

Cuisinart®

9-Quart Basket Air Fryer

AIR-220



Instruction &
Recipe Booklet



For your safety and continued enjoyment of this product, always
read the instruction book carefully before using.

CONTENTS

Important Safeguards	2
Special Cord Set Instructions	3
Features and Benefits	4
Getting to Know the Digital Control Panel	5
Before First Use	5
Operation	5
Air Frying Tips & Hints	6
Air Fryer Chart	7
Dehydration Chart	8
Troubleshooting	8
More Ways to Cook	10
Cleaning and Maintenance	10
Recipes	11
Warranty	26

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **Read all instructions.**
2. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. Allow to cool before cleaning, handling, or putting on or taking off parts.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electric shock, do not place cord or plugs or the main body of the Cuisinart® Basket Air Fryer in water or other liquids. See Cleaning and Maintenance, page 9.
5. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way, or is not operating properly. Return the Cuisinart® Basket Air

Fryer to the store or retailer where purchased for examination, repair, or adjustment.

7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or countertop, where it could be pulled on inadvertently by children or pets, or touch hot surfaces, which could damage the cord.
10. Do not place the Cuisinart® Basket Air Fryer on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this Cuisinart® Basket Air Fryer for anything other than its intended purpose.
12. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass in the Cuisinart® Basket Air Fryer.
13. To avoid burns, use extreme caution when removing Cuisinart® Basket Air Fryer accessories or disposing of hot grease.
14. **When not in use, always unplug the unit.** Do not store any materials other than manufacturer's recommended ovenproof accessories in this Cuisinart® Basket Air Fryer.
15. Do not place any of the following materials in the Cuisinart® Basket Air Fryer: paper, cardboard, plastic, and similar products.
16. Do not cover any part of the Cuisinart® Basket Air Fryer with metal foil. This will cause the unit to overheat.
17. Oversize foods, metal foil packages, and utensils must not be inserted in the Cuisinart® Basket Air Fryer, as they may create the risk of fire or electric shock.
18. A fire may occur if the Cuisinart® Basket Air Fryer is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies, or walls when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
20. Do not attempt to dislodge food when the Cuisinart® Basket Air Fryer is plugged into an electrical outlet.
21. **WARNING:** To avoid possibility of fire, NEVER leave the Cuisinart® Basket Air Fryer unattended during use.
22. Use recommended temperature settings for all air frying.

23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the window or on top of the unit.
24. Press START/STOP after use to turn off the Cuisinart® Basket Air Fryer.
25. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create the risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage, or the door touches the unit as it closes.
26. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
27. To disconnect, press START/STOP to turn off, then remove plug from wall outlet.
28. This appliance 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 appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
29. If the SUPPLY CORD is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
30. This appliance is intended to be used in households and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments
 - Farmhouses
 - By clients in hotels, motels, and other residential type environments
 - Bed and breakfast type environments
31.  This symbol means: The surface of this product is hot; please be careful when touching it.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Please read and keep these instructions handy. These instructions will help you to safely operate your Cuisinart® Basket Air Fryer and get the most out of it with consistent, professional results.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of someone tripping or becoming entangled. Extension cords may be used if caution is exercised in their use.

If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE

FEATURES AND BENEFITS

1. Digital Control Panel

Features easy-to-use touch controls to select time, temperature, cooking function, and air fry presets, and a digital display that shows temperature and countdown timer (details on page 5).

- a. Cooking Functions: Air Fry, Roast, Bake, Broil, Dehydrate, Keep Warm.
- b. Air Fry Presets: French Fries, Wings, Nuggets, Frozen Snacks, Vegetables, Leftovers.
- c. Light: To illuminate interior in order to view food during the cooking process.
- d. Toss Reminder: Optional feature to remind to toss or flip food midway through cooking. Toss reminder is automatic for air fry presets with the option to deselect.

2. Air Fry Basket with Cool-Touch Handle

10x12-inch surface area for cooking food.

- a. Front Handle: To open/close air fry basket only
- b. Side Handles: To carry basket only, or use to toss/shake food

3. Viewing Window

See-through window to check progress.

4. Crisper Plate

Ensures even cooking. Must always be inserted in air fry basket for cooking.

5. Basket Divider

Use to partition foods in the air fry basket.

6. Unit Side Handles

Use to carry/transport unit when fully cooled. Located at base of unit.

7. Cord Wrap (not shown)

For easy cord storage. Located on the back of the unit.



GETTING TO KNOW THE DIGITAL CONTROL PANEL

1. **Cooking Functions with Indicator Lights**

Select function based on desired cooking method: Air Fry, Roast, Bake, Keep Warm, Broil, and Dehydrate. Indicator light above selected function will turn on.

