

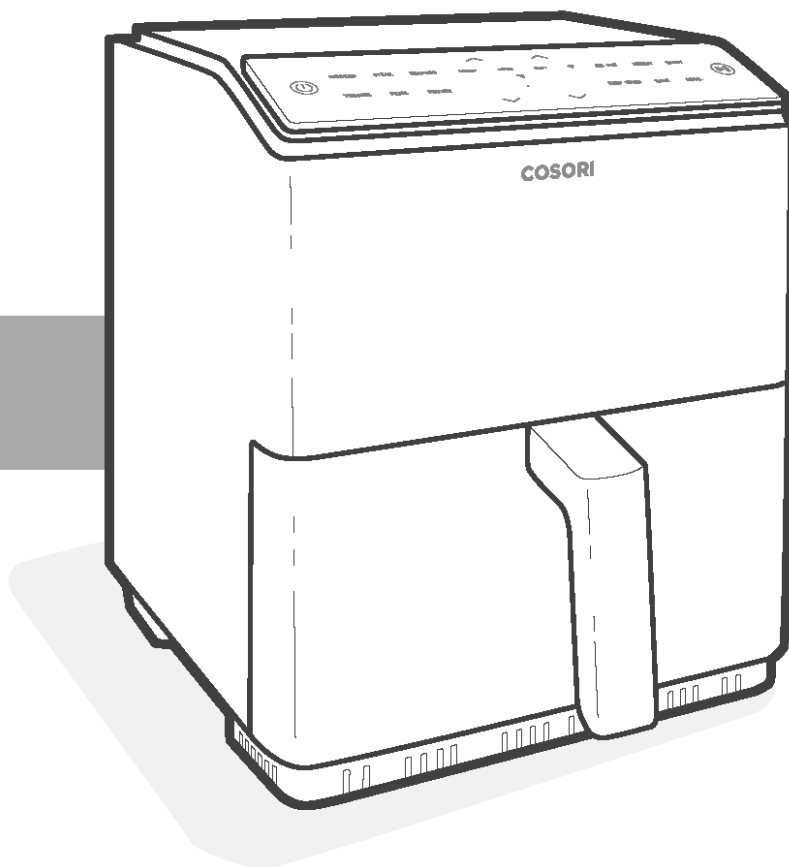
COSORI®



Manual de Utilizador

Dual Blaze™ 6.4-Litre Smart Air Fryer

Modelo: CAF-P583S-AEUR
CAF-P583S-KEUR



Perguntas ou dúvidas?

support.eu@cosori.com

Índice

Conteúdos da embalagem	4
Especificações	4
Avisos importantes	5
Configuração da App VeSync	8
Funcionalidades da App VeSync	8
Conhecer a Smart Air Fryer	9
Antes da primeira utilização	11
Utilizar a sua Smart Air Fryer	12
Cuidados e Manutenção	16
Acessórios	16
Resolução de problemas	17
Informação de Garantia	19
Apoio ao Cliente	19



***Obrigado pela
sua compra***

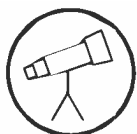


(Esperemos que goste tanto da sua nova air fryer quanto nós)



juntar

à Comunidade Cosori Cooks no Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks



explorar

a nossa galeria de receitas
www.cosori.com/recipes



desfrutar

receitas apresentadas semanalmente
feitas exclusivamente pelos nossos chefs



CONTACTE OS NOSSOS CHEFS

Os nossos prestáveis chefs estão prontos para o ajudar com quaisquer dúvidas que possa ter!

E-mail: recipes@cosori.com

Em nome de todos nós na Cosori,

Bons cozinhados!

Conteúdos da embalagem

- 1 x Dual Blaze™ 6.4-Litre Smart Air Fryer
- 1 x Cesto
- 1 x Manual de utilizador
- 1 x Livro de receitas
- 1 x Suporte para espetos
- 5 x Espetos

Especificações

Fonte de alimentação	CA 220-240V, 50/60Hz
Potência nominal	1700W
Capacidade	6,4 L (serve 4-6 pessoas)
Intervalo de temperatura	80°-205°C / 175°-400°F
Intervalo de tempo	1-60 min
Dimensões	29,7 x 32,7 x 35,2 cm
Peso	6,22 kg
Wi-Fi® de alta frequência	2412-2472MHz <20dBm (E.I.R.P.)
Bluetooth® de alta frequência	2402-2480MHz <10dBm (E.I.R.P.)

Descarregue a aplicação VeSync gratuita para aceder às funções smart, a receitas originais dos chefes Cosori e muito mais!



