

Tips from the Chef



Preheating & Shaking

Preheat your air fryer when cooking meats, baked goods, crispy foods, and fibrous vegetables — it speeds up the cook times, and helps food get browned and evenly cooked! Use the optional Shake function to alert you when to flip or shake your food — great for crispy fries or perfectly cooked chicken breasts!



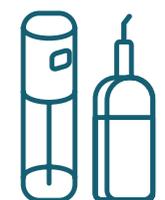
Air Frying Meats & Fish

Let thicker meat rest at room temperature for 30 minutes before cooking to help food cook more quickly and evenly. After air frying a steak or piece of poultry, let it rest for 5–10 minutes before serving so your meat will be juicy and delicious. You can cook two different items at once if they require the same time and temperature to cook and won't cross-contaminate each other in the air fryer.



Peek Inside

Instead of opening the basket and releasing heat, turn on the interior light and look through the basket window to take a look at what's happening inside. The final result will be even better!



Air Frying Essentials

Stay away from using cooking sprays with propellants in them. Instead invest in an oil spray bottle and use your own oil or use a store-bought spray that is free of propellants.

For easy cleanup, line the crisper plate or basket with aluminum foil, parchment paper, air fryer liners, or a silicone air fryer mat. **Never** put parchment paper or other lightweight liners into the basket without food on top, as they may cause a fire hazard.



Adapting Traditional Oven Recipes

To adapt your favorite baking recipes from the traditional oven to the air fryer, use this basic formula: lower the temperature by 25°–50°F / 15°–30°C and cut the cooking time down by 20%. For example: if a recipe calls for 350°F / 175°C and 20 minutes, then you can air fry at 325°F / 165°C for only 16 minutes. For best results, you may need to tweak the timing based on the size or type of recipe.



Crisper Plate

The crisper plate lifts up food for 360° airflow to achieve the perfect crisp. It should be used for most recipes and foods, though it can be removed when cooking larger foods or in specialty recipes.



Overcrowding

It's tempting to try to cook as much food as possible at once. However, overcrowding the basket may result in food not browning properly and taking longer to cook.

Cooking Functions

The cooking functions are programmed with ideal times and temperatures to make your life easier.

- Chicken function is optimized for wings
- Frozen Food function is for frozen fries, tater tots, chicken nuggets
- Seafood function is for a 1-inch-thick fillet of fish
- Bake function is for general baking
- Vegetable function is for roasting cut root vegetables

All cooking functions can be customized and the air fryer can be used freestyle as well — just set the time and temperature however you like and press **Start/Pause!**

COSORI

Quick Reference Guide

Premium II Plus 6.2-Litre Air Fryer

Thank you for your purchase!

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



Get Creative with COSORI

Download the free VeSync app to access original recipes and video tutorials from the COSORI chefs, interact with our online community, and more!



explore

our digital recipe gallery
cosori.com



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!