2. **Air Fry Presets with Indicator Lights**

The Cuisinart® Basket Air Fryer has convenient, easy-to-use presets for your air-fried favorites. Choose between French Fries, Wings, Nuggets, Frozen Snacks, Vegetables, and Leftovers.

3. **Time and Temp Controls**

Use the up and down arrows to adjust the time and temperature of cooking functions and air fry presets (optional). The will alternate on the digital display.

4. **Preheat Display**

The Bake and Broil functions of the Cuisinart® Basket Air Fryer has a preheat feature. With food prepped and ready to cook, press Bake or Broil with the basket in the air fryer, and then press Start/Stop. Preheat will display as a scrolling rectangle on the control panel. When the unit is preheated, an audio alert of 5 tones will sound, and the preheat icon will flash. Remove the basket from the air fryer, carefully add the prepared food, and then return the basket to the unit. The countdown timer will start.

5. **Ready Indicator**

Once the timer reaches 00, an audio alert will sound three times and "00" will hold on the screen for 1 minute. After 1 minute the unit will automatically enter Keep Warm mode (see #9).

6. **Light Button**

To turn the interior light on and off, press the light icon . Interior light will turn off automatically after 20 seconds.

7. **Start/Stop with Indicator Light**

Use to start and stop cooking, and to turn off the unit. Indicator will illuminate when cooking.

8. **Toss Reminder with Indicator Light**

Press to set an audio alert halfway through cooking (with any cooking function) as a reminder to toss or flip food. Indicator light will turn on. At the halfway point of cooking, 10 quick audio alerts will sound and the indicator light will flash.

Note: Air fry presets automatically activate the Toss Reminder. To disable it, simply press Toss Reminder after selecting desired preset. Indicator light will turn off.

9. **Auto Keep Warm with Indicator Light**

The Keep Warm function begins automatically at the end of any cooking cycle and keeps cooked food warm for up to 60 minutes unless the air fryer basket is removed to pause or Start/Stop is pressed to turn off. During the automatic Keep Warm mode, the Keep Warm indicator light will illuminate and the display will scroll. Press Start/Stop to turn off.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Place your Cuisinart® Basket Air Fryer on a flat, level surface.
3. Move 2 to 4 inches away from the wall or from any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces.

NOTE: OBJECTS SHOULD NOT BE STORED ON TOP OF THE AIR FRYER. IF THEY ARE, REMOVE ALL OBJECTS BEFORE YOU TURN ON YOUR AIR FRYER. THE EXTERIOR WALLS GET HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.

4. Check that there is nothing inside the Cuisinart® Basket Air Fryer (except the air fry basket and crisper plate).
5. Plug power cord into the wall outlet.

OPERATION

Follow these simple steps for cooking operation:

1. Place the appliance on a stable, flat, heat-resistant surface. Plug the Cuisinart® Basket Air Fryer into a wall outlet.
2. Remove the air fry basket from the unit and make sure the crisper plate is inserted in the air fry basket.
3. Add desired food onto the crisper plate in the basket and insert the basket into the unit.

Note: For the Bake function, the unit will automatically preheat. See Preheat on page 5 for more information.

4. Use the digital controls to select the desired cooking function or air fry preset, and to adjust time/temperature as needed.

5. Press Toss Reminder to activate or disable the audio-alert reminder to toss/flip the food halfway through cooking.
 6. Press Start/Stop to begin cooking.
 7. Digital display will show cooking timer countdown.
 8. Toss Reminder audio alert will sound halfway through cooking (if applicable).
 9. Once timer reaches 00, unit will beep to indicate end of cooking cycle.
 10. If basket stays inserted after the cooking cycle ends, unit enters automatic Keep Warm mode.
 11. Press Start/Stop or remove basket to disable Keep Warm function and turn unit off.
 12. Unplug unit when done.
- Use the light/window feature to check on cooking food. The basket can also be removed to check on the food (this will pause cooking until the basket is reinserted into the unit).

AIR FRYING TIPS & HINTS

Air frying is a healthy alternative to deep-frying in oil. A high-velocity fan and an upper heating element circulate air to prepare a variety of foods that are both delicious and healthier than traditional fried foods.

- Air frying doesn't require oil, but a light coating of cooking spray or drizzle of oil tossed with food can enhance browning.
- Toss Reminder is recommended when cooking large quantities that overlap and larger foods like chicken cutlets. Do not overload the basket; more surface area will result in faster cooking and better results.
- Foods will cook more evenly when they are cut into equal-size pieces with minimal overlap.
- An assortment of coatings can be used on air-fried foods. Some examples of different crumb coatings include breadcrumbs (plain, seasoned, and panko), crushed cornflakes, potato chips, and graham crackers. Various flours (including gluten-free) and other dry foods like cornmeal work as well.
- When cooking proteins, marinades and juices will drip to the bottom of the basket. This is a great base for a gravy or pan sauce.
- When air frying greasy foods (e.g., bacon), grease will drain into the bottom of the air fry basket. As a precaution, allow hot grease to cool in the basket before cleaning.
- Use tongs or a silicone spatula to remove food from the basket.

