

COSORI

取扱説明書

プレミアム3.5リットル エアフライヤー

機種:CP137-AF



JP

EN

ご質問やお困りの場合は、下記までご連絡ください。

Eメール: support.jp@cosori.com (年中無休) (24時間以内に対応いたします。)

目次

本パッケージに含まれるもの	2
仕様	2
安全にお使いいただくために	5
・ 安全のために守っていただきたいこと	5
・ 安全面について	6
・ ご使用時の注意点	6
・ 電源およびコード	6
本器について	7
表示部について	8
表示メッセージ	9
初めてのご使用前に	10
本器のご使用について	12
・ 予熱	12
・ エアフライヤーでの調理	13
・ 食材のシェイク	16
・ 調理ガイド	17
・ 他の機能	18
お手入れとメンテナンス	19
トラブルシューティング	20
保証について	22
カスタマーサポート	22

仕様

電源	AC 100V、50/60Hz
定格電力	1230W
容積	3.5 L (2~3人分)
温度範囲	75°C~205°C
時間範囲	1~60分
寸法	34 x 27 x 31 cm
重量	4.6kg

本パッケージに含まれるもの

- 1 × プレミアム3.5リットル エアフライヤー
- 1 × レシピ集
- 1 × クイックリファレンスガイド
- 1 × 取扱説明書

Table of Contents

Package Contents	3
Specifications	3
Important Safeguards	25
• Key Safety Points	25
• General Safety	26
• While Air Frying	26
• Plug and Cord	26
Getting to Know Your Air Fryer	27
Display Diagram	28
Display Messages	29
Before First Use	30
Using Your Air Fryer	32
• Preheating	32
• Air Frying	33
• Shaking Food	36
• Cooking Guide	37
• More Functions	38
Accessories	38
Care and Maintenance	39
Troubleshooting	40
Warranty Information	42
Customer Support	42

Specifications

Power Supply	AC 100V, 50/60Hz
Rated Power	1230W
Capacity	3.5 L / 3.7 qt (serves 2-3 people)
Temperature Range	75°–205°C
Time Range	1–60 min
Dimensions	34 x 27 x 31 cm / 13.4x 10.6 x 12.2 in
Weight	4.6 kg / 10.1 lb

Package Contents

- 1 x Premium 3.5-Litre Air Fryer
- 1 x Recipe Book
- 1 x Quick Reference Guide
- 1 x User Manual



ご購入いただき
ありがとうございます!



(私たちと同じくらいこのエアフライヤーを好きになってくださいね)



参加する

CosoriのFacebookコミュニティへご参加ください
[facebook.com/groups/cosoricooks](https://www.facebook.com/groups/cosoricooks)



見る

レシピ集
www.cosori.com/recipes



楽しむ

毎週、
専属シェフの特製レシピをお届けします



シェフに連絡するには

Cosoriの専属シェフがご質問にお答えします!

Eメール: support.jp@cosori.com

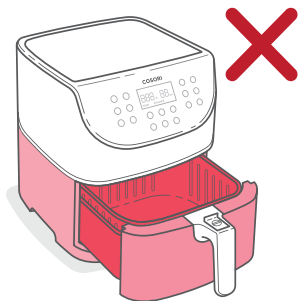
Cosori一同より

ハッピークッキング!

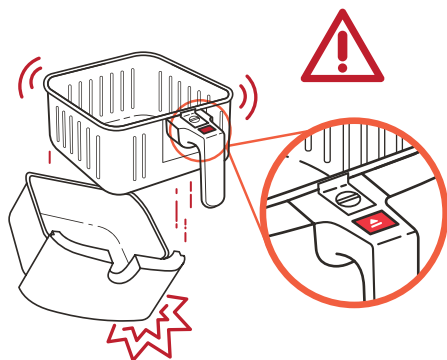
安全にお使いいただくために

本器をご使用の際は、基本的な注意事項に従ってください。
すべての指示をお読みください。

安全のために守っていただきたいこと



高温の表面に**触らない**でください。
ハンドルをお使いください。



バスケットを水平な耐熱性の面に置いている状態でのみ、バスケット取り外しボタンを押してください。

ハンドルは内側のバスケットだけに付いています。外側のバスケットには付いていません。バスケット取り外しボタンを押すと、外側のバスケットが**脱落**します。



排気口を**塞がない**でください。排気口から高温の蒸気が排出されます。排気口に顔や手を近づけないでください。

安全面について

- 本器やプラグを水や液体に**浸さない**てください。
- お子様が本器の近くにいる場合は、目を離さないでください。
- 使用しないとき、またはお手入れの際は、プラグを外してください。パーツ取り外ししたり取り付けたりする場合は、必ず冷ましてから行ってください。
- 本器が損傷している場合や正しく動作しない場合、コードまたはプラグが損傷している場合は、使用しないでください。カスタマーサポートにご連絡ください。
- 怪我につながる恐れがあるため、交換パーツや付属品は**必ず純正のもの**をお使いください。
- 屋外で**使用しないで**ください。
- 本器、またはそのパーツをコンロやガス/電気バーナーの近くに置いたり、高温のオープンに入れたり**しないで**ください。
- 本器を動かす際（またはバスケットを取り外す際）は、高温の油などの熱い液体が入っていないか十分に確認してください。
- 金属タワシは**使用しないで**ください。金属が脱落して通電パーツに接触すると、感電の恐れがあります。
- 本器の上には何も**載せない**でください。本器の中に何も**残さない**でください。
- 本器をご使用の際は、**必ず**この取扱説明書に従ってください。
- 本器は業務用ではありません。家庭用以外の用途に**使用しないで**ください。

ご使用時の注意点

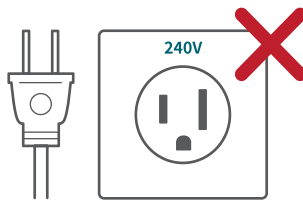
- 本器は熱風だけを使って調理します。空のバスケットに油や油脂を入れないでください。
- **必ず**バスケットを所定の位置にセットしてご使用ください。
- 本器に大きすぎる食材や金属の調理器具を**入れない**でください。
- 本器に紙、ボール紙、非耐熱のビニールなどを**入れない**でください。クッキングシートやアルミ фольはお使いいただけます。
- 食材をのせずにオープンシートやクッキングシートだけを本器に入れしないでください。空気循環によって紙が舞い上がり、電熱線に触れることがあります。
- **必ず**耐熱容器をご使用ください。金属またはガラス製以外の容器をお使いになる際は、耐熱性について十分

に確認してください。

- 本器を燃えやすいもの（カーテン、テーブルクロスなど）の近くに置かないでください。平らで安定した耐熱性のある表面の上に置き、熱源や液体を近づけないでください。
- 黒い煙が出たら、すぐに電源を切り、本器のプラグをコンセントから外してください。食材が燃えています。煙が出なくなったことを確認してから、バスケットを引き出してください。
- 使用中は本器から**離れない**でください。

電源およびコード

- 電源コード（または延長コード類）をテーブルやカウンターの縁から垂らしたり、高温の表面に接触させたり**しないで**ください。
- 本器は**100V、50/60Hz 以外の電源**でお使いいただけません。他のタイプのコンセントに**接続しないで**ください。



注：本器はコードの絡みやつまずきのリスクを軽減するため、電源コードを短くしています。延長コードをお使いの場合は、ご注意ください。その場合、延長コードに記載の電気定格は、本器の定格と同等である必要があります（3ページ参照）。

