

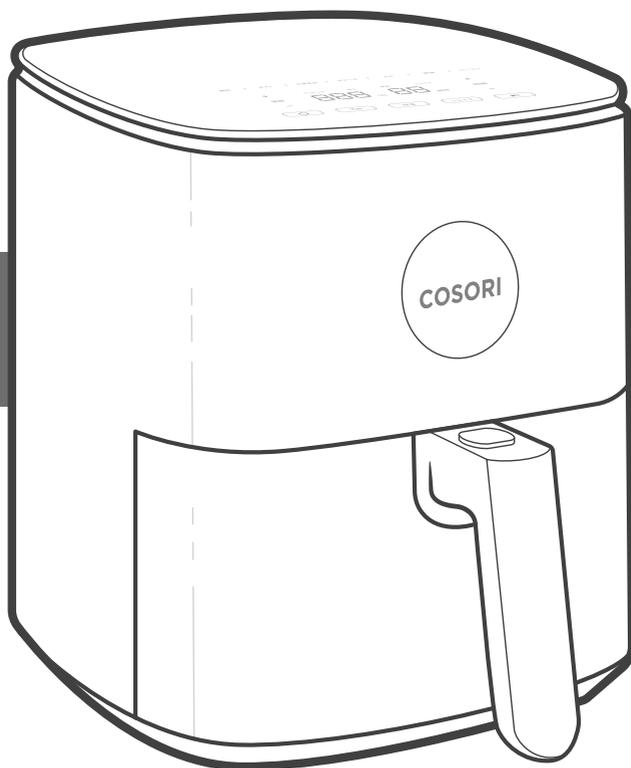
COSORI®

取扱説明書

Pro LE 4.7リットル エアフライヤー

機種ライン: Cosori Pro LEシリーズ

機種: CAF-L501-KJP



EN

JP

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
本器について	8
エアフライヤーの図	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	11
お手入れ&メンテナンス	15
トラブルシューティング	16
保証について	17
カスタマーサポート	18

本パッケージに含まれるもの

- 1 × Pro LE 4.7リットル エアフライヤー
- 1 × レシピ集
- 1 × 取扱説明書

仕様

電源	AC 100 V、50/60 Hz
定格電力	1230W
容積	4.7 L (3~5人分)
温度範囲	75°-230°C
時間範囲	1~60分
寸法	27.2 × 27.5 × 30.3 cm
重量	4.54 kg

Table of Contents

Package Contents	3
Specifications	3
Important Safeguards	20
Getting to Know Your Air Fryer	23
Air Fryer Diagram	23
Display Messages	24
Before First Use	25
Using Your Air Fryer	26
Care & Maintenance	30
Troubleshooting	31
Warranty Information	32
Customer Support	33

Package Contents

1 x Pro LE 4.7-Litre Air Fryer
1 x Recipe Book
1 x User Manual

Specifications

Power Supply	AC 100V, 50/60Hz
Rated Power	1230W
Capacity	4.7 L (serves 3–5 people)
Temperature Range	75°–230°C
Time Range	1–60 min
Dimensions	27.2 x 27.5 x 30.3 cm
Weight	4.54 kg



お買い上げあり がとうございます!

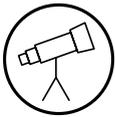


(私たちと同じくらいこのエアフライヤーを好きになってくださいね)



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



シェフへのお問い合わせは

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!

ご使用の前にこの説明書をお読みになり、大切に保管してください

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

- ・ 高熱面に**触らない**でください。ハンドルをお使いください。
- ・ 調理後にバスケットをひっくり返す際はご注意ください。高熱のクリスパープレートが落ちる可能性があり、危険です。
- ・ 排気口を**塞がない**でください。開口部から高温の蒸気が排出されます。開口部から顔や手を近づけないでください。

安全面について

- ・ 本器の筐体やコード、プラグを水や液体に**浸さない**でください。
- ・ お子様の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。パーツを取り外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、またはコードや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までご連絡ください。(33ページ参照)。
- ・ 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、熱したオープンに入れたり**しないで**ください。
- ・ 高温の油などの熱い液体が入っている場合、本器を動かす際(またはバスケットを取り外す際)に十分注意してください。
- ・ 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**乗せない**でください。本器の中には何も**残さない**でください。
- ・ 強化ガラスが割れる恐れがあるため、本器の上部を硬い物体で叩いたり打ったり**しないで**ください。強化ガラスは頑丈で、通常のガラスよりも割れても安全にできていますが、ひびが入ると不意に粉砕する可能性があります。ひび割れが見つかったらカスタマーサポートまでご連絡ください。
- ・ 本器は、身体能力、知覚、知力の低下した人、または経験や知識のない人(お子様を含む)による使用を前提としていません。ただし、このような人の安全に責任を持つ人が、本器の使用を監督または指導している場合はこの限りではありません。
- ・ お子様の本器を使って遊ばないようにしてください。
- ・ 大人の監督なしにお子様メンテナンスやお手入れを行わないようにしてください。
- ・ 本器は、外付けのタイマーや別途のリモコンシステムを使って操作することを意図していません。
- ・ 本器をご使用の際は、**必ず**このマニュアルに従ってください。
- ・ 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。バスケットに油や脂肪を多量に**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。
- 本器のバスケットに食材を**入れすぎない**でください。山盛りにすると食材が加熱コイルに接触し、火災の原因となる可能性があります。
- 本器の使用直中または使用直後は付属品に**触れない**でください。
- 本器に紙、ボール紙、非耐熱性ビニールなどを**入れない**でください。クッキングシートやアルミフویلはお使いいただけます。
- 食材を乗せずにオープンシートやクッキングシートを**入れない**でください。空気循環により、紙が舞い上がって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。白煙は、脂肪が加熱されたり食品がはねたりすることによって生じるため問題はありませんが、黒煙は食品が焦げているか、回路に支障があることを示します。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。原因が焦げた食品ではなかった場合は、**カスタマーサポート**にご連絡ください(33ページ参照)。

