COSORI®

取扱説明書

Lite 2.0リットル ミニノンフライヤー



JP EN

質問やお困りのとき
support.jp@cosori.com

JP • 日本語

目次

同梱物	4
仕様	4
安全情報	5
本機について	9
はじめに	11
使用方法	12
お手入れ＆メンテナンス	15
困ったときは	16
保証について	17
カスタマーサポート	17

EN • ENGLISH

Table of Contents

Package Contents	19
Specifications	19
Important Safeguards	20
Getting To Know Your Air Fryer	24
Before First Use	26
Using Your Air Fryer	27
Care & Maintenance	30
Troubleshooting	31
Warranty Information	32
Customer Support	32

お買い上げ
ありがとうございます!



share ご自慢の料理写真をタグ付けでシェア!
www.instagram.com/cosoricooksjp/



explore レシピ集
https://vesync.jp/pages/recipe



enjoy *日本人の食生活によく合うオリジナル*
レシピを、専属シェフがご提供



シェフへのお問い合わせ

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

Happy cooking!

JP 日本語

同梱物

1 x Lite 2.0リットル ミニノンフライヤー
1 x クリスパープレート
1 x クイックスタートガイド
1 x 取扱説明書
1 x レシピ本

仕様

型番	CAF-LI211
電源	AC 100V、50/60Hz
定格電力	900W
容量	2.0 L
温度設定範囲	75～205℃
時間設定範囲	1～60分
寸法（ハンドル含む）	奥行25.6 x 幅21.1 x 高さ 26.7 cm
寸法（ハンドルを含まない）	奥行20.3 x 幅21.1 x 高さ 26.7 cm
重量	2.37kg/5.22lb

当取扱説明書をお読みになって、保管してください

安全情報

本機をご使用の際は、安全上の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。

安全に関するキーポイント

- **決して**高温の表面に触れないでください。ハンドルを使ってください。
- 調理後にバスケットをひっくり返す際は気を付けてください。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。
- **決して**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。開口部には手や顔を近づけないでください。

安全全般について

- 感電防止のために、本機のコードやプラグ、ハウジングを水やその他の液体に浸さないでください。
- お子様がご使用になる場合、またお子様が作業中の本機の近くにいる場合は保護者の監視が必要です。
- 使用しないとき、またはお手入れの前には、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。
- ノンフライヤーのコードやプラグが損傷している場合、機能不全の場合、または何らかの損傷が生じている場合は、**決して**使用しないでください。**カスタマーサポート**まで連絡してください（17ページを参照）。
- COSORIの推奨していない付属品を使用すると、ケガや機器故障の原因になります。
- **決して**ノンフライヤーまたはその部品をコンロの上やガスまたは電気バーナーの近くに置いたり、熱いオーブンの中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、本機を動かす際（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。
- クリスパープレートはバスケットから取り出した後、**必ず**耐熱面の上に置いてください。
- **決して**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。
- 本機は、身体・知的・精神の障害がある人、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。（安全責任者が見守っている場合、あるいは、この機器の使用に関する指示を行っている場合は除きます）。
- お子様が本機の清掃やメンテナンスをする場合は、必ず監督の下で行ってください。
- お子様がノンフライヤーで遊ばないように注意してください。
- このノンフライヤーは、外部タイマーまたは別個のリモコンシステムで操作するよう設計されていません。
- **決して**所定の用途以外の目的でノンフライヤーを使用しないでください。
- 業務用ではありません。ご家庭で**のみ**使用してください。

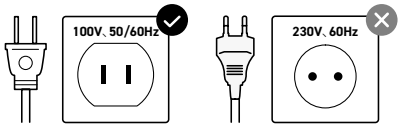
注：*お手入れ&メンテナンスの手順については15ページを参照してください。*

ご使用時の注意点

- 熱源または液体から離れた、耐熱性の安定した平らな表面で使用してください。
- ノンフライヤーは熱風**のみ**で調理を行います。
- **注意:**感電の危険を避けるために、取り外し可能なバスケット**のみ**を使用して調理してください。
- 火災または感電の危険を避けるために、本機の中に大きな食物や金属製品を入れないでください。
- ノンフライヤーのバスケットに食材を**入れすぎない**でください。食材を積み上げると、加熱コイルに接触して火事の原因になる可能性があります。
- 調理中または調理後、すぐにバスケットやクリスパープレートに触れないでください。
- ノンフライヤーのどの部分も金属製のホイルで**覆わない**でください(手順に従ってバスケットで使用する場合は除きます)。
- 紙、段ボール、非耐熱性プラスチック、または類似した素材のものをノンフライヤーの内部に**入れない**でください。
- **決して**食材を載せていないクッキングペーパーをノンフライヤーの中に入れないでください。空気の循環によって紙が持ち上がり加熱コイルに接触する可能性があります。
- **必ず**耐熱性があるの容器を使用してください。金属またはガラス製でない容器を使用する場合は特に注意してください。
- 火事のリスクを避けるため、ノンフライヤーを覆ったり、電源が入っているノンフライヤーが可燃性のもの(カーテン、布地、壁など)に**接触しない**ようにしてください。
- 電源が入っているノンフライヤーの上には何も**置かない**でください。
- ノンフライヤーを使用していない時には、COSORIの推奨している付属品以外のものをノンフライヤー内に**置いてはしないでください。**
- ノンフライヤーをオフにするには、⏻を一度押します。ノンフライヤーがビーっと鳴り、⏻がオレンジ色になり、他のボタンがオフになります。
- 黒い煙が出た場合、すぐに電源を切り、本機のプラグをコンセントから外してください。白い煙は、脂肪が加熱されたり食材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、黒い煙は食材が焦げているか、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。焦げた食材が原因でない場合は、**カスタマーサポート**までご連絡ください(17ページ)。