電磁場 (EMF)

Cosoriエアフライヤーは、すべての電磁場 (EMF) 基準に適合しています。正しく扱い、かつ本取扱説明書の指示に従って使用している限りは、本器は今日知られる科学的知見に照らして安全にお使いいただけます。

この説明書は保管してください。

本器について

本器は全方向に素早く空気を循環させ、油をほとんど使用せず調理する技術を採用しています。そのため、油で揚げる調理法よりも最大で85%カロリーを減らし、サクサクした美味しい料理を素早く作ることが可能です。使いやすいワンタッチボタンや、焦げ付き防止バスケット、直感的で安全に配慮したデザインなどにより、大活躍すること間違いなしです。

エアフライヤーの図

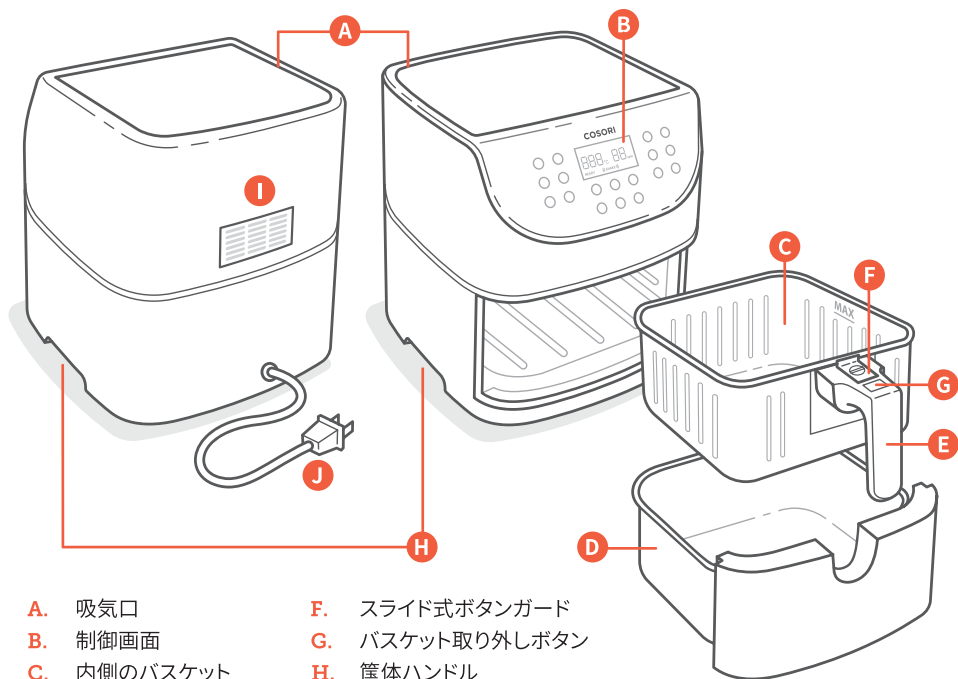


注:

- 本器の上面を**開けない**でください。蓋ではありません。
- バスケットは、焦げ付き防止加工を施したアルミニウムで作られています。ペルフルオロオクタン酸 (PFOA) およびビスフェノールA (BPA) は使用していません。

背面

前面



- | | |
|---------------|-----------------|
| A. 吸気口 | F. スライド式ボタンガード |
| B. 制御画面 | G. バスケット取り外しボタン |
| C. 内側のバスケット | H. 筐体ハンドル |
| D. 外側のバスケット | I. 排気口 |
| E. バスケットのハンドル | J. 電源コード |

表示部について

注:

- 機能やプログラムを利用するためにボタンを押すと、ボタンが青く点灯して起動状態であることを示します。[\[図1.1参照\]](#)



図1.1

プリセット



制御パネル

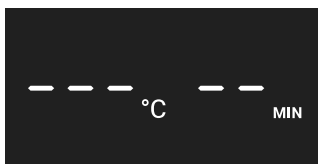


表示部について(続き)

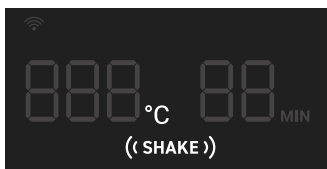
画面表示



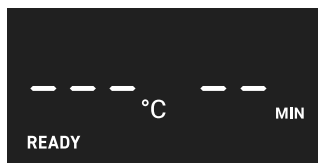
表示されるメッセージ



調理プログラムが終了しました。



食材のシェイクまたは裏返しをお知らせします。



予熱が終了し、調理の準備ができました。

初めてのご使用前に

設定について

1. 包装をすべて取り外し、一時的に貼付しているステッカーをはがします。
2. 本器を安定した水平な耐熱性の面に置いてください。蒸気によって損傷する可能性がある場所（壁や食器棚）の近くに置かないでください。

注：本体の上部と背面に13cmのスペースを空けてください。[図2.1] バスケットを取り外すために十分なスペースを確保してください。

3. ハンドルを引いてバスケットを取り外します。バスケットからすべてのビニール包装を取り外します。
4. バスケット取り外しボタンを押し、外側のバスケットから内側のバスケットを取り外します。[図2.2]
5. 食器用洗剤または傷がつかないスポンジで、両方のバスケットを丁寧に洗います。
6. エアフライヤーの内側と外側を濡れた布で拭きます。その後、乾いた布で水分を拭き取ります。
7. バスケットを本体内部にセットし直します。

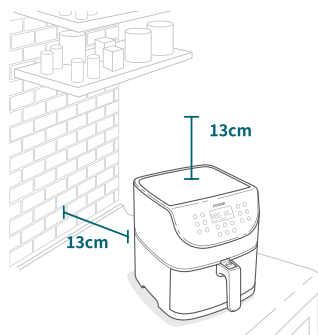


図2.1

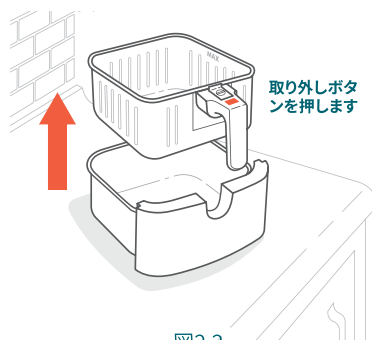


図2.2

試運転

試運転を行うことにより、本器の扱いに慣れることができます。また正常に動作するかを確認することができます。さらに沈殿物があれば除去することができます。

1. 電源に接続する前に、本器のバスケットが空であることを確認してください。
2. **Preheat** (予熱) を押します。「**205°C**」と「**5 MIN** (5分)」と表示が出ます。
3. 予熱を開始するには、**▶II** を押してください。予熱が終了すると、音でお知らせします。
4. バスケットを引き抜き、5分間冷まします。その後、空のバスケットを本器に戻します。
5. **🍖** を押して「ステーキ」のプリセットを選択します。「**205°C**」と「**8 MIN** (8分)」と表示が出ます。
6. **Temp/Time** (温度/時間) を2回押します。画面の時間表示が点滅します。**-** ボタンを1回押して時間を5分に変更します。
7. **▶II** を押して開始します。終了すると、音でお知らせします。
8. バスケットを引き出し、10分～30分ほどかけてバスケットを完全に冷ましましょう。