[CÓDIGO QR]

LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

AVISOS IMPORTANTES

Siga os cuidados básicos quando utilizar a air fryer. Leia todas as instruções.

Pontos de Segurança Importantes



- **Não** toque nas superfícies quentes. Utilize a pega.
- Tenha cuidado ao virar a cuba após preparar alimentos, pois o cesto pode cair e criar um risco de segurança.
- **Não** bloqueie quaisquer aberturas de ventilação. É libertado vapor quente pelas aberturas. Mantenha as mãos e rosto longe das aberturas.

Segurança Geral

- **Não** submerja a estrutura, cabo ou tomada da air fryer em água ou líquidos.
- Esteja atento a crianças que se encontrem perto da air fryer.
- Desligue quando não a estiver a usar e antes de limpar. Deixe sempre que arrefeça antes de colocar ou tirar peças.
- **Não** utilize a air fryer caso esteja danificada, não funcione ou se o cabo ou ficha estiverem danificados. Contacte o **Apoio ao Cliente** (ver página 19).
- **Não** utilize peças de substituição ou acessórios de empresas externas, pois tal pode causar ferimentos.
- **Não** utilize no exterior.
- **Não** coloque a air fryer ou qualquer uma das suas partes num forno, perto de fogões a gás ou elétricos ou perto de um forno aquecido.
- Tenha muito cuidado quando mover a air fryer (ou retirar a cuba) caso contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.

- Coloque **sempre** o cesto numa superfície resistente ao calor depois de o retirar da cuba.
- **Não** limpe com esfregões metálicos. Os fragmentos de metal podem separar-se do esfregão e tocar nas partes elétricas, criando um risco de choque elétrico.
- **Não** coloque nada no topo da air fryer. **Não** guarde nada dentro da air fryer.
- Esta air fryer pode ser utilizada por crianças com 8 anos e mais velhas, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou metais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento caso lhes tenha sido fornecida supervisão e instruções relacionadas com a utilização da air fryer de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- **Não** permita que crianças limpem ou realizem cuidados de manutenção na air fryer, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sujeitas a supervisão.
- As crianças devem estar sujeitas a supervisão a fim de garantir que não brincam com a air fryer.
- Esta air fryer não se destina a ser operada por temporizadores externos ou sistemas de controlo remoto separados.
- **Apenas** utilize a air fryer de acordo com as instruções deste manual.
- Não se destina a uso comercial. **Apenas** para uso doméstico

Enquanto utiliza a Air Fryer

- Uma air fryer funciona **apenas** com ar quente. **Nunca** encha o cesto com óleo ou gordura.
- **Nunca** utilize a air fryer sem a cuba colocada.
- **Não** coloque alimentos demasiado grandes ou utensílios de metal na air fryer.
- **Não** encha demasiado a cuba da air fryer. Amontoar quantidades de alimentos pode fazer com que toquem nas bobinas de aquecimento e provocar riscos de incêndio.
- **Não** toque nos acessórios (incluindo o cesto de preparação) durante ou imediatamente após a preparação.
- **Não** coloque papel, cartão, plástico não resistente ao calor ou materiais semelhantes na air fryer.
- **Nunca** coloque papel manteiga ou vegetal na air fryer sem alimentos por cima. A circulação de ar pode fazer com que este levante e toque nas bobinas de aquecimento.
- Utilize **sempre** recipientes à prova de calor. Tenha muito cuidado se utilizar recipientes que não sejam metal ou vidro.
- Mantenha a air fryer longe de materiais inflamáveis (cortinas, toalhas de mesa, etc.). Utilize numa superfície plana, estável, resistente ao calor longe de fontes de calor ou líquidos.
- Desligue a air fryer imediatamente ou retire da tomada se vir fumo negro a sair. É normal que ocorra fumo branco, causado pelo aquecimento da gordura ou salpicos de comida, mas fumo negro significa que os alimentos estão a queimar ou que existe um problema de circuito. Espere que o fumo desapareça antes de retirar a cuba. Se o motivo não for alimentos queimados, contacte o **Apoio ao Cliente** (página 19).
- Para desligar a air fryer, prima  uma vez. A air fryer irá emitir um som e todos os botões irão desligar-se exceto o botão , que irá ficar cor de laranja.
- **Não** deixe a air fryer trabalhar sem supervisão.

