

Table of Contents

Package Contents	1
Specifications	1
Read and Save These Instructions	2
Getting To Know Your Air Fryer	6
Before First Use	6
Using Your Air Fryer	7
Troubleshooting	12
Limited Warranty Information	14
Customer Support	16

Package Contents

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

Specifications

Model	CAF-DC112-ADE
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

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 16).
- **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 16).

- 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 16).
- For instructions on cleaning the accessories, see **Customer Support** (see page 16).
- 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 16).

- 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 16).

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

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

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).
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.

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.

5. Firmly insert the crisper plates into the baskets, then place the baskets inside the air fryer. [Figure 3]

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.

Using Your 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.

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  and  at the same time for 3 seconds until the air fryer beeps one time.

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 16).
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plates may fall out and create a safety hazard.

Note: To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the  or  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 10). 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  or  to select a basket.
3. Select a cooking function.

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

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

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

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

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  or  for 3 seconds to deselect the basket.
- b. Tap  or  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 . Tap  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  and  buttons. You can do this anytime during cooking.
5. Next, tap  to select the bottom basket.
6. Select a cooking function and adjust the temperature and time if needed.
7. Tap  to begin cooking with both baskets.

Note: To pause cooking, tap  or  to select a basket, then tap .

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  to select the top basket.
2. Select a cooking function.
3. Optionally, adjust the temperature and time.
4. Tap  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.

SYNC (CONT.)

To cancel cooking in a zone early:

1. Press and hold **1** or **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 **1**, select a cooking function, and if needed, adjust the time and temperature using the **^** and **v** buttons.
6. Tap **2**, select a cooking function, and if needed, adjust the time and temperature using the **^** and **v** buttons.
7. Tap **SYNC**, then tap **▶||** to begin cooking.

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**  and  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  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 . When paused, the air fryer will stop heating and  will blink.
- Tap  to resume cooking.
- After 10 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.
- 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 10).
Food is not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see Cooking Guide , page 10).
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 16).
The air fryer has a plastic smell.	Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a Test Run (page 7) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support (see page 16).

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 16).
Display shows Error Code "E02".	There is a short circuit in the upper temperature monitor of Zone 1. Contact Customer Support (see page 16).
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 16).
Display shows Error Code "E12".	There is an error in the upper motor. Contact Customer Support (see page 16).
Display shows Error Code "E24".	There is an open circuit in the upper temperature monitor of Zone 2. Contact Customer Support (see page 16).
Display shows Error Code "E25".	There is a short circuit in the upper temperature monitor of Zone 2. Contact Customer Support (see page 16).
Display shows Error Code "E26".	There is an open circuit in the lower temperature monitor of Zone 2. Contact Customer Support (see page 16).
Display shows Error Code "E27".	There is a short circuit in the lower temperature monitor of Zone 2. Contact Customer Support (see page 16).
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 16).
Display shows Error Code "E30".	There is an error in the lower motor. Contact Customer Support (see page 16).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 16).

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 Air Fryer
Model	CAF-DC112-ADE
<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

Etekcit GmbH ("Etekcit") 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, Etekcit 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.

Etekcit's limited warranty only extends to products purchased from authorized dealers or sellers that are subject to Etekcit'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 Etekcit 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 Etekcit.
- 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:
 Etekcit 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.

Etekcity GmbH

Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Germany

Email:

support.de@cosori.com
support.eu@cosori.com

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

Inhaltsverzeichnis

Verpackungsinhalt	1
Spezifikationen	1
Diese Anleitung durchlesen und aufbewahren	2
Ihre Heißluft-Fritteuse	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Verwendung der Heißluft-Fritteuse	7
Fehlerbehebung	12
Informationen zur eingeschränkten Gewährleistung	14
Kundendienst	16

Verpackungsinhalt

1 × Turbo Tower™ Pro
10,8-Liter-Heißluft-Fritteuse
2 × Röstplatte
1 × Bratrost
1 × Bedienungsanleitung
1 × Kurzanleitung

Spezifikationen

Modell	CAF-DC112-ADE
Stromversorgung	AC 220–240 V, 50 Hz
Nennleistung	2.630 W
Fassungsvermögen	10,8 Liter Zone 1 (Oberer Korb): 4,3 Liter Zone 2 (Unterer Korb): 6,5 Liter
Temperaturbereich	30–230 °C/ 90°–450°F
Betriebszeitbereich	1 min–24 h
Abmessungen (einschließlich Griff, L x B x H)	41,3 x 30 x 40,5 cm/ 16,3 x 11,8 x 15,9 Zoll
Gewicht	9,6 kg/21,2 lb

DIESE ANLEITUNG DURCHLESEN UND AUFBEWAHREN

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEH- RUNGEN UND WARNHINWEISE

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

WESENTLICHE SICHERHEITSHINWEISE

- **Keine** Oberflächen berühren. Benutzen Sie die Griffe.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Kochen umdrehen, da die heiße Röstplatte herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.
- Setzen Sie die Röstplatte fest in den Korb ein, damit sie nicht herausfallen kann.
- **Keine** der Lüftungsöffnungen blockieren. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- **Immer** eine Zange verwenden, um heiße Speisen vorsichtig herauszunehmen.
- **Vermeiden** Sie es, das Netzkabel um die Lüftungsöffnung zu wickeln, wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls kann das Netzkabel durch die hohe Temperatur beschädigt werden, was während der Verwendung eine Gefahr darstellt.

ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Netzstecker, Netzkabel oder Gehäuse der Heißluft-Fritteuse **niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen**, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Falls ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich. Vor der Reinigung und wenn das Gerät nicht benutzt wird den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 16).
- Die Heißluft-Fritteuse **nicht** benutzen, wenn sie beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert, oder wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt

ist. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 16).