バスケットの使用に関するヒント

- お手入れの際、または調理後**以外**はバスケットを外さないでください。
- ボタンガードは、誤って取り外しボタンを押さないように保護するものです。ボタンガードを奥にずらして、取り外しボタンを押すと内側のバスケットが外れます。[\[図2.3\]](#)
- バスケットを持ち運ぶ際、**絶対**に取り外しボタンを押さないようにしてください。
- バスケットがカウンターの上に水平に(または水平な耐熱性の面)に置かれている場合**以外**は、バスケット取り外しボタンを押さないでください。
- ハンドルは内側のバスケットだけに付いています。外側のバスケットには付いていません。[\[図2.2\]](#)取り外しボタンを押すと、外側のバスケットが**脱落**します。

注:

- ハンドルをバスケットに留めているねじを**緩めない**でください。
- 付属品のご注文については、カスタマーサポートにご連絡ください。(21ページ参照)。

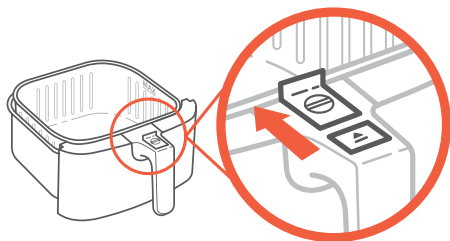


図2.3

本器のご使用について

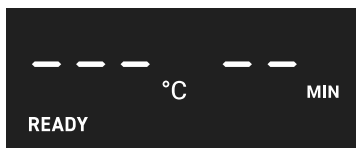
予熱

食材を入れる前に予熱してください(すでに熱くなっている場合を除く)。予熱をせず調理を開始すると、完全に食材を加熱することができません。

1. 電源を接続します。🔌を押して本器の電源をオンにします。
2. **Preheat** (予熱) を押します。「**205°C**」と「**5 MIN** (5分)」と表示が出ます。
3. **+**または**-**ボタンを押して温度を変更することもできます。時間は自動で調整されます。

温度	時間
205°C	5分
200°C	5分
195°C	5分
190°C	4分
185°C	4分
180°C	4分
170°C	4分
165°C以下	3分

4. 予熱を開始するには、▶️を押してください。
5. 予熱が終了すると、3回音が鳴ってお知らせします。表示は以下のようになります。



注：3分間ボタンが全く押されない場合、本器はすべての設定を取り消して待機状態になります。

エアフライヤーでの調理

注:

- 本器の上には何もせないでください。上に物をのせると、空気の流れが阻害されるため、正常に作動しない恐れがあります。[\[図3.1\]](#)
- これは揚げ物用の機械ではありません。空のバスケットに油や揚げ油などの液体を入れないでください。
- バスケットを本器から取り外す際は、高温の蒸気に気をつけてください。また、バスケット取り外しボタンを押さないでください。

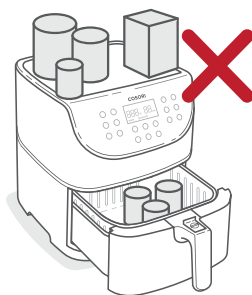


図3.1

プリセット設定

- 記載の無い場合は、好きな時間(1~60分)と温度(75°C~205°C)を設定できます。
- 仕上がりはさまざまな条件により異なることがあります。完璧な仕上がりのために、プリセットをカスタマイズする際はリファレンスガイドとレシピ集を参考にしてください。

プリセット	記号	初期設定温度	初期設定時間(分)	シェイクお知らせ機能の有無*
ステーキ		205°C	8分	-
鶏肉		195°C	20分	-
魚介類		175°C	8分	-
エビ		190°C	6分	((SHAKE))
ベーコン		160°C	8分	-
冷凍食品		175°C	10分	((SHAKE))
ポテトフライ**		185°C	22分	((SHAKE))
野菜		150°C	10分	((SHAKE))
根菜類		205°C	10分	((SHAKE))
パン		160°C	8分	-
デザート		150°C	30分	-
予熱		205°C	5分	-
保温		75°C	5分	-

* 食材のシェイク(15ページ)を参照してください。

** ポテトフライの調理のコツについては、[調理ガイド](#)("16ページ)を参照してください。

エアフライヤーの調理プログラムをプリセットする

プリセットを利用すると簡単に調理をすることができます。プリセット機能は特定の食材について理想的な時間と温度をプログラムしたものです。

1. **本器を予熱します** (11ページ参照)。
2. 「**READY** (準備完了)」と表示されたら、バスケットに食材を入れてください。
3. 調理プログラムのプリセットを選びます (12ページ参照)。
4. または、温度と時間を任意で設定することも可能です。調理中にいつでもお好きな温度と時間を設定できます。
 - a. **Temp/Time** (温度/時間) を1回押します。画面の温度表示が点滅します。**+**または**-**ボタンを押して温度 (75°C~205°C) を変更します。
 - b. **Temp/Time** (温度/時間) をもう一度押します。画面の時間表示が点滅します。**+**または**-**ボタンを押して時間 (1~60分) を変更します。

- 注: 食材のシェイク**参照 (15ページ)。
7. 終了すると、3回音が鳴ってお知らせします。表示は以下ようになります。
 8. **Keep Warm** (保温) を押すこともできます。**+**または**-**ボタンを押して時間 (1~60分) を変更します。



9. バスケットを本器から取り外す際は、高温の蒸気に気をつけてください。
10. 調理したものを盛り付けるには、内側のバスケットを外側のバスケットから取り外してください。バスケットを取り外す際には、次の点に注意してください。
 - a. バスケットが平らな面に置かれていることを確認してください。
 - b. 外側のバスケットに溜まった油や脂肪に気をつけてください。飛び散りを防ぐために、内側のバスケットを戻す前に油を捨ててください。[図4.1]
11. 冷ましてからお手入れしてください。

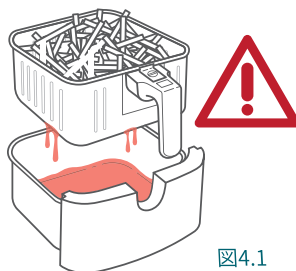


図4.1

注: 素早く時間や温度を増減するには、**+**または**-**ボタンを長押ししてください。

5. **▶II**を押して調理を開始します。
6. プリセットによっては、調理時間の途中で「シェイクお知らせ機能」が起動する場合があります。5回音が鳴り、画面に「**(SHAKE)**」が点滅します。
 - a. バスケットを本器から取り外す際は、高温の蒸気に気をつけてください。本器は自動で調理を一時停止します。バスケットが戻されるまで画面は点灯しません。
 - b. 食材を振り混ぜるか、または裏返してください。バスケット取り外しボタンを押しさないよう、気をつけてください。
 - c. バスケットを本体にセットし直します。

手動調理

1. **本器を予熱します** (11ページ参照)。
2. 「**READY** (準備完了)」と表示されたら、バスケットに食材を入れてください。
3. 温度と時間を設定します。調理中はいつでも変更できます。
 - a. **Temp/Time** (温度/時間) を1回押しします。画面の温度表示が点滅します。**+**または**-**ボタンを押して温度 (75°C~205°C) を変更します。
 - b. **Temp/Time** (温度/時間) をもう一度押しします。画面の時間表示が点滅します。**+**または**-**ボタンを押して時間 (1~60分) を変更します。

注: 素早く時間や温度を増減するには、**+**または**-**ボタンを長押ししてください。

4. **▶II**を押して調理を開始します。

注:

- 手動で調理する場合は、シェイクお知らせ機能は起動しません。その場合でも、適切に食材を振ったり裏返したりしてください。
- シェイクお知らせ機能を使いたい場合は、この機能が付いたプリセットプログラム (12ページ参照) を選択し、好きな時間と温度に変更してください。

5. 終了すると、3回音が鳴ってお知らせします。表示は以下のようになります。



6. **Keep Warm** (保温) を押すこともできます。**+**または**-**ボタンを押して時間 (1~60分) を変更します。
7. バスケットを本器から取り外す際は、高温の蒸気に気をつけてください。
8. 調理したものを盛り付けるには、内側のバスケットを外側のバスケットから取り外してください。バスケットを取り外す際には、次の点に注意してください。
 - a. バスケットが平らな面に置かれていることを確認してください。
 - b. 外側のバスケットに溜まった油や脂肪に気をつけてください。飛び散りを防ぐために、内側のバスケットを戻す前に油を捨ててください。[図4.1]
9. 冷ましてからお手入れしてください。

食材のシェイク

シェイクの仕方

- 調理中はバスケットを本器から取り外して振ったり、混ぜたり、裏返したりしてください。

A. 食材を振るには：

- 安全のため、バスケットを耐熱の面の上で持ってください。バスケット取り外しボタンを**押さない**でください。
- バスケットを振ります。

B. バスケットが重すぎて振れない場合は：

- バスケットを耐熱のホルダーまたは面に置いてください。
- バスケットを取り外します。内側のバスケットから液が垂れていないか確認してください。
- 内側のバスケットをゆっくり振ります。

注：高温の液体が飛び散る危険がある場合は、この方法を**使用しない**でください。

C. バスケットが重くて振れない場合や、高温の液体がある場合：

- バスケットを耐熱のホルダーまたは面に置いてください。
- tongを使って食材を混ぜたり裏返したりしてください。

- バスケットを取り外すと、本器は自動で調理

を一時停止します。安全上の措置として、バスケットが戻されるまで画面は点灯しません。

- バスケットを戻すと、調理が自動的に再開します。
- 本器が冷めてしまう可能性があるため、30秒以上振らないでください。

シェイクスするもの

- 基本的にフライやナゲットなど、重なり合う食材は振り混ぜる必要があります。
- 振り混ぜないとサクサクの食感にならなかったり、均一に熱が入らなかったりする場合があります。
- ステーキなどの食材に均一に焼き色を付けたい場合は、裏返してください。

シェイクするタイミング

- 調理の途中で少なくとも1回は、食材を振るか裏返してください。
- プリセットによっては、シェイクお知らせ機能が起動する場合があります（**プリセット設定**、12ページ参照）。

シェイクお知らせ機能

- シェイクお知らせ機能により、5回音が鳴り、画面に「**((SHAKE))**」が点滅します。
- バスケットを取り出さないと、1分後にシェイクお知らせ機能が再度鳴り、「**((SHAKE))**」が点灯します。
- バスケットを取り外すと、シェイクお知らせ機能が停止します。

調理ガイド

入れすぎ

- バスケットに食材を入れすぎると、食材が均一に加熱されません。
- 内側のバスケットの「MAX」ラインを超えて食材を入れることはできません。[図5.1] 食材を詰め込まないでください。



図5.1

油の使用について

- 食材に少量の油を加えると、さらにカリッとした食感が得られます。30 mL (小さじ2杯) 以上は加えないでください。
- すべての材料に均一に少量の油を加えるには、オイルスプレーが最適です。

食材に関するヒント

- 冷凍食品やオープンで調理できる食材は本器で調理可能です。
- ケーキやハンドパイ、詰めものやバター(小麦粉や水や卵を混ぜたもの)を使った料理を作るには、耐熱容器に入れてからバスケットに入れてください。
- 脂肪分の多い料理をエアフライヤーで調理すると、バスケットの底に油が滴り落ちます。調理中に煙があまり出ないようにするには、調理後に滴り落ちた油を捨ててください。
- 液体に漬け込んだ食材を調理すると、飛び散ったり煙が多く出たりすることがあります。このような食材は、調理する前に水分を取り除いてください。

ポテトフライ

- サクサクした食感を得るため、15 mL (小さじ½～1杯)の油を加えます。
- 生のジャガイモからポテトフライを作るときは、調理前に15分ほど水にさらして、デンプンを減らしてください。水にさらした後は、キッチンペーパーで水気を拭いてください。
- さらにカリッとした食感にするためには、食材を小さく切ってください。ポテトフライの大きさは、0.6×7.6cmが理想です。

注: Cosoriキッチンからの新作レシピについては、レシピ集またはシェフからのヒントをご覧ください。

他の機能

一時停止

- ▶IIを押して調理を一時停止します。本器の加熱が停止し、▶IIが押されるまでの間、▶IIが点滅します。
 - 30分間放置すると、本器の電源がオフになります。
 - この機能により、バスケットを本体から取り外すことなく、調理プログラムを一時停止できます。

調理の自動再開

- バスケットを取り外すと、本器は自動的に調理を一時停止します。安全上の措置として一時的に表示がオフになります。
- バスケットを戻すと、本器は以前の設定で自動的に調理を再開します。

自動電源オフ

- 調理プログラムで調理していない場合、本器は作動停止後3分後にすべての設定を取り消して電源がオフになります。

過熱保護

- 本器が過熱した場合、安全上の措置として自動的に電源が遮断されます。
- 再度使用する前に、本器を完全に冷ましてください。

お手入れとメンテナンス

- 注:**
- 本器のバスケットと内部は、**必ず**ご使用の度にお手入れしてください。
 - バスケットにアルミフォイルを敷くと、手入れがより簡単になります。
1. 本器の電源をオフにし、電源コードをコンセントから抜きます。お手入れの前に本器を完全に冷まします。バスケットを引き出すと、より早く冷ますることができます。
 2. 必要に応じて、本体外側を濡れた布で拭いてください。
 3. バスケットは食洗機対応です。洗剤を混ぜた温水と傷がつかないスポンジでバスケットを洗うこともできます。必要に応じて浸け置き洗いしてください。
- 注:**バスケットには焦げ付き防止加工がしてあります。金属製の調理器具を使用したり、研磨性の用具でお手入れしたりすることは避けてください。
4. がんこな油汚れを落とすには：
 - a. 小さなボウルに入れた15mL (小さじ1杯)の水に30 mL (小さじ2杯)の重曹を溶かし、ペースト状に練ります。
 - b. スポンジを使ってバスケットにペーストを伸ばし、こすり洗いをします。バスケットをそのまま15分程度放置し、その後水で洗い流します。
 - c. 使用する前には、洗剤と水でバスケットを洗ってください。
 5. 本体の内側を濡れた布、傷がつかないスポンジ、または布でお手入れしてください。本体を水に浸けないでください。**【図6.1】** 必要に応じて、電熱コイルを掃除して食べ物のカスを取り除いてください。
 6. 乾かしてからご使用ください。
- 注:**本器の電源をオンにする前に、電熱コイルが完全に乾いていることを確認してください。