Cabo de alimentação

- Ligue sempre a ficha à air fryer antes de ligar o cabo à tomada.
- Desligue a air fryer antes de retirar a ficha da tomada.
- **Não** deixe o cabo de alimentação (ou qualquer cabo de extensão) pendurado numa mesa ou bancada, ou tocar em superfícies quentes.
- Retire e elimine a capa de proteção inserida sobre o cabo de alimentação da air fryer para evitar riscos de choque elétrico.
- Mantenha a air fryer e o cabo longe do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- **Nunca** utilize uma tomada por baixo do balcão quando ligar a air fryer.
- A air fryer **apenas** deve ser utilizada com sistemas elétricos **220-240V, 50/60Hz** e com uma ligação à terra. **Não** ligue a outro tipo de tomada.
- Se o aparelho for do tipo com ligação à terra, o conjunto de cabo ou extensão deve ser do tipo com ligação à terra de 3 cabos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído por pessoal da Arovast ou com qualificação semelhante a fim de evitar um risco elétrico ou de incêndio. Contacte o **Apoio ao Cliente** (ver página 19).

Campos eletromagnéticos (EMF)

A Cosori Smart Air Fryer cumpre todas as normas relativas a campos eletromagnéticos (EMF). Se manuseada corretamente e de acordo com as instruções neste manual de utilizador, a utilização do aparelho é segura com base nas provas científicas disponíveis hoje.

Nota: Os itens marcados com o seguinte símbolo podem alcançar temperaturas altas e devem ser manuseados com cuidado.



CUIDADO: Superfície quente.



Este símbolo significa que o produto não deve ser eliminado como lixo doméstico e deve ser entregue num local de recolha apropriado para reciclagem. A eliminação e reciclagem adequadas ajudam a proteger os recursos naturais, a saúde humana e o ambiente.

Para mais informações sobre eliminação e reciclagem deste produto, contacte a sua câmara municipal, serviço de gestão de resíduos ou a loja onde comprou este produto.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este produto tem conformidade RoHS.

Este produto encontra-se em conformidade com a Diretiva 2011/65/UE e as suas correções, sobre restrições de utilização de determinadas substâncias perigosas em equipamento elétrico e eletrónico.

Configuração da App VeSync

Nota: A aplicação VeSync encontra-se em constante atualização e pode ser alterada ao longo do tempo. Caso existam quaisquer diferenças, siga as instruções presentes na aplicação.

1. Para descarregar a aplicação VeSync, digitalize o código QR ou pesquise por “VeSync” na Apple App Store® ou Google Play Store.

Nota: Para utilizadores Android™, escolha “Permitir” para utilizar a VeSync.




[CÓDIGO QR]

2. Abra a aplicação VeSync. Se já tiver uma conta, toque em **Iniciar sessão**. Para criar uma nova conta, toque em **Registrar**.


Nota: Deverá criar a sua própria conta VeSync para utilizar serviços e produtos externos. Estes não irão funcionar com uma conta de convidado. Com uma conta VeSync também pode permitir que a sua família e amigos controlem a sua smart air fryer.

3. Toque em + e selecione a sua smart air fryer.
4. Siga as instruções na aplicação para configurar a air fryer.

Nota:

- Pode alterar o nome e ícone em qualquer momento indo até ao ecrã da smart air fryer e tocando em .

Desligar o Wi-Fi:

- Para desligar o Wi-Fi®, mantenha premido  durante 15 segundos até o indicador Wi-Fi se desligar. Tal irá fazer com que as predefinições da smart air fryer sejam restauradas e esta se desligue da aplicação VeSync.
- Para voltar a ligar, siga as instruções na aplicação VeSync para adicionar um dispositivo.

Funcionalidades da App VeSync

A aplicação VeSync permite-lhe aceder a funções adicionais da smart air fryer, incluindo as listadas abaixo.

Comando à distância

- Todas as funções da smart air fryer podem ser controladas remotamente, exceto iniciar a preparação (para cumprir com os regulamentos de segurança UL).
- O progresso de preparação pode ser monitorizado à distância.

Receitas na aplicação

- Encontram-se disponíveis na aplicação receitas pré-programadas feitas pelos nossos chefes internos na Cosori. Estas receitas definem automaticamente o tempo e a temperatura recomendados.
- Criar e guardar receitas personalizadas.