- Die Verwendung von Zubehörteilen wird von Cosori nicht empfohlen und kann zu Verletzungen führen.
- **Nicht** im Freien verwenden.
- **Weder** die Heißluft-Fritteuse noch einzelne Geräteteile auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen stellen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Korb und die Röstplatte entfernen oder heißes Fett entsorgen.
- **Immer** die Röstplatte oder den inneren Korb auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen, wenn Sie sie aus dem Korb herausgenommen haben.
- Die Heißluft-Fritteuse **nicht** mit Metallschwämmen reinigen. Metallfragmente können vom Schwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- **Keine** Gegenstände auf die Heißluft-Fritteuse legen. Lagern Sie **keine** Gegenstände in der Heißluft-Fritteuse.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen über die sichere Verwendung der Heißluft-Fritteuse erhalten haben.

- Erlauben Sie Kindern **nicht**, die Heißluft-Fritteuse zu reinigen oder zu warten, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Heißluft-Fritteuse spielen.
- Diese Heißluft-Fritteuse ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Drehen Sie einen beliebigen Regler auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.
- Verwenden Sie die Heißluft-Fritteuse **nicht** für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Alle Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden. Wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 16).
- Anweisungen zur Reinigung des Zubehörs finden Sie unter **Kundendienst** (Seite 16).
- Nicht für den kommerziellen Gebrauch. Nur für den Hausgebrauch.

BEIM HEISSLUFT-FRITTIEREN

- Eine Heißluft-Fritteuse funktioniert **nur** mit Heißluft. **Niemals** den Korb mit Öl oder Fett füllen.
- **Niemals** die Heißluft-Fritteuse ohne eingesetzte/n Korb (Körbe) verwenden.
- **Keine** übergroßen Lebensmittel oder Metallutensilien

- in die Heißluft-Fritteuse legen, da diese einen Brand oder einen elektrischen Schlag verursachen können.
- Den Korb **nicht** überfüllen. Große Mengen an Kochgut können die Heizschlangen berühren und somit eine Brandgefahr darstellen.
- Berühren Sie Zubehör (einschließlich der Röstplatte **nicht**) während oder unmittelbar nach dem Heißluft-Frittieren.
- Legen Sie **kein/en** Papier, Karton, nicht hitzebeständigen Kunststoff oder ähnliche Materialien in die Heißluft-Fritteuse.
- Back- oder Pergamentpapier darf **nur** in der Heißluft-Fritteuse verwendet werden, wenn Lebensmittel darauf liegen. Denn die Luftzirkulation kann dazu führen, dass sich das Papier anhebt und evtl. die Heizschlangen berührt.
- Wenn Sie den Korb mit Metallfolie auskleiden, achten Sie darauf, dass diese nicht mit den Heizelementen in Berührung kommt, da dies zu Überhitzung und Bränden führen könnte.
- **Immer** hitzebeständige Behälter verwenden. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas bestehen.
- Um die Brandgefahr zu verringern, die Heißluft-Fritteuse von brennbaren Materialien (Vorhänge, Tischdecken usw.) fernhalten. Verwenden Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Flüssigkeiten befindet.
- Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse umgehend aus und trennen Sie sie von

der Stromversorgung, wenn dunkler Rauch austritt. Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett oder spritzendem Kochgut verursacht und ist normal, dunkler Rauch deutet hingegen auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Falls er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 16).

- Tippen Sie zum Ausschalten der Heißluft-Fritteuse einmal auf ☺. Auf dem Display wird STANDBY angezeigt, ☺ bleibt orange und alle anderen Tasten erlöschen.
- Lassen Sie die Heißluft-Fritteuse während des Betriebs **nicht** unbeaufsichtigt.

STROMVERSORGUNG UND KABEL

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

- Verwenden Sie **niemals** eine Steckdose unter der Arbeitsplatte für den Stromanschluss der Heißluft-Fritteuse.
- Die Heißluft-Fritteuse ist mit einem 3-poligen Netzstecker. Schließen Sie den Stecker immer an eine geerdete Steckdose an. Verändern Sie den Stecker in keiner Weise.
- Die Heißluft-Fritteuse darf **nur** an Stromnetzen mit **220–240 V, 50/60 Hz** betrieben werden. Die Heißluft-Fritteuse darf **nicht** an andere Steckdosentypen angeschlossen werden. (Abbildung a)
- Halten Sie die Heißluft-Fritteuse und ihr Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Arovast oder einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefahren durch Stromschlag oder Brand zu vermeiden. Wenden Sie sich bitte an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 16).

VERLÄNGERUNGSKABEL

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

- Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass es nicht über eine Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.
- Wenn es sich um ein geerdetes Gerät handelt, muss das Netzkabel oder das Verlängerungskabel ein geerdetes 3-adriges Netzkabel sein.

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

Elektromagnetische Felder (EMF)

Die Cosori Heißluft-Fritteuse erfüllt alle Normen hinsichtlich elektromagnetischer Felder (EMF). Bei sachgemäßer Handhabung gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung ist das Gerät auf Grundlage der derzeit verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse bediensicher.

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



ACHTUNG: Heiße Oberfläche.



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf und zum Recycling an eine geeignete Sammelstelle geliefert werden muss. Die ordnungsgemäße Entsorgung und das Recycling tragen zum Schutz der natürlichen Ressourcen, der menschlichen Gesundheit und der Umwelt bei.

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

Ihre Heißluft-Fritteuse

Hinweis:

- **Niemals** versuchen, die Oberseite der Heißluft-Fritteuse zu öffnen. Dies ist kein Deckel.