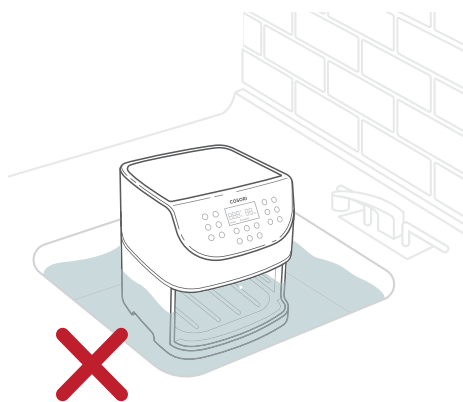


図6.1

トラブルシューティング

問題	解決法
電源が入らない。	プラグをコンセントに接続しているか確認してください。
	バスケットを本器にしっかり押し付けてください。
食材が十分に加熱されない。	内側のバスケットに入れる食材の量を減らしてください。バスケットに入れる食材の量が多すぎると、十分に加熱されないことがあります。
	調理温度または時間を増やしてください。
食材が均一に加熱されない。	食材が積み重なっていたり、またはくつき過ぎていたりする場合は、調理中に振るか裏返す必要があります (食材のシェイク 、15ページ参照)。
調理後に食材のサクサク感が出ない。	少量の油を食材にスプレーするか、刷毛で塗ると、さらにカリッとした食感を得ることができます (調理ガイド 、16ページ参照)。
ポテトフライがきちんと調理されていない。	ポテトフライ 、16ページ参照。
バスケットを本器の中にしっかりスライドさせることができない。	バスケットに入れる食材が多すぎないようにしてください。
	内側のバスケットが外側のバスケットにしっかりはまっていることを確認してください。
白い煙が出る。	本器の初回使用の際、白煙が発生することがあります。これは通常の範囲です。
	バスケットと本器の内部が正しくお手入れされ、油が付着していないことを確認してください。
	脂分の多い材料を調理すると、外側のバスケットに油が漏れることがあります。この油が白煙を発生させますが、このときバスケットは通常よりも高温になっていることがあります。これは通常の範囲であり、調理には影響しません。バスケットの取り扱いにはご注意ください。
本器から黒い煙が出る。	すぐに本器の電源コードをコンセントから外してください。食材が燃えています。煙が出なくなったことを確認してから、バスケットを引き出してください。

トラブルシューティング(続き)

問題	解決法
プラスチックの匂いがする。	製造工程で本器にプラスチック臭が付着することがあります。これは通常の範囲です。 試運転 (10ページ)の指示に従って、プラスチック臭を除去してください。プラスチック臭が残る場合は、 カスタマーサポート に連絡してください(21ページ参照)。
エラーコード「E1」が表示される。	温度監視システムに開回路が発生しています。 カスタマーサポート に連絡してください(21ページ参照)。
エラーコード「E2」が表示される。	温度監視システムに短絡が発生しています。 カスタマーサポート に連絡してください(21ページ参照)。

ここに記載されていない問題については、**カスタマーサポート**までお問い合わせください(21ページ参照)。

保証について

条件および方針

ETEKCITY株式会社は、全製品を最高品質の材料と熟練した技術によって製造しており、購入日から2年間の保証期間が終了するまで作動することを保証します。保証期間は製品の種類によって異なります。

新しい製品についてご質問やご心配な点がある場合は、お気軽に弊社カスタマーサポートまでご連絡ください。

カスタマーサポート

ETEKCITY株式会社

東京都千代田区鍛冶町二丁目10番10号GC神田鍛冶町ビル3F

メール: support.jp@cosori.com

(年中無休) (24時間以内に対応いたします。)

* カスタマーサポートにご連絡いただく際は、注文番号をお知らせください。

調理したものをシェアしましょう

この取扱説明書がお役に立つことを願っております。よろしければあなたのお料理をシェアしてください。素敵な写真を投稿してくださいね！コミュニティはあなたの投稿をお待ちしています。以下から好きなプラットフォームをお選びください。Cosoriシェフをスナップ、タグ付け、ハッシュタグしましょう！

#iCookCosori



@cosoricooks



Cosori製品

何を作ろうか考え中？弊社とCosoriコミュニティにはたくさんのレシピのアイデアがあります。献立の参考にしてみてくださいね！

他のCOSORI社の製品

製品にご満足いただけたら、ぜひ他の製品もご覧ください。www.cosori.comには当社の美しく丁寧にデザインされた調理用具のすべてが掲載されています。きっとキッチンで活躍することでしょう！



Thank you for your purchase!



(We hope you love your new air fryer as much as we do.)



join

the Cosori Cooks Community on Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks



explore

our recipe gallery
www.cosori.com/recipes



enjoy

weekly, featured recipes
made exclusively by our in-house chefs



CONTACT OUR CHEFS

Our helpful, in-house chefs are ready to assist you with any questions you might have!

Email: support.jp@cosori.com

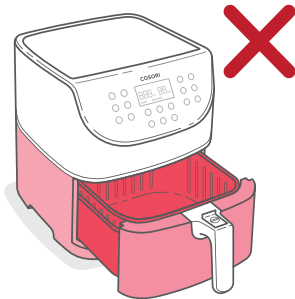
On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!

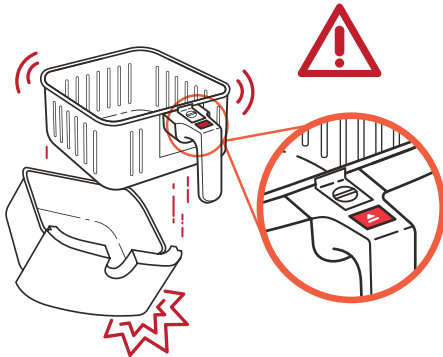
IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Key Safety Points

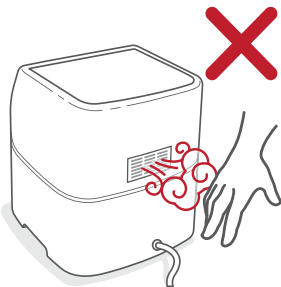


Do not touch hot surfaces.
Use handle.



Only press the basket release button with the baskets resting flat on any level, heat-resistant surface.

The handle is attached to the inner basket, not the outer basket. When you press the basket release button, the outer basket will **drop**.



Do not block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.

General Safety

- **Do not** immerse the air fryer housing or plug in water or liquid.
- Closely supervise children near your air fryer.
- Unplug when not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **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 42).
- **Do not** use third-party replacement parts or accessories, as this 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.
- Be extremely cautious when moving your air fryer (or removing the baskets) if it contains hot oil or other hot liquids.
- **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.
- **Only** use your air fryer as directed in this manual.
- Not for commercial use. Household use **only**.

While Air Frying

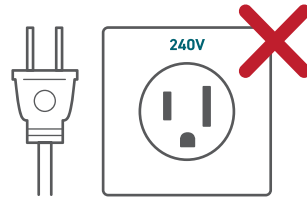
- An air fryer works with hot air only. **Never** fill the baskets with oil or fat.
- **Never** use your air fryer without the baskets in place.
- **Do not** place oversized foods or metal utensils into your air fryer.
- **Do not** place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials into your air fryer. You may use parchment paper or foil.
- **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.
- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- Keep your air fryer away from flammable materials

(curtains, tablecloth, 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. Food is burning. Wait for smoke to clear before pulling the baskets out.
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

Plug and Cord

- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Your air fryer should **only** be used with **100V, 50/60Hz** electrical systems. **Do not** plug into another type of outlet.