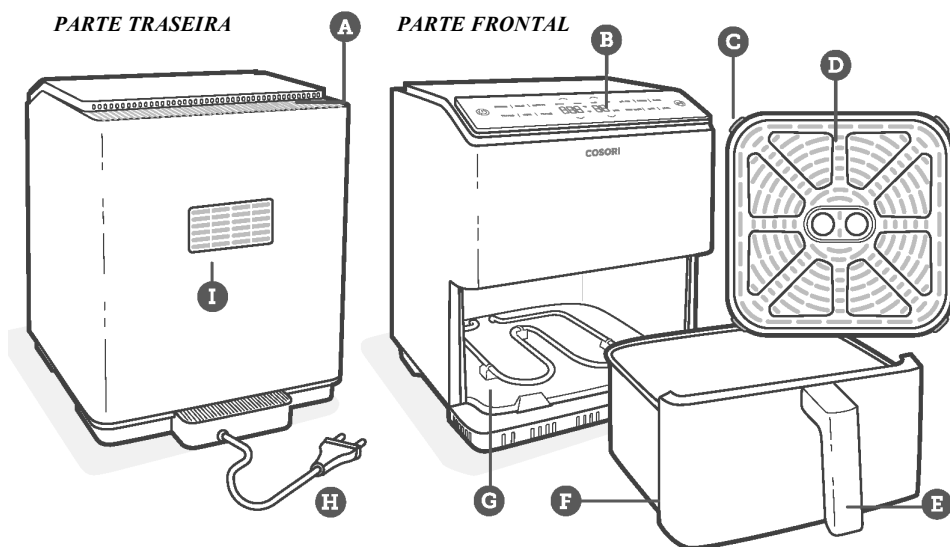
CONHECER A SUA SMART AIR FRYER

A sua Cosori Smart Air Fryer utiliza tecnologia rápida de ar 360° Thermo IQ™ para cozinhar com pouco ou nenhum óleo para refeições rápidas, crocantes e deliciosas com até 85% menos calorias do que as fritadeiras a óleo. Com controlos de fácil utilização de um só toque, um cesto anti aderente e um design intuitivo e seguro, a Cosori Smart Air Fryer é a estrela da sua cozinha.

Nota:

- Não tente abrir a parte superior da air fryer. Não é uma tampa.
- A cuba e o cesto são feitos de alumínio com revestimento anti aderente.

Diagrama Air Fryer



A. Entrada de ar

B. Painel de controlo

C. Travões de silicone

D. Cesto

E. Pega da cuba

F. Cubas

G. Elementos de Aquecimento

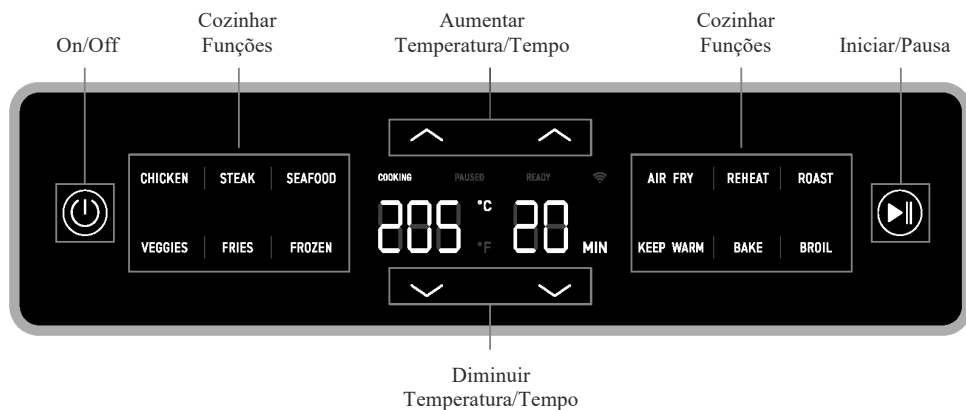
H. Cabo de alimentação

I. Saída de ar

Diagrama do ecrã

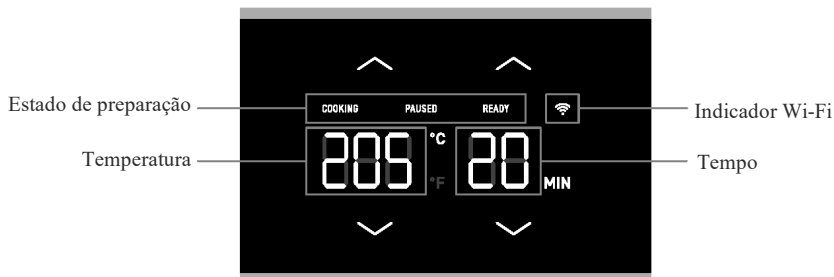
Nota: Quando premir um botão para utilizar uma função ou programa, este irá ficar branco para mostrar que está ativo.