- 使用中は本器から**離れない**でください。
- 電源コードに損傷がある場合は、危険を回避するため、メーカー、サービス担当者またはそれに相当する有資格者が交換する必要があります。

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、熱い表面に接触させたり**しないで**ください。
- 窒息の危険性を防止するため、本器の電源プラグに付いている保護カバーを取り外して廃棄してください。
- 本器のプラグは、**決して**カウンター下のコンセントに差し込まないでください。
- 本器とコードは8歳未満のお子様の手の届かない所に保管してください。
- 本器には決まった方向に挿入するようになっている有極プラグ(片方の先がもう片方よりも太いもの)があります。プラグが挿入できない場合は、反対の向きに差し込んでみてください。それでも挿入できない場合は、そのコンセントにこのプラグは**使用しないで**ください。いかなる方法でもプラグを**変更しないで**ください。
- 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、熱い表面に接触させたり**しないで**ください。
- 本器は**100 V、50/60 Hz**の電源で**のみ**お使いいただけます。他のタイプのコンセントに**接続しないで**ください。

電磁場 (EMF)

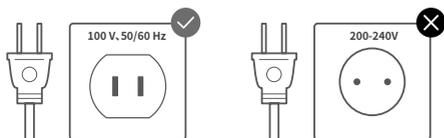
Cosoriエアフライヤーは、すべての電磁場 (EMF) 基準に適合しています。正しく扱い、かつ本取扱説明書の指示に従って使用している限りは、本器は今日知られる科学的知見に照らして安全にお使いいただけます。

注:以下のシンボルがついたアイテムは高温になる可能性があるため、慎重に扱う必要があります。



注意, 高温表面

**この説明書は大切に
保管してください。**



- 長い電源コードの場合、コードがよじれたり、コードにつまづくリスクがあるため、短い電源コードをご提供しています。
- 延長コードもご使用いただけます。ご使用の際は注意してお使いください。
- 延長コードを使用する場合、
 - a. 延長コードの電気定格は、最低限本器の電気定格以上である必要があります。
 - b. お子様がコードを引っ張ったり不意にコードにつまづくことがないように、電源コードを調理台やテーブルの上から垂らさないようにしてください。
- 電源コードが損傷した場合は、感電や火災の危険を回避するため、ETEK CITY株式会社またはそれに相当する有資格者が交換する必要があります。カスタマーサポートまでご連絡ください。(33ページ参照)。

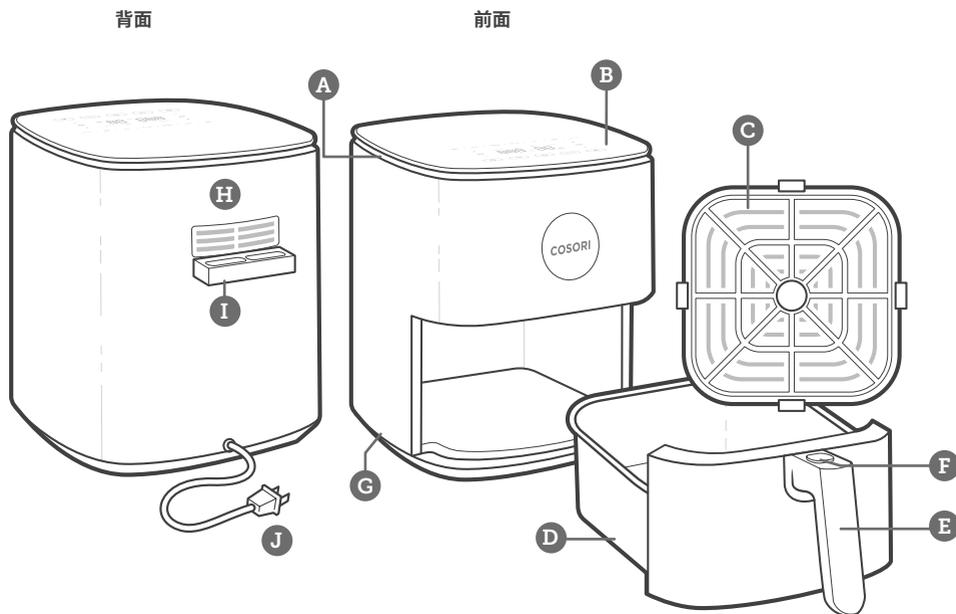
本器について

本器は全方向に素早く空気を循環させて油をほとんど使わ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85%カロリーを減らしながら、素早く、さくさくした美味しい料理を作ることが可能です。使いやすいワンタッチボタン、焦げ付き防止加工のバスケット、直感的で安全に配慮したデザインにより、本器はあなたのキッチンで大活躍することでしょう。