電源コード

- コンセントからプラグを抜く前にノンフライヤーの電源をお切りください。
- **決して**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。
- ノンフライヤーの電源プラグに付いている保護カバーは、窒息の危険性を防ぐため、取り外して処分してください。
- ノンフライやのプラグは、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。
- 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、ETEKCITY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**にお問い合わせください(17ページ参照)。
- ノンフライヤーとコードはお子様の手の届かない場所に保管してください。
- ノンフライヤーは**100V、50/60Hz**の電気で**のみ**使用できます。**決して**別のタイプのコンセントにプラグを入れないでください。



延長コード

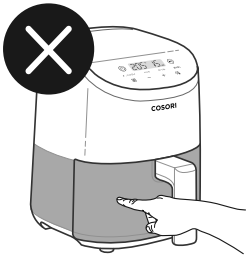
- 長いコードがもつれたり、引っかかったりするリスクを低減するため、短い電源コードが同梱されています。
- より長い延長コードもお使いいただけます。
  - コードセットあるいは延長コードの定格電流は、少なくとも本機の定格電流と同等でなければなりません。
  - お子様がコードを引っ張ったり、不意にコードにつまずくことがないように、電源コードを調理台やテーブルの上から垂らさないようにしてください。

電磁場（EMF）

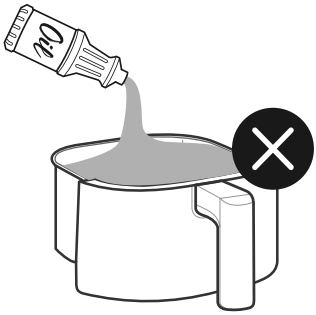
COSORIエアフライヤーは、すべての電磁場基準（EMF）に適合しています。正しく扱い、かつ本取扱説明書の指示に従って使用している限りは、本機は今日知られる科学的知見に照らして安全にお使いいただけます。

注:*以下のシンボルがついたところ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。*

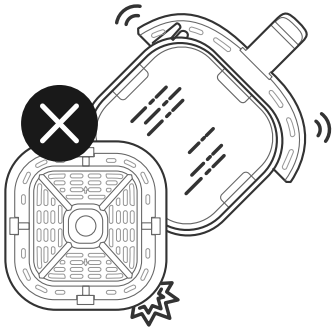




警告：高温面。



バスケットに油を入れないでください。これは油に浸して揚げる機械ではありません。



警告：バスケットをひっくり返すときに高温のクリスパープレートが落ちる可能性があります。

注：*クリスパープレートをバスケットにしっかり挿入することで、落下の可能性を減らすことができます。*

当取扱説明書を保管してください。

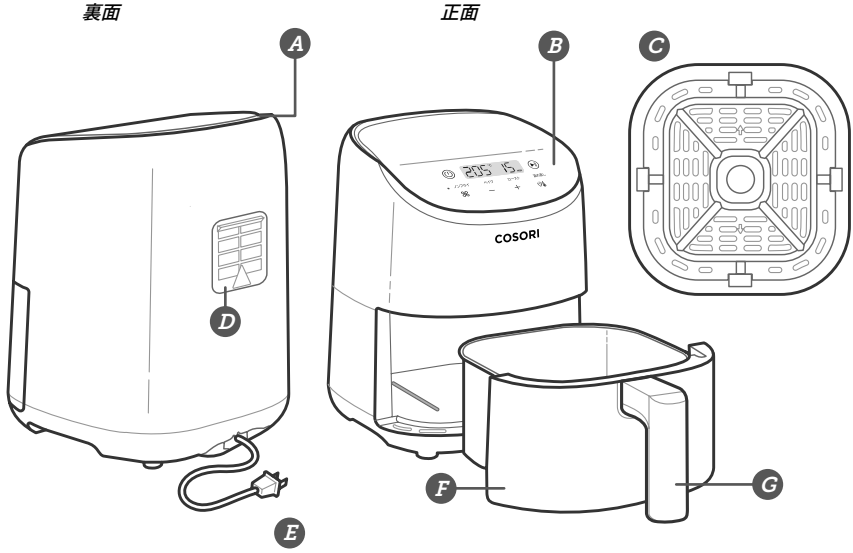
本機について

COSORIノンフライヤーは360°熱風循環技術を使用して、油で揚げる調理法よりも油を減らしながら、素早く、サクッとした美味しい料理を作ることが可能です。ノンスティックのバスケットで使いやすく安全なデザインのCOSORIノンフライヤーは、キッチンの人気者になります。