Painel de controlo



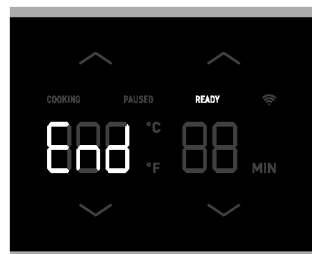
Nota:

- Para guardar ou repor predefinições, consulte as **Funções de Preparação** (ver página 13).
- Mantenha premido durante 5 segundos para configurar a air fryer. Consulte as instruções na aplicação VeSync para mais informações.



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

Mensagens de ecrã



Pronto



Cozinhar



Em pausa

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Configuração

1. Retire e elimine todo o material de embalagem da air fryer, incluindo quaisquer autocolantes temporários e a tampa de proteção encaixada na ficha de alimentação.
2. Coloque a air fryer numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor. Mantenha-a afastada de áreas que podem ficar danificadas pelo vapor (como paredes ou armários).

Nota: Deixe 13 cm de espaço atrás e por cima da air fryer. [Figura 1.1] Deixe espaço suficiente para retirar a cuba.

3. Lave bem tanto a cuba como o cesto utilizando a máquina de lavar louça ou uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior da air fryer com um pano húmido macio. Seque com uma toalha.
5. Insira novamente o cesto na cuba e coloque a cuba dentro da air fryer.

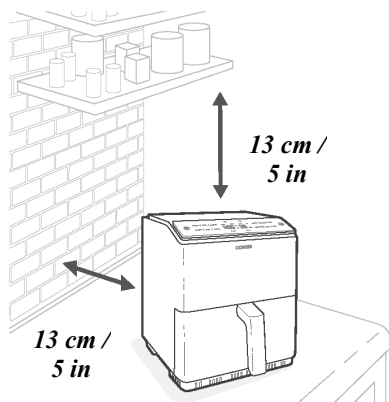


Figura 1.1

Ciclo de teste

Um ciclo de teste irá ajudá-lo a familiarizar-se com a air fryer, certificar-se de que trabalha devidamente e limpar quaisquer possíveis resíduos no processo.

1. Certifique-se que a cuba da air fryer está vazia e ligue a air fryer.
2. Prima **AIR FRY**. O ecrã irá apresentar “205°C” e “20 MIN”.
3. Mantenha premido o botão por baixo do tempo para alterar o tempo para 10 minutos.
4. Prima para começar. Quando terminar, a air fryer irá apitar.
5. Retire a cuba. Deixe a cuba arrefecer totalmente durante 10-30 minutos.

Nota:

- Tenha cuidado ao virar a cuba após preparar alimentos, pois o cesto pode cair e criar um risco de segurança.
- Não desaparafuse a pega da cuba da cuba.

Travões de silicone

- O cesto contém 4 travões de silicone fabricados em material seguro para contacto com alimentos. Estes travões mantêm o cesto encaixado à parte inferior da cuba.
- Se os travões de silicone forem removidos, o cesto pode danificar o revestimento anti aderente do cesto.
- Certifique-se de que as crianças não brincam com os travões de silicone ou os engolem.

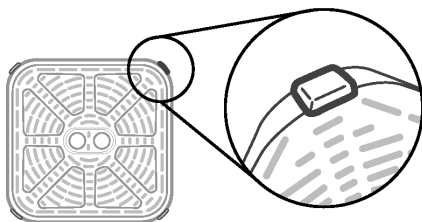


Imagem 1.2

UTILIZAR A SUA SMART AIR FRYER

Pode utilizar a aplicação VeSync para monitorizar a preparação, siga as receitas presentes na aplicação e aceda a funcionalidades adicionais. Para obter uma lista de funções smart, consulte as **Funcionalidades da App VeSync** (ver página 8).

Nota:

- *Não coloque nada no topo da air fryer. Tal irá perturbar o fluxo de ar e provocar maus resultados de preparação. [Figura 2.1]*
- *A air fryer não é uma fritadeira a óleo. Não encha as cubas com óleo, gordura para fritura ou qualquer líquido.*
- *Ao retirar a cuba da air fryer, tenha cuidado com o vapor quente.*

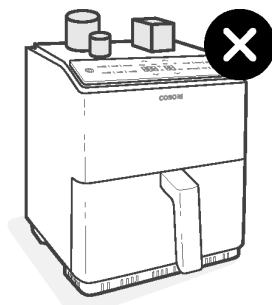


Figura 2.1



Funções de preparação

Utilizar uma função de preparação é a forma mais simples de utilizar a air fryer. As funções de preparação estão programadas com um tempo e temperatura ideais para cozinhar determinados alimentos.