Note: This fryer uses a short power-supply cord to reduce the risk of entangling or tripping. Use extension cords with care. The marked electrical rating of the extension cord must be as great as the rating of the fryer (see page 3).

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

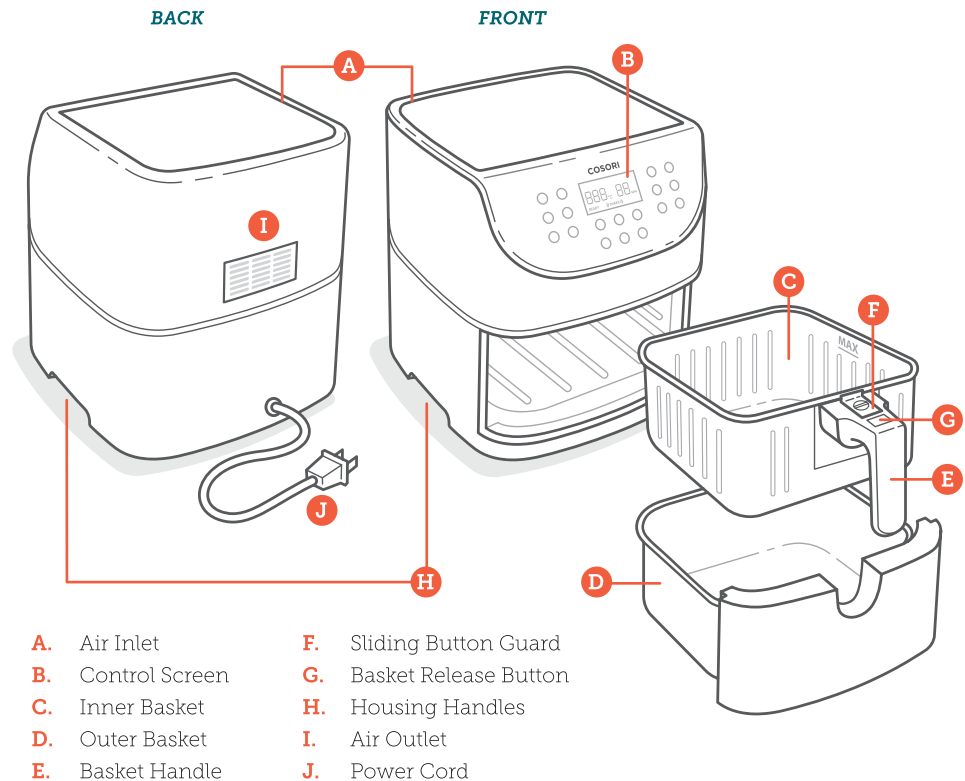
Your Cosori Air Fryer uses rapid 360° air circulation technology to cook with little-to-no oil, for quick, crispy, delicious food with up to 85% fewer calories than deep fryers. With user-friendly, one-touch controls, nonstick baskets, and an intuitive, safe design, the Cosori Air Fryer is the star of your kitchen.

Air Fryer Diagram



Note:

- **Do not** try to open the top of the air fryer. It is not a lid.
- The baskets are made of aluminum metal with nonstick coating. They are PFOA-free and BPA-free.



DISPLAY DIAGRAM

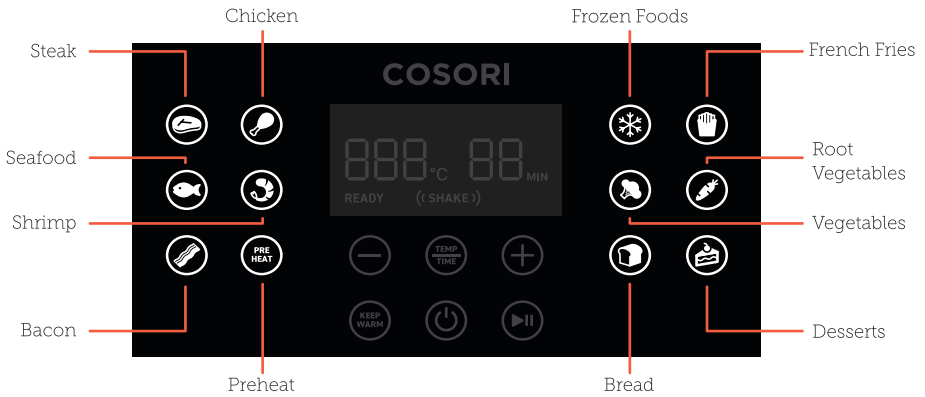
Note:

- When you press a button to use a function or program, it will turn blue to show that it's active. [Figure 1.1]

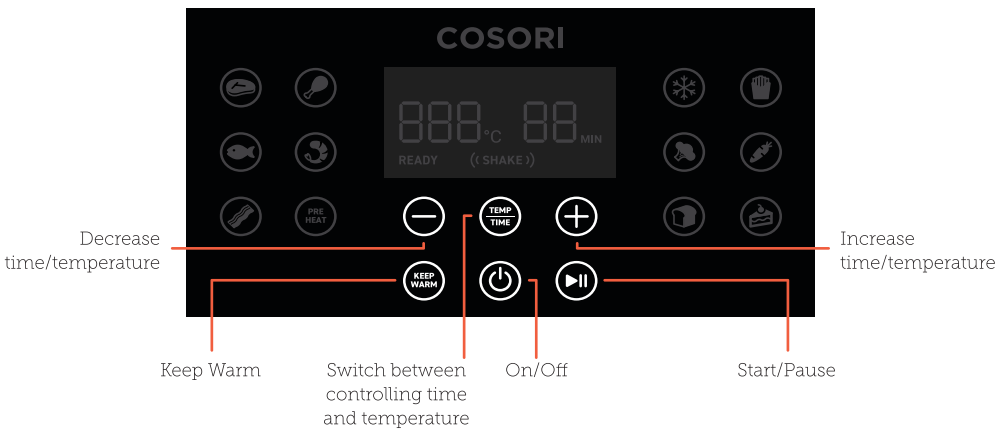


Figure 1.1

Presets

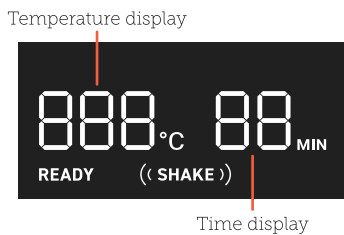


Control Panel

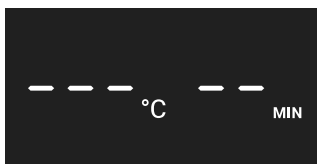


DISPLAY DIAGRAM (CONT.)

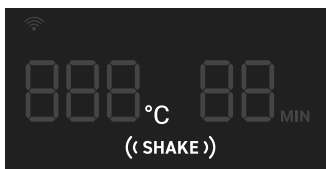
Display



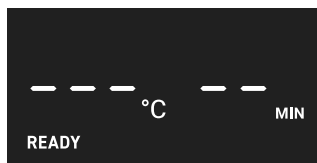
DISPLAY MESSAGES



Cooking program has ended.



Reminder to shake or flip food.



Air fryer is preheated and ready to start cooking.

BEFORE FIRST USE

Setting Up

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

Note: Leave 13 cm / 5 in of space behind and above the air fryer. [Figure 2.1] Leave enough room to remove the baskets.