注:

- ***決して****ノンフライヤー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、焦げ付き防止コーティングのアルミニウム金属でできています。ビスフェノールA (BPA) は使用していません。*

ノンフライヤーの図



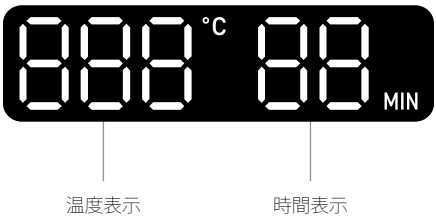
A. 吸気口
B. 操作パネル
C. クリスパープレート
D. 排気口
E. 電源コード
F. バスケット
G. バスケットのハンドル

操作&表示について

注:機能ボタンを押すと、ボタンが点灯し、有効になったことを意味します。

操作パネル





注:

- *プリセットの保存またはリセットについては、「**調理機能**」(12ページ)を参照してください。*
- ⏻ *を10秒間押すと、ノンフライヤーはリセットされます。*

はじめに

セットアップ

1. 仮止めシールや電源プラグの保護カバーも含めて、本機からすべての梱包材を取り除きます。
2. ノンフライヤーは耐熱性の安定した水平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：*本体の上部と背面から13 cm以内には何も置かないようにしてください。**[図1.1]**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出します。バスケットからプラスチック梱包材をすべて取り外します。
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パープレートを丁寧に洗います。
5. 本機の内側と外側を、湿らせた布で拭きます。タオルで拭いて乾かします。
6. クリスパープレートをバスケットの中に戻し、バスケットをノンフライヤーに入れます。

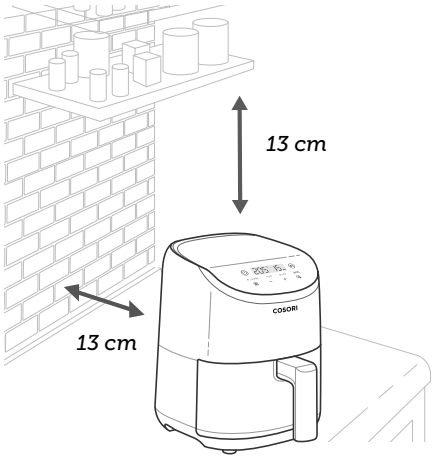


図1.1

初期運転

初期運転を行うことにより、本機の扱いに慣れ、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. 本機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. ⌘を押してノンフライヤーの機能を選択します。画面表示には「**205°C**」、「**15 MIN**」と表示されます。
3. 🌡を押して時間を調整します。**–** を押して時間を5分に変更します。
4. **▶II** を押してスタートします。終了すると、ノンフライヤーがビーっと鳴ります。
5. バスケットを取り出します。今度は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：

- *製造工程で本機にプラスチックのような匂いが付着することがあります。これは異常ではありません。初期運転の後にプラスチックの匂いが減らないときは、**カスタマーサポート**に連絡してください（17ページを参照）。*
- *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。熱くなったクリスパープレートが落下して危険な可能性があります。*
- ***決して**バスケットのハンドルをバスケットから外さないでください。*

使用方法

注:

- *本機の上には何ものせないでください。物体が落下し、本機を損傷する恐れがあります[**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。*
- *バスケットを本機から取り外す際は、高温の蒸気に気をつけてください。*

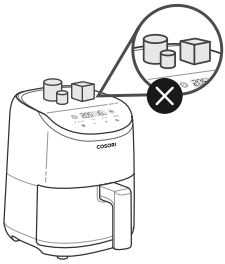


図2.1

調理機能

調理機能を使用すると簡単にノンフライ調理できます。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. ⌘を押すと、調理機能(ノンフライ、ベイク、ロースト、温め直し)を順番に選択できます。ノンフライヤーは自動的に、選択した機能のデフォルト設定に変わります。
2. 各機能の時間(1〜60分)と温度(75〜205℃)は変更できます。を押して温度または時間を選択し、+または−で温度/時間を調整することができます。