DIAGRAMM DER HEISSLUFT-FRITTEUSE (ABBILDUNG 1)

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| A. Lufteinlass | F. Bratrost |
| B. Luftauslass | G. 4,3-Liter-Zone 1 Korb |
| C. Bedienfeld | H. 6,5-Liter-Zone 2 Korb |
| D. Stromkabel | I. Korbgriff |
| E. Röstplatte | |

Vor dem ersten Gebrauch

Einrichtung

1. Entfernen Sie alle Verpackungen innerhalb und außerhalb der Heißluft-Fritteuse, einschließlich aller vorübergehenden Aufkleber und Kunststofffolien.
2. Stellen Sie die Heißluft-Fritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche. Von Bereichen fernhalten, die durch heiße Luft oder heißen Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schränke).
3. Reinigen Sie die Körbe, Röstplatten und den Bratrost gründlich, entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluft-Fritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch.
5. Setzen Sie die Röstplatten fest in die Körbe ein, und setzen Sie dann die Körbe in die Heißluft-Fritteuse ein. (Abbildung 3)

Hinweis: Lassen Sie hinter der Heißluft-Fritteuse mindestens 13 cm Platz. (Abbildung 2)
Vor der Heißluft-Fritteuse genügend Platz lassen, um den Korb zu entfernen.

Dieses Produkt ist RoHS-konform.

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

DIESE ANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN

Testvorgang

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

1. Vergewissern Sie sich, dass die Frittierkörbe leer sind, und schließen Sie die Heißluft-Fritteuse an das Stromnetz an.
2. Tippen Sie auf , dann auf **MATCH** (ANPASSEN). Auf dem Display erscheint „195 °C“ und „10 MIN“.
3. Tippen Sie auf , um das Vorheizen zu starten. Wenn der Testvorgang beendet ist, ertönt ein Signalton.
4. Die Körbe entnehmen. Lassen Sie die Körbe 10–30 Minuten lang vollständig abkühlen.

Hinweis:

- Eine Heißluft-Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Wenn der Kunststoffgeruch nach einem Testlauf nicht nachlässt, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 16).
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach dem Kochen umdrehen, da die heißen Röstplatten herausfallen und ein Sicherheitsrisiko darstellen können.

Verwendung der Heißluft-Fritteuse

Kochen

Hinweis:

- **Keine** Gegenstände auf die Heißluft-Fritteuse legen. Dadurch wird der Luftstrom unterbrochen, was zu schlechten Frittierergebnissen führt. *[Abbildung 4]*
- Heißluft-Fritteusen unterscheiden sich von Ölfritteusen. Füllen Sie **weder** Öl, Frittierfett noch andere Flüssigkeiten in den Korb.
- Achten Sie auf den heißen Dampf, wenn Sie den Korb aus der Fritteuse entnehmen.

EINSTELLUNGEN FÜR DIE KOCHFUNKTION

Die Verwendung einer Kochfunktion erleichtert das Heißluft-Frittieren ungemein. Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert.

- So passen Sie eine Funktion an:
 - Wählen Sie eine Funktion. Stellen Sie die Zeit und die Temperatur mit den Tasten  und  ein.
 - Halten Sie die Taste der Kochfunktion 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse 1 Signalton abgibt, um die neuen Einstellungen zu speichern.
- Zurücksetzen aller Funktionen:
 - Halten Sie gleichzeitig  und  3 Sekunden lang gedrückt, bis die Heißluft-Fritteuse einen Signalton abgibt.

Hinweis: Halten Sie die Taste oder

gedrückt, um die Zeit oder Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern.

AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN): Gart mit hoher Hitze und maximaler Luftzirkulation für knusprige Speisen wie Pommes frites und Hähnchenflügel.

ROAST (BRATEN): Ideal für Fleisch und Geflügel. Die Speisen sind innen zart und saftig aber außen knusprig.

GRILL (GRILLEN): Für dünne Fleischstücke (wie Speck), Geflügel, Fisch, Würstchen und Gemüse.

BAKE (BACKEN): Für das gleichmäßige Backen von Kuchen, Muffins und Gebäck.

REHEAT (AUFWÄRMEN): Erwecken Sie Reste durch sanftes Aufwärmen zu neuem Leben und genießen Sie die knusprigen Ergebnisse.

DRY (DÖRREN): Dörren Sie Lebensmittel bei einer gleichmäßigen, niedrigen Temperatur. Ideal für Obst- oder Gemüsechips.

PROOF (GÄREN): Hält präzise niedrige Temperaturen zum Aufgehen von Brot, Brötchen, Pizza, Teig und zum Fermentieren von Joghurt.

VERWENDUNG DES BRATROSTS

Der Bratrost wird im Korb der Zone 2 (unten) verwendet, um 3-lagiges Kochen zu ermöglichen (siehe Seite 10). Der Bratrost eignet sich hervorragend für Lebensmittel, die besonders knusprig sein sollen, z. B. stärkehaltige und proteinhaltige Lebensmittel.

Hinweis:

- Der Bratrost ist **nur** für das Kochen in zwei Schichten in Zone 2 vorgesehen. **Niemals** versuchen, mit dem Bratrost in Zone 1 zu garen, da der Korb zu flach ist.
- **Immer** sicherstellen, dass der Bratrost korrekt eingesetzt ist und sich am Boden des Korbs in Zone 2 befindet. (Abbildung 5)
- Die Speisen auf dem Bratrost kochen schneller als die Speisen direkt auf der Röstplatte.
- Wenn Sie zwei Gemüsesorten gleichzeitig kochen möchten, kochen Sie zuerst das festere Gemüse und geben Sie dann das empfindlichere Gemüse hinzu.