注:

- 本器の上面を**開けないで**ください。これは蓋ではありません。
- バスケットとクリスパープレートは、焦げ付き防止加工のアルミニウム金属でできています。

エアフライヤーの図



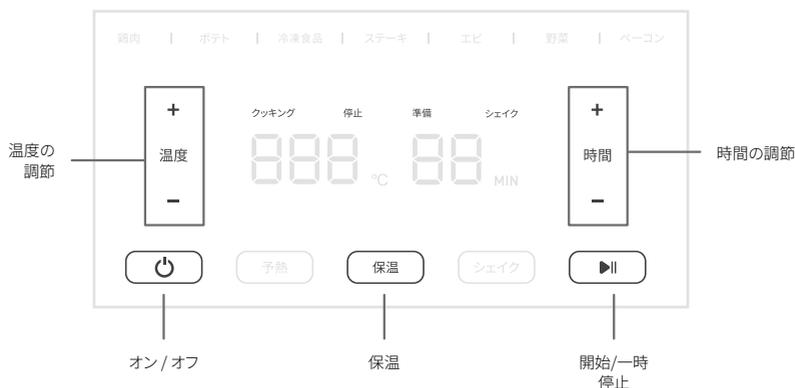
- | | |
|---------------|-----------------|
| A. 吸気口 | F. バスケット取り外しボタン |
| B. 制御画面 | G. 筐体ハンドル |
| C. クリスパープレート | H. 排気口 |
| D. バスケット | I. 排気口スペーサー |
| E. バスケットのハンドル | J. 電源コード |

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、白く点灯して有効になったことを示します。



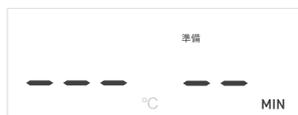
制御パネル



表示メッセージ



食材のシェイクまたは裏返しの通知



予熱が終了し、調理の準備ができました



エアフライヤーが調理中です



調理が一時停止中です



調理プログラムが終了しました

初めてのご使用前に

セットアップ

1. 本器からすべての包装材と、一時的に貼付してあるステッカーを取り外します。
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のある場所(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13 cm (5 in) 以上のスペースを空けてください。[図1.1] バスケットを取り外せるよう、本器の前面に十分なスペースを確保してください。

3. バスケット取り外しボタンを押しながらハンドルを引き、バスケットを取り出します。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. 食洗機、または表面を傷つけない柔らかいスポンジを使って、バスケットとクリスピープレート両方を丁寧に洗います。
5. エアフライヤーの内側と外側を、湿らせた布で拭きます。タオルで水分を拭き取ります。
6. クリスピープレートをバスケット内に戻し、バスケットをエアフライヤー内に配置します。

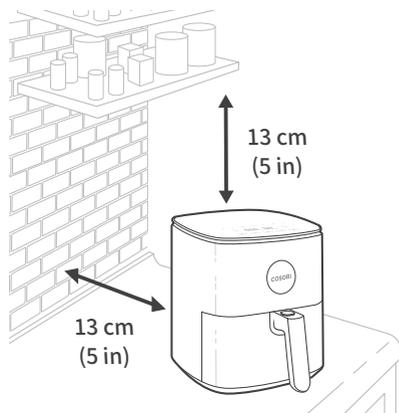


図1.1

試運転

試運転を行うことにより、本器の扱いに慣れ、正常に動作するかを確認でき、残留物が残っていてもきれいにすることができます。

1. 本器のバスケットが空であることを確認してから、電源に接続します。
2. 予熱を押します。「205°C」と「4 MIN」と表示が出ます。
3. ▶▶ を押して予熱を始めます。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、4分間冷まします。冷めたらバスケットを本器の中に戻します。
5. ステーキを押してステーキ機能を選択します。「230°C」と「6 MIN」と表示が出ます。
6. 時間を1回押します。時間が5分に変更されます。
7. ▶▶ を押して開始します。終了すると、音でお知らせします。
8. バスケットを取り出します。今回は10~30分間かけてバスケットを完全に冷ましてください。

注:

- 調理後にバスケットをひっくり返す際はご注意ください。高熱のクリスピープレートが落ちる可能性があります。危険です。
- 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。

ゴム製ストッパー

- クリスパープレートには、FDAにより承認された安全な材料で作られた4つのゴム製ストッパーがあります。これらのストッパーは、クリスパープレートがバスケットに直接接触し、バスケットの焦げ付き防止コーティングを損傷することがないように、バスケットの底に取り付けられています。
- お手入れ以外の目的でゴム製ストッパーを**取り外さないで**ください。簡単に取り外すには、クリスパープレートの底部からストッパーの片側を引っ張り、続いてもう片側を引っ張ります。[図1.2]
- ゴム製ストッパーをクリスパープレートに再び取り付けるには、まずストッパーを水に浸します。次に各ストッパーをクリスパープレートの下部に押しつけます。ストッパーの片側を押し、続いてもう片側を押しします。

