

COSORI

Quick Reference Guide

Lite 2.0-Litre Mini Air Fryer

Thank you for your purchase!

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



Explore with COSORI

Download the free VeSync app to discover smart functions, original recipes from the COSORI chefs, and more!



explore

our digital recipe gallery
[cosori.com](https://www.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

Tips from the Chef



Switching Temperature Units

Press and hold + and – at the same time for 3 seconds. The temperature unit will change from Fahrenheit to Celsius. Repeat to switch back to Fahrenheit.



Overcrowding

It's tempting to cook more food at once to try and speed up cooking. But if you overcrowd the basket with too much food, it won't brown and may take longer to cook.



Shaking & Flipping

To ensure even cooking and a crispy finish, it's a good idea to shake the basket or flip food halfway through cooking. Loose foods like fries, tater tots, and roasted veggies benefit most from shaking, while breaded foods cook best with a flip.



COSORI



Air Frying Meats & Fish

Let thicker meat rest at room temperature for 15–20 minutes before cooking. If you cook food immediately after taking it out of the fridge, it may come out raw or undercooked. After air frying a steak or a fish fillet, let it rest for 5–10 minutes so the juices stay intact, resulting in a moist and delicate piece of meat.



Essential Cooking Utensils

Invest in an oil spray bottle. It's much easier than hand-drizzling oil onto your food, and will use less oil overall. Baking tins are great for decadent desserts, and tongs will help you handle small foods.



Breading Technique

Breading is a crucial step for many of your delicious cravings, and for many air fryer recipes. First coat food in flour, then egg, and then breadcrumbs. Be sure to press in the breadcrumbs firmly so your food stays coated during cooking for a crisp and crunchy texture.



RECOMMENDED AIR FRYER SETTINGS

Function	Type	Temperature	Time (Minutes)
Frozen Food	Chicken Nuggets	385°F / 195°C	6–8
	French Fries (Thick Cut)	385°F / 195°C	10
	French Fries (Thin Cut)	390°F / 200°C	9–11
	Mozzarella Sticks	390°F / 200°C	5
	Sweet Potato Fries	380°F / 195°C	9–12
	Onion Rings	385°F / 195°C	6–8
	Tater Tots	390°F / 200°C	7–10
	Pizza Rolls	400°F / 205°C	7–10
	Pot Pie	370°F / 185°C	16
	Deep Dish Mini Pizza	340°F / 170°C	30
Vegetables	Potatoes (Baked)	385°F / 195°C	22–35
	Potatoes (Small)	380°F / 195°C	13–15
	Asparagus Spears	360°F / 180°C	6–8
	Broccoli	400°F / 205°C	6–10
	Brussels Sprouts	385°F / 195°C	8–10
	Carrots	355°F / 180°C	6–10
	Cauliflower	400°F / 205°C	6–12
	Mushrooms	365°F / 185°C	5–8
	Bell Peppers	385°F / 195°C	6–8
	Root Vegetables (Various)	385°F / 195°C	8–12
	Zucchini/Squash	390°F / 200°C	8–10
Pork	Bacon (Regular)	320°F / 160°C	6–8
	Bacon (Thick Cut)	325°F / 160°C	7–10

Function	Type	Temperature	Time (Minutes)
Beef	Steak	400°F / 205°C	8–12
	Hamburgers	400°F / 205°C	12–17
	Hot Dogs	385°F / 195°C	5–7
Poultry	Breasts (Boneless)	390°F / 200°C	15–18
	Tenders	390°F / 200°C	9–11
	Wings	395°F / 200°C	16–18
	Drumsticks	395°F / 200°C	17–20
Seafood	Salmon Fillets	365°F / 185°C	6–10
	Shrimp	360°F / 180°C	6–8
French Fries	French Fries (Fresh, Thin Cut)	380°F / 195°C	10–12
	French Fries (Fresh, Thick Cut)	385°F / 195°C	18–20
	Sweet Potato Fries (Fresh, Thin Cut)	390°F / 195°C	10–12
	Sweet Potato Fries (Fresh, Thick Cut)	395°F / 200°C	12–15
Baked Goods	Cookies	310°F / 155°C	6
	Fruit Crumbles/Crisps	310°F / 155°C	18–25
	Toast	390°F / 200°C	3–5

SHORTCUT SHEET

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

COOKING WITHOUT SHAKE



Add food to the basket



Press  to choose a function



Press  and adjust temperature/time



Press **Start/Pause**



Screen will show "End" when cooking is done

COOKING WITH SHAKE



Add food to the basket



Press  to choose a function



Press  and adjust temperature/time



Press **Start/Pause**



Halfway through cooking, shake the basket or flip your food



Screen will show "End" when cooking is done

Need a hand?

Reach out to us at support@cosori.com

COSORI

Guide de référence rapide

Mini friteuse à air chaud légère de 2 L

Merci de votre achat!

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



Explorer COSORI

Téléchargez l'application gratuite VeSync pour découvrir les fonctions intelligentes, les recettes originales des chefs COSORI, et bien plus encore!



découvrez

notre galerie de recettes numériques
cosori.com



Profitez de

des recettes hebdomadaires
préparées exclusivement par nos chefs



CONTACTEZ NOS CHEFS

Nos chefs vont répondre à toutes vos questions!

Courriel : recipes@cosori.com

Conseils du chef



Changement d'unité de température

Appuyez simultanément sur + et - pendant 3 secondes. L'unité de température change de Fahrenheit à Celsius. Répétez l'opération pour revenir à Fahrenheit.



