers or Sellers

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

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

What's Not Covered?

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

Claiming Your Limited Warranty Service in 5 Simple Steps:

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

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

Sole and Exclusive Remedy

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

Disclaimer of Limited Warranties

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

Limitations of Liability

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

(a) DAMAGES OF ANY KIND ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH PRODUCTS PURCHASED FROM Etekcity GmbH IN EXCESS OF THE PURCHASE PRICE PAID BY THE PURCHASER FOR SUCH PRODUCTS, OR

(b) INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, OR PUNITIVE DAMAGES EVEN IF Etekcity GmbH OR ONE OF ITS SUPPLIERS HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OR LIKELIHOOD OF SUCH DAMAGES.

AND REGARDLESS OF WHETHER CAUSED BY TORT (INCLUDING NEGLIGENCE), BREACH OF CONTRACT, OR OTHERWISE. OUR LIABILITY SHALL UNDER NO CIRCUMSTANCES EXCEED THE ACTUAL AMOUNT PAID BY YOU FOR THE DEFECTIVE PRODUCT, NOR SHALL WE UNDER ANY CIRCUMSTANCES BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INCIDENTAL, SPECIAL OR PUNITIVE DAMAGES OR LOSSES, WHETHER DIRECT OR INDIRECT.

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

Other Rights You May Have

SOME JURISDICTIONS DO NOT ALLOW FOR: (1) EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES; (2) LIMITATION ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES; AND/OR (3) EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES; SO THE DISCLAIMERS IN THIS POLICY MAY NOT APPLY TO YOU. IN THESE JURISDICTIONS YOU HAVE ONLY THE IMPLIED WARRANTIES THAT ARE EXPRESSLY REQUIRED TO BE PROVIDED IN ACCORDANCE WITH APPLICABLE LAW. THE LIMITATIONS OF WARRANTIES, LIABILITY, AND REMEDIES APPLY TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW.

ALTHOUGH THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, YOU MAY HAVE OTHER RIGHTS IN YOUR JURISDICTION. THIS STATEMENT OF LIMITED WARRANTY IS SUBJECT TO APPLICABLE LAWS THAT APPLY TO YOU AND THE PRODUCT. PLEASE REVIEW THE LAWS IN YOUR JURISDICTION TO UNDERSTAND YOUR RIGHTS FULLY.

Changes to this policy

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

This warranty is made by:

Etekcity GmbH
Vossbarg 1
25524 Itzehoe, Germany

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

Email:

support.eu@cosori.com

support.fr@cosori.com

support.de@cosori.com

support.it@cosori.com

support.es@cosori.com

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

Attributions

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

App Store® is a trademark of Apple Inc.

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

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

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

#LiveLifeTastefully #iCookCOSORI

@COSORICooks



@Cosori

