

Innehållsförteckning

Förpackningens innehåll	1
Specifikationer	1
Läs och spara dessa anvisningar	2
Konfigurera VeSync-appen	6
Lär känna den smarta luftfritösen	7
Före första användningen	8
Använda den smarta luftfritösen	8
Felsökning	14
Information om begränsad garanti	16
Kundtjänst	18

Förpackningens innehåll

- 1 st. Turbo Tower™ Pro 10,8 liter Smart Air Fryer
- 2 st. bottenplatta
- 1 st. stekgaller
- 1 st. bruksanvisning
- 1 st. snabbstartsguide

Specifikationer

Modell	CAF-DC123S-DEUR
Strömförsörjning	AC 220–240 V, 50 Hz
Nominell effekt	2 630 W
Kapacitet	10,8 l Zone 1 (Korg högst upp) 4,3 l Zone 2 (Korg längst ned): 6,5 l
Temperaturområde	30–230 °C
Tidsintervall	1 min–24 tim.
Mått (inklusive handtag, L x B x H)	41,3 x 30 x 40,5 cm/ 16,3 x 11,8 x 15,9 tum
Vikt	9,6 kg / 21,2 lb

Obs! Ladda ned den kostnadsfria VeSync-appen för åtkomst till ytterligare smarta funktioner.

LÄS OCH SPARA DESSA ANVISNINGAR

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER OCH VARNINGAR

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

VIKTIGA SÄKERHETSPUNKTER

- Rör **inte** vid heta ytor. Använd handtag.
- Var försiktig när du vänder på korgen efter tillagning, eftersom den varma bottenplattan kan falla ut och skapa en säkerhetsrisk.
- Sätt fast bottenplattan i korgen för att minska risken för att den faller ut.
- Blockera **inga** ventilationsöppningar. Het ånga släpps ut genom öppningar. Håll händer och ansikte borta från öppningar.
- **Ta alltid** ut varm mat försiktigt medstång.
- **Undvik** att linda strömsladden runt ventilen när enheten är i drift Annars kan strömsladden skadas av den höga temperaturen, vilket utgör en risk under användning.

ALLMÄN SÄKERHET

- Förhindra elektriska stötar genom att **inte sänka ned luftfritösens** hölje, nätkabel eller kontakt i vatten eller annan vätska.
- Noggrann övervakning krävs när barn finns i närheten av eller använder hushållsapparater. Dra ut kontakten när den inte används och före rengöring. Låt delarna svalna innan du sätter dit eller tar bort dem.
- Använd **inte** hushållsapparater med skadad nätkabel eller nätkontakt, efter funktionsfel eller om de på något sätt har skadats Lämna tillbaka apparaten till närmaste auktoriserade serviceverkstad för undersökning, reparation eller justering. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).
- Använd **inte** luftfritösen om den är skadad eller inte

fungerar normalt eller om nätkabeln är skadad. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).

- Användning av tillbehör rekommenderas inte av Cosori och kan orsaka skador..
- Använd **inte** utomhus.
- Placera **inte** luftfritösen eller någon av dess delar på spisen, nära gas- eller elektriska brännare eller i en uppvärmd ugn.
- Var mycket försiktig när du tar ut korgen och bottenplattan eller tömmer ut varmt fett.
- Placera **alltid** bottenplattan eller den inre korgen på en värmebeständig yta när du har tagit ut den ur korgen.
- Rengör **inte** med skursvampar av metall. Metallfragment lossna och vidröra elektriska delar, vilket skapar risk för elektriska stötar.
- Placera **inte** något på luftfritösen. Placera **inte** något inuti luftfritösen.
- Barn 8 år eller äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap får använda den här luftfritösen om de övervakas eller har fått anvisningar om att använda luftfritösen på ett säkert sätt och förstår riskerna.

- Tillåt **inte** att barn rengör eller utför underhåll på luftfritösen om de inte är äldre än 8 år och övervakade.
- Barn måste övervakas för att säkerställa att de inte leker med luftfritösen.
- Den här luftfritösen är inte avsedd att användas med extern timer eller separat fjärrkontrollsysteem.
- Koppla från genom att vrida strömbrytaren till "off" och sedan dra ut nätkabeln ur vägguttaget.
- Använd **inte** luftfritösen till något annat än dess avsedda användning.
- All service måste utföras av auktoriserad servicepersonal, kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).
- Anvisningar om att rengöra tillbehör finns i **Skötsel och underhåll** (sidan 13)
- Inte för kommersiellt bruk. Endast för hushållsbruk.

UNDER LUFTFRITERING

- En luftfritös använder **endast** varmluft. Fyll **aldrig** korgen med olja eller fett.
- Använd **aldrig** luftfritösen utan att sätta i korgen/korgarna.
- Lägg **inte** överdimensionerade livsmedel eller metallredskap

i luftfritösen eftersom de kan orsaka brand eller risk för elektriska stötar.

- Lägg **inte** för mycket i korgen. Stora mängder livsmedel kan vidröra värmeslingorna och orsaka brandrisk.
- Rör **inte** korgen eller bottenplattan under eller omedelbart efter luftfritering.
- Placera **inte** papper, kartong, icke värmebeständig plast eller liknande material i luftfritösen.
- Lägg **aldrig** bakplåtspapper eller bakplåtspapper i fritösen utan mat ovanpå. Luftcirkulationen kan få papper att lyfta och vidröra värmeslingorna.
- Om du täcker korgen med folie måste du säkerställa att den inte kommer i kontakt med värmeelementen, vilket kan orsaka överhetning och brandrisk.
- Använd **alltid** värmesäkra behållare. Var mycket försiktig om du använder behållare som inte är av metall eller glas.
- Minska brandrisken genom att placera luftfritösen på avstånd från brandfarliga material (gardiner, borddukar, osv.). Använd på en plan, stabil och värmebeständig yta på avstånd från värmekällor eller vätskor.

- Stäng omedelbart av och koppla från luftfritösen om du ser att mörk rök kommer ut. Vit rök är normalt och orsakas av upphettning av fett eller matstänk, medan mörk rök innebär att maten brinner eller att det finns ett elektriskt problem. Vänta tills röken försvinner innan du drar ut korgen. Om orsaken inte var vidbränd mat, kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).
- Stäng av fritösen genom att trycka en gång på ⏹. Displayen kommer att visa STANDBY (VÄNTA), ⏹ förblir orange och alla andra knappar stängs av.
- Lämna **inte** luftfritösen utan uppsikt när den används.

STRÖM OCH NÄTKABEL

- Stäng av luftfritösen innan du tar ut kontakten ur nättuttaget.
- Koppla från apparaten genom att fatta tag i kontakten och dra ut den ur uttaget. Dra **aldrig** i kabeln.
- **Undvik** att nätkabeln (eller förlängningskabeln) hänger över kanten på bordet eller bänken eller vidrör varma ytor.
- Förhindra kvävningsrisk genom att ta bort och kassera skyddet som sitter över luftfritösens nättuttag.