注:*+ または − を長押しすると、素早く時間や温度を調整することができます。*

- 調理機能を変更するには:
  - **a.** ⌘を押して調理機能を選択し、時間と温度を調節します。
  - **b.** ⌘を3秒間長押しします。
- 全調理機能をリセットするには:
  - **a.** ⏻を10秒間長押しします。

機能	初期設定温度	初期設定時間(分)
ノンフライ	205℃	15
ベイク	155℃	15
ロースト	180℃	20
温め直し	175℃	5

エアフライヤーでの調理

1. クリスパープレートをバスケットに入れます。クリスパープレートを使うと、余分な脂がバスケットの底に落ちるようになります。

   注: *マフィンやパンのような特定のレシピにはクリスパープレートを使わなくてもかまいません。*

2. 食材をバスケットに入れます。
3. 調理機能を選択します（12ページを参照）。

   a. 調理機能が選択されていない場合は、前回に使用した設定に初期化されます。
   b. 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。
   c. を押し、+または–で温度（75～205℃）または時間（1～60分）を調整します。

4. ▶|| を押して調理をスタートします。

   注: *調理中、温度と時間はいつでも変更できます。を押し、+ または – を使用して設定を変更します。*

5. 特定のレシピでは、調理時間の途中で食材を揺らす必要があります（13ページの「**食材を揺り動かす**」を参照）。

   a. バスケットを本機から取り出します（高温の蒸気に気をつけてください）。本機は自動的に調理を一時停止し、バスケットが元に戻され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. バスケットをノンフライヤーに戻して調理を続けます。

6. 調理が終了すると、ビーッと3回鳴ります。画面表示に「**End**」と示されます。
7. バスケットをノンフライヤーから取り出す際は、高温の蒸気に気を付けてください。トングまたは耐熱性の器具を使用してバスケットから食べ物を取り出します。
8. 冷ましてからお手入れしてください

食材を揺り動かす

揺り動かす方法

調理中に、バスケットを本機から取り外して振って、混ぜたり、裏返してください。

a. 食べ物を揺り動かすには：

   1. 安全のため、バスケットを耐熱面の上で持ってください。
   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. トングを使って食べ物を混ぜるか裏返します。

- バスケットを取り外すと、ノンフライヤーは自動的に調理を一時停止し、バスケットを戻すまで画面表示は[- - - - -]になります。
- バスケットを戻すと、調理が自動的に再開します。
- 本機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。

振り混ぜる食材

- フライドポテトやナゲットなど、積み重ねられている小さな食べ物は通常、揺り動かす必要があります。
- そうしなければ、サクッとした仕上げにならなかったり、均一に調理できません。
- 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。

揺り動かすタイミング

- 調理の中ほどで1回（または必要に応じて複数回）食材を振るか裏返してください。

調理ガイド

入れすぎ

- バスケットに食材を入れすぎると、均一に調理できません。食材は**詰め込まない**でください。

油の使用

- 食材に少量の油を加えると、よりサクッとした仕上げになります。使用する油は大匙2杯/30 mLまでにしてください。
- オイルスプレーを使用すると、すべての食べ物に少量の油を均一に吹き付けることができます。

食材について

- 冷凍食品やオーブンで調理できる食材は本機で調理可能です。
- ケーキやハンドパイなどの、具やバッター（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。

フライドポテト

- 大匙½～1杯/8～15 mLの油を足すと、サクサク感が増します。
- 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少なくしてください。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。
- 調理前のジャガイモは小さく切るとサクサク感が増します。
- 0.6cm x 7.6cmの短冊切りになるようにしてください。

注:*さらなるヒントとレシピについては、とCOSORIのウェブサイトを参照してください。*

その他の機能

一時停止

- ⏯を押すと調理を一時停止できます。ノンフライヤーは加熱を中止し、⏯を再び押して調理を再開するまで⏯が点滅します。
- 30分間何もしなければ、ノンフライヤーはオフになります。
- この機能では、ノンフライヤーからバスケットを取り出さなくても調理プログラムが一時停止します。
- バスケットを取り出すと、ノンフライヤーは自動的に調理を一時停止し、画面表示は[- - - - - -]と表示されます。
- バスケットを戻すと、以前の設定に基づいて自動的に調理が再開されます。

自動電源オフ

- 調理プログラムを使用しないと、本機はすべての設定を取り消して5分後に電源がオフになります。
- バスケットが取り外されると、本機はすべての設定を取り消して30秒後に電源がオフになります。

過熱保護

- ノンフライヤーが過熱すると、安全機能で自動的に停止します。
- また使用する前に、本機を完全に冷ましてください。

お手入れ＆メンテナンス

注:

- *必ず本機のバスケットとクリスパープレートを使用後に毎回お手入れしてください。*
- *バスケットにホイル(クリスパープレート以外)を敷くと、お手入れがより楽になります。*