1. Prima o botão de função para selecionar a função. A air fryer irá mudar automaticamente para as predefinições da função.
2. Pode personalizar o tempo da função de preparação (1-60 minutos) e a temperatura (205°–80°C). Para voltar para as predefinições da função logo depois da sua alteração, prima novamente o ícone de função.


- ♦ Para guardar uma função de preparação:

1. Escolha uma predefinição e ajuste o tempo e a temperatura.

Nota: Mantenha premido os botões  ou  para aumentar ou diminuir rapidamente o tempo ou temperatura.

2. Mantenha premido o ícone de função de preparação durante 3 segundos.

- ♦ Para repor todas as funções de preparação:

1. Prima e mantenha premido  durante 15 segundos.
2. Opcionalmente, abra a aplicação VeSync e reponha todas as funções de preparação nas definições da air fryer.

Nota: Os resultados podem variar. Verifique a aplicação VeSync e o nosso livro de receitas para instruções sobre como utilizar as funções de preparação para resultados perfeitos.




Função	Temperatura predefinida	Tempo predefinido (minutos)
Frango	200°C / 390°F	20
Bife	205°C / 400°F	8
Peixe	190°C / 375°F	8
Legumes	195°C / 385°F	6
Batatas fritas*	195°C / 385°F	20
Congelado*	200°C / 395°F	12
Fritar com ar quente	180°C / 360°F	10
Reaquecer	175°C / 350°F	5
Assar	205°C / 400°F	10
Manter quente	80°C / 175°F	30
Cozinhar no forno	160°C / 320°F	20
Grelhar	205°C / 400°F	10

* Consulte as *Dicas de preparação* (página 14) para mais informações.



Preparar alimentos com a air fryer

1. Ligar. Quando a sua air fryer apresentar **READY**, adicione os alimentos à cuba.
 - Opcionalmente, adicione o cesto à cuba para permitir que o óleo em excesso caia para a parte inferior da cuba.
2. Selecione uma função de preparação (ver página 13).

Nota: As funções de preparação estão programadas com um tempo e temperatura ideais para cozinhar determinados alimentos. A air fryer irá, por predefinição, entrar na função Air Fry caso não seja selecionada outra função de preparação.

3. Opcionalmente, altere a temperatura e o tempo. Pode fazê-lo em qualquer momento durante a preparação.
 - Prima os botões  ou  para alterar a temperatura (80°-205°C) ou tempo (1-60 minutos).
4. Prima  para começar a preparar alimentos com a air fryer.
5. A air fryer irá apitar 3 vezes quando terminar. O ecrã irá apresentar



- Opcionalmente, prima **Keep Warm**. Prima os botões  ou  para mudar o tempo (1-60 minutos).
6. Retire os conteúdos da cuba utilizando tenazes de silicone ou outros utensílios.
 7. Deixe arrefecer antes de limpar.

Dicas de preparação

Demasiado cheio

- Se a cuba estiver demasiado cheia, os alimentos irão ficar preparados de forma desigual.

Utilizar óleo

- Adicionar uma pequena quantidade de óleo aos alimentos irá torná-los mais estaladiços. Não utilize mais do que 30 ml / 2 colheres de chá de óleo.
- Os sprays de óleo são excelentes para aplicar pequenas quantidades de óleo de forma uniforme a todos os alimentos.

Dicas de alimentos

- Pode preparar quaisquer alimentos congelados ou produtos na air fryer que possam ser cozinhados no forno.
- A função Frozen é ideal para itens pequenos ou panados, como nuggets, almôndegas e dupplings.
- Para preparar bolos, tartes ou qualquer alimento com recheio ou massa, coloque o alimento num recipiente à prova de calor antes de o colocar na cuba.
- Preparar alimentos com elevado teor gorduroso irá fazer com que a gordura se acumule por baixo do cesto. Para evitar excesso de fumo enquanto cozinha, deite fora os restos de gordura depois de cozinhar.
- Os alimentos marinados em líquido criam espirros e fumo em excesso. Seque estes alimentos antes de os preparar na air fryer.

Batatas fritas

- Adicione 8-15 ml de óleo para obter mais crocância.
- Quando prepara batatas a partir de batatas cruas, mergulhe as batatas não cozinhadas em água durante 15 minutos para remover o amido antes de cozinhar. Seque com uma toalha antes de adicionar o óleo.
- Corte as batatas não cozinhadas em pedaços mais pequenos para resultados mais estaladiços. Tente cortar as batatas em tiras de 0,6 por 7,6 cm.

Nota: Para mais dicas e receitas, consulte a aplicação VeSync e o website da Cosori.