AIR FRYER CHART

The chart below lists recommended cooking times, temperatures, and portions for various types of foods that can be air fried in the Cuisinart® Basket Air Fryer. If portions exceed recommendations, you can toss or flip foods occasionally while cooking to ensure the crispiest, most even results. Smaller amounts of food may require less time. For best air fry results, periodically check on food through viewing window.

Note: Use a heat-safe baking pan (not included) on the crisper plate for baked goods, quiches, or casseroles.

FUNCTION	FOOD ITEM	AMOUNT	TIME	TEMP	PREHEAT	TOSS/FLIP
Air Fry	Breaded cutlets	5 cutlets, 1 to 1.5 pounds	20 min	375°F	-	Flip
Air Fry	Salmon	6 fillets, (4-ounces each)	10 min	375°F	-	-
Air Fry	Shrimp	2½ pounds	8 min	370°F	-	Toss
Air Fry	Bacon	8 slices	12 to 14 min	320°F	-	Flip
Bake	Round or square cake	9-inch pan	20 to 25 min	325°F	✓	-
Bake	Dinner rolls	12	10 to 15 min	350°F	✓	-
Roast	Chicken, whole	5 pounds	55 min	350°F	-	-
Roast	Chicken drumsticks	6 pieces	25 min	380°F	-	Flip
Roast	Corn on the cob	3 to 6 ears	20 min	350°F	-	Flip
Broil	Melted cheese topping	-	3 to 5 min	450°F	✓	-

PRESET	AMOUNT	TIME	TEMPERATURE	PREHEAT	TOSS/FLIP
French Fries	1½ lb	18 min	400°F	-	Toss
Wings	2 lb	25 min	400°F	-	Toss
Nuggets	30 pieces	10 min	380°F	-	Flip
Frozen Snacks	-	10 min	400°F	-	Toss
Vegetables	10 cups	10 min	375°F	-	Toss
Leftovers	-	10 min	350°F	-	No toss

DEHYDRATION

CATEGORY	FOOD	PREPARATION	TEMPERATURE	TIME
Herbs	Basil, Chives, Cilantro, Dill, Mint, Oregano, Parsley, Rosemary, Sage, Thyme	Rinse; dry well	100°F - 115°F	3 to 6 hours until stems are brittle and leaves crumble easily
Fruit	Apples	Peel and core; slice thinly	130°F	4 to 10 hours
Fruit	Apricots, Bananas, Figs, Mangos, Melons, Nectarines, Pineapples, Pears, Plums	Wash; core, deseed or pit fruit; remove rinds from melons or some peels; thinly slice	130°F	6 to 12 hours
Fruit	Cranberries, Blueberries	Dip in boiling water to burst skins	130°F	10 to 18 hours
Fruit	Citrus	Wash; thinly slice	130°F	2 to 12 hours
Vegetables	Beans (Green/Wax), Broccoli, Cauliflower, Corn, Mushrooms, Peas, Peppers, Potatoes, Onion, Squash, Tomatoes	Wash, peel and deseed as necessary; blanch corn, peas and potatoes; cut or slice into uniform pieces; remove corn from cob	130°F - 145°F	6 to 12 hours
Meat	Pork/Beef	Remove fat and gristle; cut into uniform strips; marinate if desired; pat off excess oil during dehydration	160°F	4 to 15 hours

TROUBLESHOOTING

Operation	Why won't my unit turn on?	Make sure your unit is plugged into a functional outlet.
		Make sure the air fryer basket is securely in place in the unit.
		Call Consumer Service at 1-800-726-0190 .
Cooking	Why are fried foods not crispy or fried evenly?	Some foods may require more oil than others. If not crispy enough, lightly spray, brush, or rub more oil on the food.
		Make sure food is spread evenly in a single layer in the air fryer basket with no overlap. If food still overlaps, toss or flip food halfway through cooking cycle; use the Toss Reminder for an audio alert.
		Put the food in for additional cooking time. Make sure to check frequently until food reaches desired brownness.
	Why is my food undercooked?	If you put too much food in the basket, it may not cook in the suggested time. Try using smaller batches of food and single layers, rather than stacking food items on top of each other.
		If the temperature is too low, the food may not fully cook. For air frying, the ideal temperature is around 400°F.
Cleaning	How do I clean tough-to-remove food residue from the basket/crisper plate?	To remove baked-on grease, soak the accessories in hot, sudsy water or use a nonabrasive cleaner. We recommend hand-washing these parts in hot, sudsy water with a nylon scouring pad or nylon brush and then thoroughly rinsing them, or washing in a dishwasher.

