

# COSORI

## 取扱説明書

TurboBlaze™ 6.0リットル ノンフライヤー



質問やお困りのとき  
[support.jp@cosori.com](mailto:support.jp@cosori.com)

# お買い上げ ありがとうございます！



## COSORIで創造力を発揮しましょう

「今日のおかずは何にしようか？」

迷ったら今すぐVeSync Appをダウンロード！  
COSORIシェフ監修のレシピが沢山、今日の気分にあ  
うレシピがきっと見つかります！

注意：本製品はIoT対応家電ではないため、VeSyncアプリに  
接続できません。



*explore*

## 公式レシピ集

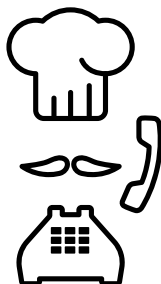
<https://vesync.jp/pages/recipe>



*enjoy*

毎週新しいレシピに出会いましょう！

[www.instagram.com/cosoricooksjp](https://www.instagram.com/cosoricooksjp)



## 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！

メール：[support.jp@cosori.com](mailto:support.jp@cosori.com)

COSORI一同より

*Happy cooking!*

# 目次

同梱物

仕様

安全上のご注意

本機について

ご使用前に

使用方法

お手入れ&メンテナンス

付属品について

こんなときは？

保証について

カスタマーサポート

3

3

4

7

10

12

16

16

17

18

19

# 同梱物

- 1 x TurboBlaze™ 6.0リットル ノンフライヤー

1 x クリスピープレート

1 x 取扱説明書

1 x レシピブック

# 仕様

型番	CAF-DC601-KJP
電源	AC 100V 50/60Hz
定格電力	1,500W
容量	6 L (3～5人分)
温度設定範囲	30～230℃
時間設定範囲	1分～24時間
寸法 (ハンドルを含む)	40.0 × 30.0 × 30.1 cm
寸法 (ハンドルを含まない)	34.0 × 30.0 × 30.1 cm
重量	5.2 kg

# この取扱説明書はお読みになった後も、 大切に保管してください。

## 安全上のご注意

---

ご使用前に、この「安全上のご注意」すべてをよくお読みの上、指示に従って正しく使用してください。

### 安全のキーポイント

- 調理中・調理後は高温になったところに触れないでください。バスケットの差し入れ・取り出しは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ます。危険です。
- 決して**通気口をふさがないでください。火災の原因となります。通気口に手や顔を近づけないでください。やけどの原因となります。

#### 注意：

- 安全性を確保するためには、クリスパープレートバスケットにしっかり差し込んでください。
- 熱くなった食べ物を取り出す際には、必ずトングを使って慎重に取り扱ってください。

### 安全にお使いいただくために

- 安全のため、水のかかるところのご使用を避けてください。また、ノンフライヤーのハウジング、コード、プラグを水やその他の液体に浸さないでください。
- ノンフライヤーを使用する際には、赤ちゃんやお子様の手の届かないところに設置してください。
- 部品を取り付けたり外したりする前に、ノンフライヤーが完全に冷えるまでお待ちしてください。
- 故障・異常の場合は直ちに使用を**中止し、カスタマーサポート**までご連絡ください。  
(19ページを参照)
- 製造業者以外の第三者が提供する交換部品や付属品を使用しないでください。故障の原因になる可能性があります。

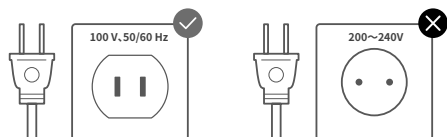
- 本製品は屋内専用です。屋外では**使用しない**でください。(絶縁不良、感電の原因となります)
- 決して**本体と部品を電気・カスコン口の近くに置いたり、熱いオープンの中に入れたりしないでください。
- バスケットには水・油・ほかの液体が溜まっている場合、こぼさないよう動かす際には十分に注意してください。
- 調理後に、クリスパープレートをバスケットから取り出した後は、**必ず**耐熱性の面に置きます。
- 金属製のクリーニングパッドを**使用しない**でください。金属の破片がパッドからはがれて電気部品に接触し、電気ショックが発生する可能性があります。
- ノンフライヤー本体の上に物を**置かない**でください。
- 8歳以上の子供、身体的、感覚的、精神的能力が低下した人、または経験や知識のない人は、自身の安全に責任を負う人物の監督下で、またはそのような人物に調理器の安全な使用方法について指示を受け、関連する危険を理解したうえで、この調理器を使用してください。
- 本製品のクリーニングやメンテナンスに関しては、8歳以上のお子様から行えますが、大人が監督しながら実施してください。
- 子供が本製品で**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のリモートコントロールシステムを使用して操作することを目的としたものではありません。
- ノンフライヤーを使用する際には、本書の指示のみに従ってください。
- 本製品は家庭用製品です。業務用ではありません。