ACHTUNG: Der Bratrost ist nach dem Kochen noch heiß. Verwenden Sie zum Herausnehmen aus dem Korb Ofenhandschuhe oder eine Zange mit Silikonspitze.

KOCHEN MIT EINEM KORB

Der Korb für Zone 1 ist ideal für kleinere Portionen, stärkehaltige und proteinhaltige Lebensmittel, die von einer zusätzlichen Knusprigkeit profitieren.

Der Korb für Zone 2 ist mit Heizelementen an der Ober- und Unterseite ausgestattet und eignet sich perfekt für größere Portionen, Backwaren, Gemüse, stärkehaltige Lebensmittel und größere Fleischstücke.

1. Legen Sie die Röstplatten in die Körbe. Durch die Röstplatte kann überschüssiges Öl auf den Boden des Korbes abtropfen.
2. Tippen Sie auf . Tippen Sie auf  oder , um einen Korb auszuwählen.
3. Wählen Sie eine Kochfunktion.

Hinweis: Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert.

4. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit mit den Tasten  und  einstellen. Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich.

Hinweis: Halten Sie die Taste  oder  gedrückt, um die Zeit oder Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern.

5. Tippen Sie auf , um die Kochfunktion zu starten.
6. Die Heißluft-Fritteuse gibt 3 Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird „End“ (Ende) angezeigt.
7. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse. Achten Sie dabei auf heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder hitzebeständiges Kochbesteck, um das Kochgut aus dem Korb zu nehmen.

ACHTUNG: Die heiße Röstplatte kann beim Umdrehen des Korbs herausfallen.

- a. Sicherstellen, dass der Korb auf einer ebenen Fläche steht.
 - b. Achten Sie darauf, dass sich kein heißes Öl oder Fett im Korb sammelt. Um Spritzer zu vermeiden, gießen Sie das Öl ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen. [Abb. 6]
8. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

AUSWAHL EINER ZONE AUFHEBEN

- a. Halten Sie  oder  3 Sekunden lang gedrückt, um die Auswahl für den Korb aufzuheben.
- b. Tippen Sie auf  oder , um den anderen Korb zu auswählen.

KOCHEN MIT ZWEI KÖRBEN

Verwenden Sie beide Körbe der Heißluft-Fritteuse, um verschiedene Speisen gleichzeitig zuzubereiten. Die Körbe in Zone 1 und Zone 2 können unabhängig voneinander gesteuert werden.

1. Legen Sie die Röstplatten in die Körbe. Durch die Röstplatte kann überschüssiges Öl auf den Boden des Korbes abtropfen.
2. Tippen Sie auf . Tippen Sie auf , um den oberen Korb auszuwählen.

Hinweis: Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert.

3. Wählen Sie eine Kochfunktion.
4. Optional können Sie die Temperatur und die Zeit mit den Tasten  und  einstellen. Dies ist jederzeit während des Vorgangs möglich.
5. Tippen Sie anschließend auf , um den unteren Korb auszuwählen.
6. Wählen Sie eine Kochfunktion aus. Passen Sie bei Bedarf die Temperatur und die Zeit an.
7. Tippen Sie auf , um das Kochen mit beiden Körben zu starten.

Hinweis: Falls Sie den Kochvorgang unterbrechen möchten, tippen Sie auf  oder , um einen Korb auszuwählen. Tippen Sie dann auf .

8. Die Heißluft-Fritteuse gibt 3 Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird „End“ (Ende) angezeigt.
9. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluft-Fritteuse. Achten Sie dabei auf heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder hitzebeständiges Kochbesteck, um das Kochgut aus dem Korb zu nehmen.

ACHTUNG: Die heiße Röstplatte kann beim Umdrehen des Korbs herausfallen.

- a. Sicherstellen, dass der Korb auf einer ebenen Fläche steht.
 - b. Achten Sie darauf, dass sich kein heißes Öl oder Fett im Korb sammelt. Um Spritzer zu vermeiden, gießen Sie das Öl ab, bevor Sie den Korb wieder einsetzen. (Abbildung 7)
10. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

MATCH (ANPASSEN)

Die Funktion „Match (Anpassen)“ spiegelt die Einstellungen in der gesamten Heißluft-Fritteuse wider, sodass die Körbe in Zone 1 und Zone 2 mit der gleichen Zeit und Temperatur kochen. So können Sie große Mengen auf einmal zubereiten.

1. Tippen Sie auf , dann auf **MATCH** (ANPASSEN).
2. Wählen Sie eine Kochfunktion.
3. Optional können Sie die Zeit und die Temperatur mit den Tasten  und  einstellen.
4. Tippen Sie auf , um das Heißluft-Frittieren mit beiden Körben zu starten.

Hinweis: Wenn einer oder beide Körbe bereits kochen, funktioniert die Funktion „Match (Anpassen)“ **nicht**.

SYNC (SYNCHRONISIEREN)

Mit der Funktion „Sync (Synchronisieren)“ werden beide Körbe automatisch synchronisiert, sodass der Kochvorgang zur gleichen Zeit beendet wird.

1. Tippen Sie auf , und anschließend auf , um den oberen Korb auszuwählen.
2. Wählen Sie eine Kochfunktion.
3. Passen Sie optional die Temperatur und Zeit an.
4. Tippen Sie auf , um den unteren Korb auszuwählen. Eine Kochfunktion auswählen und die Einstellungen, falls erforderlich, anpassen.
5. Tippen Sie auf **SYNC** (SYNCHRONISIEREN).
6. Tippen Sie auf , um die Kochfunktion zu starten. Auf dem Display für den Korb mit der **kürzeren Kochzeit** wird „Hold“ (Halten) angezeigt.
7. Wenn die Kochzeiten beider Körbe übereinstimmen (sie haben dieselbe verbleibende Zeit), gibt die Heißluft-Fritteuse einen Signaltönen ab und der andere Korb beginnt automatisch mit dem Kochen.
8. Beide Körbe werden zur gleichen Zeit fertig gekocht.