1. 本機の電源をオフにし、電源コードをコンセントから抜きます。お手入れの前に本機を完全に冷まします。バスケットを引き出すと、より早く冷ますことができます。
2. 必要に応じて、本機の外側を濡らした布で拭いてください。
3. バスケットとクリスパープレートは食洗機に対応しています。バスケットとクリスパープレートは、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:*バスケットとクリスパー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. がんこな油汚れを落とすには
    a. 小さいボウルに大匙2杯(30 g)の重曹と大匙1杯(15 mL)の水を混ぜてペースト状にします。
    b. スポンジを使って、バスケットとクリスパープレートにペーストを塗ってこすります。バスケットとクリスパープレートを15分間そのままにしてから水洗いします。
    c. 使用前に、洗剤を使ってバスケットを水洗いしてください。
5. 本機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。水に浸さないでください。必要であれば、加熱コイルから食材のカスを取り除いて掃除してください。
6. 乾かしてからご使用ください。

注:*本機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。*

困ったときは

問題点	可能な解決策
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。
	バスケットを本機にしっかり押し入れます。
食材が完全に調理されない	バスケットに入れる量を減らしてください。バスケットに食材を入れすぎると、十分に調理できません。
	調理温度を上げるか、調理時間を延長してください。
食材が均一に調理されない	積み重ねられている食材や、くっついている食材は、調理中に揺り動かしたり裏返したりする必要があります（「13ページの**食材を揺り動かす**」を参照）。
調理後に食材のサクサク感がない	少量の油をスプレーするかブラシで塗ると、サクサク感が増します（14ページの「**調理ガイド**」を参照）。
フライドポテトを上手に調理できない	「**フライドポテト**」（14ページ）を参照してください。
バスケットが本機内にしっかりはまらない	バスケットに食材を入れすぎていないか確認してください。
ノンフライヤーから白い煙が出る	本機を初めて使用する際は白い煙が出ることがあります。これは正常です。
	バスケットとノンフライヤーの内部が適切お手入れされており、油っぽくないことを確認してください。
	油っぽい食材を調理すると、クリスパープレートの下に油が溜まる可能性があります。この油が白い煙になり、バスケットが通常よりも熱くなる場合があります。これは正常で、調理には影響しません。バスケットは注意して取り扱ってください。
ノンフライヤーから黒い煙が出てくる	すぐに本機のプラグを抜いてください。黒い煙が出る場合は、食材が焦げているか、電気回路に問題が発生している可能性があります。煙が消えるのを待ってからバスケットを取り出してください。焦げた食材が原因でない場合は、**カスタマーサポート**までご連絡ください（17ページを参照）。
ノンフライヤーからプラスチック臭がする	ノンフライヤーは、製造工程によりプラスチックの匂いがする可能性があります。これは正常です。**初期運転**の手順（11ページ）に従うと、プラスチックの匂いを除去することが可能です。プラスチックの匂いが消えなければ、**カスタマーサポート**に連絡してください（17ページを参照）。
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**まで連絡してください（17ページを参照）。
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**まで連絡してください（17ページを参照）。
エラーコード「E3」が表示される	本機の過熱保護機能が作動しています。本機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までご連絡ください（17ページを参照）。
エラーコード「E4」が表示される	本機が220～240Vの電源に接続されています。本機の電源をオフにし、電源コードをコンセントから抜きます。本機は100V, 50/60Hzのコンセントのみで使用してください。

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（17ページを参照）。

保証について

製品名	Lite 2.0リットル ミニノンフライヤー
モデル	CAF-LI211
今後のご参考のために、注文書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	
注文ID	

ETEKCITY株式会社の全製品が最高品質の素材と熟練技術によって作されております。ご購入日から２年間、不具合が発生した場合、無料で新品交換することを保証致します。

カスタマーサポート

新しい製品についてご質問またはご意見がある場合は、カスタマーサポートチームまでお問い合わせください。

ETEKCITY株式会社
東京都千代田区鍛冶町2-10-10 GC神田鍛冶町キアリ3階

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。*

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
www.instagram.com/cosoricooksjp/



explore our recipe gallery
https://vesync.jp/pages/recipe



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!

Package Contents

1 x Lite 2.0-Litre Mini Air Fryer
1 x Crisper Plate
1 x Quick Reference Guide
1 x User Manual
1 x Recipe Book

Specifications

Model	CAF-LI211
Power Supply	AC 100V, 50/60Hz
Rated Power	900W
Capacity	2.1 qt /2.0 L
Temperature Range	75°–205°C
Time Range	1–60 min
Dimensions (including handle)	10.1D x 8.3W x 10.5H in / 25.6D x 21.1W x 26.7H cm
Dimensions (not including handle)	8.0D x 8.3W x 10.5H in / 20.3D x 21.1W x 26.7H cm
Weight	2.37kg/5.22lb

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

- To protect against electric shock, **do not immerse the air fryer** cord, plug, or housing in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when the air fryer is used by or near children.
- Unplug when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **Do not** use your air fryer if it has a damaged cord or plug, if it malfunctions, or if it has been damaged in any way. Contact **Customer Support** (see page 17).
- Using accessory attachments not recommended by COSORI 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.
- **Always** place the crisper plate on a heat-resistant surface after removing it from the basket.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- This air fryer is not to be used 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 appliance by a person responsible for their safety.
- **Do not** allow children to clean or perform maintenance on the air fryer unless they are supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the air fryer.
- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Do not** use the air fryer for any purpose other than its intended use.
- Not for commercial use. Household use **only**.

