

Índice

Contenido de la caja	1
Especificaciones	1
Precauciones y advertencias importantes	2
Conozca su freidora de aire	6
Antes del primer uso	7
Uso de la freidora de aire inteligente	8
Cuidado y mantenimiento	13
Accesorios	13
Resolución de problemas	14
Información de garantía limitada	16
Atención al cliente	18

Contenido de la caja

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

ES

Especificaciones

Modelo	CAF-TF101S-AEU
Fuente de alimentación	CA 220–240 V, 50 Hz
Potencia nominal	2800 W
Capacidad	10 L
Rango de temperaturas	De 35° a 240 °C/ De 95° a 465 °F
Rango de tiempo	De 1 min a 48 h
Dimensiones (con el mango incluido)	33,8 D x 51,8 W x 31,3 H cm/ 13,3 D x 20,4 W x 12,3 H pulg.
Peso	9,2 kg/20 lb
Consumo de energía en modo de espera con conexión de red	<2.0 W
Consumo de energía en modo de espera o apagado	<1.0 W

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

Aspectos clave de seguridad

- **No** toque las superficies calientes. Utilice los mangos.
- **No** bloquee ninguna rejilla de ventilación. El vapor caliente sale por las rejillas. Mantenga las manos y la cara alejadas de las rejillas.
- **PRECAUCIÓN:** Las placas de cocción calientes podrían caerse al dar la vuelta a la cesta.

Nota:

- *Inserte firmemente las placas de cocción en la cesta para reducir la posibilidad de que se caigan.*
- **Siempre** utilice pinzas para retirar con cuidado la comida caliente.

Seguridad general

- Para protegerse contra descargas eléctricas, **no** sumerja la carcasa, el cable ni el enchufe de la **freidora de aire** en agua u otros líquidos.
- Supervise atentamente a los niños que estén cerca de la freidora de aire.
- Desenchufe la freidora cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de poner o quitar los componentes.
- **No** utilice la freidora de aire si está dañada o no funciona, o si el cable o el enchufe están dañados. Póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 18).
- **No** utilice piezas de recambio ni accesorios de terceros, ya que podrían causar lesiones.
- **No** utilice la freidora en exteriores.
- **No** coloque la freidora de aire ni ninguno de sus componentes sobre la cocina, cerca de quemadores de gas o eléctricos ni dentro de un horno caliente.
- Tenga especial cuidado al mover la freidora de aire (o al extraer la cesta) si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- **Siempre** coloque las placas de cocción sobre una superficie resistente al calor, después de sacarlas de la cesta.
- **No** limpie la freidora con estropajos abrasivos metálicos. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse del estropajo abrasivo y hacer contacto con los componentes eléctricos, con el consiguiente riesgo de descargas eléctricas.
- **No** coloque nada encima de la freidora de aire. **No** almacene nada dentro de la freidora de aire.
- Esta freidora de aire puede ser utilizada por niños de 8 años en adelante, así como por personas con discapacidad física, sensorial, mental o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o han recibido formación sobre el uso de la freidora de aire de forma segura y comprenden los peligros que entraña.
- Los niños no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento a cargo del usuario, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que **no** jueguen con la freidora de aire.
- Esta freidora de aire no está pensada para usarse con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.
- Para obtener instrucciones sobre cómo limpiar los accesorios, consulte **Cuidado y mantenimiento** (página 13).
- Utilice la freidora de aire **únicamente** tal como se describe en este manual.
- No está diseñada para uso comercial. Solo para uso **doméstico**.