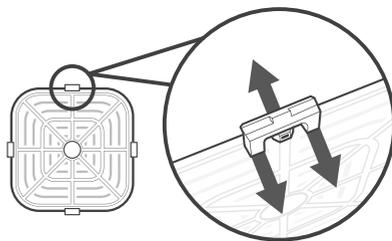


図1.2

本器のご使用について

予熱

食材を入れる前に本器を予熱することを推奨します(既に熱くなっている場合を除く)。予熱をしない場合、食材に完全に熱が入りません。

- 電源に接続します。⏻ を押して本器の表示をオンにします。
- 予熱を押します。「205°C」と「4 MIN」と表示が出ます。
- +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。
- 予熱を開始するには、▶||を押してください。
- 予熱が終了すると、3回音が鳴ってお知らせします。画面表示に設定された予熱温度が表示されます。[図2.1]

温度	時間
205~230°C	4分
145~200°C	3分
75~140°C	2分

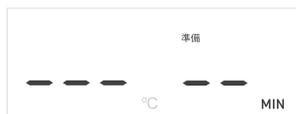


図2.1

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:

- 本器の上には何も乗せないでください。上に物を乗せると、調理プログラムが変更されたり、画面表示のガラスに亀裂が入る可能性があります。[図2.1]
- これは揚げ物用の機械ではありません。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。

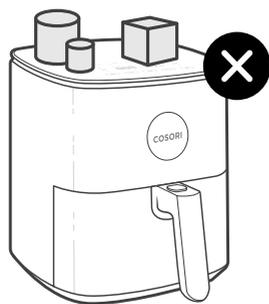


図2.1

調理機能

調理機能を使うと最も簡単に調理できます。調理機能は特定の食材に対する理想的な時間と温度をプログラムしたものです。

1. 機能を選択するには機能ボタンを押します。これにより各機能の初期設定に自動的に変更されます。
2. 機能の時間(1~60分)、温度(75~230°C)およびシェイクお知らせ機能を変更することができます。
3. + または - ボタンを長押しすると、素早く時間や温度を調節することができます。
4. シェイクお知らせ機能を有効または無効にするには、**シェイク**を押します。
5. 機能を初期設定に戻すには、機能ボタンをもう一度押します。

注: 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。調理機能を使った料理の詳細な作り方については、レシピ集を参照してください。

機能	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*
鶏肉	190°C	20分	-
ポテトフライ**	195°C	25分	((シェイク))
冷凍食品	175°C	10分	-
ステーキ	230°C	6分	-
エビ	175°C	8分	((シェイク))
野菜	170°C	10分	((シェイク))
ベーコン	160°C	8分	-
予熱	205°C	4分	-
保温	75°C	5分	-

* 食材のシェイク参照(13ページ)。

** ポテトフライの調理のコツについては、**調理ガイド**(14ページ)を参照してください。

エアフライヤーでの調理

1. **本器を予熱します** (11ページ参照)。
2. 準備と表示されたら、バスケットに食材を入れてください。
 - クリスピープレートバスケットに配置し、余分な油がバスケットの底部にたまるようにすると、おいしくできます。
3. 調理機能を選択します (12ページ参照)。

注: 調理機能は特定の食材に対する理想的な時間と温度をプログラムしたものです。また、調理機能を選択せずに時間と温度を設定して調理することもできます。

4. 必要に応じて温度と時間を変更し、シェイクお知らせ機能を追加します。調理中はいつでも好きな温度と時間を設定できます。
 - a. +または-ボタンを押して温度 (75~230°C) または時間 (1~60分) を変更します。
5. **▶II**を押して調理を開始します。

注:

- 素早く時間や温度を増減するには、+または-ボタンを長押しします。
 - 調理中にシェイクお知らせ機能を有効または無効にするには、**シェイク**を押します。
6. シェイクお知らせ機能をオンにした場合、調理時間の半分が過ぎた時点で通知が出されず、5回音が鳴り、画面上で **(シェイク)** が点滅します。
 - a. バスケット取り外しボタンを押して本器からバスケットを取り出します。その際は高温の蒸気に気をつけてください。本器は自動的に調理を一時停止し、バスケットが元に戻るまで画面表示がオフになります。
 - b. 食材を振り混ぜるか、または裏返してください。
 - c. バスケットを本体にセットし直します。

注: **食材のシェイク**参照 (13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. **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. **バスケット取り外しボタン**を押して本器からバスケットを取り出します。その際は高温の蒸気に気をつけてください。
10. 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

- 調理中にバスケット取り外しボタンを押しながらバスケットを本器から取り出し、食材を振り混ぜたり裏返します。
 - a. 食材を振るには:
 1. 安全のため、バスケットを耐熱の面の上下で持ってください。
 2. バスケットを振ります。

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。
 - b. 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:
 1. バスケットを耐熱ホルダーまたは耐熱面に置いてください。
 2. トング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、本器は自動的に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表示は点灯しません。
- 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。