- Använd **aldrig** nättuttag under bänken när du kopplar in luftfritösen.
- Denna luftfritös har en 3-polig jordad strömkontakt. Anslut alltid till ett jordat eluttag. Modifera inte stickkontakten på något sätt.
- Luftfritösen får **endast** användas i elinstallationer med **220–240 V, 50/60 Hz**. **Anslut inte** till andra typer av uttag. (Figur a)
- Förvara luftfritösen och dess kabel utom räckhåll för barn under 8 år.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av Arovast eller andra behöriga personer för att undvika elektrisk fara eller brandrisk. Kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).

FÖRLÄNGNINGSKABLAR

- Det finns längre förlängningskablar som går att använda med försiktighet. Om du använder en längre förlängningskabel:
 - Nätkabelns eller förlängningskabelns elektriska klassificeringsmarkering måste vara minst lika hög som luftfritösens elektriska klassificering.

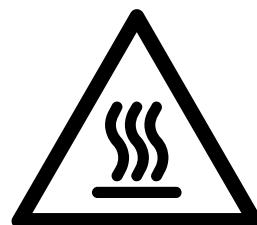
- Kabeln måste placeras så att den inte hänger över en bänk- eller bordsskiva där småbarn kan dra i den eller snubbla över den av misstag.
- Om apparaten är jordad måste nätkabeln eller förlängningskabeln vara en jordad kabel med tre ledningar.

VARNING: Övrig service måste utföras av auktoriserad servicepersonal.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Cosori luftfritös uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om den hanteras på rätt sätt och enligt anvisningarna i den här bruksanvisningen är apparaten säker att använda grundat på vetenskapliga bevis som finns tillgängliga idag.

VARNING: Föremål märkta med följande symbol kan nå höga temperaturer och måste hanteras försiktigt.



FÖRSIKTIGT: Mycket varm yta.



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

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

Den här produkten är RoHS-kompatibel.

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

SPARA DESSA ANVISNINGAR

Konfigurera VeSync-appen

Obs!

- VeSync-appen förbättras kontinuerligt och kan ändras med tiden. Vid eventuella skillnader, följ anvisningarna i appen.
- Kräver en mobil enhet för att köra appen, Wi-Fi eller mobildata och iOS-version 13 eller Android-version 7 (eller senare). Data- och meddelandeavgifter kan tillkomma. Registrering krävs.

- Ladda ned VeSync-appen genom att skanna QR-koden eller sök efter VeSync i Apple App Store® eller Google Play™ Butik.



Obs! Android™-användare: Välj Allow (Tillåt) för att använda VeSync.

- Öppna VeSync-appen. Tryck på **Log in** (Logga in) om du redan har ett konto. Skapa ett nytt konto genom att trycka på **Sign Up** (Registrera dig).

Obs! Du måste skapa ett eget VeSync-konto för att använda tjänster och produkter från tredje part. De fungerar inte med ett gästkonto. Ett VeSync-konto gör det även möjligt för familj och vänner styra den smarta luftfritösen.

- Anslut din smarta fritös och tryck på .
- Tryck på + och välj den smarta luftfritösen.
- Följ anvisningarna i appen för att ställa in den smarta luftfritösen.

Obs!

- Det går att ändra namnet och ikonen när som helst genom att gå till den smarta luftfritösen skärm och trycka på .

KOPPLA FRÅN WI-FI®

- Koppla bort Wi-Fi® genom att trycka på och hålla ned  i 15 sekunder tills Wi-Fi-indikatorn släcks. Det här återställer den smarta luftfritösens standardinställningar och kopplar bort den från VeSync-appen.
- Återanslut genom att följa anvisningarna i VeSync-appen om att lägga till en enhet.

VeSync-appens funktioner

VeSync-appen ger åtkomst till ytterligare smarta funktioner i luftfritösen, inklusive de som visas nedan.

FJÄRRKONTROLL

- Alla smarta luftfritösfunktioner går att fjärrstyrta, utom att starta tillagning (för att följa säkerhetsföreskrifterna i UL).
- Det går att övervaka tillagningen på avstånd.

RECEPT I APPEN

- Förprogrammerade recept från Cosoris egna kockar finns i appen. Dessa recept ställer in rekommenderad tid och temperatur automatiskt.
- Skapa och spara anpassade recept.

Obs! VeSync-appen uppdateras kontinuerligt och appfunktionerna utökas.

Lär känna den smarta luftfritösen

Obs!

- **Öppna inte** luftfritösens översida. Det är inte ett lock.

BILD PÅ LUFTFRITÖS [FIGUR 1]

- | | |
|---|---|
| A. Luftintag
B. Luftutsläpp
C. Kontrollpanel
D. Nätkabel
E. Bottenplatta | F. Stekgaller
G. 4,3 l Zone 1 korg
H. 6,5 l Zone 2 korg
I. Korghandtag |
|---|---|

Före första användningen

Installation

1. Ta bort allt emballage från luftfritösen, inklusive tillfälliga klistermärken och plastfolie.
2. Placera luftfritösen på en stabil, jämn och värmebeständig yta. Placera den inte nära områden som kan skadas av varm luft eller ånga (såsom väggar eller skåp).

Obs! Lämna minst 13 cm utrymme bakom luftfritösen. [Figur 2]

Lämna tillräckligt utrymme framför luftfritösen för att ta ut korgen.

3. Diska korgarna och bottenplattorna och stekgallret noggrant antingen i diskmaskin eller med en icke-repande svamp.
4. Torka av luftfritösens insida och utsida med en lätt fuktad trasa. Torka med handduk.
5. Sätt tillbaka bottenplattorna i korgarna och placera korgarna i luftfritösen. [Figur 3]

Använda den smarta luftfritösen

Tillagar

Obs!

- Placera **inte** något på luftfritösen. Det stör luftflödet och orsakar dålig luftfritering. [Figur 4]
- Luftfritösen är inte en fritös. Fyll **inte** korgen med olja, stekfett eller annan vätska.
- Var uppmärksam på varm ånga när du tar ut korgen ur luftfritösen.

Testkörning

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

1. Kontrollera att luftfritösens korgar är tomta och koppla in luftfritösen.
2. Tryck på tryck sedan på **MATCH** (MATCHA). Displayen visar "**195 °C**" och "**10 MIN**".
3. Tryck på för att börja värma. När testkörningen är klar piper luftfritösen.
4. Ta ut korgarna. Låt korgen svalna helt i 10–30 minuter.

Obs!

- Alla luftfritöser kan lukta plast från tillverkningsprocessen. Det är normalt. Om plastlukten inte minskar efter en testkörning, kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).
- Var försiktig när du vänder på korgen efter tillagning, eftersom de varma bottenplattorna kan falla ut och orsaka en säkerhetsrisk.