SYNCHRONISIEREN (FORTS.)

Kochvorgang in einer Zone vorzeitig abbrechen:

1. Halten Sie **①** oder **②** 3 Sekunden lang gedrückt, um das Garen in dieser Zone abzubrechen.

Kochvorgang in beiden Zonen vorzeitig abbrechen:

2. Halten Sie **▶||** 3 Sekunden lang gedrückt.

3-LAGIGES KOCHEN

Bereiten Sie eine komplette Mahlzeit zu, indem Sie Speisen in Zone 1 kochen und den Bratrost in Zone 2 verwenden, um den unteren Korb in zwei Kochebenen zu verwandeln. Zone 1 und die oberste Schicht von Zone 2 sorgen für extra knusprige Ergebnisse und eignen sich daher ideal zum Anbraten von proteinhaltigen Lebensmitteln während die untere Schicht von Zone 2 perfekt für Lebensmittel geeignet ist, die nicht so knusprig sein müssen, z. B. Gemüse. **(Abbildung 8)**

Hinweis: Der Bratrost ist **nur** für das Kochen in zwei Schichten in Zone 2 vorgesehen. **Niemals** versuchen, mit dem Bratrost in Zone 1 zu garen, da der Korb zu flach ist.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Röstplatten in den Körben liegen.
2. Legen Sie Gemüse oder stärkehaltige Lebensmittel auf die Röstplatte im Korb der Zone 2.
3. Legen Sie den Bratrost auf die Röstplatte von Zone 2 und geben Sie dann gewürzte protein- oder stärkehaltige Lebensmittel auf den Bratrost.
4. Legen Sie zusätzliche protein- oder stärkehaltige Lebensmittel in den Korb der Zone 1.
5. Tippen Sie auf **①**. Wählen Sie eine Kochfunktion aus, stellen Sie bei Bedarf die Zeit und die Temperatur mit den Tasten **↗** und **↘** ein.
6. Tippen Sie auf **②**. Wählen Sie eine Kochfunktion aus, stellen Sie bei Bedarf die Zeit und die Temperatur mit den Tasten **↗** und **↘** ein.
7. Tippen Sie auf **SYNC** (SYNCHRONISIEREN) und dann auf **▶||**, um den Kochvorgang zu starten.

Hinweis:

- Die Speisen auf dem Bratrost kochen schneller als die Speisen direkt auf der Röstplatte.

- Wenn Sie zwei Gemüsesorten gleichzeitig kochen möchten, kochen Sie zuerst das festere Gemüse und geben Sie dann das empfindlichere Gemüse hinzu.
- Für beste Ergebnisse empfehlen wir, frische und gefrorene Lebensmittel nicht im selben Korb zu kochen.
- Wenn Sie die proteinhaltige Lebensmittel nach der Hälfte der Kochzeit wenden, wird ein gleichmäßiges Kochen und Bräunen gewährleistet.
- Weichen Sie den Bratrost in Seifenwasser ein, um hartnäckiges Fett und Rückstände zu entfernen.

ACHTUNG: Der Bratrost ist nach dem Kochen noch heiß. Verwenden Sie zum Herausnehmen aus dem Korb Ofenhandschuhe oder eine Zange mit Silikonspitze.

Kochanleitung

ÜBERFÜLLEN

- Wenn der Korb überfüllt ist, wird das Kochgut nicht gleichmäßig gekocht.
- **Nicht** zu viel Kochgut in den Korb geben. Große Mengen an Kochgut können die Heizschlangen berühren und somit eine Brandgefahr darstellen.

VERWENDUNG VON ÖL

- Wenn Sie ein bisschen Öl hinzugeben, wird Ihr Kochgut krosser. Geben Sie höchstens 30 ml/2 EL Öl hinzu.
- Ölsprays eignen sich hervorragend, um geringe Mengen Öl gleichmäßig auf dem gesamten Kochgut zu verteilen.
- **Keine** Kochsprays mit Treibgasen verwenden. Treibgase können die Antihafbeschichtung der Frittierkörbe beschädigen.

HINWEISE ZUM KOCHGUT

- Für beste Ergebnisse sollten Sie die Lebensmittel häufig schütteln oder umrühren. Wir empfehlen, die Lebensmittel während des Kochvorgangs mindestens 3 Mal mit einer Zange zu schütteln oder zu wenden.
- Beim Kochen proteinhaltiger Speisen sicherstellen, dass Sie die Röstplatte in den Korb für Zone 1 legen, um besonders knusprige Ergebnisse zu erzielen.

GANZES HÄHNCHEN

- Wir empfehlen, eine Röstplatte zu verwenden, um zu verhindern, dass der untere Teil des Hähnchens mit dem Fett und Öl in Berührung kommt, das beim Kochen abtropft.
- Verwenden Sie eine Zange, um das Hähnchen beim Kochen zu wenden. Stecken Sie eine Seite der Zange in das Hähnchen, um es vor dem Wenden sicher zu halten. *(Abbildung 9)*

UMSCHALTEN VON TEMPERATUREINHEITEN

- Gleichzeitig die Tasten **TEMP** (Temperatur)  und  3 Sekunden lang gedrückt halten.
- Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Signalton ab, und die Temperaturanzeige wechselt von Celsius zu Fahrenheit.
- Wiederholen Sie den Vorgang, um wieder auf Celsius umzuschalten.