振り混ぜるもの

- 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るには、裏返してください。

シェイクするタイミング

- 調理中に少なくとも1回は食材を振るか裏返してください。
- シェイクお知らせ機能は、食品の調理具合をチェックするようお知らせするためのものです。シェイクをタップしてシェイクお知らせ機能をオンにします。特定の調理機能では、シェイクお知らせ機能が自動的に使用されます(調理機能、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、画面上で(シェイク)が点滅します。
- バスケットを取り外さないと、シェイクお知らせ機能が1分後に再びビープ音を発し、画面上に(シェイク)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、食材に均一に熱が入りません。

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(大さじ2杯)以上の油を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。

食材について

- 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などの、具やバター(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。調理中に煙がたくさん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、煙が多く出たりします。このような食材は、調理する前に軽くはたいてください。

ポテトフライ

- サクサクした食感を得るため、8~15 mL(大さじ½~1杯)の油を加えます。
- 生の芋からポテトフライを作るときは、調理前に15分水にさらしてデンプンを減らしてください。油を加える前にキッチンタオルで軽く叩いて水分を取ります。
- さらにカリッとした食感にするには、生の材料を小さく切ってください。ポテトフライの大きさは、0.6 × 7.6 cm(¼ × 3 in)が理想です。

注: Cosoriキッチンからのレシピを見るには、レシピ集またはシェフからのヒントをご覧ください。

一時停止

1. ▶||を押して調理を一時停止してください。本器の加熱が停止し、▶||を押して調理を再開するまでの間、▶||が青に点灯します。
2. 30分間放置すると、本器の電源がオフになります。
3. 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。

自動的に調理を再開

- バasket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。
- Basket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。

自動遮断

- 調理プログラムが実行されない場合、本器はすべての設定を取り消し、その状態から3分後に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。
- 再度使用する時の為に、本器を完全に乾燥させてください。

お手入れ&メンテナンス

注:

- **必ず**本器のBasketとクリスパークプレートを使用後に毎回お手入れしてください。
 - Basketにホイルを敷くと(クリスパークプレートを除く)お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。Basket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、本器の外側を濡らした布で拭いてください。
 3. Basketとクリスパークプレートは食洗機に対応しています。Basketとクリスパークプレートは、洗剤を入れたお湯と柔らかいスポンジで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: Basketとクリスパークプレートは焦げ付き防止コーティングが施されています。金属製の調理器具を使用したり、研削材でお手入れしたりすることは避けてください。

4. がんこな油污れを落とすには:
 - a. 小さなボウルに入れた15 mL (大さじ1杯)の水に30 mL (大さじ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Basketとクリスパークプレートにペーストを伸ばし、こすり洗います。その状態で15分間置いてからBasketとクリスパークプレートをすぎ洗います。
 - c. 使用前には、洗剤を使ってBasketを水洗いしてください。
5. 本器の内側を湿らせた布、柔らかいスポンジ、または布でお手入れしてください。水に**浸さない**てください。
[図3.1] 必要に応じて、加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、加熱コイルが完全に乾いていることを確認してください。

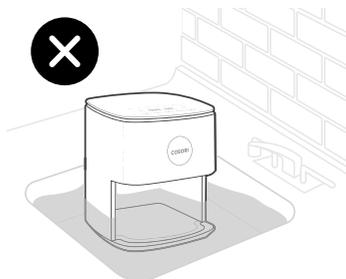


図3.1

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あ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。
食材に火が完全に入らない。	バスケットに入れる食材の量を少なめにしてください。ケットに入れる食材の量が多すぎると、完全に火が入ら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。
食材に均一に火が入らない。	食材が積み重なっていたり、くっ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、13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、14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 、13ページ参照。
バスケットが本器内にしっかりはまらない。	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。
白い煙や蒸気が出る。	本器の初回使用の際や調理中に、白い煙や蒸気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ており、油が付着していないことを確認してください。
	油分の多い食品を調理すると、油がクリスパークプレートの下にたまりまます。この油が白煙を発生させ、バスケットが通常よりも高温になることがあります。これは通常の範囲であり、調理には影響しません。バスケットを扱う際はご注意ください。
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。黒い煙は、食品が焦げているか、回路に支障があることを示します。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。原因が焦げた食品ではなかった場合は、 カスタマーサポート にご連絡ください(33ページ参照)。
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(33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までご連絡ください。(33ページ参照)。
エラーコード「E2」が表示されている。	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までご連絡ください。(33ページ参照)。
エラーコード「E3」が表示される。	本器の過熱保護機能が作動しています。本器の電源を切ってプラグを取り外し、完全に冷ましてください。引き続き「E3」と表示される場合は、 カスタマーサポート にご連絡ください(33ページ参照)。
エラーコード「E4」が表示される。	本器が220~240Vの電源に接続されています。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。本器は120V、60Hzの電源のみで使用してください。

こちらに記載されていない問題につきましては、カスタマーサポートまでお問い合わせください。
(33ページ参照)。

保証について

製品名	Pro LE 4.7リットル エアフ ライヤー
機種	CAF-L501-KJP
今後のご参考のために、発注書IDおよび購入日を控えておくことを強くおすすめします。	
購入日	
発注書ID	

条件および方針

ETEK CITY株式会社の全製品は最高品質の素材と熟練技術によって製造されております。ご購入日から2年以内に不具合が発生した場合は、無料で新品交換または全額返金することを保証いたします。

ご質問やお困りの場合は、下記までご連絡ください：
support.jp@cosori.com

カスタマーサポート

本製品についてご質問やご不明な点がございましたら、お気軽に弊社カスタマーサポートまでご連絡ください。

ETEK CITY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

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。)

*カスタマーサポートにご連絡いただく際は、納品書または発注書IDをお手元にご用意ください。

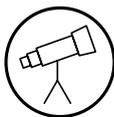
 Thank you for
your purchase! 