STÄLLA IN MATLAGNINGSFUNKTIONER

Det enklaste sättet att luftfritera är att använda en matlagningsfunktion. Tillagningsfunktioner är förprogrammerade med perfekt tid och temperatur för tillagning av olika maträtter.

- Anpassa en funktion:
 - Välj en funktion och justera tid och temperatur med knapparna och .

- Spara de nya inställningarna genom att trycka på och håll ned tillagningsfunktionens knapp i 3 sekunder tills luftfritösen piper en gång.
- Återställ alla funktioner:
 - Tryck och håll ned **ZONE 1** och **ZONE 2** samtidigt i tre sekunder tills luftfritösen piper en gång.

Obs! Öka eller minska tid eller temperatur snabbt genom att trycka på och hålla ned knapparna \wedge eller \vee .

AIR FRY (Luftfritera): Kockar använder hög värme och maximerar luftflödet för krispig mat som pommes frites och kycklingvingar.

ROAST (Steka): Perfekt för kött och fågel. Maten blir mör och saftig på insidan och välstekt på utsidan.

GRILL (Grilla) Tillaga tunna köttbitar (som bacon), fågel, fisk, korv och grönsaker.

BAKE (Ugnsbaka): Bakar jämnt kakor, muffins och bakverk.

REHEAT (Värma upp) Värmer upp rester genom att försiktigt varma dem, vilket ger dig krispiga resultat.

DRY (Torka): Torka ut maten med en jämn, låg temperatur. Perfekt till frukt- eller grönsakschips.

PROOF (Jäsa) Håller exakt låga temperaturer för att jäsa bröd, frallor, pizza, deg och yoghurt.

ANVÄND STEKGALLRET

Stekgallret används i Zone 2 (nedre) korgen för att skapa 3-lagers tillagning (se sidan 11). Stekgallret är perfekt för mat som behöver extra krispiga resultat som stärkelse och proteiner.

Obs!

- Stekgallret är **endast** avsett för tillagning i två lager i Zone 2. Försök **inte** laga mat med stekgallret i Zone 1 eftersom korgen är för grund.
- Se alltid till att stekgallret är ordentligt på plats och längst ned i Zone 2-korgen när du lagar mat. [*Figur 5*]
- Maten på stekgallret kommer att tillagas snabbare än maten direkt på bottenplattan.
- För att laga två grönsaker på en gång, laga de mer rejäla grönsakerna först och lägg sedan i de mer ömtåliga grönsakerna efteråt.

FÖRSIKTIGT: Stekgallret blir varmt efter tillagning. Använd ugnsvantar eller silikontång för att ta ur korgen.

MATLAGNING MED EN KORG

Zone 1-korgen är idealisk för mindre portioner, stärkelse och proteiner som drar nytta av extra knaperstekt.

Zone 2-korgen, som har både övre och undre värmeelement, är perfekt för större föremål, bakning, grönsaker, stärkelse och större proteiner.

1. Lägg i bottenplattorna i korgarna. Bottenplattan gör det möjligt för överflödig olja att droppa ned på korgens botten.
2. Tryck på \odot . Tryck på **ZONE 1** eller **ZONE 2** för att välja en korg.
3. Välj en matlagningsfunktion.

Obs! Tillagningsfunktioner är förprogrammerade med perfekt tid och temperatur för tillagning av olika maträtter.

4. Alternativt, justera tid och temperatur med knapparna \wedge och \vee . Det här går att göra när som helst under tillagningen.

Obs! Öka eller minska tid eller temperatur snabbt genom att trycka på och hålla ned knapparna \wedge eller \vee .

5. Tryck på $\blacktriangleright\parallel$ för att börja tillaga.
6. Fritösen piper 3 gånger när den är klar. Displayen kommer att visa **End** (Slut).
7. Ta ut korgen ur fritösen, var försiktig med het ånga. Använd enstång eller värmesäkra redskap för att ta ut maten ur korgen.

FÖRSIKTIGT: Den varma bottenplattan kan ramla ut när du vänder på korgen.

- a. Säkerställ att korgen står på ett plant underlag.
- b. Var uppmärksam på varm olja eller fett som har ansamlats i korgen. Undvik stänk genom att tömma ut oljan innan du sätter tillbaka korgen. [Figur 6]
8. Låt svalna före rengöring.

FÖR ATT AVMARKERA EN ZONE

- a. Tryck och håll ned **ZONE 1** eller **ZONE 2** i tre sekunder för att avmarkera korgen.
- b. Tryck på **ZONE 1** eller **ZONE 2** för att välja den andra korgen.

MATLAGNING MED TVÅ KORGAR

Använd fritösens båda korgar för att tillaga två olika livsmedel samtidigt. Korgarna i Zone 1 och Zone 2 går att styra oberoende av varandra.

1. Lägg i bottenplattorna i korgarna. Bottenplattan gör det möjligt för överflödig olja att droppa ned på korgens botten.
2. Tryck på \odot . Tryck på **ZONE 1** för att välja korgen högst upp.

Obs! Tillagningsfunktioner är förprogrammerade med perfekt tid och temperatur för tillagning av olika maträtter.

3. Välj en matlagningsfunktion.
4. Alternativt, justera tid och temperatur med knapparna \wedge och \vee . Det här går att göra när som helst under tillagningen.
5. Tryck sedan på **ZONE 2** för att välja korgen längst ned.
6. Välj en tillagningsfunktion och justera temperatur och tid vid behov.
7. Tryck på $\blacktriangleright\parallel$ för att börja tillagningen med båda korgarna.

Obs! Pausa tillagning genom att trycka på **ZONE 1** eller **ZONE 2** eller för att välja en korg och tryck sedan på $\blacktriangleright\parallel$.

8. Fritösen piper 3 gånger när den är klar. Displayen kommer att visa **End** (Slut).
9. Ta ut korgen ur fritösen, var försiktig med het ånga. Använd enstång eller värmesäkra redskap för att ta ut maten ur korgen.

FÖRSIKTIGT: Den varma bottenplattan kan ramla ut när du vänder på korgen.

- a. Säkerställ att korgen står på ett plant underlag.
- b. Var uppmärksam på varm olja eller fett som har ansamlats i korgen. Undvik stänk genom att tömma ut oljan innan du sätter tillbaka korgen. [Figur 7]

10. Låt svalna före rengöring.

MATCH (MATCHA)

Funktionen Match (Matcha) speglar inställningarna över fritösen, så att korgarna i Zone 1 och Zone 2 lagar mat med samma tid och temperatur. Det här gör det möjligt att tillaga många portioner samtidigt.

1. Tryck på , tryck sedan på **MATCH** (MATCHA).
2. Välj en matlagningsfunktion.
3. Alternativt, justera tid och temperatur med knapparna \wedge och \vee .
4. Tryck på  för att börja luftfritera med båda korgarna.

Obs! Om en eller båda korgarna redan används för tillagning **fungerar inte** Match-funktionen.