## ご使用時の注意事項

- 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。
- 本器の使用または使用直後は付属品（クリスピープレートなど）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 фоль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。（19ページ参照）
- ノンフライヤーをオフするには、①を一度押します。「ビー」と鳴ったら切り替え完了。（①はオレンジ色になります）。
- プラグを抜くには、プラグを握ってコンセントから引き出します。**決して**電源コードから引っ張らないでください。
- 使用中は本器から**離れない**でください。

## 電源コード

- 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。
- 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。



## 延長コード

- ・ 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。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。（3ページを参照）
- ・ 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。（19ページ参照）。
- ・ 本器とコードは8歳未満のお子様の手が届かない所に保管してください。

## 電磁場 (EMF)

COSORI ノンフライヤーは、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、本器は今日の科学的見解に照らして安全にお使いいただけます。

**注意：**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。



**熱的な危険：表面  
高温**

# この説明書を大切に 保管してください。



このシンボルは、製品を家庭ごみとして廃棄できないことを示しています。適切なリサイクル収集施設に届ける必要があります。適切な処分とリサイクルを行うことにより、自然資源、人間の健康、環境の保護につながります。

本製品の処分とリサイクルの詳細については、地元の地方自治体、廃棄サービス、または本製品を購入した店舗に問い合わせてください。

この製品はRoHSに準拠しています。

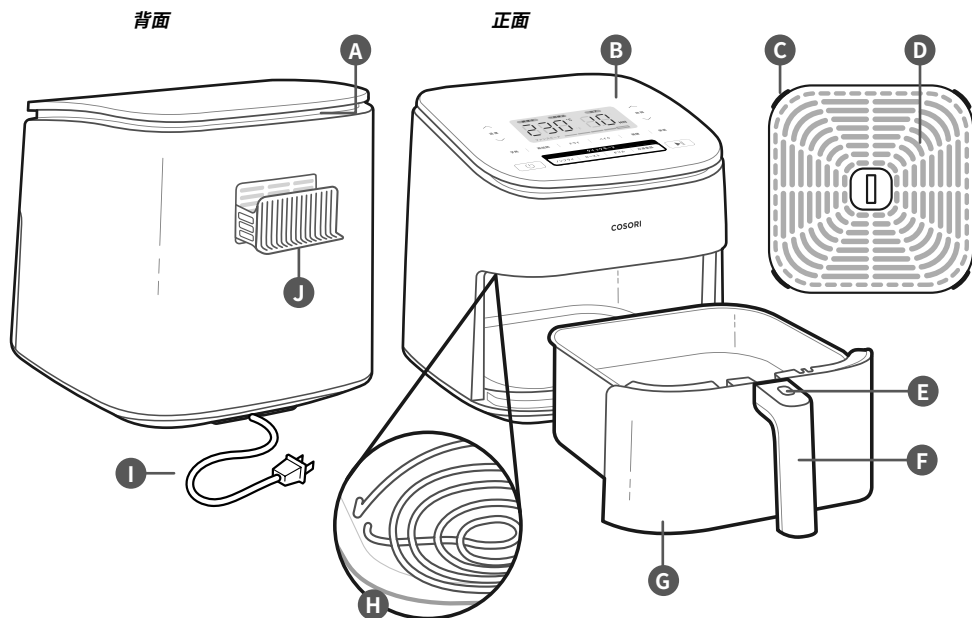
# 本機について

COSORIノンフライヤーは革新敵なDCモーターを使用し、調理の時間を短縮させ、より素早く調理できます。高精度な温度制御とファンスピードコントロールにより、あらゆる種類の料理をお望み通りに調理できます。使いやすいワンタッチコントロール、ノンスティックバスケット、大胆かつシンプルなデザインを備えたCOSORI TurboBlaze™ノンフライヤーはキッチンのスターになります。

## 注意:

- 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。

## ノンフライヤーの図



- |              |                     |            |
|--------------|---------------------|------------|
| A. 吸気口       | E. バスケットリリース<br>ボタン | H. 加熱エレメント |
| B. 操作パネル     | F. バスケットのハンドル       | I. 電源コード   |
| C. シリコンストッパー | G. バスケット            | J. 排気口     |
| D. クリスピープレート |                     |            |