MORE WAYS TO COOK

In addition to air frying, the Cuisinart® Basket Air Fryer can be used for baking, broiling, roasting, and more. To cook using these functions, simply select the function and use the Time/Temp arrows to select the desired time and temperature (up to 60 minutes). Some tips and recommendations on temperature and time are listed below.

- When using the Cuisinart® Basket Air Fryer, cooking times may need to be reduced because of the convection fan's high speed. Start checking foods about 5 to 10 minutes before the end of the suggested cooking time.
- When making baked goods in the unit, we recommend:
 - Using a heat-safe baking pan (not included) on the crisper plate.
 - For recipes not specifically developed for this Cuisinart® Basket Air Fryer, we suggest cooking at a lower temperature (25°F to 50°F lower) than what the recipe indicates.
- The Cuisinart® Basket Air Fryer can be used to broil beef, chicken, pork, fish, and more.
- Use Broil to top-brown casseroles and gratins. For best results set the temperature to the highest setting (450°F). Keep a close eye on food as it browns quickly.
- To roast vegetables and cuts of meat, set the temperature to 400°F.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the air fryer from the electric outlet and allow it to cool completely before cleaning.
- Do not use abrasive cleaners, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleansing agent to a cloth, not directly onto the Cuisinart® Basket Air Fryer, before cleaning.
- To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge. Remove any residue from cleaners with a clean, damp rag. Never use harsh abrasives or corrosive products.

These could damage the Cuisinart® Basket Air Fryer surface. Never use steel wool pads on interior of the Cuisinart® Basket Air Fryer.

- Air fry basket and crisper plate are dishwasher safe. They can also be hand-washed in hot, sudsy water with a nylon scouring pad or nylon brush and thoroughly rinsed.
- Remove the crisper plate from the air fry basket to easily access the bottom of the air fry basket.
- Any servicing should be performed by an authorized service representative.

Recipes

Starters

Cheesy Garlic Bread	12
Smothered Sweet Potato Fries	12
Indonesian-Style Wings	12
Buffalo Chicken Dip	13
Roasted Grape Flatbread with Ricotta and Rosemary.	14

Mains

Air-Fried Halibut with Potatoes and Tomatoes.	14
Hoisin-Glazed Salmon Skewers.	15
Chicken Milanese.	15
Greek Spatchcocked Chicken.	16
Fried Chicken.	16
Green Chile Chicken Taquitos.	17
Air-Fried BBQ Ribs.	17
Barbecue Bacon Meatloaf.	18

Sides

Moroccan Vegetables and Chickpeas	18
Speedy Mac and Cheese.	19
Spaghetti Squash with Pesto and Breadcrumbs	19
Air-Fried Corn on the Cob with Calabrian Chile Butter	20
Cornbread	20

Dessert and Snacks

Tahini Brownies	21
Bruléed Banana.	21
Pistachio Swirl Buns	22
Dehydrated Orange Slices	22
Mango-Peach Fruit Leather	23

Cheesy Garlic Bread

Rich and definitely cheesy, this garlic bread can be enjoyed as an appetizer or as a side dish with a big bowl of pasta.

Makes 12 servings

- ½ cup unsalted butter
- ¼ cup extra-virgin olive oil
- 3 large garlic cloves, smashed
- 1 tablespoon fresh parsley leaves, chopped
- 1 baguette, halved lengthwise and widthwise
- Kosher salt, to taste
- Freshly ground black pepper, to taste
- ½ cup shredded cheese, such as a mixture of provolone, asiago, and Parmesan, but any good melting cheese will do

1. Put the butter, oil, garlic, and parsley in a small saucepan. Cook over medium-low heat until the butter is melted, stirring occasionally.
2. Brush the garlic butter on the cut side of each piece of bread. Season to taste with salt and pepper, and then sprinkle the cheese evenly over each piece.
3. Select Bake at 350°F for 6 minutes and press Start/Stop.
4. When the air fryer is preheated, carefully place the bread in the basket, and put back into the air fryer.
5. Carefully transfer from the basket to a cutting board. Allow to cool slightly before slicing and serving.

Smothered Sweet Potato Fries

Waffle fries make the perfect crispy base for this nacho-like appetizer.

Makes about 6 servings

- 1 to 1½ pounds frozen sweet potato waffle fries
- ¾ cup pulled pork
- ¾ cup shredded pepper Jack cheese
- 2 scallions, thinly sliced, whites and greens separated
- ¼ cup barbecue sauce

1. Put the fries in the basket. Place the basket in the air fryer. Select Air Fry at 400°F for 15 minutes and press Start/Stop. When the Toss Reminder sounds, toss the fries for even cooking.
2. Once the fries have finished cooking, top with the pulled pork, cheese, and scallion whites. Place the basket in the air fryer. Select Air Fry at 400°F for 4 minutes and press Start/Stop.
3. When the fries are done, top with barbecue sauce and sliced scallion greens. Serve immediately.