SYNC (SYNKRONISERA)

Funktionen Sync (Synkronisera) synkroniseras automatiskt korgarna så att båda avslutar tillagningen samtidigt.

1. Tryck på , tryck sedan på **ZONE 1** för att välja korgen högst upp.
2. Välj en matlagningsfunktion.
3. Det är valfritt att ställa in temperatur och tid.
4. Tryck på **ZONE 2** för att välja korgen längst ned. Välj en tillagningsfunktion och justera inställningarna vid behov.
5. Tryck på **SYNC** (SYNKRONISERA).
6. Tryck på  för att börja tillaga. Displayen för korgen med **kortast tillagningstid** visar **Hold** (Väntar).
7. När båda korgarnas tillagningstider överensstämmer (de har samma kvarvarande tid) piper luftfritösen och den andra korgen börjar tillagningen automatiskt.
8. Båda korgarna avslutar tillagningen samtidigt.

För att avbryta tillagning i en zone tidigt:

1. Tryck och håll ned **ZONE 1** eller **ZONE 2** i tre sekunder för att avbryta tillagningen i denna zone.

För att avbryta tillagning i båda zoner tidigt:

2. Tryck och håll ned  i 3 sekunder.

3-LAGERS TILLAGNING

Förbered en komplett måltid genom att tillaga mat i Zone 1 och använda stekgallret i Zone 2 för att förvandla den nedre korgen till två tillagningslager. Zone 1 och det översta lagret av Zone 2 ger extra krispiga resultat, vilket gör dem idealiska för att bryna proteiner, medan det nedre lagret av Zone 2 är perfekt för mat som inte kräver så mycket krispighet, som grönsaker. [Figur 8]

Obs! Stekgallret är **endast** avsett för tillagning i två lager i Zone 2. Försök **inte** laga mat med stekgallret i Zone 1 eftersom korgen är för grund.

1. Kontrollera att bottenplattorna ligger i korgen.
2. Lägg en grönsak eller stärkelse på bottenplattan i Zone 2-korgen.
3. Placera stekgallret ovanpå Zone 2:s bottenplatta och tillsätt sedan kryddat protein eller stärkelse på stekgallret.
4. Lägg ytterligare ett protein eller stärkelse i Zone 1-korgen.
5. Tryck på **ZONE 1**, välj en tillagningsfunktion och justera, vid behov, tid och temperatur med knapparna \wedge och \vee .
6. Tryck på **ZONE 2**, välj en tillagningsfunktion och justera, vid behov, tid och temperatur med knapparna \wedge och \vee .
7. Tryck på **SYNC** (SYNKRONISERA), tryck sedan på  för att börja tillagningen.

3-LAGERS TILLAGNING (FORTS.)

Obs!

- Maten på stekgallret kommer att tillagas snabbare än maten direkt på bottenplattan.
- För att laga två grönsaker på en gång, laga de mer rejäla grönsakerna först och lägg sedan i de mer ömtåliga grönsakerna efteråt.
- För bästa resultat rekommenderar vi att du inte tillagar färsk och fryst mat i samma korg.
- Att vända proteiner halvvägs genom tillagningen hjälper till att säkerställa jämn tillagning och bryning.
- Blötlägg stekgallret i tvålvatten för att ta bort segt fett och rester.

FÖRSIKTIGT: Stekgallret blir varmt efter tillagning. Använd ugnsvantar eller silikontång för att ta ur korgen.

Tillagningsguide

ÖVERFYLNING

- Om korgen är överfylld tillagas maten ojämnt.
- **Packa inte** i mat. Stora mängder livsmedel kan vidröra värmeslingorna och orsaka brandrisk.

ANVÄND OLJA

- Om du lägger till en liten mängd olja till maten blir den krispigare. Använd inte mer än 30 ml olja.
- Små mängder olja kan appliceras jämnt på alla livsmedel med hjälp av oljesprayer, vilket är fantastiskt.
- Använd **inte** matlagningssprej som innehåller drivgas. Drivgasen kan förstöra korgens ej vidhäftande beläggning.

MATRÅD

- Skaka eller vänd mat ofta för bästa resultat. Vi rekommenderar att du skakar eller vänder maten med enstång minst tre gånger under tillagningen.
- När du lagar ett protein, se till att placera bottenplattan i Zone 1-korgen för extra krispiga resultat.

HEL KYCKLING

- Vi rekommenderar att du använder en bottenplatta för att förhindra att undersidan av kycklingen kommer i kontakt med fettet och oljan som droppar av under tillagningen.
- Använd enstång för att vända kycklingen under tillagningen. Sätt in ena sidan avstången i kycklingen för att säkert greppa kycklingen innan du vänder den. *[Figur 9]*

BYTA TEMPERATURENHET

- Tryck och håll ned **TEMP** (Temperatur) \wedge och \vee samtidigt i tre sekunder.
- Luftfritösen piper en gång och temperaturenheten ändras från Celsius till Fahrenheit.
- Upprepa för att ändra tillbaka till Celsius.

PAUSA

- Tryck på $\blacktriangleright\|\!$ för att pausa tillagningen för tillagning med dubbla korgar eller tillagning med enskild korg. För att pausa en enskild korg under tillagning med dubbla korgar, väljer du den korg du vill pausa och trycker sedan på $\blacktriangleright\|\!$. När den är pausad slutar fritösen att värmas och $\blacktriangleright\|\!$ blinkar.
- Tryck på $\blacktriangleright\|\!$ för att återuppta tillagningen.
- Efter 10 minuters inaktivitet stängs fritösen av.

PAUSA (FORTS.)

- Det här gör det möjligt att pausa tillagningsfunktionen utan att ta ut korgen ur fritösen.

ÅTERUPPTA TILLAGNING AUTOMATISKT

- Luftfritösen slutar tillaga automatiskt när du tar ut korgen.
- Luftfritösen börjar automatiskt laga mat igen med befintliga inställningar när du sätter tillbaka korgen.

AUTOMATISK AVSTÄNGNING

- Om luftfritösen inte har aktiva tillagningsfunktioner rensar den alla inställningar och stänger av efter tio minuters inaktivitet.

Skötsel och underhåll

Obs!

- Rengör **alltid** luftfritösens korgar och bottenplattor efter varje användning.
- Det blir enklare att rengöra korgarna om du lägger in aluminiumfolie vid tillagning (inte över bottenplattorna).

- Stäng av och koppla från luftfritösen. Låt den svalna helt före rengöring. Ta ut korgarna för att påskynda avkyllningen.
- Rengör vid behov luftfritösens utsida med en fuktig trasa.
- Bottenplattan och korgarna tål maskindisk. Det går även att rengöra korgarna och bottenplattorna med en icke-repande svamp och varmt tvålsvatten. Blötlägg vid behov.

Obs! Undvik att använda metallredskap och slipande rengöringsmedel.