# 操作部と表示の説明

注意：機能やプリセットを利用するためにボタンを押すと、オレンジ色に点灯して有効になったことを示します。

## 操作パネル

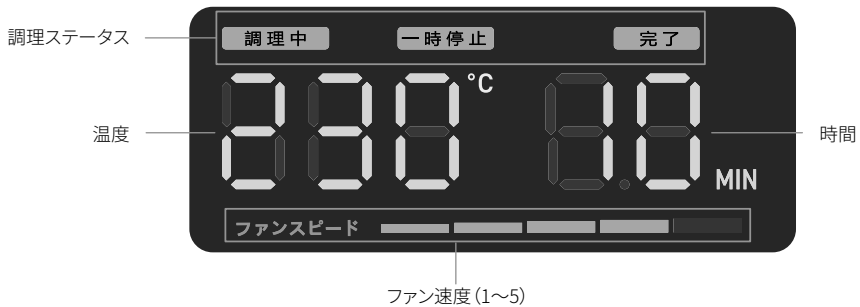


## 調理機能

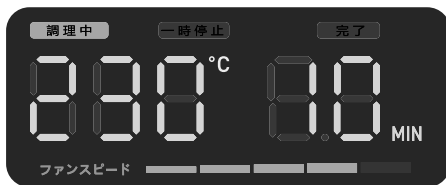




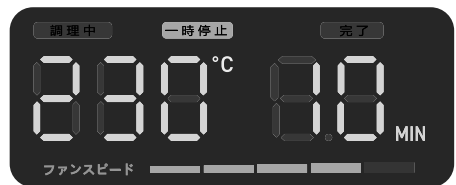
## 表示



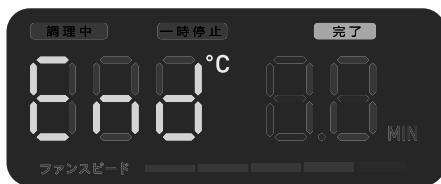
## 表示メッセージ



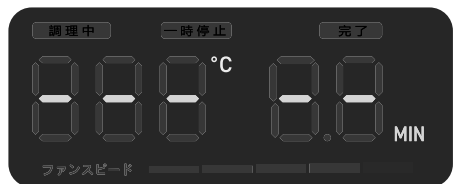
調理



一時停止中



準備完了



バスケットを取り外してください

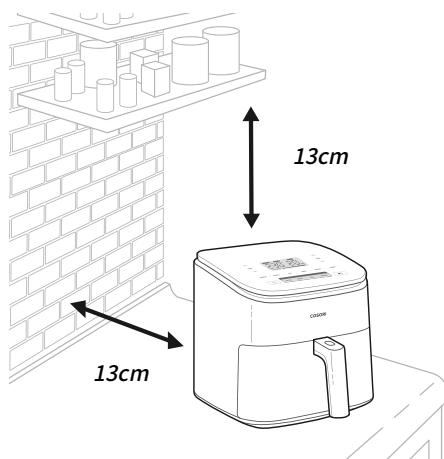
# ご使用前に

## 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。

**注意：**本体の上部と背面に13 cm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. 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。
4. ノン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。
5. クリスピープレートをバスケットに戻します。クリスピープレートを傾けて片側を最初に入れてから、もう一方を押し下げてください。
6. バスケットをノンフライヤー内に配置します。



**図1.1**

## 初期運転

初期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. 「**ノンフライ**」をタップします。ディスプレイには「**195°C**」と「**10 MIN**」と表示されます。
3. ▶||を押して予熱を始めます。予熱が終了すると、「ピー」という音が鳴り、「**End**」と表示されます。
4. バスケットリリースボタンを押しながらバスケットを取り出します。10～30分かけてバスケットを完全に冷ましてください。

### 注意：

- ・ 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。

## シリコンストッパー

- ・ 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。
- ・ クリスパープレートをバスケットに入れる際は、クリスパープレートを傾けて片側を最初に入れてから、もう一方を押し下げてください。[図1.2]

**注意：**クリスパープレートをバスケットに不適切に押し入れると、損傷する可能性があります。

- ・ 子供が**決して**シリコンストッパーで遊んだり飲み込んだりしないようにしてください。

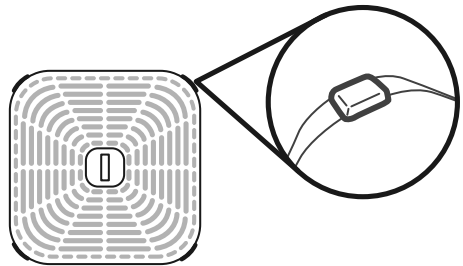


図1.2

# 使用方法

## 注意：

- ・ ノンフライヤー本体の上に物を置かないでください。[図2.1]
- ・ 油を直接バスケットに注ぐことは避けてください。
- ・ バスケットをノンフライヤーから取り出す際は、熱い蒸気に気を付けてください。