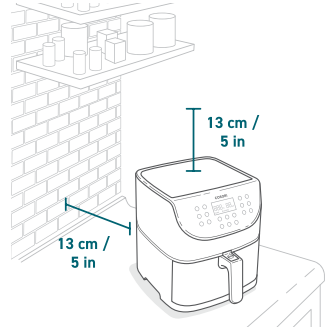


Figure 2.1

3. Pull the handle to remove the baskets. Remove all plastic from the baskets.
4. Press the basket release button to separate the inner basket from the outer basket. [Figure 2.2]
5. Wash both baskets thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
6. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
7. Put the baskets back inside the air fryer.

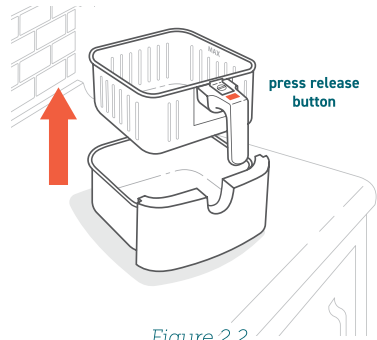


Figure 2.2

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. Press **Preheat**. The display will show "205°C" and "5 MIN".
3. Press **▶||** to begin preheating. When preheating is done, the air fryer will beep.
4. Pull out the baskets and let them cool for 5 minutes. Then place the empty baskets back in the air fryer.
5. Press **🍖** to select the Steak preset. The display will show "205°C" and "8 MIN".
6. Press **Temp/Time** twice. The time will blink on the display. Press the **-** button once to change the time to 5 minutes.
7. Press **▶||** to begin. When finished, the air fryer will beep.
8. Pull out the baskets. This time, let the baskets cool completely for 10–30 minutes.

Basket Tips

- **Only** separate the baskets to clean or after cooking.
- The button guard protects the release button from being pressed accidentally. Slide the button guard forward to press the release button. [Figure 2.3]
- **Never** press the release button while carrying the baskets.
- **Only** press the release button with the baskets resting flat on a counter (or any level, heat-resistant surface).
- The handle is attached to the inner basket, not the outer basket. [Figure 2.2] When you press the release button, the outer basket will **drop**.

Note:

- **Do not** unscrew the basket handle from the baskets.
- To order accessories, please contact **Customer Support** (see page 42).

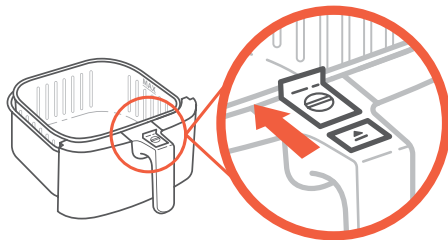



Figure 2.3


USING YOUR AIR FRYER

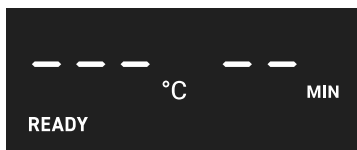
Preheating

We recommend preheating before placing food inside the air fryer, unless your air fryer is already hot. Food will not cook thoroughly without preheating.

1. Plug in. Press  to turn on the air fryer.
2. Press **Preheat**. The display will show "205°C" and "5 MIN".
3. Optionally, press the **+** or **-** buttons to change the temperature. The time will adjust automatically.

Temperature	Time
205°C	5 minutes
200°C	5 minutes
195°C	5 minutes
190°C	4 minutes
185°C	4 minutes
180°C	4 minutes
170°C	4 minutes
165°C and below	3 minutes

4. Press  to begin preheating.
5. When preheating is done, the air fryer will beep 3 times. The display will show:



Note: If no buttons are pressed for 3 minutes, the air fryer will clear all settings and go into standby.

Air Frying

Note:

- **Do not** place anything on top of your air fryer. This disrupts airflow and causes poor air frying results. [Figure 3.1]
- An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the baskets with oil, frying fat, or any liquid.
- When taking the baskets out of the air fryer, be careful of hot steam, and **do not** press the basket release button.

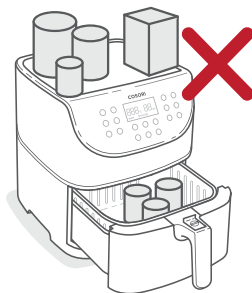















Figure 3.1

Preset Settings

- You can customize time (1–60 minutes) and temperature (75°–205°C), unless noted.
- Results may vary. Check out our Reference Guide and Recipe Book for a guide to customizing presets for perfect results.

Preset	Symbol	Default Temperature	Default Time (Minutes)	Shake Reminder?*
Steak		205°C	8 minutes	-
Chicken		195°C	20 minutes	-
Seafood		175°C	8 minutes	-
Shrimp		190°C	6 minutes	((SHAKE))
Bacon		160°C	8 minutes	-
Frozen Foods		175°C	10 minutes	((SHAKE))
French Fries**		185°C	22minutes	((SHAKE))
Vegetables		150°C	10 minutes	((SHAKE))
Root Vegetables		205°C	10 minutes	((SHAKE))
Bread		160°C	8 minutes	-
Desserts		150°C	30 minutes	-
Preheat		205°C	5 minutes	-
Keep Warm		75°C	5 minutes	-

* See **Shaking Food** (page 36).

** See **Cooking Guide** (page 37) for more tips on air frying french fries.

Preset Air Frying Programs

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

- 1. **Preheat your air fryer** (see page 32).
- 2. When your air fryer displays **"READY"**, add food to the baskets.
- 3. Select a preset cooking program (see page 34).
- 4. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
 - a. Press **Temp/Time** once. The temperature will blink on the display. Press the **+** or **-** buttons to change the temperature (75°–205°C).
 - b. Press **Temp/Time** a second time. The time will blink on the display. Press the **+** or **-** buttons to change the time (1–60 minutes).

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

- 5. Press **▶||** to begin air frying.
- 6. When using certain presets, the Shake Reminder will appear halfway through cooking time. The air fryer will beep 5 times, and **"((SHAKE))"** will blink on the display.
 - a. Take the baskets out of the air fryer, being careful of hot steam. The air fryer will pause cooking automatically. The display will turn off until the baskets are replaced.
 - b. Shake or flip the food. Be careful not to press the basket release button.

- c. Put the baskets back into the air fryer.

Note: See **Shaking Food** (page 36).

- 7. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show:



- 8. Optionally, press **Keep Warm**. Press the **+** or **-** buttons to change the time (1–60 minutes).
- 9. Take the baskets out of the air fryer, being careful of hot steam.
- 10. Remove the inner basket from the outer basket to serve food. When separating baskets:
 - a. Make sure the baskets are resting on a flat surface.
 - b. Watch for hot oil or fat collected in the outer basket. To avoid splashing, drain oil before replacing inner basket. [Figure 4.1]
- 11. Allow to cool before cleaning.

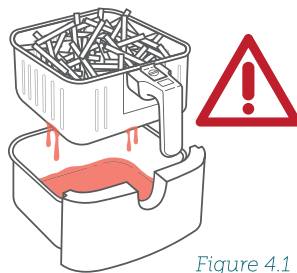


Figure 4.1

Manual Air Frying

1. **Preheat your air fryer** (see page 32).
2. When your air fryer displays **"READY"**, add food to the baskets.
3. Set the temperature and time. You can change this any time during cooking.
 - a. Press **Temp/Time** once. The temperature will blink on the display. Press the **+** or **-** buttons to change the temperature (75°–205°C).
 - b. Press **Temp/Time** a second time. The time will blink on the display. Press the **+** or **-** buttons to change the time (1–60 minutes).