4. För svårt fett:

- Bland 30 g bakpulver med 15 ml vatten till en bredbar pasta i en liten skål.
 - Spred pastan i korgen med en svamp och skrubba. Låt den verka i 15 minuter innan du sköljer.
 - Rengör korgar och bottenplattor med diskmedel och vatten före användning.
- Rengör luftfritösens insida med en lätt fuktig, icke-repande svamp eller trasa. Sänk **inte** ned den i vatten. Rengör vid behov värmeslingorna för att ta bort matrester. *[Figur 10]*

6. Torka före användning.

Obs! Kontrollera att värmeslingorna är helt torra innan du slår på luftfritösen.

Felsökning

Problem	Möjlig lösning
Luftfritösen avger ett klickande ljud under tillagningen.	Det är normalt. Fritösen arbetar för att bibehålla måltemperaturen.
Luftfritösen startar inte.	Kontrollera att luftfritösen är påslagen. Sätt in korgen ordentligt i luftfritösen.
Maten är inte färdiglagad.	Lägg mindre mängd livsmedel i korgen. Maten blir dålig om korgen är överfylld. Höj tillagningstiden eller temperaturen.
Ojämnn tillagning av maten.	Livsmedel som staplas eller ligger nära varandra måste skakas eller vändas under tillagningen (se Matråd , sidan 12).
Maten är inte krispig efter luftfritering.	Att spraya eller pensla på en liten mängd olja kan öka krispigheten (se Tillagningsguide , sidan 12).
Korgen glider inte in enkelt i luftfritösen.	Kontrollera att korgen inte är överfylld med mat. Kontrollera att bottenplattorna ligger rätt i korgen.
Fritösen avger vit rök eller ånga.	När du använder luftfritösen för första gången kan den avge vit rök eller ånga. Det är normalt. Kontrollera att luftfritösens insida och korg är noggrant rengjorda och fria från fett. När du tillagar feta livsmedel samlas olja under bottenplattorna. Det här fettet avger vit rök och korgen kan bli varmare än vanligt. Det är normalt och påverkar inte tillagningen. Hantera korgen försiktigt.
Fritösen avger ett mörkt rökmoln.	Ta omedelbart luftfritösens elkontakt. Mörk rök betyder att maten brinner eller att det finns ett elektriskt problem. Vänta tills röken försvinner innan du drar ut korgen. Kontakta kundtjänst om orsaken inte var vidbränd mat (se sidan 18).
Luftfritösen luktar plast.	Alla luftfritöser kan lukta plast från tillverkningsprocessen. Det är normalt. Följ anvisningarna för testköring (sidan 8) för att få bort plastlukten. Kontakta kundtjänst om den fortfarande luktar plast (se sidan 18).

Felsökning (forts.)

Problem	Möjlig lösning
Displayen visar felkod E01.	Det finns ett avbrott i den övre temperaturövervakningen för Zone 1. Kontakta kundtjänst (se sidan 18).
Displayen visar felkod E02.	Det finns en kortslutning i den övre temperaturövervakningen för Zone 1. Kontakta kundtjänst (se sidan 18).
Displayen visar felkod E03.	Luftfritösens överhettningsskydd har aktiverats i Zone 1. Stäng av och koppla från luftfritösen och låt den svalna helt. Om displayen fortsätter att visa E03 , kontakta kundtjänst (se sidan 18).
Displayen visar felkod E12.	Det finns ett fel i den övre motorn. Kontakta kundtjänst (se sidan 18).
Displayen visar felkod E24.	Det finns ett avbrott i den övre temperaturövervakningen för Zone 2. Kontakta kundtjänst (se sidan 18).
Displayen visar felkod E25.	Det finns en kortslutning i den övre temperaturövervakningen för Zone 2. Kontakta kundtjänst (se sidan 18).
Displayen visar felkod E26.	Det finns ett avbrott i den undre temperaturövervakningen för Zone 2. Kontakta kundtjänst (se sidan 18).
Displayen visar felkod E27.	Det finns en kortslutning i den undre temperaturövervakningen för Zone 2. Kontakta kundtjänst (se sidan 18).
Displayen visar felkod E28.	Luftfritösens överhettningsskydd har aktiverats i Zone 2. Stäng av och koppla från luftfritösen och låt den svalna helt. Om displayen fortsätter att visa E28 , kontakta kundtjänst (se sidan 18).
Displayen visar felkod E30.	Det finns ett fel i den undre motorn. Kontakta kundtjänst (se sidan 18).

Om ditt problem inte finns med på listan, kontakta **kundtjänst** (se sidan 18).

Försäkran om överensstämmelse

Arovast Corporation intygar härmed att denna produkt är i överensstämmelse med de väsentliga kraven och andra relevanta bestämmelser i direktiv 2014/53/EU, UK Radio Equipment Regulations 2017 och alla andra tillämpliga EU- och Storbritanniens direktivkrav. Den fullständiga försäkran om överensstämmelse finns på:
<https://cosori.com/euro/compliance>

Tillverkare:

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

Information om begränsad garanti

Produktnamn	Turbo Tower™ Pro 10,8 liter Smart Air Fryer
Modell	CAF-DC123S-DEUR
<i>Vi rekommenderar starkt att du antecknar beställnings-ID och inköpsdatum och sparar dem.</i>	
Inköpssdatum	
Beställnings-ID	

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

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

Förmåner i den begränsade garantin

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

För vem gäller garantin?

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

Var medveten om ej auktoriserade återförsäljare eller handlare

Den här begränsade garantin gäller inte produkter köpta hos ej auktoriserade återförsäljare eller handlare. Etekcitys begränsade garanti gäller endast produkter köpta från auktoriserade återförsäljare eller handlare som är föremål för Etekcitys kvalitetskontroller och har avtalat att följa dessa kvalitetskontroller. Var medveten om att produkter köpta från en ej auktoriserad webbplats eller handlare kan vara förfalskade, använda, defekta eller inte utformade för användning i ditt land. Skydda dig själv och dina produkter genom att säkerställa att du endast köper från Etekcity eller dess auktoriserade återförsäljare. Kontakt vår kundtjänst om du har frågor om en viss återförsäljare eller om du tror att du har köpt produkten från en ej auktoriserad återförsäljare.

Vad täcker inte garantin?

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

3. Säkerställ att du har produkten. KASSERA INTE produkten innan du kontaktar oss.
4. Kontakta vår kundtjänst.
5. När vår kundtjänst har godkänt din begäran måste du returnera produkten med en kopia på fakturan och beställnings-ID.