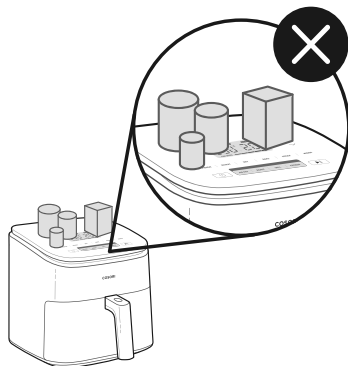


図2.1

## 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。

1. 電源に接続します。○を押して本機の表示をオンにします。
2. 「予熱」を押します。「205°C」と「4 MIN」と表示が出ます。
3. 温度調節の ∨ または ∧ ボタンをタップして温度を変更することができます。時間は自動でに調節されます。
4. ▶|| をタップして予熱を始めます。
5. 時間が終了すると「ビー」という音が鳴り、「End」と表示されます。

## 注意：

- ・ 30分間操作しないと、ノンフライヤーがオフになります。
- ・ 予熱ではファン速度4を使用します。
- ・ 温度を調節すると、時間は以下の表に基づいて自動的に調整されます。

温度	時間(分)
175～230°C	4
115～170°C	3
75～110°C	2

## 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。**調理チャート**を参照してください（14ページ）。

あらゆる調理機能の時間と温度は調整できます。

調理機能をカスタマイズするには：

1. カスタマイズしたい機能のボタンを選択します。
2.  $\vee$  または  $\wedge$  をタップすると、機能の時間と温度を変更できます。
3. 保存するには、ピーっと音が鳴るまでその機能のボタンを3秒間押してください。

### 注意：

- ・  $\vee$  または  $\wedge$  を長押しすると、時間や温度を素早く増減できます。
- ・ ファン速度はカスタマイズできません。

調理機能をすべてリセットするには：

- ・  $\odot$  を15秒間押しします。

## クイックモード

- ・ クイックモード調理機能（ノンフライ、ロースト、グリル、冷凍）では、最高ファン速度（5）を使用してすばやく調理します。
- ・ 調理中に360°の airflow をフル活用するため、すべてのターボモードでクリスピープレートを使用するようお勧めします。

## ノンフライ

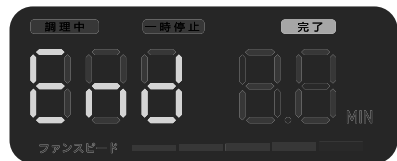
1. クリスピープレートをバスケットに入れます。クリスピープレートを使うと、余分な油がバスケットの底に落ちます。

**注意：**クリスピープレートは特定のレシピ（マフィンやパンなど）では使用できません。

2. ノンフライヤーを予熱します（12ページを参照）。
3. 「ピー」と鳴ったらディスプレイに「End」と表示されたら、バスケットに食べ物を入れます。
4. 調理機能を選択します。

**注意：**調理機能は、特定の食べ物の調理に最適な時間、温度、ファン速度でプログラムされています。他の機能を選択しなければ、ノンフライヤーはデフォルトでノンフライ機能になります。

5. 温度調節の  $\vee$  または  $\wedge$  ボタンをタップして温度を変更することができます。調理中、いつでも変更できます。
6.  $\blacktriangleright\parallel$  をタップしてノンフライを始めます。
7. 終了すると「ピー」と鳴ります。ディスプレイの表示：



- ・ オプションで、「保温」をタップできます。時間調節の  $\vee$  または  $\wedge$  ボタンをタップして時間を変更することができます。
8. バスケットをノンフライヤーから取り出す際は、熱い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。
  9. ノンフライヤーを完全に冷ましてからお手入れしてください。

# 調理チャート

注意：以下の内容は参考情報です。料理のアイデアをもっと得るためには、Vesyncアプリのレシピコーナーやレシピブックを参照してください。

機能		デフォルトの温度	デフォルトの時間	温度範囲	時間範囲	ファン速度
クイックモード	ノンフライ	195°C	10分	150~230°C	1~60分	5
	ロースト	220°C	12分	175~230°C	1~60分	5
	グリル	230°C	5分	220~230°C	1~30分	5
	冷凍	200°C	14分	150~230°C	1~30分	5
温め直し		200°C	5分	150~220°C	1~60分	4
バイク		165°C	20分	125~205°C	1~60分	3
乾燥(「DRY」)		55°C	6時間	35~95°C	15分~24時間	1
発酵		30°C	1時間	30~45°C	15分~12時間	1
予熱		205°C	4分 (自動調整)	75~230°C	-	4
保温(「WARM」)		75°C	30分	-	1~60分	2