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



join

the Cosori Cooks Community on Facebook
[facebook.com/groups/cosoricooks](https://www.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!

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Key Safety Points

- **Do not** touch hot surfaces. Use handle.
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- **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, cord, 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 33).
- **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 basket) 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.
- **Do not** strike or hit the top of the air fryer with hard objects, as this may cause the tempered glass to crack. Tempered glass is stronger and fractures more safely than ordinary glass, but it may shatter unexpectedly after being cracked. If you see a crack, contact **Customer Support** (see page 33).
- This air fryer is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the air fryer by a person responsible for their safety.
- Children should not play with the air fryer.
- Cleaning and user maintenance should not be done by children without supervision.
- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- **Only** use your air fryer as directed in this manual.
- Not for commercial use. Household use **only**.

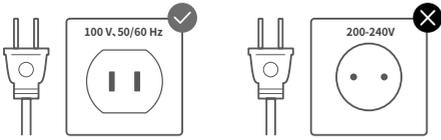
While Air Frying

- An air fryer works with hot air **only**. **Never** fill the basket with oil or fat.
- **Never** use your air fryer without the basket in place.
- **Do not** place oversized foods or metal utensils into your air fryer.
- **Do not** overfill the air fryer basket. Heaping amounts of food may touch the heating coils and cause a fire hazard.
- **Do not** touch accessories during or immediately after air frying.
- **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, tablecloths, etc). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- Immediately turn off and unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. White smoke is normal, caused by heating fat or food splashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact **Customer Support** (page 33).

- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Power & Cord

- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Remove and discard the protective cover fitted over the power plug of the air fryer to prevent choking hazards.
- **Never** use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.
- Keep the air fryer and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- Your air fryer has a polarized plug (one prong is wider than the other), which fits into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, **do not** use the plug in that outlet. **Do not** alter the plug in any way.
- **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.



- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer extension cord is used:
 - a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the air fryer.
 - b. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by ETEKCITY株式会社 or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (page 33).

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.

Note: Items marked with the following symbol may reach high temperatures and should be handled carefully.



Caution: Hot surface.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

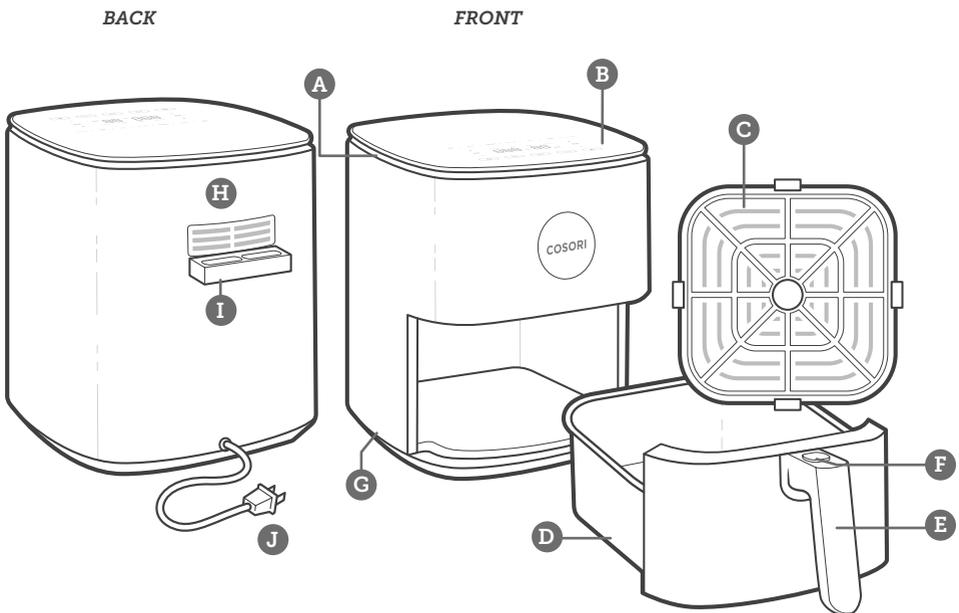
GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

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, a nonstick basket, and an intuitive, safe design, the Cosori Air Fryer is the star of your kitchen.

Note:

- **Do not** try to open the top of the air fryer. This is not a lid.
- The basket and crisper plate are made of aluminium metal with nonstick coating.

Air Fryer Diagram



- | | | |
|-------------------|--------------------------|----------------------|
| A. Air Inlet | E. Basket Handle | I. Air Outlet Spacer |
| B. Control Screen | F. Basket Release Button | J. Power Cord |
| C. Crisper Plate | G. Housing Handles | |
| D. Basket | H. Air Outlet | |

Display Diagram

Note: When you press a button to use a function or program, it will turn white to show that it's active.