Indonesian-Style Chicken Wings

These sweet, salty, and tangy wings are incredibly flavorful and addictive!

Makes about 30 wings

- 1 teaspoon vegetable oil
- 2 garlic cloves, finely chopped
- 1 1-inch piece fresh ginger, finely chopped
- 3 scallions, thinly sliced, whites and greens separated
- ½ cup low-sodium soy sauce or tamari
- ½ cup light brown sugar
- 2 teaspoons fish sauce
- 2 teaspoons sambal oelek chili sauce
- 2 tablespoons fresh lime juice
- 3 pounds chicken wings
- ½ teaspoon kosher salt
- 2 tablespoons roasted peanuts, roughly chopped

1. Heat the oil in a medium saucepan over medium-low heat. Sauté the garlic, ginger, and scallion whites until fragrant. Add the soy sauce and brown sugar. Bring to a simmer and cook over medium-low heat until the liquid reduces by two-thirds and is slightly syrupy. Remove from the heat and stir in the fish sauce, sambal oelek, and lime juice. Let cool to room temperature (sauce will continue to thicken as it cools) and reserve.
2. Arrange the chicken wings in the basket and sprinkle with the salt. Place the basket in the air fryer. Select the Wings preset, and press Start/Stop. When Toss Reminder sounds, toss the wings. Replace basket to finish cooking.
3. Once the wings have finished cooking, transfer to a large bowl. Toss with the sauce, peanuts, and scallion greens. Serve immediately.

Buffalo Chicken Dip

For game day or the next holiday gathering, this dip is sure to please a hungry crowd.

Makes 6 cups

Roast Chicken:

- 1 whole chicken, about 3½ pounds*
- 1 tablespoon extra-virgin olive oil
- 1 teaspoon kosher salt
- ½ teaspoon freshly ground black pepper
- ½ lemon

Buffalo Dip:

- Nonstick cooking spray
- 2 packages (8 ounces each) cream cheese, room temperature
- ½ cup hot sauce
- 1 celery stalk, diced

- 1 teaspoon kosher salt
- ½ teaspoon freshly ground black pepper
- 1½ cups (about 6 ounces) crumbled blue cheese
- Crusty bread, crisp veggies, and tortilla chips, for serving

*The air fryer makes a perfect roast chicken, which can be roasted a day in advance for this dip. If desired, substitute a store-bought rotisserie chicken.

1. Place the chicken in the air fryer basket. Season with the olive oil, salt, and pepper. Squeeze the lemon over the top of the chicken and then place the juiced lemon half into the chicken's cavity.
2. Put the basket in the air fryer. Select Roast with the temperature set to 350°F and the time to 55 minutes. Press Start/Stop.
3. Once the chicken is done, remove from the basket. Set aside until cool enough to handle, and then shred into evenly sized pieces. Reserve in a large mixing bowl.
4. Coat the interior of a 9-inch round baking pan with nonstick cooking spray; reserve.
5. Add the cream cheese, hot sauce, celery, salt, and pepper to the chicken. Mix well. Transfer the dip to the prepared baking pan and top with the blue cheese.
6. Set the air fryer to Bake at 400°F and set the time to 20 minutes. Press Start/Stop.
7. Once the unit is preheated, put the pan in the air fryer basket and return the basket to the air fryer.
8. Carefully remove the pan from the air fryer. Allow to cool for a few minutes prior to serving. Serve with crusty bread, tortilla chips, and crisp veggies.

Roasted Grape Flatbread with Ricotta and Rosemary

This can be served as a main dish or cut into slices for a delicious and easy appetizer.

Makes 8 servings

- 1 pound pizza dough
 - 1 tablespoon plus 1 teaspoon extra-virgin olive oil, divided, plus more for drizzling
 - ½ cup ricotta
 - 1 tablespoon rosemary, roughly chopped
 - ⅔ cup red grapes
 - Pinch kosher salt
1. Stretch the dough to about 13 inches long and 9 inches wide to fit the air fryer basket. Brush the top of the dough with some of the olive oil. Place the dough onto the crisping plate of the air fryer. Insert the basket into the air fryer, and then select Air Fry at 400°F for 10 minutes. Press Start/Stop.
 2. When the Toss Reminder sounds, carefully flip the dough and then brush the opposite side of the dough with more olive oil. Top with the ricotta, grapes, and rosemary, and drizzle with 1 teaspoon olive oil. Return the basket to the air fryer. Select Air Fry at 400°F for 4 minutes, and then press Start/Stop.
 3. Remove the flatbread from the air fryer. Sprinkle with the salt and drizzle with olive oil. Slice and serve.