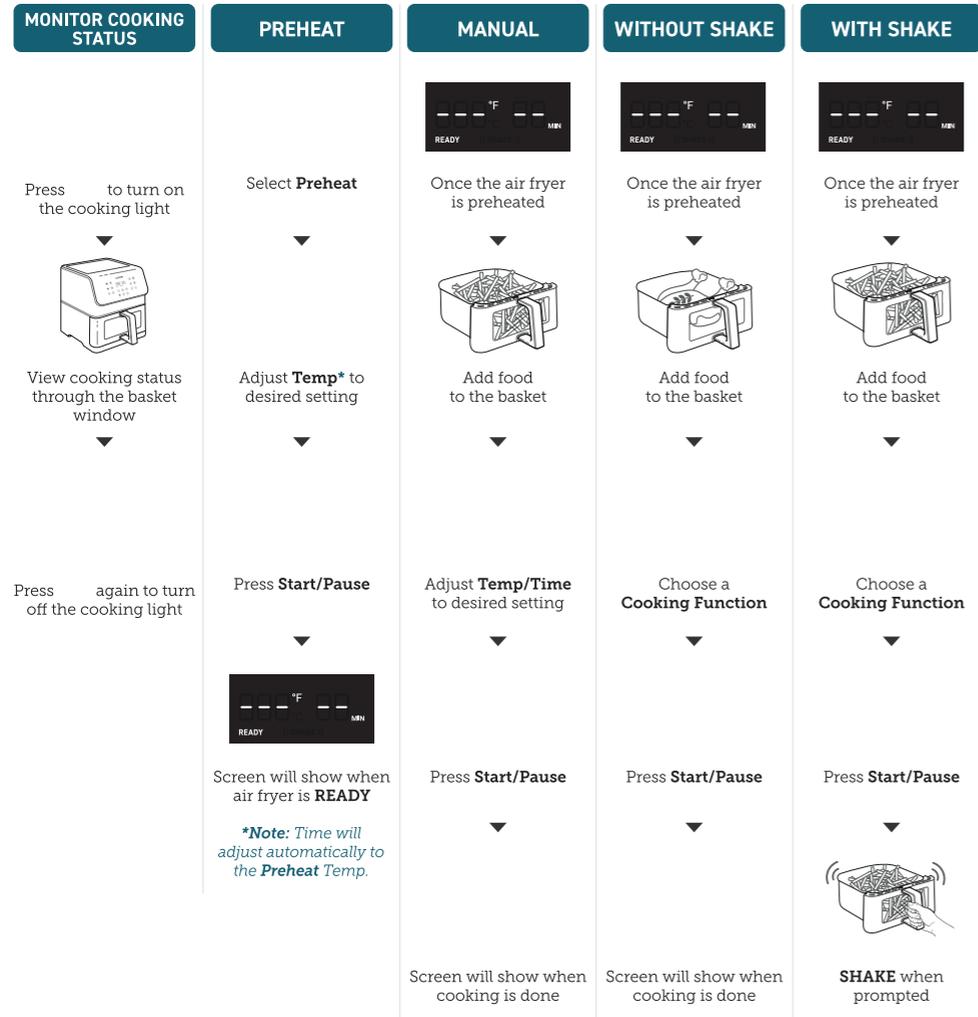
Email: recipes@cosori.com

Toll-free: 1-888-402-1684

Mon–Fri, 9:00 am–5:00 pm PST/PDT

SHORTCUT SHEET

Please check the manual for complete details on operating your COSORI Air Fryer.



CUSTOMIZE YOUR COOKING FUNCTIONS

1. Choose a cooking function and adjust the time and temperature.
2. To save your new cooking function, press and hold the cooking function icon until the air fryer beeps 1 time.
3. Press to start air frying.

Note:

- To reset a cooking function: Press and hold the cooking function icon and for 3 seconds until the air fryer will beeps 1 time.
- To reset all cooking functions: Press and hold both and for 3 seconds until the air fryer beeps 1 time.

Need a hand? Reach out to us at support@cosori.com

CUSTOMIZE YOUR FUNCTIONS

Food Group	Food Type	Temperature (°F / °C)	Time Range (min)	Shake
Poultry	Breasts (Boneless)	390°F / 200°C	21-24	
	Drumsticks	390°F / 200°C	14-16	
	Thighs (Bone-In)	390°F / 200°C	16-18	
	Wings	390°F / 200°C	20-22	
	Whole Chicken	370°F / 190°C	80-85	
Beef	Steak	400°F / 205°C	9-15	
	Skewers	400°F / 205°C	6-10	
	Hamburger	400°F / 205°C	11-14	
	Flank Steak	400°F / 205°C	10-14	
Pork & Lamb	Pork Chops	Steak function	9-12	
	Pork Tenderloin	370°F / 190°C	21-24	
	Bacon	Bacon function	7-12	
	Meatballs	380°F / 195°C	9-11	
	Hot Dog/Sausage	380°F / 195°C	5-8	
	Lamb Chops	400°F / 205°C	8-12	
Seafood	Salmon Fillet	370°F / 190°C	10-12	
	White Fish Fillet	370°F / 190°C	7-10	
	Lobster Tail	360°F / 180°C	6-8	
	Shrimp	370°F / 190°C	6-10	