Note: This turns the Shake Reminder on/off.

Control Panel



Display Messages



Reminder to shake or flip food



Air fryer is preheated and ready to start cooking



Air fryer is cooking



Cooking is paused



Cooking program has ended

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 5 inches / 13 cm of space behind and above the air fryer. [Figure 1.1] Leave enough room in front of the air fryer to remove the basket.

3. Hold down the basket release button, and pull the handle to remove the basket. Remove all plastic from the basket.
4. Wash both the basket and crisper plate thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
5. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
6. Insert the crisper plate back into the basket, and place the basket inside the air fryer.

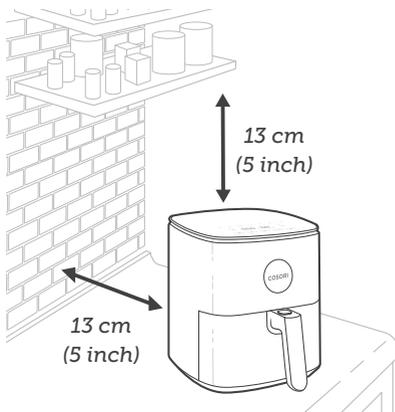


Figure 1.1

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 basket is empty and plug in the air fryer.
2. Press **PREHEAT**. The display will show "205°C" and "4 MIN".
3. Press **▶||** to begin preheating. When preheating is done, the air fryer will beep.
4. Pull out the basket and let it cool for 4 minutes. Then place the basket back into the air fryer.
5. Press **STEAK** to select the **Steak** function. The display will show "230°C" and "6 MIN".
6. Press **TIME** once. The time will change to 5 minutes.
7. Press **▶||** to begin. When finished, the air fryer will beep.
8. Remove the basket. This time, let the basket cool completely for 10–30 minutes.

Note:

- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- **Do not** unscrew the basket handle from the basket.

Rubber Stoppers

- The crisper plate contains 4 rubber stoppers made of safe, FDA-approved material. These stoppers keep the crisper plate fitted to the bottom of the basket, prevent the crisper plate from directly touching the basket, and in rare cases, damaging the nonstick coating on the basket.
- **Only** remove the rubber stoppers for cleaning purposes. For easy removal, start from the bottom of the crisper plate and pull out one side of the stopper at a time. [Figure 1.2]
- To place the rubber stoppers back onto the crisper plate, first soak them in water. Then, push each stopper back in through the bottom of the crisper plate. Push in one side of the stopper at a time.

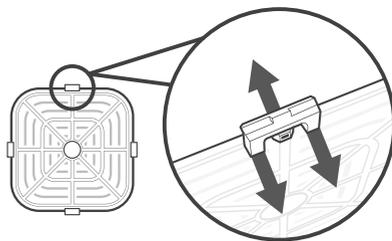


Figure 1.2

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 display.
2. Press **PREHEAT**. The display will show "205°C" and "4 MIN".
3. Optionally, press the + or – buttons to change the temperature. The time will adjust automatically.
4. Press  to begin preheating.
5. When preheating is done, the air fryer will beep 3 times. The display will show the set preheat temperature. [Figure 2.1]

Temperature	Time
205°-230°C	4 minutes
145°-200°C	3 minutes
75°-140°C	2 minutes

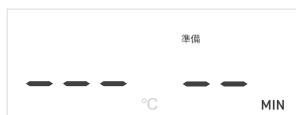


Figure 2.1

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 may interfere with your cooking program or cause cracks in the glass on the display. [Figure 2.1]
- An air fryer is not a deep fryer. **Do not** fill the basket with oil, frying fat, or any liquid.
- When taking the basket out of the air fryer, be careful of hot steam.

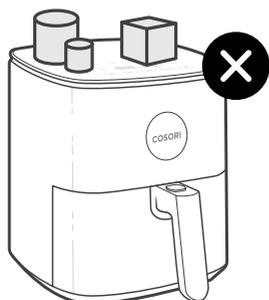


Figure 2.1

Cooking Functions

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

1. Press the function's button to select the function. The air fryer will automatically change to the function's default settings.
2. You can change a function's time (1–60 minutes), temperature (75°–230°C), and Shake Reminder.
3. Press and hold the + or – button to rapidly increase or decrease the time or temperature.
4. Add or remove a Shake Reminder by pressing **SHAKE**.
5. To go back to a function's default settings, press the function's button again.

Note: Results may vary. Check out our *Recipe Book* for a guide to using cooking functions for perfect results.

Function	Default Temperature	Default Time (minutes)	Shake Reminder?*
Chicken	190°C	20 minutes	-
French Fries**	195°C	25 minutes	((SHAKE))
Frozen Foods	175°C	10 minutes	-
Steak	230°C	6 minutes	-
Shrimp	175°C	8 minutes	((SHAKE))
Veggies	170°C	10 minutes	((SHAKE))
Bacon	160°C	8 minutes	-
Preheat	205°C	4 minutes	-
Keep Warm	75°C	5 minutes	-

* See **Shaking Food** (page 13).