Air-Fried Halibut with Potatoes and Tomatoes

Breadcrumbs aren't the only coating for "fried" fish. We love the saltiness and crunch that oyster crackers give to the halibut in our healthy take on the beloved fish and chips.

Makes 6 to 8 servings

- 1 pound baby potatoes, cut into 1-inch pieces (if small, quartered or halved)
 - 2 garlic cloves, smashed
 - 2 tablespoons extra-virgin olive oil
 - ½ teaspoon kosher salt, more as needed
 - Freshly ground black pepper
 - 1 cup rice flour
 - Pinch paprika
 - 2 large eggs, lightly beaten
 - 1 cup crushed oyster crackers
 - 1 pound halibut fillet, cut into strips
 - Olive oil, for spraying
 - 1 pint grape tomatoes
 - 1 lemon, for finishing
1. Put the potatoes, garlic, olive oil, ½ teaspoon of the salt, and pepper into a mixing bowl and toss to fully coat. Transfer to the air fryer basket. Select Air Fry at 400°F for 20 minutes. Press Start/Stop. When the Toss Reminder sounds, toss the potatoes.
 2. While the potatoes are cooking, coat the fish. Put the flour, a pinch each of salt and pepper, and the paprika into a shallow bowl and whisk to combine. Put the eggs in a second shallow bowl, and the crushed oyster crackers in a third bowl.
 3. Coat the fish with the flour mixture, then dip in the egg, and then in the oyster crackers. Spray the fish evenly with olive oil.
 4. After the potatoes have cooked for 10 minutes, add the fish and the tomatoes. When the Toss Reminder sounds, turn the fish.
 5. Transfer the fish to a serving platter and squeeze the lemon juice over the fish. Place the potatoes and tomatoes around the fish. Season with salt and pepper, and serve immediately.

Hoisin-Glazed Salmon Skewers

These skewers are enough for a crowd or meal prep for the week but can easily be cut in half for a smaller serving. Serve with rice and sliced cucumbers to round out the meal.

Makes 4 skewers (serves 4 to 6 people)

- 2 tablespoons hoisin sauce
- 2 tablespoons soy sauce or tamari
- 2 teaspoons fresh lime juice
- 1 teaspoon sesame oil
- 3 pounds salmon, skin off and pin bones removed, cut into 1- to 1½-inch pieces
- 6 scallions, white parts cut into 1½-inch pieces, green parts thinly sliced
- ½ teaspoon toasted sesame seeds
- Lime wedges, for serving

1. In a medium mixing bowl, add the hoisin sauce, soy sauce, lime juice, and sesame oil. Whisk until combined. Add the salmon and toss to coat. Cover and marinate in the fridge for at least 30 minutes and up to 1 hour.
2. If using wooden skewers, soak in water while the salmon is marinating.
3. Toss the scallion whites with the salmon to coat in the sauce. Put 1 piece of salmon onto 1 of the skewers. Then add a piece of the scallion, followed by another piece of salmon. Continue to alternate with the remaining ingredients and skewers. Discard the remaining salmon marinade.
4. Place the skewers in the air fryer basket. Select Air Fry at 375°F for 10 minutes. Press Start/Stop. When the Toss Reminder sounds, flip the skewers.
5. When skewers are finished, transfer to a serving plate. Sprinkle with the sesame seeds and scallion greens.

Chicken Milanese

So simple yet so crisp and flavorful, this will become your go-to dinner party meal.

Makes 4 to 5 servings

- ½ cup unbleached all-purpose flour
- 2 large eggs, lightly beaten
- 1 cup panko breadcrumbs
- 1 pound thinly sliced boneless skinless chicken breasts
- 2 teaspoons onion powder, divided
- 2 teaspoons garlic powder, divided
- 1½ teaspoons kosher salt, divided
- Vegetable oil, for spraying
- 4 cups baby arugula
- ½ cup shaved Parmesan
- 2 teaspoons extra-virgin olive oil
- Juice of 1 lemon, plus lemon wedges, for serving

1. Put the flour, eggs, and breadcrumbs each in separate shallow containers. Season the flour and breadcrumbs each with 1 teaspoon of the garlic powder, 1 teaspoon of the onion powder, and ½ teaspoon of the salt.
2. Dredge each chicken cutlet first in the flour, then the eggs, and finally the breadcrumbs.
3. Place the cutlets in the air fryer basket in a single layer, and generously spray each cutlet evenly with oil. Select Air Fry at 375°F for 20 minutes. Press Start/Stop. When Toss Reminder sounds, flip the cutlets and spray evenly with oil.
4. While the cutlets are cooking, place the arugula, Parmesan, lemon juice, and the remaining ½ teaspoon salt in a large bowl. Toss to combine and set aside.
5. When cutlets are finished, remove from the basket. Serve with the arugula salad and lemon wedges on the side.