Flip Shake

Food Group	Food Type	Temperature (°F / °C)	Time Range (min)	Shake
French Fries	French Fries	380°F / 195°C	12-18	
	Sweet Potato Fries	380°F / 195°C	12-18	
	Potato Wedges	380°F / 195°C	16	
Vegetables	Baked Potatoes	390°F / 200°C	29-35	
	Corn on the Cob	380°F / 195°C	6-8	
	Root Vegetables, Various	400°F / 205°C	10-12	
	Broccoli	380°F / 195°C	10-12	
	Brussels Sprouts	380°F / 195°C	12-14	
	Zucchini/Squash	380°F / 195°C	6-10	
Frozen Food	Breaded Shrimp	370°F / 190°C	7-10	
	Chicken Nuggets	390°F / 200°C	8-10	
	Croquetas	390°F / 200°C	10-12	
	Frozen Fries	400°F / 205°C	10-16	
	Frozen Fish Fillets	390°F / 200°C	12-14	
	Mozzarella Sticks	390°F / 200°C	8	
	Onion Rings	380°F / 195°C	9-12	
Baked Goods	Fruit Crumble/Crisps	340°F / 170°C	20-25	
	Biscuits	340°F / 170°C	9-12	
	Cupcake/Muffin	330°F / 165°C	14-15	
	Quick Breads	310°F / 155°C	22-24	
	Cookies	340°F / 170°C	6-8	
	Toast	330°F / 165°C	8-10	

Note: All cooking functions (except Bacon) automatically include Preheat. To skip the preheating stage, press to remove Preheat.

Flip Shake

Conseils du chef



Préchauffer et secouer

Préchauffez votre friteuse à air chaud lorsque vous faites cuire des viandes, des produits de boulangerie, des aliments croustillants et des légumes fibreux. Cette méthode accélère le temps de cuisson et permet aux aliments de brunir et de cuire uniformément. Utilisez la fonction Shake en option pour savoir quand retourner ou secouer vos aliments. Vous obtiendrez ainsi des frites croustillantes ou des poitrines de poulet parfaitement cuites.



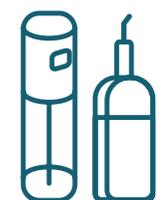
Frir à air chaud les viandes et les poissons

Laissez reposer les viandes épaisses à température ambiante pendant 30 minutes avant de les faire cuire, afin qu'elles cuisent plus rapidement et plus uniformément. Après avoir fait frir à l'air chaud un steak ou un morceau de volaille, laissez-le reposer pendant 5 à 10 minutes avant de le servir pour que votre viande soit juteuse et délicieuse. Vous pouvez cuire deux aliments différents en même temps s'ils nécessitent le même temps et la même température de cuisson et s'ils ne risquent pas de se contaminer mutuellement dans la friteuse à air chaud.



Jeter un coup d'œil à l'intérieur

Au lieu d'ouvrir le panier et de relâcher la chaleur, allumez le voyant intérieur et regardez à travers le hublot du panier pour voir ce qui se passe à l'intérieur. Le résultat final n'en sera que meilleur!



L'essentiel sur la friture à air chaud

N'utilisez pas d'aérosols de cuisson contenant des gaz propulseurs. Procurez-vous plutôt un flacon pulvérisateur d'huile et utilisez votre propre huile ou utilisez un pulvérisateur acheté dans le commerce qui ne contient pas de gaz propulseur.