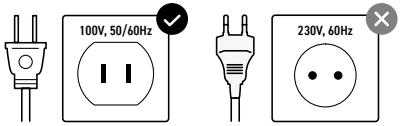
Note: *See* ***Care & Maintenance*** *(page 15) for guidelines on how to clean accessories.*

While Air Frying

- Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- An air fryer works with hot air **only**. **Never** fill the basket with oil or fat.
- **CAUTION:** To avoid risk of electric shock, cook **only** in the removable basket.
- To avoid risk of fire or electric shock, **do not** place oversized foods or metal utensils into the 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 the basket or crisper plate during or immediately after air frying.
- **Do not** cover any part of the air fryer with metal foil, except for the basket as directed.
- **Do not** place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials into your air fryer.
- **Never** put baking or parchment paper into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.
- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- To avoid risk of fire, **do not** cover or allow the air fryer to touch flammable materials (curtains, draperies, walls, etc.) when it is turned on.
- **Do not** place items on top of the air fryer when it is turned on.
- **Do not** store any materials other than COSORI's recommended accessories in the air fryer when not in use.
- To turn the air fryer off, press ⏻ once. The air fryer will beep, ⏻ will turn orange, and other buttons will turn off.
- 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 17).
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

Power & Cord

- Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
- **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.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by Arovast Corporation or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (page 17).
- Keep the air fryer and its cord out of reach of children.
- Your air fryer should **only** be used with **100V, 50/60Hz** electrical systems. **Do not** plug into another type of outlet.



Extension Cords

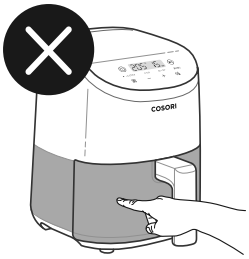
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the air fryer.
  - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Electromagnetic Fields (EMF)

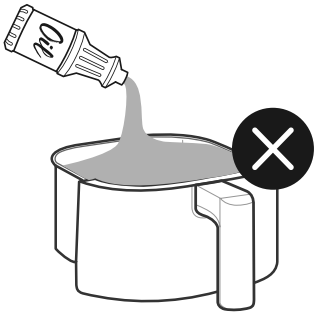
The COSORI Air Fryer complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.



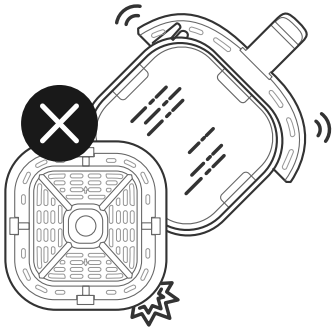
Note: *Items marked with the following symbol may reach high temperatures and should be handled carefully.*



CAUTION: Hot surface.



DO NOT fill with oil.
This is not a deep fryer.



CAUTION: The hot crisper plate may fall out when turning the basket over.

Note: *Firmly insert the crisper plate into the basket to reduce the chance of it falling out.*

SAVE THESE INSTRUCTIONS

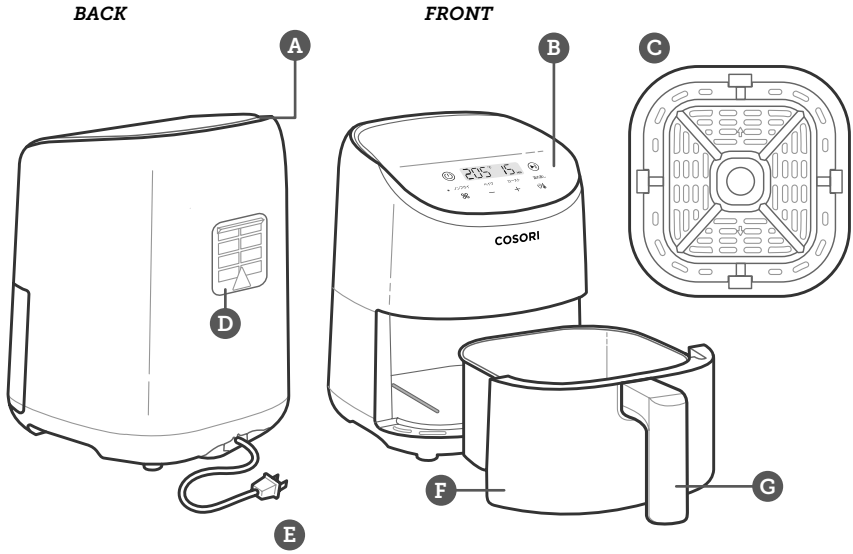
GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

Your COSORI Air Fryer uses rapid 360° air circulation technology to cook with little to no oil, for quick, crispy, delicious food. With a nonstick basket and an easy-to-use, safe design, the COSORI Air Fryer is the star of your kitchen.