Greek Spatchcocked Chicken

Removing the backbone, better known as spatchcocking, allows for even cooking and maximum crispy skin! A sturdy pair of poultry shears makes the backbone easy to remove – the air fryer does the rest!

Makes about 4 servings

- 4 garlic cloves
- 1 tablespoon fresh mint leaves
- 1 tablespoon fresh oregano leaves
- 1 tablespoon fresh parsley leaves
- 1 teaspoon fresh rosemary leaves
- 1 tablespoon kosher salt
- ¼ cup fresh lemon juice
- ½ cup olive oil
- 1 4-pound chicken with backbone removed and any excess fat trimmed
- 1½ pounds fingerling potatoes

1. Put the garlic and fresh herbs in a mini chopper. Process to finely chop. Add the lemon juice. With the chopper running, add the olive oil.
2. Place the chicken in a stainless bowl or shallow container. Pour two-thirds of the marinade over the chicken, coating it thoroughly. Cover and place in the refrigerator for at least 2 hours and up to overnight. Reserve and cover the remaining marinade. Store at room temperature if using same day and in the refrigerator if holding overnight.
3. About an hour before cooking time, halve the potatoes and place in a stainless bowl. Toss with remaining marinade. Reserve at room temperature.
4. When ready to cook, transfer the potatoes around the perimeter of the the air fryer basket. Place the chicken in the

center of the basket, breast side up. Position the legs so the greatest amount of skin is exposed.

5. Select Roast at 375°F for 55 minutes. Press Start/Stop.
6. When time expires, check the internal temperature of the chicken. The chicken is ready when the thickest part of the thigh registers 175°F.
7. Remove from the basket and rest on a cutting board for about 5 minutes before carving and serving.

Fried Chicken

Traditional fried chicken, now air-fried! For an authentic feast, try adding any one of our favorites: Air-Fried BBQ Ribs, Cornbread, or Speedy Mac and Cheese.

Makes 4 to 6 servings

- 2 cups buttermilk
- 1 tablespoon hot sauce
- 1 tablespoon Dijon mustard
- 1½ teaspoons kosher salt, divided
- 1½ teaspoons freshly ground pepper, divided
- 1 chicken, cut into 8 pieces
- 2 cups unbleached all-purpose flour
- 1½ teaspoons baking powder
- 1 teaspoon paprika
- Nonstick cooking spray
- Vegetable oil, for spraying or brushing

1. In a medium nonreactive bowl, stir together the buttermilk, hot sauce, mustard, 1 teaspoon of the salt, and 1 teaspoon of the pepper. Add the chicken and coat well with buttermilk mixture. Refrigerate overnight.

2. Stir together the flour, baking powder, paprika, and remaining salt and pepper.
3. When ready to air-fry, coat each piece of chicken well with the flour mixture. Allow the chicken to rest about 15 minutes.
4. Spray the chicken pieces liberally all over with vegetable oil. Place, evenly spaced, into the air fryer basket.
5. Select Air Fry at 350°F for 20 minutes, and press Start/Stop. Cook until golden brown and the internal temperature of white meat pieces registers 165°F and dark meat pieces registers 175°F. The larger bone-in pieces may require additional cooking time.

Green Chile Chicken Taquitos

When time is short, this dinner comes together quickly using some common leftover and pantry items.

Makes 10 taquitos

- 2 cups shredded chicken
- 1 cup chopped green chiles, drained
- 10 corn tortillas
- ½ cup shredded cheese, such as Cheddar and/or Monterey Jack
- Vegetable oil, for brushing

1. Mix the shredded chicken and green chiles together well in a bowl.
2. Wrap the tortillas in a slightly damp tea towel and microwave on high for 20 seconds.
3. Working with one tortilla at a time, place about 3 tablespoons of the shredded chicken mixture and 1 tablespoon of the shredded cheese in the center of the tortilla. Roll up and place

seam side down in the air fryer basket. Brush liberally all over with oil.

4. Repeat with remaining tortillas and fillings, placing the taquitos side by side in 2 rows.
5. Select Air Fry at 400°F for 8 minutes. Press Start/Stop. When Toss Reminder sounds, brush the taquitos once more with oil.
6. Serve immediately with sides of sour cream, guacamole, and salsa.

Air-Fried BBQ Ribs

Who knew how easy delicious ribs could be? Leave it to the Cuisinart® Basket Air Fryer to get the job done.