Den enda och exklusiva gottgörelsen

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

Ansvarsfriskrivning från begränsade garantier

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

Ansvarsbegränsning

I DEN STÖRSTA UTSTRÄCKNING ENLIGT GÄLLANDE LAG, ÄR ETEKCITY GMBH, DESS DOTTERBOLAG ELLER LICENSGIVARE, SERVICELEVERANTÖRER, ANSTÄLlda, AGENTER, TJÄNSTEMÄN ELLER LEDNING INTE SKADESTÅNDSSKYLDIGA FÖR:

- (a) SKADOR SOM UPPSTÅR AV ELLER I SAMBAND MED PRODUKTER KÖPTA FRÅN ETEKCITY GMBH UTÖVER INKÖSPRISET BETALAT AV KÖPAREN FÖR SÅDANA PRODUKTER ELLER
- (b) INDIREKTA, SÄRSKILDA, TILLFÄLLIGA SKADOR, FÖLJDSKADOR ELLER SKADESTÅND ÄVEN OM ETEKCITY GMBH ELLER NÅGON AV DESS LEVERANTÖRER HAR MEDDELATS OM MÖJLIGHeten TILL SÅDANA SKADESTÅND. OCH OAVSETT ORSAKADE AV SKADESTÅNDSGRUNDANDE HÄNDELSEN (INKLUSIVE FÖRSUMLIGHET), AVTALSBRÖTT ELLER ANNAT. VÅR SKADESTÅNDSSKYLDIGHET FÅR INTE UNDER NÅGRA OMSTÄNDIGHETER ÖVERSTIGA DET AKTUELLA BELOPPET DU BETALADE FÖR DEN DEFEKTA PRODUKTEN, INTE HELLER ÄR

VI INTE UNDER NÅGRA OMSTÄNDIGHETER SKADESTÅNDSSKYLDIGA FÖR DIREKTA ELLER INDIREKTA FÖLJDSKADOR, TILLFÄLLIGA, SÄRSKILDA SKADOR ELLER SKADESTÅND ELLER FÖRLUSTER. FÖRUTOM DET SOM DEN HÄR BEGRÄNSADE PRODUKTGARANTIN TÄCKER ÄR ETEKCITY GMBH INTE ANSVARIGT FÖR KOSTNADER I SAMBAND MED ERSÄTTNING ELLER REPARATION AV PRODUKTER KÖpta FRÅN DEM, INKLUSIVE MEN INTE BEGRÄNSADE TILL ARBETE, INSTALLATION ELLER ANDRA KOSTNADER ÅDRAGNA AV ANVÄNDAREN OCH I SYNNERHET KOSTNADER RELATERADE TILL BORTTAGNING ELLER ERSÄTTNING AV EN PRODUKT.

Andra rättigheter du kan ha

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

Ändringar i denna policy

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

Den här garantin är lämnas av:

Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Tyskland

Kundtjänst

Kontakta vår kundtjänst om du har frågor eller funderingar om produkten.

Email: Info@cosori.se

Frågor eller funderingar?

Öppettider: Man–Fre, 08:00–16:00

* Vänligen ha din beställningsfaktura och beställnings-ID redo innan du kontaktar kundsupport.

Tillskrivningar

Google, Android och Google Play är varumärken som tillhör Google LLC.

App Store® är ett varumärke som tillhör Apple Inc.

Wi-Fi® är ett registrerat varumärke som tillhör Wi-Fi Alliance®.

iOS är ett registrerat varumärke som tillhör Cisco Systems, Inc. och/eller dess dotterbolag i USA och vissa andra länder.

Ordmärket Bluetooth® och logotyperna är registrerade varumärken som ägs av Bluetooth SIG, Inc. och all användning av sådana märken av Arovast Corporation sker under licens.

Andra varumärken och handelsnamn tillhör respektive ägare.

Table of Contents

Package Contents	1
Specifications	1
Read and Save These Instructions	2
VeSync App Setup	6
Getting To Know Your Smart Air Fryer	7
Before First Use	8
Using Your Smart Air Fryer	8
Troubleshooting	14
Limited Warranty Information	16
Customer Support	18

Package Contents

- 1 × Turbo Tower™ 10.8-Litre Pro Smart Air Fryer
- 2 × Crisper Plate
- 1 × Roasting Rack
- 1 × User Manual
- 1 × Quick Start Guide

Specifications

Model	CAF-DC123S-DEUR
Power Supply	AC 220–240V, 50Hz
Rated Power	2,630W
Capacity	10.8 L Zone 1 (Top Basket): 4.3 L Zone 2 (Bottom Basket): 6.5 L
Temperature Range	30°–230°C / 90°–450°F
Time Range	1 min–24 hr
Dimensions (including handle, L x W x H)	41.3 x 30 x 40.5 cm / 16.3 x 11.8 x 15.9 in
Weight	9.6 kg / 21.2 lb

Note: To access additional smart functions, download the free VeSync app.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS & WARNINGS

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

KEY SAFETY POINTS

- **Do not** touch hot surfaces. Use handles.
- 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.
- **Avoid** wrapping the power cord around the vent when the device is in operation. Otherwise, the power cord may be damaged by the high temperature, posing a risk during use.

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 18).
- **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 18).

- The use of accessory attachments are not recommended by Cosori and may cause injuries.
- **Do not** use outdoors.
- **Do not** place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- Use extreme caution when removing the 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 18).
- For instructions on cleaning the accessories, see **Care & Maintenance** (page 13)
- Not for commercial use. Household use only.

WHILE AIR FRYING

- An air fryer works with hot air **only. Never** fill the basket with oil or fat.
- **Never** use your air fryer without the basket(s) in place.
- **Do not** place oversized foods or metal utensils into your air fryer as they may create a fire or risk

of electric shock.

- **Do not** overfill the basket. Heaping amounts of food may touch the heating coils and cause a fire hazard.
- **Do not** touch accessories (including the crisper plate) during or immediately after air frying.
- **Do not** place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials into your air fryer.
- **Never** put baking or parchment paper into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.
- If lining the basket with foil, make sure it did not contact the heating elements, that can cause overheating and risk of fire.
- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- To reduce the risk of fire, keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloths, etc.). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.

- Immediately turn off and unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. White smoke is normal, caused by heating fat or food splashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for the smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (see page 18).
- To turn the air fryer off, press ⏪ once. The display will show STANDBY, ⏪ will remain orange, and all other buttons will turn off.
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

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.

- Your air fryer has a 3-prong grounding plug. Always plug in to a grounded electrical outlet. Do not modify the plug in any way.
- Your air fryer should **only** be used with **220–240V, 50/60Hz** electrical systems. **Do not** plug into another type of outlet. (Figure a)
- Keep the air fryer and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- If the power-supply cord is damaged, it must be replaced by Arovast or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (see page 18).

EXTENSION CORDS

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

by children or tripped over unintentionally.

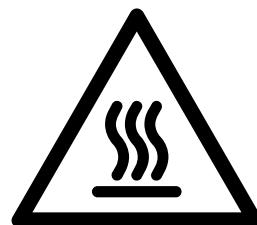
- If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

WARNING: Any other servicing should be performed by an 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 13 or Android version 7 (or above). Standard data and messaging rates may apply. Registration is required.

- 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.

- 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.