PAUSIEREN

- Tippen Sie auf , um den Kochvorgang für das Kochen mit zwei Körben oder einem Korb zu pausieren. Wählen Sie den gewünschten Korb aus, tippen Sie dann auf , um während des Kochvorgangs mit zwei Körben einen einzelnen Korb pausieren zu lassen. Wenn die Heißluft-Fritteuse pausiert, hört sie auf zu heizen und  blinkt.
- Tippen Sie auf , um den Kochvorgang fortzusetzen.
- Nach einer Inaktivität von 10 Minuten schaltet sich die Heißluft-Fritteuse aus.
- Damit können Sie die Kochfunktion unterbrechen, ohne den Korb aus der Heißluft-Fritteuse zu nehmen.

AUTOMATISCHES FORTSETZEN DES KOCHVORGANGS

- Wenn Sie den Korb herausnehmen, unterbricht die Heißluft-Fritteuse den Kochvorgang automatisch.
- Sobald der Korb wieder eingesetzt wird, setzt die Heißluft-Fritteuse den Kochvorgang gemäß Ihren vorherigen Einstellungen automatisch fort.

AUTOMATISCHES ABSCHALTEN

- Falls die Heißluft-Fritteuse auf keine aktiven Kochfunktionen eingestellt ist, löscht die Heißluft-Fritteuse alle Einstellungen und schaltet sich nach 10 Minuten Inaktivität aus.

Pflege und Wartung

Hinweis:

- **Immer** die Körbe und die Röstplatten der Heißluft-Fritteuse nach jedem einzelnen Gebrauch reinigen.
- Das Auslegen der Körbe mit Folie (außer der Röstplatten) kann die Reinigung erleichtern.

1. Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus und ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Wenn Sie den Korb herausnehmen, kühlt sich das Gerät schneller ab.
2. Wischen Sie die Außenseite der Heißluft-Fritteuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.
3. Die Körbe und die Röstplatten sind spülmaschinengeeignet. Sie können die Körbe und die Röstplatten auch in heißem Seifenwasser mit einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.

Hinweis: Bringen Sie sie nicht mit Metallbesteck oder aggressiven Reinigungsmitteln in Berührung.

4. Bei hartnäckigen Fettresten:
 - a. Verrühren Sie 30 g/2 EL Backnatron und 15 ml/1 EL Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer streichfähigen Masse.
 - b. Verteilen Sie die Paste mit einem Schwamm auf dem Korb und der Röstplatte und schrubben Sie sie. Lassen Sie den Korb und die Röstplatte 15 Minuten stehen, bevor Sie sie abspülen.
 - c. Waschen Sie die Körbe und die Röstplatten vor der Benutzung mit Wasser und Seife.
5. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluft-Fritteuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Tauchen Sie das Gerät **nicht** in Wasser. Entfernen Sie bei Bedarf Kochgutreste von den Heizschlangen. *(Abbildung 10)*
6. Trocknen Sie sie vor dem Gebrauch.

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

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Abhilfe
Die Heißluft-Fritteuse macht während des Kochvorgangs Klickgeräusche.	Dies ist normal. Die Heißluft-Fritteuse arbeitet daran, die Zieltemperatur zu halten.
Die Heißluft-Fritteuse lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob die Heißluft-Fritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Setzen Sie den Korb fest in die Heißluft-Fritteuse ein.
Die Speisen sind nicht vollständig gekocht.	Füllen Sie kleinere Kochgutmengen in den Korb. Wenn ein Korb überfüllt ist, wird das Kochgut darin nicht vollständig gekocht.
	Erhöhen Sie die Kochtemperatur oder -zeit.
Die Speisen sind ungleichmäßig gekocht.	Wenn Kochguteile aufeinander oder nah beieinander liegen, müssen sie während des Kochvorgangs geschüttelt oder gewendet werden (siehe Hinweise zum Kochgut , Seite 10).
Das Kochgut ist nicht kross.	Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden (siehe Kochanleitung , Seite 10).
Der Korb lässt sich nicht fest in die Heißluft-Fritteuse schieben.	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Korb befindet.
	Vergewissern Sie sich, dass die Röstplatten fest im Korb sitzen.
Weißer Rauch oder Dampf tritt aus der Heißluft-Fritteuse aus.	Die Heißluft-Fritteuse kann beim ersten Gebrauch weißen Rauch oder Dampf erzeugen. Dies ist normal.
	Achten Sie darauf, dass der Korb und die Innenseite der Heißluft-Fritteuse ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind.
	Beim Kochen von fettigem Kochgut sammelt sich Fett unter den Röstplatten an. Dadurch entsteht weißer Rauch. Außerdem könnte der Korb heißer sein als gewöhnlich. Das ist normal und dürfte keine Auswirkung auf den Kochvorgang haben. Handhaben Sie den Korb mit Vorsicht.
Dunkler Rauch tritt aus der Heißluft-Fritteuse aus.	Trennen Sie die Heißluft-Fritteuse unverzüglich von der Stromversorgung. Dunkler Rauch deutet auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Falls er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den Kundendienst (Seite 16).
Die Heißluft-Fritteuse gibt einen Kunststoffgeruch ab.	Eine Heißluft-Fritteuse kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Befolgen Sie die Anweisungen zum Testvorgang (Seite 7), um den Kunststoffgeruch zu beseitigen. Falls der Kunststoffgeruch weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst (siehe Seite 16).

Fehlerbehebung (Forts.)