Mientras se fríe por aire

- La freidora de aire funciona **únicamente** con aire caliente. **Nunca** llene las cestas con aceite ni con grasa.
- **Nunca** use la freidora de aire sin la cesta colocada en su lugar.
- **No** coloque alimentos demasiado grandes ni utensilios metálicos dentro de la freidora de aire.
- **No** use rociadores de cocina con gases propelentes. Los gases propelentes pueden dañar el revestimiento de las cestas de la freidora de aire.
- **No** llene demasiado la cesta de la freidora de aire. Las cantidades excesivas de alimentos pueden tocar las resistencias y provocar un riesgo de incendio.
- **No** toque la cesta ni las placas de cocción durante o inmediatamente después de freír por aire.
- **No** coloque papel, cartón, plástico no resistente al calor ni materiales similares en la freidora de aire. Puede utilizar papel pergamino o de aluminio.
- **Nunca** coloque papel vegetal, papel para hornear ni papel de aluminio dentro de la freidora de aire sin alimentos encima. La circulación de aire puede ocasionar que el papel se eleve y entre en contacto con las resistencias.
- **Nunca** coloque alimentos delgados o livianos, como copos de maíz, en la freidora de aire. Preste especial atención a los trozos pequeños de alimentos. La circulación del aire puede causar que los trozos de alimentos delgados, livianos o pequeños se eleven y entren en contacto con las resistencias.
- **Siempre** utilice recipientes resistentes al calor. Tenga especial cuidado si utiliza recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
- Mantenga la freidora de aire alejada de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Utilice la freidora sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos.
- Apague la freidora de aire y desenchúfela de inmediato si ve que emite humo oscuro. El humo blanco es normal y se debe al calentamiento de la grasa o a las salpicaduras de los alimentos, pero el

humo oscuro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espere a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, póngase en contacto con **Atención al cliente** (página 18).

- **No** deje la freidora de aire desatendida mientras la utiliza.
- Para apagar la freidora de aire, pulse el botón  una vez. El botón  permanecerá de color naranja y todos los demás botones se apagarán.
- Para desenchufar, sujete el enchufe y tire de la toma de corriente. **Nunca** tire del cable de alimentación.

Alimentación y cable [Figura 2]

- Apague la freidora de aire antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- **No** deje colgando el cable de alimentación (ni cualquier cable alargador) por el borde de la mesa o la encimera, ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
- Si el cable de alimentación se encuentra dañado, debe ser reemplazado por VESYNC (SINGAPUR) PTE. LTD. o una persona con calificaciones similares, a fin de evitar riesgos eléctricos o de incendio. Póngase en contacto con **Atención al cliente** (página 18).
- Retire y deseche la cubierta protectora del enchufe, a fin de prevenir riesgos de asfixia.
- **Nunca** utilice una toma de corriente situada debajo de la encimera cuando enchufe la freidora de aire.
- La freidora de aire **solo** debe utilizarse con sistemas eléctricos de **220 a 240 V, 50 Hz**. **No** la conecte a otro tipo de toma de corriente.
- Mantenga la freidora de aire y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Nota: Esta freidora de aire utiliza un cable de alimentación corto, para reducir el riesgo de enredos o tropiezos. Use cables de extensión con cuidado. La capacidad eléctrica marcada del cable de extensión debe ser tan alta como la capacidad de la freidora de aire (consulte **Especificaciones**, página 1).

Cables de extensión

- Existen cables de extensión de mayor longitud que pueden utilizarse siempre que se tomen medidas de precaución. Si se utiliza un cable de extensión más largo:
 - La capacidad eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la capacidad eléctrica de la freidora de aire.
 - El cable debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar del cable o puedan tropezarse con este involuntariamente.
- Si el cable de alimentación se encuentra dañado, debe ser reemplazado por VESYNC (SINGAPUR) PTE. LTD. o una persona con calificaciones similares, a fin de evitar riesgos eléctricos o de incendio. Póngase en contacto con **Atención al cliente** (página 18).

Campos electromagnéticos (EMF)

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

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



PRECAUCIÓN: Superficie caliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



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

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

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

Este producto cumple con la Directiva 2011/65/UE, y sus modificaciones, sobre la restricción del uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

Configuración de la aplicación VeSync

Nota:

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

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

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



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

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

3. Enchufe la freidora de aire para introducir el modo de emparejamiento.
4. Toque **+** y elija su freidora de aire.
5. Para configurar su freidora de aire inteligente, siga las instrucciones de la aplicación.