- Plug in your smart air fryer and tap .
- Tap  and select your smart air fryer.
- 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.

AIR FRYER DIAGRAM [FIGURE 1]

- | | |
|--|--|
| A. Air Inlet
B. Air Outlet
C. Control Panel
D. Power Cord
E. Crisper Plate | F. Roasting Rack
G. 4.3-L Zone 1 Basket
H. 6.5-L Zone 2 Basket
I. Basket Handle |
|--|--|

Before First Use

Setting Up

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

Note: Leave at least 13 cm / 5 inches of space behind the air fryer. [Figure 2]

Leave enough room in front of the air fryer to remove the basket.

3. Wash the baskets, crisper plates, and roasting rack 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 into the baskets, then place the baskets inside the air fryer. [Figure 3]

Using Your Smart Air Fryer

Cooking

Note:

- **Do not** place anything on top of your air fryer. This will disrupt airflow and cause poor air frying results. [Figure 4]
- 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.

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 , then tap **MATCH**. The display will show "**195°C**" and "**10 MIN**".
3. Tap to begin heating. When the test run is done, the air fryer will beep.
4. Pull out the baskets. Let the baskets 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 18).
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plates may fall out and create a safety hazard.

COOKING FUNCTION 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 using the and buttons.

- To save the new settings, press and hold the cooking function's button for 3 seconds until the air fryer beeps one time.
- To reset all functions:
 - Press and hold **ZONE 1** and **ZONE 2** at the same time for 3 seconds until the air fryer beeps one time.

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

AIR FRY: Cooks using high heat and maximizes airflow for crispy food such as french fries and chicken wings.

ROAST: Great for meats and poultry. Food will be tender and juicy on the inside and well roasted on the outside.

GRILL: Cook thin cuts of meat (such as bacon), poultry, fish, sausages, and vegetables.

BAKE: Evenly bakes cakes, muffins, and pastries.

REHEAT: Revive leftovers by gently warming them, leaving you with crispy results.

DRY (Dehydrate): Dry out food with a steady, low temperature. Great for fruit or vegetable chips.

PROOF: Precisely holds low temperatures to proof bread, rolls, pizza, dough, and yoghurt.

USING THE ROASTING RACK

The roasting rack is used in the Zone 2 (bottom) basket to create 3-layer cooking (see page 11). The roasting rack is great for food that needs extra crispy results like starches and proteins.

Note:

- The roasting rack is **only** for dual-layer cooking in Zone 2. **Do not** try to cook with the roasting rack in Zone 1 as the basket is too shallow.
- **Always** make sure the roasting rack is properly in place and at the bottom of the Zone 2 basket when cooking. [Figure 5]
- The food on the roasting rack will cook faster than the food directly on the crisper plate.
- To cook two veggies at once, cook the heartier veggies first, then place the more delicate veggies in afterwards.

CAUTION: The roasting rack will be hot after cooking. Use oven mitts or silicone-tipped tongs to remove from the basket.

COOKING WITH ONE BASKET

The Zone 1 basket is ideal for smaller portions, starches, and proteins that benefit from extra crisping.

The Zone 2 basket, equipped with both top and bottom heating elements, is perfect for larger items, baking, veggies, starches, and bigger cuts of protein.

1. Place the crisper plates into the baskets. The crisper plate allows excess oil to drip down to the bottom of the basket.
2. Tap . Tap **ZONE 1** or **ZONE 2** to select a basket.
3. Select a cooking function.

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

4. Optionally, adjust the temperature and time using the \wedge and \vee buttons. You can do this anytime during cooking.

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

5. Tap $\blacktriangleright\|\!$ to begin cooking.
6. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show "End".
7. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove food from the basket.

CAUTION: The hot crisper plate 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 6]
8. Allow to cool before cleaning.

TO DESELECT A ZONE

- a. Press and hold **ZONE 1** or **ZONE 2** for 3 seconds to deselect the basket.
- b. Tap **ZONE 1** or **ZONE 2** to select the other basket.

COOKING WITH TWO BASKETS

Use both of the air fryer's baskets to cook different foods at the same time. Zone 1 and Zone 2 baskets can be controlled independently from one another.

1. Place the crisper plates into the baskets. The crisper plate allows excess oil to drip down to the bottom of the basket.
2. Tap $\textcircled{1}$. Tap **ZONE 1** to select the top basket.
3. Select a cooking function.

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

4. Optionally, adjust the temperature and time using the \wedge and \vee buttons. You can do this anytime during cooking.
5. Next, tap **ZONE 2** to select the bottom basket.
6. Select a cooking function and adjust the temperature and time if needed.
7. Tap $\blacktriangleright\|\!$ to begin cooking with both baskets.

Note: To pause cooking, tap **ZONE 1** or **ZONE 2** to select a basket, then tap $\blacktriangleright\|\!$.

8. The air fryer will beep 3 times 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 food from the basket.

CAUTION: The hot crisper plate 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 7]

10. Allow to cool before cleaning.

MATCH

The Match function mirrors settings across the air fryer, so Zone 1 and Zone 2 baskets cook with the same time and temperature. This allows you to cook large quantities at one time.

1. Tap , then tap **MATCH**.
2. Select a cooking function.
3. Optionally, adjust the time and temperature using the  and  buttons.
4. Tap  to begin air frying with both baskets.

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

SYNC

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

1. Tap , then tap **ZONE 1** to select the top basket.
2. Select a cooking function.
3. Optionally, adjust the temperature and time.
4. Tap **ZONE 2** to select the bottom basket. Select a cooking function and adjust the settings if necessary.
5. Tap **SYNC**.
6. Tap  to begin cooking. The display for the basket with **the shorter cooking time** will show "Hold".
7. When the cooking times on both baskets match (they have the same time remaining), the air fryer will beep and the other basket will automatically begin cooking.
8. Both baskets will finish cooking at the same time.

To cancel cooking in a zone early:

1. Press and hold **ZONE 1** or **ZONE 2** for 3 seconds to cancel cooking in that zone.

To cancel cooking in both zones early:

2. Press and hold  for 3 seconds.

3-LAYER COOKING

Prepare a full meal by cooking food in Zone 1 and utilising the roasting rack in Zone 2 to transform the bottom basket into two cooking layers. Zone 1 and the top layer of Zone 2 deliver extra-crispy results, making them ideal for browning proteins, while the bottom layer of Zone 2 is perfect for foods that don't require as much crisping, such as veggies. [Figure 8]

Note: The roasting rack is **only** for dual-layer cooking in Zone 2. **Do not** try to cook with the roasting rack in Zone 1 as the basket is too shallow.

1. Make sure the crisper plates are in the baskets.
2. Place a vegetable or starch on the crisper plate in Zone 2 basket.
3. Place the roasting rack on top of Zone 2's crisper plate, then add a seasoned protein or starch on to the roasting rack.
4. Place an additional protein or starch in Zone 1 basket.
5. Tap **ZONE 1**, select a cooking function, and if needed, adjust the time and temperature using the  and  buttons.
6. Tap **ZONE 2**, select a cooking function, and if needed, adjust the time and temperature using the  and  buttons.
7. Tap **SYNC**, then tap  to begin cooking.