Pour faciliter le nettoyage, tapissez la plaque de cuisson croustillante ou le panier d'une feuille d'aluminium, de papier sulfurisé, de revêtements pour friteuse à air chaud ou d'un tapis en silicone pour friteuse à air chaud. **Ne mettez jamais** de papier parchemin ou d'autres revêtements légers dans le panier sans aliments sur le dessus, car ils peuvent provoquer un risque d'incendie.



Adaptation des recettes traditionnelles au four

Pour adapter vos recettes de cuisson préférées du four traditionnel à la friteuse à air chaud, utilisez la formule de base suivante : abaissez la température de 25°-50 °F/15°-30 °C et réduisez le temps de cuisson de 20 %. Par exemple, si une recette exige une cuisson à 350 °F/175 °C pendant 20 minutes, vous pouvez la frir à 325 °F/165 °C pendant seulement 16 minutes. Pour de meilleurs résultats, vous pourriez devoir modifier le temps de cuisson en fonction de la taille ou du type de recette.



Plaque de cuisson croustillante

La plaque de cuisson croustillante soulève les aliments pour une circulation d'air à 360° afin d'obtenir une croustillance parfaite. Elle doit être utilisée pour la plupart des recettes et des aliments, bien qu'elle puisse être retirée lors de la cuisson d'aliments plus volumineux ou de recettes spéciales.



Excès d'aliments

Il est tentant d'essayer de cuire autant d'aliments que possible en même temps. Cependant, si le panier est surchargé, les aliments risquent de ne pas doré correctement et de prendre plus de temps à cuire.

Fonctions de cuisson

Les fonctions de cuisson sont programmées avec des temps et des températures idéaux pour vous faciliter la vie.

- La fonction Chicken (poulet) est optimisée pour les ailes
- La fonction Frozen Food (aliments surgelés) est destinée aux frites, aux petites patates et aux croquettes de poulet surgelées.
- La fonction Seafood (fruits de mer) permet de cuire un filet de poisson de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur.
- La fonction Bake (cuire) est destinée à la cuisson générale.
- La fonction Roast (rôtir) permet de rôtir des légumes racines coupés.

Toutes les fonctions de cuisson peuvent être personnalisées et la friteuse à air chaud peut également être utilisée en mode libre. Il suffit de régler le temps de cuisson et la température comme vous le souhaitez et d'appuyer sur la touche **marche/arrêt**.

COSORI

Guide de référence rapide

Friteuse à air chaud Premium II Plus 6,2 L

Merci de votre achat!

(Nous espérons que vous aimerez votre nouvelle friteuse à air chaud autant que nous.)



La créativité avec COSORI

Téléchargez l'application gratuite VeSync pour accéder aux recettes originales et aux tutoriels vidéo des chefs COSORI, interagir avec notre communauté en ligne, et plus encore!



découvrez

notre galerie de recettes numériques **cosori.com**



Profitez de

des recettes hebdomadaires préparées exclusivement par nos chefs



COMMUNIQUEZ AVEC NOS CHEFS

Nos chefs vont répondre à toutes vos questions!