Nota:

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

Desconexión de Wi-Fi®

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

ES

Funciones de la aplicación VeSync

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

Mando a distancia

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

Recetas incluidas en la aplicación

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

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

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE

Nota:

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

Diagrama de la freidora de aire [Figura 1.1]

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

Diagrama de la pantalla [Figura 1.2]

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

Panel de control

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

Pantalla

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

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

Mensajes de la pantalla [Figura 1.3]

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

Cooking Finished (Cocción finalizada) [Figura f]

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

Cooling (Enfriamiento) [Figura e]

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

ANTES DEL PRIMER USO

ES

Preparación

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

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

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

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

Prueba de funcionamiento

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

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

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

Nota:

- Todas las freidoras de aire pueden tener olor a plástico, debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Si el olor a plástico no disminuye después de una prueba de funcionamiento, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 18).
- Tenga cuidado al dar la vuelta a la cesta después de la cocción, ya que la placa de cocción caliente podría caerse y crear un riesgo de seguridad.

Topes de silicona

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

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

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

USO DE LA FREIDORA DE AIRE INTELIGENTE

ES

Puede usar la aplicación VeSync para supervisar la cocción, seguir las recetas incluidas en la aplicación y acceder a funciones adicionales. Para ver una lista de las funciones inteligentes, consulte **Funciones de la aplicación VeSync** (Página 5).

Freír por aire

Nota:

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

Tabla de cocción

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

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

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

Cocinar en la Gran zona de cocción

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

Nota:

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

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

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

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

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

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

Cocinar en una sola zona

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

Nota:

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

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

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

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

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

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

Cocinar en dos zonas

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

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

Nota:

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

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

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

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

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

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

Pausar la cocción

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

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

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

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

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

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

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

Sincronización de cocción

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

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

Nota:

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

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

5. Toque el botón **SYNC** (SINCRONIZACIÓN).
6. Toque el botón ►||. La zona que tenga el tiempo más extenso comenzará la cocción. La otra zona mostrará "HoLd" (En espera). La unidad comenzará la cocción en la segunda zona cuando ambas zonas tengan el mismo tiempo restante.
7. La freidora de aire emitirá un pitido cuando finalice. La pantalla mostrará "End" (Fin).
4. Toque el botón **MATCH** (EMPAREJAR) para copiar las configuraciones de la **ZONE 1** (ZONA 1) en la **ZONE 2** (ZONA 2).
5. Toque el botón ►|| para comenzar la cocción en ambas zonas.
6. La freidora de aire emitirá un pitido cuando finalice. La pantalla mostrará "End" (Fin).
7. Extraiga la cesta de la freidora de aire, y tenga cuidado con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar la comida de la cesta.

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

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

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

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

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

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

8. Deje que se enfríe antes de limpiarla.

Guía de cocción

Divisor

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

Llenado en exceso

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

Uso del aceite

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

Cocción emparejada

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

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

Nota:

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

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

Consejos sobre los alimentos

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

Patatas fritas

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

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

Más funciones

Cambio de unidades de temperatura

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

Activar/desactivar el sonido

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

Pausar

- Toque el botón  para pausar la cocción. La freidora de aire dejará de calentar y el símbolo  parpadeará hasta que pulse  para continuar con la cocción.
- Después de 30 minutos de inactividad, la freidora de aire se apagará.
- Esta función le permite pausar la cocción, sin retirar la cesta de la freidora de aire.