Excès d'aliments

Il est tentant de faire cuire plus d'aliments à la fois pour accélérer la cuisson. Mais si vous surchargez le panier avec trop d'aliments, ceux-ci ne bruniront pas et la cuisson prendra plus de temps.



Agiter et retourner

Pour garantir une cuisson homogène et une texture croustillante, il est conseillé d'agiter le panier ou de retourner les aliments à mi-cuisson. Les aliments en vrac comme les frites, les galettes de pommes de terre et les légumes rôtis ont avantage à être agités, tandis que les aliments panés cuisent mieux lorsqu'ils sont retournés.



COSORI



Frيره à air chaud de la viande et du poisson

Laissez reposer la viande épaisse à température ambiante pendant 15 à 20 minutes avant la cuisson. Si vous faites cuire des aliments immédiatement après les avoir sortis du réfrigérateur, ils risquent d'être crus ou insuffisamment cuits. Après avoir fait frيره à l'air chaud un steak ou un filet de poisson, laissez-le reposer pendant 5 à 10 minutes pour que les jus restent intacts et que la viande soit moelleuse et délicate.



Ustensiles de cuisine essentiels

Procurez-vous un flacon pulvérisateur d'huile. C'est beaucoup plus facile que de verser de l'huile à la main sur vos aliments, et vous utiliserez moins d'huile en général. Les moules à pâtisserie sont parfaits pour les desserts gourmands, et les pinces vous aideront à manipuler les petits aliments.



Technique de panage

La panure est une étape cruciale pour beaucoup de vos délicieuses fringales, et pour de nombreuses recettes de friteuse à air chaud. Enduisez d'abord les aliments de farine, puis d'œuf et enfin de chapelure. Veillez à bien enfoncer la chapelure pour que les aliments restent enrobés pendant la cuisson et qu'ils aient une texture croustillante.



RÉGLAGES RECOMMANDÉS POUR LA FRITEUSE À AIR CHAUD

Fonction	Type	Intérieure	Temps (minutes)
Aliments surgelés	Croquettes de poulet	385 °F/195 °C	6 à 8
	Frites (coupe épaisse)	385 °F/195 °C	10
	Frites (coupe fine)	390 °F/200 °C	9 à 11
	Bâtonnets de mozzarella	390 °F/200 °C	5
	Frites de patates douces	380 °F/195 °C	9 à 12
	Rondelles d'oignon	385 °F/195 °C	6 à 8
	Galettes de pommes de terre	390 °F/200 °C	7 à 10
	Rouleaux de pizza	400 °F/205 °C	7 à 10
	Pâté en pot	370 °F/185 °C	16
	Mini-pizza à pâte épaisse	340 °F/170 °C	30
Légumes	Pommes de terre (au four)	385 °F/195 °C	22 à 35
	Pommes de terre (petites)	380 °F/195 °C	13 à 15
	Turions d'asperge	360 °F/180 °C	6 à 8
	Brocoli	400 °F/205 °C	6 à 10
	Choux de Bruxelles	385 °F/195 °C	8 à 10
	Carottes	355 °F/180 °C	6 à 10
	Chou-fleur	400 °F/205 °C	6 à 12
	Champignons	365 °F/185 °C	5 à 8
	Poivrons	385 °F/195 °C	6 à 8
	Légumes-racines (divers)	385 °F/195 °C	8 à 12
	Zucchini/courge	390 °F/200 °C	8 à 10
Porc	Bacon (régulier)	320 °F/160 °C	6 à 8
	Bacon (en tranches épaisses)	325 °F/160 °C	7 à 10

Fonction	Type	intérieure	Temps (minutes)
Bœuf	Steak	400 °F/205 °C	8 à 12
	Hamburgers	400 °F/205 °C	12 à 17
	Hot Dogs	385 °F/195 °C	5 à 7
Volaille	Poitrines (désossées)	390 °F/200 °C	15 à 18
	Filets	390 °F/200 °C	9 à 11
	Ailes	395 °F/200 °C	16 à 18
	Pilons	395 °F/200 °C	17 à 20
Fruits de mer	Filets de saumon	365 °F/185 °C	6 à 10
	Crevettes	360 °F/180 °C	6 à 8
Frites	Frites (fraîches, coupe fine)	380 °F/195 °C	10 à 12
	Frites (fraîches, coupe épaisse)	385 °F/195 °C	18 à 20
	Frites de patates douces (fraîches, coupe fine)	390 °F/195 °C	10 à 12
	Frites de patates douces (fraîches, coupe épaisse)	395 °F/200 °C	12 à 15
Produits de boulangerie-pâtisserie	Biscuits	310 °F/155 °C	6
	Croustillants aux fruits	310 °F/155 °C	18 à 25
	Toast	390 °F/200 °C	3 à 5

FICHE DES RACCOURCIS


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

CUISINER SANS AGITER



Ajouter des aliments au panier



Appuyer sur  pour sélectionner une fonction



Appuyer sur et régler la température/le temps



Appuyer sur **Démarrer/Pause**



End


L'écran affiche « **End** » (Fin) lorsque la cuisson est terminée.

CUISINER EN AGITANT



Ajouter des aliments au panier



Appuyer sur  pour sélectionner une fonction



Appuyer sur et régler la température/le temps



Appuyer sur **Démarrer/Pause**



À mi-cuisson, agiter le panier ou retourner les aliments.



End

L'écran affiche « **End** » (**fin**) lorsque la cuisson est terminée

Besoin d'un coup de main?

Contactez-nous à l'adresse support@cosori.com.