Note:

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

Air Fryer Diagram

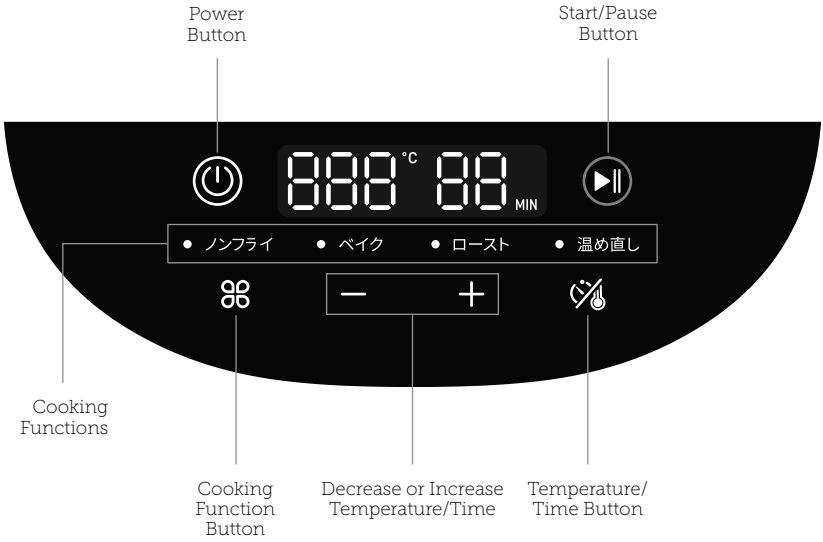


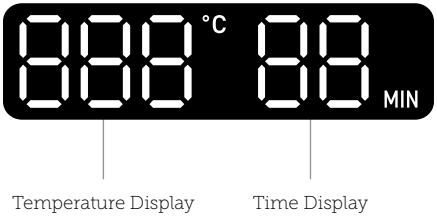
A. Air Inlet
B. Control Screen
C. Crisper Plate
D. Air Outlet
E. Power Cord
F. Basket
G. Basket Handle

Display Diagram

Note: *An orange dot will appear next to the selected cooking function to show that it's active.*

Control Panel





Note:

- *To save or reset presets, see* ***Cooking Functions*** *(see page 12).*
- *Press and hold* ⏻ *for 10 seconds to reset your air fryer.*

BEFORE FIRST USE

Setting Up

1. Remove all packaging from the air fryer, including any temporary stickers and the protective cover fitted over the power plug.
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 to remove the basket.*

3. Pull the handle to remove the basket. Remove all plastic from the basket.
4. Wash 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.

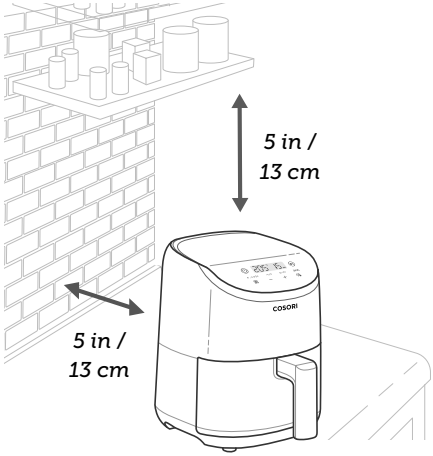


Figure 1.1

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 ⌘ to select the Air Fry function. The display will show "**205°C**" and "**15 MIN**".
3. Press ⏱ to adjust the time. Press **–** to change the time to 5 minutes.
4. Press ⏯ to begin. When finished, the air fryer will beep.
5. Remove the basket. Let the basket cool completely for 10–30 minutes.

Note:

- *Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. If the plastic smell does not decrease after a test run, contact **Customer Support** (see page 17).*
- *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.*

USING YOUR AIR FRYER

Note:

- ***Do not*** *place anything on top of your air fryer. The objects may fall off and damage your air fryer. [**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.*

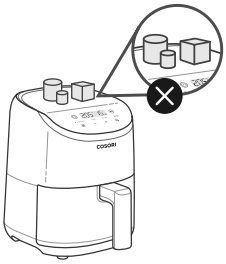


Figure 2.1

Cooking Functions

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

1. Press ⌘ to cycle through cooking functions (Air Fry, Bake, Roast, or Reheat). The air fryer will automatically change to the function's default settings.
2. You can change a function's time (1–60 minutes) and temperature (75°–205°C) by pressing to select temperature or time, and using **+** or **−** to increase or decrease the temperature/time.