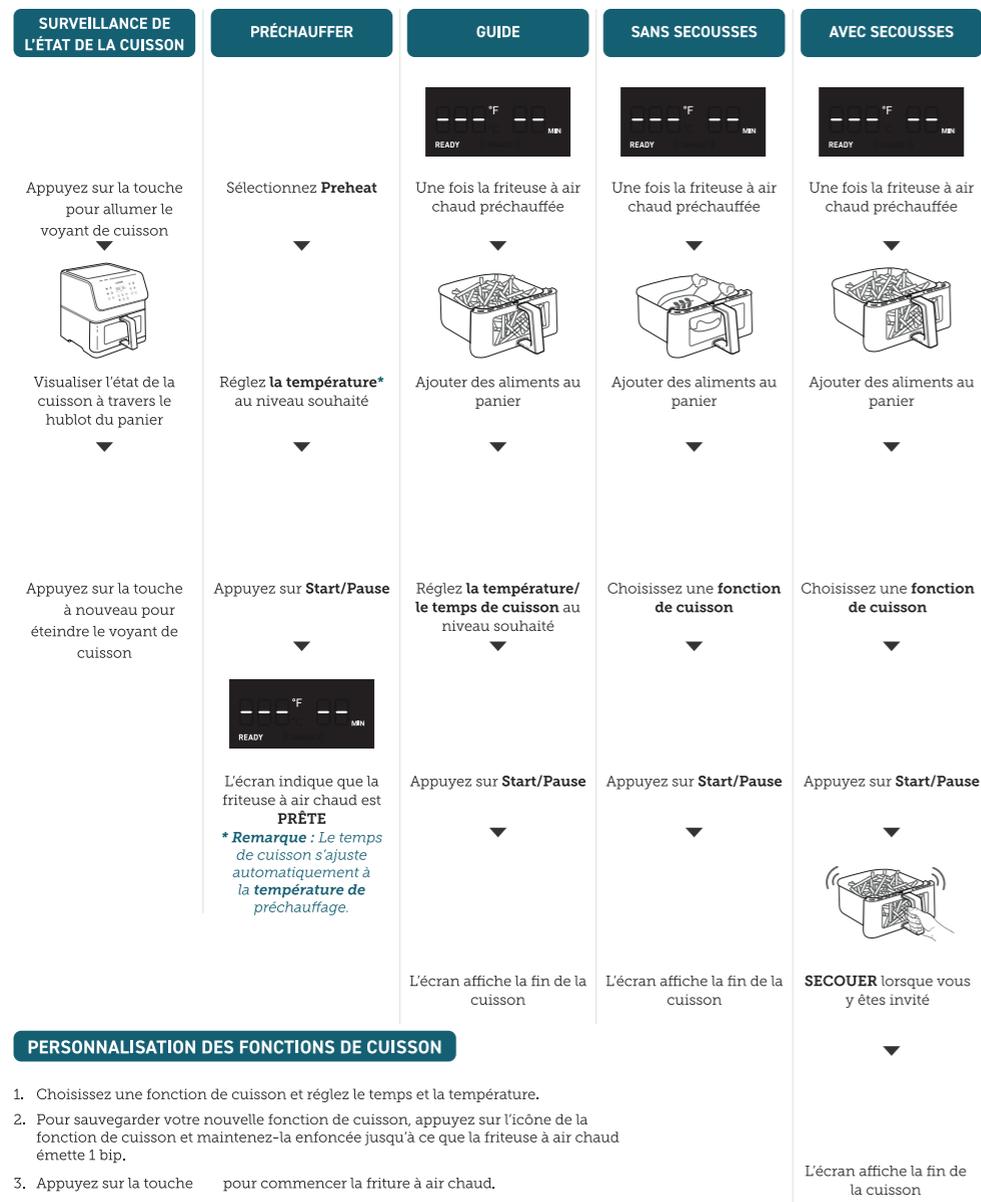
Courriel : recipes@cosori.com

Numéro sans frais : 1-888-402-1684

Du lundi au vendredi, de 9 h à 17 h HNP/HAP

FICHE DES RACCOURCIS

Veillez consulter le guide de l'utilisateur pour plus de détails sur l'utilisation de votre friteuse à air chaud COSORI.



PERSONNALISATION DES FONCTIONS DE CUISSON

- Choisissez une fonction de cuisson et réglez le temps et la température.
- Pour sauvegarder votre nouvelle fonction de cuisson, appuyez sur l'icône de la fonction de cuisson et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la friteuse à air chaud émette 1 bip.
- Appuyez sur la touche pour commencer la friture à air chaud.

Remarque :

- Pour réinitialiser une fonction de cuisson : Appuyez et maintenez enfoncée l'icône de la fonction de cuisson et pendant 3 secondes jusqu'à ce que la friteuse à air chaud émette 1 bip.
- Pour réinitialiser toutes les fonctions de cuisson : Appuyez et maintenez enfoncées les touches et pendant 3 secondes jusqu'à ce que la friteuse à air chaud émette 1 bip.