Problem	Mögliche Abhilfe
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E01“.	Es besteht ein offener Stromkreis in der oberen Temperaturüberwachung von Zone 1. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 16).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E02“.	Es besteht ein Kurzschluss in der oberen Temperaturüberwachung von Zone 1. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 16).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E03“.	Der Überhitzungsschutz der Heißluft-Fritteuse hat sich in Zone 1 aktiviert. Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Wird auf dem Display weiterhin „E03“ angezeigt, wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 16).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E12“.	Es liegt ein Fehler im oberen Motor vor. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 16).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E24“.	Es besteht ein offener Stromkreis in der oberen Temperaturüberwachung von Zone 2. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 16).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E25“.	Es besteht ein Kurzschluss in der oberen Temperaturüberwachung von Zone 2. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 16).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E26“.	Es besteht ein offener Stromkreis in der unteren Temperaturüberwachung von Zone 2. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 16).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E27“.	Es besteht ein Kurzschluss in der unteren Temperaturüberwachung von Zone 2. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 16).
Auf dem Display erscheint der Fehlercode „E28“.	Der Überhitzungsschutz der Heißluft-Fritteuse hat sich in Zone 2 aktiviert. Schalten Sie die Heißluft-Fritteuse aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Wird auf dem Display weiterhin „E28“ angezeigt, wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 16).
Auf dem Display wird der Fehlercode „E30“ angezeigt.	Es liegt ein Fehler im unteren Motor vor. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 16).

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

Konformitätserklärung

Die Arovast Corporation erklärt hiermit, dass dieses Produkt den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU, den UK Radio Equipment Regulations 2017 und allen anderen anwendbaren EU- und UK-Richtlinienanforderungen entspricht. Die vollständige Konformitätserklärung ist abrufbar unter: <https://cosori.com/euro/compliance>

Hersteller:

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

Informationen zur eingeschränkten Gewährleistung

Produktname	Turbo Tower™ Pro 10,8-Liter-Heißluft-Fritteuse
Modell	CAF-DC112-ADE
<i>Zu Ihrer eigenen Information empfehlen wir Ihnen dringend, Ihre Bestellnummer und das Kaufdatum zu notieren.</i>	
Kaufdatum	
Bestellnummer	

Cosori Eingeschränkte Produktgewährleistung Zwei (2) Jahre* eingeschränkte Produktgewährleistung für Verbraucher

Die Etekcity GmbH („Etekcity“) garantiert für einen Zeitraum von 2 Jahren ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs, dass das Produkt frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist („Eingeschränkte Gewährleistungszeit“), vorausgesetzt, das Produkt wurde in Übereinstimmung mit den Gebrauchs- und Pflegehinweisen verwendet (z. B. in der vorgesehenen Umgebung und unter normalen Umständen). ***Diese**

Gewährleistung schränkt nicht die Rechte ein, die Ihnen nach den geltenden nationalen oder regionalen Verbraucherschutzgesetzen in Ihrem Land zustehen, in welchen Fällen die beschränkte Gewährleistungszeit gemäß den geltenden Anforderungen verlängert wird.

Ihre eingeschränkten Gewährleistungsleistungen

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

Wer ist abgedeckt?

Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nur für den Erstkäufer des Produkts und ist nicht auf einen späteren Besitzer des Produkts übertragbar,

unabhängig davon, ob das Produkt während der angegebenen Laufzeit der eingeschränkten Gewährleistung den Besitzer gewechselt hat. Der Erstkäufer muss den Defekt oder die Fehlfunktion nachweisen und das Kaufdatum belegen, um die eingeschränkte Gewährleistung in Anspruch nehmen zu können.

Vorsicht vor nicht autorisierten Händlern oder Verkäufern

Diese eingeschränkte Gewährleistung erstreckt sich nicht auf Produkte, die von nicht autorisierten Händlern oder Verkäufern erworben wurden.

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

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

Was ist nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß, einschließlich dem normalen Bauteileverschleiß oder Schäden aufgrund von Zweckentfremdung.
- Wenn der Kaufbeleg in irgendeiner Weise verändert oder unleserlich gemacht wurde.
- Wenn die Modellnummer, die Seriennummer oder der Code des Produktionsdatums auf dem Produkt verändert, entfernt oder unleserlich gemacht wurde.
- Wenn das Produkt gegenüber seinem Originalzustand verändert wurde.
- Wenn das Produkt nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen und Hinweisen in der Bedienungsanleitung verwendet wurde.
- Schäden, die durch den Anschluss von Peripheriegeräten, Zusatzgeräten oder Zubehör verursacht werden, die/das nicht in der Bedienungsanleitung empfohlen werden/wird.
- Schäden oder Defekte, die durch Unfall, Missbrauch, unsachgemäße oder unzureichende Wartung verursacht wurden.
- Schäden oder Defekte, die durch eine Wartung oder Reparatur des Produkts verursacht wurden, die von einem nicht autorisierten Dienstleister oder von einer dritten Partei, die nicht Etekcity ist, durchgeführt wurde.

- Schäden oder Defekte, die bei gewerblicher Nutzung, bei der Vermietung oder bei einer Nutzung, für die das Produkt nicht vorgesehen ist, auftreten.
- Wenn das Gerät beschädigt wurde, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden durch Tiere, Blitzschlag, abnormale Spannung, Feuer, Naturkatastrophen, Transport, Spülmaschine oder Wasser (es sei denn, in der Bedienungsanleitung ist ausdrücklich angegeben, dass das Produkt spülmaschinenfest ist).
- Zufällige Schäden und Folgeschäden.
- Schäden oder Defekte, die den Wert des Produkts übersteigen.