   Note: *Press and hold* **+** *or* **−** *to rapidly increase or decrease the temperature/time.*

- To modify a cooking function:
  - **a.** Press ⌘ to select a cooking function, and adjust the time and temperature.
  - **b.** Press and hold ⌘ for 3 seconds.
- To reset all cooking functions:
  - **a.** Press and hold ⏻ for 10 seconds.

Function	Default Temperature	Default Time (Minutes)
Air Fry	205°C	**15**
Bake	155 °C	**15**
Roast	180°C	**20**
Reheat	175°C	**5**

Air Frying

1. Place the crisper plate into the basket. The crisper plate allows excess oil to drip down to the bottom of the basket.

   Note: *The crisper plate may not be used for certain recipes, such as muffins and breads.*

2. Add food to the basket.
3. Select a cooking function (see page 12).

   a. If no cooking function is selected, the air fryer will default to previously used settings.
   b. Optionally, you can set a custom time and temperature without choosing a cooking function.
   c. Press and use **+** or **–** to increase or decrease the temperature (75°–205°F) or time (1–60 minutes).

4. Press ▶|| to begin air frying.

   Note: *You can change the temperature and time anytime during cooking. Press and use* **+** or **–** *to change the settings.*

5. Certain recipes may require you to shake food halfway through the cooking time (see **Shaking Food**, page 13).

   a. Take the basket out of the air fryer (be 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 to continue cooking.

6. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show "**End**".
7. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove the food from the basket.
8. Allow to cool before cleaning.

Shaking Food

How to Shake

During cooking, take the basket out of the air fryer and shake, mix, or flip the food.

a. To shake food:

   1. For safety purposes, hold the basket just above a heat-resistant surface.
   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 or 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 remove the basket, the air fryer will pause cooking automatically, and the display will show **[- - - - -]** 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.

Cooking Guide

Overfilling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly. **Do not** pack in food.

Using Oil

- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Use no more than 2 US tbsp / 30 mL 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 ½–1 US tbsp / 8–15 mL oil for crispiness.
- When making fries from raw potatoes, soak uncooked fries in water for 15 minutes to remove starch prior to air frying. Pat dry with a towel before adding oil.
- Cut uncooked fries smaller for crispier results.
- Try cutting fries into ¼-inch by 3-inch / 0.6-cm by 7.6-cm strips.

Note: *For more tips and recipes, check out the VeSync app and COSORI website.*

More Functions

Pausing

- Press ⏯ to pause cooking. The air fryer will stop heating, and ⏯ will blink until you press ⏯ again 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 basket from the air fryer.

Automatically Resume Cooking

- If you pull out the basket, the air fryer will pause cooking automatically and the display will show **[- - - - -]**.
- When you return the basket, the air fryer will automatically resume cooking based on your previous settings.

Automatic Shutoff

- If the air fryer has no active cooking programs, it will clear all settings and turn off after 5 minutes of inactivity.
- If the basket is removed, the air fryer will clear all settings and turn off after 30 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 2 US tbsp / 30 g of baking soda and 1 US tbsp / 15 mL 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. 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.*

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.
Food is not completely cooked.	Place smaller batches of food into the basket. If the basket is overstuffed, then food will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Food is 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 13).
Food is not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil can increase crispiness (see **Cooking Guide**, page 14).
French fries are not cooked correctly.	See **French Fries**, page 14.
Basket will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is not overfilled with food.
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 basket and the inside of the air fryer are properly cleaned 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** (see page 17).
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 10) to decrease the plastic smell. If the plastic smell does not decrease, contact **Customer Support** (see page 17).
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact **Customer Support** (see page 17).
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact **Customer Support** (see page 17).
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 17).
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 100V, 50/60Hz outlets.

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 17).

WARRANTY INFORMATION

Product Name	Lite 2.0-Litre Mini Air Fryer
Model	CAF-LI211
For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.	
Date of Purchase	
Order ID	

Etekcity 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.

CUSTOMER SUPPORT

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

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

NOTES

NOTES

料理の腕前を自慢しよう

COSORIエアフライヤーで料理作りを楽しく、クリエイティブに！
料理の腕前をぜひSNSで自慢してください。コミュニティで料理作りが好きの皆さん
と出会い、交流をしてみてください。
タグ付けの投稿をお待ちしております。

#COSORIのある食生活　#iCookCosori
@VeSyncJapan

COSORI®

ご質問またはご意見がありますか？

support.jp@cosori.com

A0_23D26_jp