Besoin d'un coup de main? Contactez-nous à l'adresse support@cosori.com.

PERSONNALISEZ VOS FONCTIONNALITÉS

Groupe alimentaire	Type d'aliment	Température (°F/°C)	Plage temporelle (min)	Secouer
Volaille	Poitrines (désossées)	390 °F / 200 °C	21 à 24	
	Pilons	390 °F / 200 °C	14 à 16	
	Cuisses (non désossées)	390 °F / 200 °C	16 à 18	
	Ailes	390 °F / 200 °C	20 à 22	
	Poulet entier	370 °F / 190 °C	80 à 85	Retourner
Bœuf	Steak	400 °F / 205 °C	9 à 15	Retourner
	Brochettes	400 °F / 205 °C	6 à 10	Retourner
	Hamburger	400 °F / 205 °C	11 à 14	Retourner
	Bavette	400 °F / 205 °C	10 à 14	Retourner
Porc et agneau	Côtelettes de porc	Fonction Steak	9 à 12	Retourner
	Filet de porc	370 °F / 190 °C	21 à 24	
	Bacon	Fonction Bacon	7 à 12	
	Boulettes de viande	380 °F / 195 °C	9 à 11	
	Saucisses et hot-dogs	380 °F / 195 °C	5 à 8	
	Côtelettes d'agneau	400 °F / 205 °C	8 à 12	Retourner
	Filet de saumon	370 °F / 190 °C	10 à 12	
Fruits de mer	Filet de poisson blanc	370 °F / 190 °C	7 à 10	
	Queue de homard	360 °F / 180 °C	6 à 8	
	Crevettes	370 °F / 190 °C	6 à 10	Retourner

 Retourner  Secouer

Groupe alimentaire	Type d'aliment	Température (°F/°C)	Plage temporelle (min)	Secouer
Frites	Frites	380 °F / 195 °C	12 à 18	Retourner
	Frites de patates douces	380 °F / 195 °C	12 à 18	Retourner
	Quartiers de pommes de terre	380 °F / 195 °C	16	Retourner
Légumes	Pommes de terre au four	390 °F / 200 °C	29 à 35	Retourner
	Épis de maïs	380 °F / 195 °C	6 à 8	
	Légumes-racines, divers	400 °F / 205 °C	10 à 12	
	Brocoli	380 °F / 195 °C	10 à 12	Retourner
	Choux de Bruxelles	380 °F / 195 °C	12 à 14	Retourner
	Zucchini/courge	380 °F / 195 °C	6 à 10	
Aliments surgelés	Crevettes panées	370 °F / 190 °C	7 à 10	Retourner
	Croquettes de poulet	390 °F / 200 °C	8 à 10	Retourner
	Croquettes	390 °F / 200 °C	10 à 12	Retourner
	Frites congelées	400 °F / 205 °C	10 à 16	Retourner
	Filets de poisson congelés	390 °F / 200 °C	12 à 14	Retourner
	Bâtonnets de mozzarella	390 °F / 200 °C	8	Retourner
	Rondelles d'oignon	380 °F / 195 °C	9 à 12	Retourner
Produits de boulangerie-pâtisserie	Croustillants aux fruits	340 °F / 170 °C	20 à 25	
	Biscotins	340 °F / 170 °C	9 à 12	
	Petits gâteaux/muffins	330 °F / 165 °C	14 à 15	
	Pains rapides	310 °F / 155 °C	22 à 24	
	Biscuits	340 °F / 170 °C	6 à 8	
	Toast	330 °F / 165 °C	8 à 10	Retourner

Remarque : Toutes les fonctions de cuisson (à l'exception du bacon) incluent le préchauffage. Pour sauter l'étape de préchauffage, appuyez sur pour supprimer le préchauffage.

 Retourner  Secouer