3-LAYER COOKING (CONT.)

Note:

- The food on the roasting rack will cook faster than the food directly on the crisper plate.*
- To cook two veggies at once, cook the heartier veggies first, then place the more delicate veggies in afterwards.*
- For best results, we recommend not cooking fresh and frozen food in the same basket.*
- Flipping proteins halfway through cooking helps ensure even cooking and browning.*
- Soak the roasting rack in soapy water to remove tough grease and residue.*

CAUTION: The roasting rack will be hot after cooking. Use oven mitts or silicone-tipped tongs to remove from the basket.

Cooking Guide

OVERFILLING

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.
- 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 air fryer basket's nonstick coating.

FOOD TIPS

- For best results, shake or toss food often. We recommend shaking or tossing food with tongs at least 3 times during cooking.
- When cooking a protein, make sure to place the crisper plate in Zone 1 basket for extra crispy results.

WHOLE CHICKEN

- We recommend using a crisper plate to prevent the bottom of the chicken from touching the fat and oil that drip off while cooking.
- Use tongs to flip the chicken during cooking. Insert one side of the tongs into the chicken to securely grip the chicken before flipping. [Figure 9]

SWITCHING TEMPERATURE UNITS

- Press and hold **TEMP** \wedge and \vee at the same time 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.

PAUSING

- Tap $\blacktriangleright\!\!\!/\!$ to pause cooking for dual basket cooking or single basket cooking. To pause a single basket during dual basket cooking, select the basket you want to pause, then tap $\blacktriangleright\!\!\!/\!$. When paused, the air fryer will stop heating and $\blacktriangleright\!\!\!/\!$ will blink.
- Tap $\blacktriangleright\!\!\!/\!$ to resume cooking.
- After 10 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.

PAUSING (CONT.)

- This allows you to pause the cooking function without removing the basket from the air fryer.

AUTOMATICALLY RESUME COOKING

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

AUTOMATIC SHUTOFF

- If the air fryer has no active cooking functions, the air fryer will clear all settings and turn off after 10 minutes of inactivity.

Care & Maintenance

Note:

- **Always** clean the air fryer baskets and crisper plates after every use.
- Lining the baskets 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 baskets for faster cooling.
2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth, if necessary.
3. The baskets and crisper plates are dishwasher-safe. You can also wash the baskets and crisper plates with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

Note: Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.

4. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix 30 g / 2 US tbsp of baking soda and 15 mL / 1 US tbsp of water to form a spreadable paste.
 - b. Use a sponge to spread the paste on the basket and crisper plate and scrub. Let the basket and crisper plate sit for 15 minutes before rinsing.
 - c. Wash baskets 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 coils to remove food debris. *[Figure 10]*
6. Dry before using.

Note: Make sure the heating coils are completely dry before turning on the air fryer.

Troubleshooting

Problem	Possible Solution
The air fryer is making a clicking noise during cooking.	This is normal. The air fryer is working to maintain the target temperature.
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
Food is not completely cooked.	Place smaller batches of food items into the basket. If the basket is overstuffed, then food will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Food is cooked unevenly.	Food that is stacked on top of each other or close to each other needs to be shaken or flipped during cooking (see Food Tips , page 12).
Food is not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see Cooking Guide , page 12).
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 18).
The air fryer has a plastic smell.	Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a Test Run (page 8) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support (see page 18).

Troubleshooting (cont.)

Problem	Possible Solution
Display shows Error Code "E01".	There is an open circuit in the upper temperature monitor of Zone 1. Contact Customer Support (see page 18).
Display shows Error Code "E02".	There is a short circuit in the upper temperature monitor of Zone 1. Contact Customer Support (see page 18).
Display shows Error Code "E03".	The air fryer's overheat protection has activated in Zone 1. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "E03", contact Customer Support (see page 18).
Display shows Error Code "E12".	There is an error in the upper motor. Contact Customer Support (see page 18).
Display shows Error Code "E24".	There is an open circuit in the upper temperature monitor of Zone 2. Contact Customer Support (see page 18).
Display shows Error Code "E25".	There is a short circuit in the upper temperature monitor of Zone 2. Contact Customer Support (see page 18).
Display shows Error Code "E26".	There is an open circuit in the lower temperature monitor of Zone 2. Contact Customer Support (see page 18).
Display shows Error Code "E27".	There is a short circuit in the lower temperature monitor of Zone 2. Contact Customer Support (see page 18).
Display shows Error Code "E28".	The air fryer's overheat protection has activated in Zone 2. 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 18).
Display shows Error Code "E30".	There is an error in the lower motor. Contact Customer Support (see page 18).

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

Declaration of Conformity

Arovast 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>

Manufacturer:

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

Limited Warranty Information

Product Name	Turbo Tower™ Pro 10.8-Litre Smart Air Fryer
Model	CAF-DC123S-DEUR
<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, or damages due to misuse.
- If the proof-of-purchase has been altered in any way or is made illegible.
- If the model number, serial number or production date code on the product has been altered, removed or made illegible.
- If the product has been modified from its original condition.
- If the product has not been used in accordance with directions and instructions in the user manual.
- Damages caused by connecting peripherals, additional equipment or accessories other than those recommended in the user manual.
- Damages or defects caused by accident, abuse, misuse, or improper or inadequate maintenance.
- Damages or defects caused by service or repair of the product performed by an unauthorized service provider or by anyone other than 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 EXCLUSIVE LIABILITY, AND YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY, FOR ANY BREACH OF ANY WARRANTY OR OTHER NONCONFORMITY OF THE PRODUCT COVERED BY THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT. THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE, AND IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES. NO EMPLOYEE OF ETEKCITY GMBH OR ANY OTHER PARTY IS AUTHORIZED TO MAKE ANY WARRANTY IN ADDITION TO THE LIMITED WARRANTY IN THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT.

Disclaimer of Limited Warranties

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

Limitations of Liability

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

- (a) DAMAGES OF ANY KIND ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH PRODUCTS PURCHASED FROM ETEKCITY GMBH IN EXCESS OF THE PURCHASE PRICE PAID BY THE PURCHASER FOR SUCH PRODUCTS, OR
- (b) INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, OR PUNITIVE DAMAGES EVEN IF ETEKCITY GMBH OR ONE OF ITS SUPPLIERS HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OR LIKELIHOOD

OF SUCH DAMAGES.

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

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

Other Rights You May Have

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

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

Changes to this policy

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

This warranty is made by:
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Germany

Customer Support

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

Email:

support.europe@cosori.com

**Please have your order invoice and order ID 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 Arovast Corporation is under license. Other trademarks and trade names are those of their respective owners.