\*詳細については「調理のヒント」(15ページ)を参照してください。

## 調理のヒント

### 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れません。

### 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

- 冷凍食品やオーブンで調理できる食材は本器で調理可能です。
- 「冷凍食品」機能は小さい食べ物またはパン粉のついた食べ物に適しています（ナゲット、ミートボール、餃子など）。
- 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。
- レシピに最適な調理機能を選択するには、**調理チャート**を参照してください（14ページ）。

### フライドポテト

- 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。
- 生のじゃがいも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。

**注意：**さらなるヒントとレシピについては、VeSyncのアプリと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

- ▶|| をタップすると調理を一時停止できます。ノンフライヤーは加熱を停止し、▶|| が点滅します。▶|| を再びタップすると調理を再開できます。
- 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。

### 自動的な調理再開

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

- 30分間操作しないと、ノンフライヤーがオフになります。

### 過熱保護

- 本機が過熱した場合、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

## 注意：

- 使用後は**必ず**お手入れをし、常に清潔な状態を保ってください。
  - バスケットにホイルを敷くと（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。バスケットを引き出すと、より早く冷ますることができます。
  2. 必要に応じて、本器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ク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。

**注意：**バスケット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。

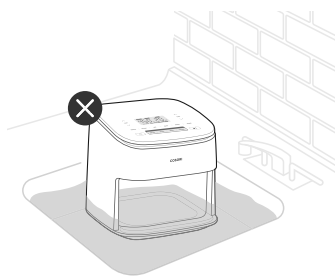
## 4. がんこな油汚れを落とすには：

- 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. スポンジを使ってバスケット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分間置いてからバスケットとクリスパークプレートをすすぎ洗います。
- c. 使用前には、洗剤を使ってバスケット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。水に浸さないでください。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。**[図3.1]**

6. 乾かしてからご使用ください。

**注意：**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]**

## 付属品について

ノンフライヤーには追加または交換用の付属品があります。詳細については、**カスタマーサポート**までお問い合わせください（19ページ参照）。



# こんなときは？

こんなときは？	参考にしてください
ノンフライヤーに電源が入らない	ノンフライヤーの電源プラグがコンセントにきちんと差し込まれていることを確認してください。 バスケットがしっかりと差し込まれていることを確認してください。
食品が十分に調理されていない	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。 調理温度を上げるか、調理時間を延長してください。
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（15ページ参照）
フライドポテトを上手に調理できない	「フライドポテト」（15ページ）を参照してください。
バスケットが本器内にしっかりはまらない。	バスケットに食べ物を入れすぎているか確認してください。
白い煙や蒸気が出る	初めて使用する際や調理中に、本機から白い煙や蒸気が発生することがあります。これは食材を加熱する際に生じる正常な現象ですので、心配はいりません。ただし、蒸気が発生するときには遠ざかり、やけどにご注意ください。 ご購入後にカラ焼きされましたか？バスケットまたはクリスピープレートの下に食品カスなどが付着していませんか？また、煮汁などの油や液体をこぼしませんでしたか？お手入れ（16ページ）
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。（19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（11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。（19ページ参照）
ディスプレイにエラーコード「E01/E21」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。（19ページを参照）
ディスプレイにエラーコード「E02/E22」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ご連絡ください。（19ページを参照）
ディスプレイにエラーコード「E12」が表示される	DCモーターが故障しています。カスタマーサポートまでご連絡ください。（19ページを参照）

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。（19ページ参照）

# 保証について

---

製品名	TurboBlaze™ 6.0リットル ノンフライヤー
モデル	CAF-DC601-KJP
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	

ETEK CITY株式会社の全製品が最高品質の素材と熟練の技術によって作されています。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

---

製品についてのお問い合わせや、サポートが必要でお困りの場合は、カスタマーサービスにご連絡ください。

## 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

メール： [support.jp@cosori.com](mailto:support.jp@cosori.com)

(年中無休・24時間以内に対応いたします)

※お問い合わせの際は必ず、お客様のお名前・注文番号をお知らせください。

# COSORI

#COSORI料理応援部

@cosoricooksjp



@VeSyncJapan



@cosorijp



@vesyncjapan



質問やお困りのとき  
support.jp@cosori.com