Ajustes de las funciones de cocción

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

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

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

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

Continuar cocinando automáticamente

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

Apagado automático

- Si la freidora de aire no tiene funciones activas, la freidora de aire borrará todos los ajustes y se apagará después de 20 minutos de inactividad.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Nota:

- Después de cada uso, limpie **siempre** la cesta y las placas de cocción de la freidora de aire.
- Recubrir la cesta con papel de aluminio (excepto las placas de cocción) puede hacer que resulte más fácil limpiarla.

1. Apague y desenchufe la freidora de aire. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarla. Saque la cesta para un enfriamiento más rápido.
2. Limpie el exterior de la freidora de aire con una bayeta húmeda, si es necesario.
3. La cesta y las placas de cocción son aptas para lavavajillas. También puede lavarlas con agua caliente jabonosa y una esponja no abrasiva. Enjuáguelas si fuera necesario.

Nota:

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

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

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

ES

ACCESORIOS

Disponemos de accesorios adicionales y de repuesto para su freidora de aire. Para obtener más información, póngase en contacto con **Atención al cliente** (vea la página 18).

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ES

Problema	Posible solución
La freidora de aire no se enciende.	Asegúrese de que la freidora de aire esté enchufada.
	Introduzca la cesta en la freidora de aire de manera segura.
¿Cómo puedo pausar una zona cuando estoy usando las dos zonas?	Para pausar una zona , primero pulse el botón Zone (Zona) y a continuación pulse el botón ► . Para pausar ambas zonas, simplemente, pulse el botón ► .
¿Cómo puedo detener una zona cuando estoy usando las dos zonas?	Para detener una zona , mantenga pulsado el botón de esa zona durante 3 segundos.
¿Es seguro colocar la cesta sobre la encimera?	Durante la cocción, la cesta se calentará. Tenga cuidado al manipularla, y solo apóyela sobre superficies resistentes al calor.
Los alimentos no se cocinan por completo.	Coloque menos cantidad de alimentos en la cesta. Si la cesta está demasiado llena, los alimentos no se cocinarán del todo.
	Aumente el tiempo o la temperatura de cocción.
Los alimentos no se cocinan de manera uniforme.	Se deben remover o voltear los alimentos que se amontonan unos encima de otros o se colocan muy cercanos entre sí mientras los cocina.
Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos por aire.	Rociar o esparcir una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos puede hacer que queden más crujientes (consulte Guía de cocción , página 11).
Las patatas fritas no se cocinan correctamente.	Consulte Patatas fritas , página 12.
La cesta no se desliza ni queda bien colocada en la freidora de aire.	Asegúrese de que la cesta no esté demasiado llena de alimentos.
	Asegúrese de que las placas de cocción queden bien colocadas dentro de la cesta.
Sale humo blanco o vapor de la freidora de aire.	La freidora de aire puede echar algo de humo blanco o vapor la primera vez que se use o durante la cocción. Esto es normal.
	Asegúrese de que la cesta y el interior de la freidora de aire se limpien correctamente y no tengan restos de grasa.
	Si cocina alimentos grasosos, se acumulará aceite debajo de la placa de cocción. Este aceite provocará humo blanco, y puede que la cesta esté más caliente de lo habitual. Esto es normal y no debe afectar al proceso de cocción. Maneje la cesta con cuidado.
Sale humo negro de la freidora de aire.	Desenchufe de inmediato la freidora de aire. El humo negro indica que la comida se está quemando o que hay un problema con el circuito. Espere a que desaparezca el humo antes de extraer la cesta. Si la causa no es que se ha quemado la comida, póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 18).
La freidora de aire desprende olor a plástico.	Todas las freidoras de aire pueden tener olor a plástico, debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Siga las instrucciones de la Prueba de funcionamiento (página 7) para eliminar el olor a plástico. Si sigue habiendo olor a plástico, póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 18).
El tiempo de cocción se extiende al usar Grandzone (Gran zona de cocción) o al cocinar con la función Match (Emparejar).	Esto es normal. Es posible que la cocción de grandes cantidades de alimentos demore más.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