** See **Cooking Guide** (page 14) for more tips on air frying French fries.

Air Frying

1. **Preheat your air fryer** (see page 26).
2. When your air fryer displays 準備, add food to the basket.
 - For the best results, add the crisper plate into the basket to allow excess oil to drip down to the bottom of the basket.
3. Select a cooking function (see page 27).

Note: Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods. You can also set a custom time and temperature without choosing a cooking function.

4. Optionally, change the temperature and time, and add a Shake Reminder. You can do this anytime during cooking.
 - a. Press the + or – buttons to change the temperature (75°–230°C / 170°–450°F) or time (1–60 minutes).

Note:

- To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the + or – buttons.
 - Press シェイク to add or remove a Shake Reminder during cooking.
5. Press ▶|| to begin air frying.
 6. When the Shake Reminder is turned on, it will appear halfway through cooking time. The air fryer will beep 5 times, and (SHAKE) will blink on the display.
 - a. Press the basket release button to take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. The air fryer will pause cooking automatically, and the display will turn off until the basket is replaced.
 - b. Shake or flip the food.
 - c. Put the basket back into the air fryer.

Note: See **Shaking Food** (page 13)

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. Press the basket release button to take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam.
10. Allow to cool before cleaning.

Shaking Food

How to Shake

- During cooking, press and hold the basket release button to take the basket 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.
 2. Shake the basket.

Note: Do not use this method if there is a risk of hot liquids splashing.

- b. If the basket is too heavy to shake and there are hot liquids present:
 1. Place the basket on a heat-resistant holder or surface.
 2. Use tongs to mix or flip the food.
- When you take the basket out, the air fryer will pause cooking automatically. As a safety feature, the display will turn off until the basket is replaced.
 - When you replace the basket, 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.
- The Shake Reminder is designed to remind you to check on your food. Tap **シェイク** to turn on the Shake Reminder. Certain cooking functions use the Shake Reminder automatically (see **Cooking Functions**, page 27).

Shake Reminder

- The Shake Reminder will alert you with 5 beeps, and **(SHAKE)** will blink on the display.
- If you do not remove the basket, 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 basket.

Cooking Guide

Overfilling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.

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 basket.
- Air frying high-fat foods will cause fat to drip to the bottom of the basket. 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 8–15 mL / ½–1 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 / ¼- by 3-inch strips.

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

Pausing

1. Press **▶||** to pause cooking. The air fryer will stop heating, and **▶||** will turn blue until you press **▶||** to resume cooking.
2. After 30 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.
3. This function allows you to pause the cooking program without removing the basket from the air fryer.

Automatically Resume Cooking

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

Automatically 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.

CARE & MAINTENANCE

Note:

- **Always** clean the air fryer basket and crisper plate after every use.
 - Lining the basket with foil (except the crisper plate) may make cleanup easier.
1. Turn off and unplug the air fryer. Allow it to cool completely before cleaning. Pull out the basket for faster cooling.
 2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth, if necessary.
 3. The basket and crisper plate are dishwasher safe. You can also wash the basket and crisper plate with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

Note: The basket and crisper plate have a nonstick coating. Avoid using 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 basket and crisper plate and scrub. Let the basket and crisper plate sit for 15 minutes before rinsing.
 - c. Wash basket 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 3.1] If needed, clean the heating coil to remove food debris.
 6. Dry before using.

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

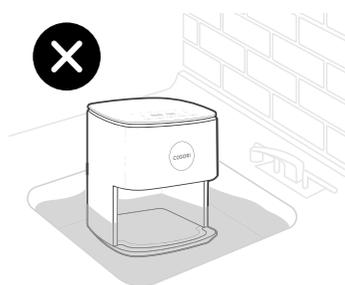


Figure 3.1

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
Foods are not completely cooked.	Place smaller batches of food items into the basket. If the basket is overstuffed, then foods will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Foods are cooked unevenly.	Foods 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 28).
Foods are not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see Cooking Guide , page 29).
French fries are not cooked correctly.	See French Fries , page 13.
Basket will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is not overfilled with food.
White smoke or steam is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke or steam when you use it for the first time or during cooking. This is normal.
	Make sure the basket and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to collect beneath the crisper plate. This oil will produce white smoke, and the basket may be hotter than usual. This is normal, and should not affect cooking. Handle the basket with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support (page 33).
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 25) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support (see page 33).
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 33).
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 33).
Display shows Error Code "E3".	The air fryer's overheat protection has activated. Turn off and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "E3", contact Customer Support (see page 33).
Display shows Error Code "E4".	The air fryer has been plugged into a 220–240V outlet. Turn off and unplug the air fryer. Only use the air fryer with 120V, 60Hz outlets.

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 33).

WARRANTY INFORMATION

Product Name	Pro Le 4.7-Litre Air Fryer
Model	CAF-LS01-KJP
<i>For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.</i>	
Date of Purchase	
Order ID	

TERMS & POLICY

Arovast 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

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

ETEK CITY株式会社

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

Email: support.jp@cosori.com

**Please have your invoice and order ID ready before contacting Customer Support.*

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。)