Beanspruchen Sie Ihre eingeschränkte Gewährleistung in 5 einfachen Schritten:

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

Einziges und ausschließliches Rechtsmittel

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

Haftungsausschluss der eingeschränkten Gewährleistungen

DIE ETEKCITY GMBH STELLT DIE PRODUKTE, DIE SIE BEI ETEKCITY KAUFEN, IM VOLLEN UMFANG DES GELTENDEN RECHTS ZUR VERFÜGUNG, MIT AUSNAHME DER GEWÄHRLEISTUNGEN

IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSRICHTLINIE, UND DIE ETEKCITY GMBH LEHNT HIERMIT ALLE GEWÄHRLEISTUNGEN JEDLICHER ART AB, OB AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, GESETZLICH ODER ANDERWEITIG, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF GEWÄHRLEISTUNGEN DER MARKTGÄNGIGKEIT, DER NICHTVERLETZUNG VON RECHTEN UND DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK.

Haftungsbeschränkungen

IM VOLLEN UMFANG DES GELTENDEN RECHTS IST DIE ETEKCITY GMBH, IHRE TOCHTERGESELLSCHAFTEN ODER IHRE LIZENZGEBER, DIENSTLEISTER, MITARBEITER, VERTRETER, LEITENDE ANGESTELLTE ODER DIREKTOREN IN KEINEM FALL HAFTBAR FÜR: (a) SCHÄDEN JEDLICHER ART, DIE DURCH ODER IM ZUSAMMENHANG MIT BEI DER ETEKCITY GMBH GEKAUFTE PRODUKTEN ENTSTANDEN SIND UND DEN VOM KÄUFER FÜR DIESE PRODUKTE BEZAHLTEN KAUFPREIS ÜBERSTIEGEN, ODER (b) INDIREKTE, SPEZIELLE, ZUFÄLLIGE, FOLGESCHÄDEN ODER STRAFSCHÄDEN, SELBST WENN DIE ETEKCITY GMBH ODER EINER IHRER LIEFERANTEN AUF DIE MÖGLICHKEIT ODER DIE WAHRSCHEINLICHKEIT SOLCHER SCHÄDEN HINGEWIESEN WURDE. UND UNABHÄNGIG DAVON, OB SIE DURCH UNERLAUBTE HANDLUNGEN (EINSCHLIESSLICH FAHRLÄSSIGKEIT), VERTRAGSBRUCH ODER ANDERWEITIG VERURSACHT WURDEN. UNSERE HAFTUNG ÜBERSTIEGT UNTER KEINEN UMSTÄNDEN DEN TATSÄCHLICHEN BETRAG, DEN SIE FÜR DAS FEHLERHAFT PRODUKT BEZAHLT HABEN, UND WIR HAFTEN UNTER KEINEN UMSTÄNDEN FÜR FOLGESCHÄDEN, BEILÄUFIG ENTSTANDENE SCHÄDEN, BESONDERE SCHÄDEN ODER STRAFSCHADENSERSATZ, OB DIREKT ODER INDIREKT. AUSSER IN DEN FÄLLEN, IN DENEN DIESE EINGESCHRÄNKTE PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG GILT, ÜBERNIMMT DIE ETEKCITY GMBH KEINE HAFTUNG FÜR KOSTEN, DIE MIT DEM ERSATZ ODER DER REPARATUR VON BEI IHR ERWORBENEN PRODUKTEN VERBUNDEN SIND, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF ARBEITS-, INSTALLATIONS- ODER ANDERE KOSTEN, DIE DEM BENUTZER ENTSTEHEN, UND INSBESONDERE ALLE KOSTEN IM ZUSAMMENHANG MIT DER ENTFERNUNG ODER DEM ERSATZ EINES PRODUKTS.

Andere Rechte, die sie möglicherweise haben

EINIGE GERICHTSBARKEITEN LASSEN FOLGENDES NICHT ZU: (1) AUSSCHLUSS STILLSCHWEIGENDER

GEWÄHRLEISTUNGEN; (2) BEGRENZUNG DER DAUER STILLSCHWEIGENDER GEWÄHRLEISTUNGEN; UND/ODER (3) AUSSCHLUSS ODER BEGRENZUNG BEILÄUFIG ENTSTANDENER SCHÄDEN ODER FOLGESCHÄDEN; DAHER GELTEN DIE HAFTUNGS AUSSCHLÜSSE IN DIESER RICHTLINIE MÖGLICHERWEISE NICHT FÜR SIE. IN DIESEN GERICHTSBARKEITEN HABEN SIE NUR DIE STILLSCHWEIGENDEN GEWÄHRLEISTUNGEN, DIE NACH GELTENDEM RECHT AUSDRÜCKLICH ZU GEWÄHREN SIND. DIE EINSCHRÄNKUNGEN DER GEWÄHRLEISTUNG, HAFTUNG UND RECHTSMITTEL GELTEN IM GRÖSSTMÖGLICHEN GESETZLICH ZULÄSSIGEN UMFANG. OBWOHL DIESE EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG IHNEN BESTIMMTE RECHTE EINRÄUMT, KÖNNEN SIE IN IHRER RECHTSORDNUNG MÖGLICHERWEISE WEITERE RECHTE HABEN. DIESE ERKLÄRUNG ZUR EINGESCHRÄNKTEN GEWÄHRLEISTUNG UNTERLIEGT DEN FÜR SIE UND DAS PRODUKT GELTENDEN GESETZEN. BITTE INFORMIEREN SIE SICH ÜBER DIE GESETZE IN IHREM LAND, UM IHRE RECHTE VOLLSTÄNDIG ZU VERSTEHEN.

Änderungen dieser Richtlinie

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

Diese Gewährleistung wird gewährt durch:
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Deutschland

Kundendienst

Bei Fragen oder Problemen mit Ihrem neuen Produkt hilft Ihnen unser Kundendienst gerne weiter.

Etekcity GmbH

Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Deutschland

E-Mail:

support.de@cosori.com
support.eu@cosori.com

**Bitte halten Sie das PDF Ihrer Bestellrechnung oder einen Screenshot bereit, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.*