Mais funções

Pausa

- Prima **▶||** para colocar a preparação em pausa. A air fryer irá parar de aquecer e **▶||** irá piscar até premir **▶||** para retomar a preparação.
- Após 30 minutos de inatividade, a air fryer irá desligar-se.
- Esta função permite-lhe colocar em pausa o programa de preparação sem retirar a cuba da air fryer.

Retomar automaticamente a preparação

- Se retirar a cuba, a air fryer irá colocar em pausa automaticamente a preparação. O ecrã irá desligar-se temporariamente como medida de segurança.
- Quando volta a colocar a cuba, a air fryer irá automaticamente retomar a preparação com base nas suas definições anteriores.



Desligar automático

- Se a air fryer não tiver programas de preparação ativos, a air fryer irá apagar todas as configurações e desligar-se após 3 minutos de inatividade.

Proteção de sobreaquecimento

- Caso a air fryer aqueça demasiado, irá desligar-se automaticamente como medida de segurança.
- Deixe que a air fryer arrefeça totalmente antes de a voltar a utilizar.

Mudar as unidades de temperatura

- Prima e mantenha premido **Temp**  e  durante 3 segundos.
- A unidade de temperatura irá mudar de Celsius para Fahrenheit.
- Repita para voltar a colocar em Celsius.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Nota:

- Limpe **sempre** a cuba da air fryer e o cesto após cada utilização.
 - Cobrir a cuba com alumínio (exceto o cesto) pode tornar a limpeza mais fácil.
1. Desligar a air fryer. Deixe que arrefeça totalmente antes de limpar. Retire a cuba para arrefecimento mais rápido.
 2. Limpe o exterior da air fryer com um pano húmido macio, se necessário.
 3. A cuba e o cesto podem ser lavados na máquina de lavar. Também pode limpar a cuba e o cesto com água quente e detergente e uma esponja não abrasiva. Enxague se necessário.

Nota: A cuba e o cesto têm um revestimento anti aderente. Evite utilizar utensílios de metal e materiais de limpeza abrasivos.

4. Para gordura difícil de remover:
 - a. Numa taça pequena, misture 30 ml/2 colheres de sobremesa de bicarbonato de sódio e 15 ml/1 colher de sobremesa de água para formar uma pasta que possa ser espalhada.

- b. Utilize uma esponja para espalhar a pasta na cuba e o cesto de preparação e esfregue. Deixe repousar na cuba e no cesto durante 15 minutos antes de lavar.
 - c. Lave a cuba com detergente e água antes de utilizar.
5. Limpe o interior da air fryer com uma esponja ou pano ligeiramente humedecidos e não abrasivos. **Não** submerja em água. Se necessário, limpe a bobina de aquecimento para remover restos de comida. **[Imagem 3.1]**
 6. Seque antes de utilizar.

Nota: Certifique-se de que a bobina de aquecimento está completamente seca antes de ligar a air fryer.

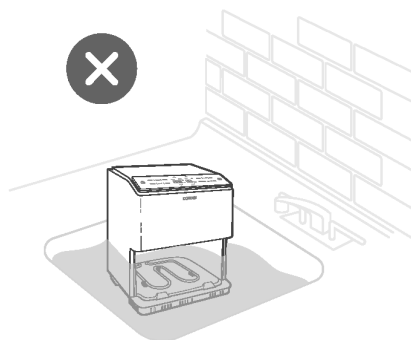


Figura 3.1

ACESSÓRIOS

Encontram-se disponíveis acessórios adicionais ou de substituição para a sua air fryer. Para mais informações, contacte o **Apoio ao Cliente** (ver página 19).