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

4. Press **▶||** to begin air frying.

Note:

- When manually air frying, there will be no Shake Reminder. You should still shake or flip appropriate foods.
- If you want the Shake Reminder, select a preset program with the reminder (see page 36) and change the time and temperature as desired.

5. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show:



6. Optionally, press **Keep Warm**. Press the **+** or **-** buttons to change the time (1–60 minutes).
7. Take the baskets out of the air fryer, being careful of hot steam.
8. Remove the inner basket from the outer basket to serve food. When separating baskets:
 - a. Make sure the baskets are resting on a flat surface.
 - b. Watch for hot oil or fat collected in the outer basket. To avoid splashing, drain oil before replacing inner basket. [Figure 4.1]
9. Allow to cool before cleaning.

Shaking Food

How to Shake

- During cooking, take the baskets out of the air fryer and shake, mix, or flip the food.
 - A. To shake food:
 1. Hold the basket just above a heat-resistant surface for safety purposes. **Do not** press the basket release button.
 2. Shake the baskets.
 - B. If the baskets are too heavy to shake:
 1. Place the baskets on a heat-resistant holder or surface.
 2. Separate the baskets. Make sure no liquids are dripping from the inner basket.
 3. Carefully shake the inner basket.

Note: *Do not use this method if there is a risk of hot liquids splashing.*
 - C. If the baskets are too heavy to shake and there are hot liquids present:
 1. Place the baskets on a heat-resistant holder or surface.
 2. Use tongs to mix or flip the food.

- When you take the baskets out, the air fryer will pause cooking automatically. As a safety feature, the display will turn off until the baskets are replaced.
- When you replace the baskets, cooking will automatically resume.
- Avoid shaking longer than 30 seconds, as the air fryer may start to cool down.

What to Shake

- Small foods that are stacked will usually need shaking, such as fries or nuggets.
- Without shaking, foods may not be crispy or evenly cooked.
- You can flip other foods, such as steak, to ensure even browning.

When to Shake

- Shake or flip food once halfway through cooking, or more if desired.
- Certain presets use the Shake Reminder (see **Preset Settings**, page 33).

Shake Reminder

- The Shake Reminder will alert you with 5 beeps, and “**((SHAKE))**” will blink on the display.
- If you do not remove the baskets, the Shake Reminder will beep again after 1 minute and the display will show a solid “**((SHAKE))**”.
- The Shake Reminder will go away once you take out the baskets.

Cooking Guide

Overfilling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.
- Food should not be filled over the "MAX" line of the inner basket. [Figure 5.1] **Do not** pack in food.



Figure 5.1

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.

Food Tips

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

French Fries

- Add 15 mL / 1/2–1 US tbsp oil for crispiness.
- When making fries from raw potatoes, soak uncooked fries in water for 15 minutes to remove starch prior to frying. Pat dry with a towel before adding oil.
- Cut uncooked fries smaller for crispier results. Try cutting fries into 0.6- by 7.6-cm / 1/4- by 3-in strips.

Note: For more from the Cosori Kitchen, check out our *Recipe Book and Tips from the Chef*.

More Functions

Pausing

- Press ►|| to pause cooking. The air fryer will stop heating, and ►|| will blink until you press ►|| to resume cooking.
 - After 30 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.
 - This function allows you to pause the cooking program without removing the baskets from the air fryer.

Automatically Resume Cooking

- If you pull out the baskets, the air fryer will pause cooking automatically. The display will turn off temporarily as a safety feature.
- When you return the baskets, the air fryer will automatically resume cooking based on your previous settings.

Automatic Shutoff

- If the air fryer has no active cooking programs, the air fryer will clear all settings and turn off after 3 minutes of inactivity.

Overheat Protection

- If the air fryer overheats, it will automatically shut down as a safety feature.
- Let the air fryer cool down completely before using it again.

ACCESSORIES

You can purchase accessories for your air fryer from Amazon by searching for "C137-6AC".

CARE AND MAINTENANCE

Note:

- **Always** clean the air fryer baskets and interior after every use.
- Lining the outer basket with foil 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 are dishwasher safe. You can also wash the baskets with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

Note: Baskets have a nonstick coating. Avoid metal utensils and abrasive cleaning materials.

4. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix 30 mL / 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 baskets and scrub. Let the baskets sit for 15 minutes before rinsing.
 - c. Wash baskets 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. [Figure 6.1] If needed, clean the heating coil to remove food debris.

6. Dry before using.

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

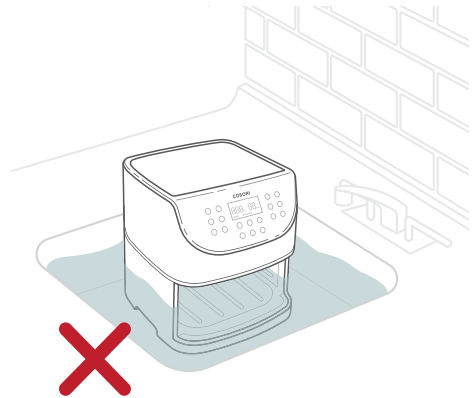


Figure 6.1

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the baskets securely into the air fryer.
Foods are not completely cooked.	Place smaller batches of ingredients into the inner basket. If the basket is overstuffed, then ingredients will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Foods are cooked unevenly.	Ingredients that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken or flipped during cooking (see Shaking Food , page 36).
Foods are not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see Cooking Guide , page 37).
French fries are not cooked correctly.	See French Fries , page 37.
Baskets will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is not overfilled with food.
	Make sure the inner basket is securely inside the outer basket.
White smoke is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke when you use it for the first time. This is normal.
	Make sure the baskets and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to leak into the outer basket. This oil will produce white smoke, and the baskets may be hotter than usual. This is normal, and should not affect cooking. Handle baskets with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Food is burning. Wait for smoke to clear before pulling the baskets out.
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 31) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support (see page 42).

TROUBLESHOOTING (CONT.)

Problem	Possible Solution
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 42).
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 42).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 42).

WARRANTY INFORMATION

TERMS & POLICY

Etekcitec Corporation warrants all products to be of the highest quality in material, craftsmanship, and service for 2 years, effective from the date of purchase to the end of the warranty period. Warranty lengths may vary between product categories.

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

Customer Support

ETEKCITY Co., Ltd.

2-10-10 Kajicho, Chiyoda-ku, Tokyo GC Kanda
Kajicho Kiari 3F

Email: support.jp@cosori.com

(Open all year round) (We will reply within 24 hours)

* Please include your order ID when contacting Customer Support.

SHOW US WHAT YOU'RE MAKING

We hope this manual has been helpful. We can't wait to see your beautiful results, and we think you'll want to share glam shots! Our community awaits your uploads—just pick your platform of choice below. Snap, tag, and hashtag away, Cosori chef!

#iCookCosori



@cosoricooks



Cosori Appliances

Considering what to cook? Many recipe ideas are available, both from us and the Cosori community.

MORE COSORI PRODUCTS

If you're happy with this air fryer, the line doesn't stop here. Check out www.cosori.com for a line of all our beautiful and thoughtfully designed cookware. They might be right at home in your kitchen, too!

COSORI

ご質問やお困りの場合は、下記までご連絡ください。

Eメール:support.jp@cosori.com (年中無休) (24時間以内に対応いたします。)