ES

Problema	Posible solución
¿Cómo ajusto la temperatura o el tiempo al usar una sola zona?	Elija la zona activa, a continuación, use las flechas TEMPERATURA para ajustar la temperatura y las flechas TIEMPO para ajustar el tiempo.
¿Es necesario precalentar la unidad?	No es necesario precalentar la unidad.
¿Puedo cocinar diferentes alimentos en cada zona y no preocuparme por la contaminación cruzada?	Sí, ambas zonas son independientes y tienen elementos calefactores y ventiladores separados.
La pantalla muestra el código de error "E1".	Hay un circuito abierto en el monitor superior de temperatura de la ZONE 1 (ZONA 1). Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E2".	Hay un cortocircuito en el monitor superior de temperatura de la ZONE 1 (ZONA 1). Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E21".	Hay un circuito abierto en el monitor inferior de temperatura de la ZONE 1 (ZONA 1). Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E22".	Hay un cortocircuito en el monitor inferior de temperatura de la ZONE 1 (ZONA 1). Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E3".	La protección contra el recalentamiento de la ZONE 1 (ZONA 1) de la freidora de aire se ha activado. Apague y desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe por completo. Si la pantalla continúa mostrando "E3", póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E24".	Hay un circuito abierto en el monitor superior de temperatura de la ZONE 2 (ZONA 2). Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E25".	Hay un cortocircuito en el monitor superior de temperatura de la ZONE 2 (ZONA 2). Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E26".	Hay un circuito abierto en el monitor inferior de temperatura de la ZONE 2 (ZONA 2). Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E27".	Hay un cortocircuito en el monitor inferior de temperatura de la ZONE 2 (ZONA 2). Póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 18).
La pantalla muestra el código de error "E28".	La protección contra el recalentamiento de la ZONE 2 (ZONA 2) de la freidora de aire se ha activado. Apague y desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe por completo. Si la pantalla continúa mostrando "E28", póngase en contacto con Atención al cliente (consulte la página 18).

Si su problema no aparece aquí, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 18).

INFORMACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA

ES

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

Garantía limitada del producto Cosori

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

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

Sus beneficios de garantía limitada

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

¿Quién está cubierto?

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

Tenga cuidado con los distribuidores o vendedores no autorizados

Esta garantía limitada no se extiende a los productos comprados a distribuidores o vendedores no

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

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

¿Qué no se cubre?

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

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

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

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

Vía de recurso único y exclusivo

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

Descargo de responsabilidad de las garantías limitadas

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

Limitaciones de responsabilidad

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

- (a) LOS DAÑOS DE CUALQUIER TIPO QUE SURJAN DE LOS PRODUCTOS COMPRADOS A Etekcitcity GmbH, O EN CONEXIÓN A ESTOS, QUE EXCEDAN EL PRECIO DE COMPRA QUE EL COMPRADOR HAYA PAGADO POR DICHOS PRODUCTOS, O
- (b) LOS DAÑOS INDIRECTOS, ESPECIALES, FORTUITOS, IMPREVISTOS O PUNITIVOS, INCLUSO SI SE HA ADVERTIDO A Etekcitcity GmbH O A UNO DE SUS PROVEEDORES DE LA POSIBILIDAD O PROBABILIDAD DE QUE SE PRODUZCAN DICHOS DAÑOS,

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

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

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

Otros derechos que puede tener

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

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

Cambios a la presente política

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

Esta garantía la otorga:

Etekcitcity GmbH
Vossbarg 1
25524 Itzehoe, Alemania

ATENCIÓN AL CLIENTE

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

Correo electrónico:

support.eu@cosori.com

support.fr@cosori.com

support.de@cosori.com

support.it@cosori.com

support.es@cosori.com

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

Atribuciones

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

App Store® es una marca comercial de Apple Inc.

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

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

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

ENSÉÑENOS SUS PROPIAS RECETAS

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

@cosori.es



@Cosori Spain