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível solução
A air fryer não liga.	Certifique-se de que a air fryer está ligada.
	Empurre a cuba de forma segura na air fryer.
Os alimentos não estão totalmente cozinhados.	Coloque quantidades mais pequenas de alimentos na cuba. Se a cuba estiver demasiado cheia, os alimentos não irão ficar bem cozinhados.
	Aumente a temperatura e o tempo de preparação.
Os alimentos não estão estaladiços depois de preparados na air fryer.	Borrifar ou pincelar uma pequena quantidade de óleo sobre os alimentos pode torná-los mais estaladiços (ver Dicas de preparação , página 14)
As batatas fritas não estão bem cozinhadas.	Ver Batatas fritas , página 14.
A cuba não desliza de forma segura no air fryer.	Certifique-se de que a cuba não está demasiado cheia com alimentos.
Está a sair fumo branco ou vapor da air fryer.	A air fryer pode produzir algum fumo branco ou vapor quando utilizar o aparelho pela primeira vez ou durante a preparação. Tal é normal.
	Certifique-se que a cuba e o interior da air fryer estão devidamente limpos e sem gordura.
	Cozinhar alimentos gordurosos irá fazer com que o óleo se acumule por baixo do cesto. Este óleo irá produzir fumo branco e a cuba pode ficar mais quente do que o habitual. Tal é normal e não deve afetar a preparação. Manuseie a cuba com cuidado.
Sai fumo negro da air fryer.	Desligue imediatamente a air fryer. Fumo negro significa que os alimentos estão a queimar ou que existe um problema no circuito. Espere que o fumo desapareça antes de retirar a cuba. Se o motivo não for alimentos queimados, contacte o Apoio ao Cliente (ver página 19).
A air fryer cheira a plástico.	Qualquer air fryer pode ter um cheiro a plástico devido ao processo de fabrico. Tal é normal. Siga as instruções para o Ciclo de teste (página 11) para se livrar do cheiro a plástico. Se o cheiro a plástico permanecer, contacte o Apoio ao Cliente (ver página 19).
O ecrã mostra o código de erro “E1/E21”.	Existe um circuito aberto no monitor de temperatura. Contacte o Apoio ao Cliente (ver página 19).
O ecrã mostra o código de erro “E2/E22”.	Existe um curto circuito no monitor de temperatura. Contacte o Apoio ao Cliente (ver página 19).

Se o seu problema não estiver listado, contacte o **Apoio ao Cliente** (ver página 19).

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

A Arovast Corporation declara, pela presente, que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes da Diretiva 2014/53/UE, Regulamentos de Equipamentos de Rádio do Reino Unido 2017 e todos os outros requisitos diretivos aplicáveis da UE e Reino Unido. A declaração de conformidade completa pode ser encontrada em: <https://cosori.com/euro/compliance>

Atribuições

Amazon, Alexa, e todos os logótipos relacionados são marcas comerciais da Amazon.com, Inc. ou suas afiliadas.

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

Apple App Store é uma marca comercial da Apple Inc.

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

iOS é uma marca comercial registada da Cisco Systems, Inc. e/ou suas afiliadas nos Estados Unidos e em outros países.

A marca nominal e logótipos Bluetooth® são marcas comerciais registadas da Bluetooth SIG, Inc. e qualquer utilização de tais marcas pela Arovast Corporation encontra-se sob licença.

As outras marcas e designações registadas aqui mencionadas são da responsabilidade dos respetivos proprietários.

INFORMAÇÃO DE GARANTIA

Nome do produto	Dual Blaze™ 6,4-Litre Smart Air Fryer
Modelo	CAF-P583S -AEUR CAF-P583S -KEUR
<i>Para sua referência, recomendamos que registre o seu ID de encomenda e data de compra.</i>	
Data de compra	
ID de encomenda	

TERMOS E CONDIÇÕES

A Arovast Corporation certifica que todos os produtos são fabricados com materiais e mão de obra da mais elevada qualidade, com assistência durante 2 anos, efetiva a partir da data de compra até ao fim do período de garantia.

Esta garantia não limita os seus direitos ao abrigo das leis de proteção de consumidor locais aplicáveis. Caso as leis de proteção de consumidor locais aplicáveis requeiram que o fabricante forneça um período de garantia mais longo, o período de garantia deve ser alargado para o período mais curto requerido por lei.

APOIO AO CLIENTE

Se tiver alguma dúvida ou preocupação sobre o seu novo produto, contacte a nossa Equipa de Apoio ao Cliente.

Arovast Corporation
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
USA

E-mail: support.eu@cosori.com

**Tenha consigo a sua fatura ou ID de encomenda antes de contactar o Apoio ao Cliente.*

Todo o papel pode ser selecionado e reciclado, incluindo o manual de utilizador.

MOSTRE-NOS O QUE ESTÁ A PREPARAR

Esperemos ter-lhe sido útil. Estamos desejosos de ver os seus belos resultados e achamos que irá querer partilhá-los connosco em fantásticas fotografias! A nossa comunidade espera os seus carregamentos - basta escolher a sua plataforma.

Snap, tag e hashtag, chef Cosori!

#LiveLifeTastefully #iCookCosori

@CosoriCooks



@Cosori



MAIS RECEITAS COSORI

Está a pensar *no que* cozinhar? Estão disponíveis muitas ideias de receitas, tanto nossas, como da comunidade Cosori e através da aplicação VeSync.



[CÓDIGO
QR]

Digitalize o código QR
para obter a aplicação.