Makes about 6 servings

- 1 rack baby back ribs, halved
- ½ teaspoon kosher salt
- ½ teaspoon paprika
- ¼ cup prepared barbecue sauce, plus more for serving
- 2 tablespoons apple cider vinegar

1. Remove the thin layer of fat from the underside of the ribs.
2. Sprinkle all over with the salt and paprika. Wrap the ribs in one layer, tightly in aluminum foil.
3. Place the rib packet in the air fryer basket, meat side down, and select Roast at 275°F for 60 minutes.
4. While the ribs are cooking, stir together the barbecue sauce and vinegar.
5. When time expires, unwrap the ribs, and brush on both sides with the barbecue sauce mixture.

6. Return the unwrapped ribs to the air fryer basket, meat side down, and set to Roast at 275°F for 20 minutes. Press Start/Stop.
7. When time expires, turn the ribs meat side up and brush again with the sauce. Set to Roast at 350°F for 20 minutes.
8. For the final 20 minutes, check the ribs halfway through cooking time to baste and check for color, as some barbecue sauces with higher sugar content may get dark quickly.
9. Cut into individual ribs and serve with plenty of barbecue sauce on the side.

Barbecue Bacon Meatloaf

Smoky, sweet, and robust flavors make up this ideal weeknight meatloaf.

Makes 4 to 6 servings

- 2 pounds ground beef chuck (15% fat)
- ½ medium onion, grated on large holes of a box grater
- 2 garlic cloves, finely chopped
- ½ cup barbecue sauce, divided
- ¾ cup low-sodium chicken broth
- ¼ cup chopped fresh parsley
- ⅔ cup panko breadcrumbs
- ½ cup finely grated Parmesan
- 1 tablespoon kosher salt
- ½ teaspoon freshly ground black pepper
- 2 large eggs
- 8 thin strips bacon

1. Combine ground beef, onion, garlic, ¼ cup of the barbecue sauce, chicken broth, parsley, breadcrumbs, Parmesan, salt, and pepper in a large mixing bowl, and stir to combine. Add the eggs and continue mixing until well blended.

2. Pour ¾ cup water into the base of the basket (this will prevent smoking from the bacon). Insert the crisper plate. Transfer the ground beef mixture to the basket and form it into a loaf roughly 10 inches by 6 inches and 1½ inches thick. Drape the bacon over the ground beef, tucking the ends under the loaf.
3. Slide the basket into the air fryer. Select Air Fry at 325°F for 40 minutes. Press Start/Stop. When time expires, baste the meatloaf with the remaining barbecue sauce and select Air Fry at 325°F for an additional 30 minutes, or until the internal temperature reaches 165°F.
4. Remove the basket from the air fryer. Let the meatloaf rest for 10 to 15 minutes before slicing and serving.

Moroccan Vegetables and Chickpeas

Full of flavor and spice, this one-dish meal is perfect as a main course on its own or can also be served over rice or other grains.

Makes 6 cups, 4 to 6 servings

- 1 cup cubed sweet potatoes
- 1 cup cubed butternut squash
- 2 cups cauliflower florets
- 1 small, sweet onion, cut into 8 wedges
- 1 medium bell pepper, sliced
- 1 can chickpeas, drained and dried well
- 1 garlic clove, finely chopped
- 2 tablespoons extra-virgin olive oil
- 1 teaspoon kosher salt
- ½ teaspoon ground cumin
- ¼ teaspoon garlic powder
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper
- ½ cup finely chopped dried apricots

Harissa-Tahini Sauce

- 3 tablespoons tahini
- 2 tablespoons harissa paste
- 1 tablespoon fresh lemon juice
- ½ teaspoon grated orange zest
- ½ teaspoon kosher salt
- 1 to 2 tablespoons water

1. Put the vegetables and chickpeas in a large mixing bowl. Add the oil, salt, and dried spices. Toss to fully coat, and then transfer the mixture to the air fryer basket. Insert the basket into the air fryer.
2. Select Air Fry at 400°F for 20 minutes. Press Start/Stop. When the Toss Reminder sounds, toss the vegetable mixture.
3. While the vegetables and chickpeas are cooking, prepare the sauce. Put the tahini, harissa paste, lemon juice, orange zest, and salt into a small bowl, and whisk well to combine. Slowly whisk in the water until the sauce can be drizzled.
4. Once the vegetables and chickpeas are finished cooking, transfer to a serving dish and drizzle the sauce over top. Toss to combine and serve immediately.

Speedy Mac and Cheese

Who doesn't love a big bowl of macaroni and cheese? Here we use the air fryer to not only speed up the process but also to give it a crunchy topped finish.

Makes about 6 to 8 servings

- 1 pound macaroni
- 1 teaspoon kosher salt, more as needed
- Salt, for pasta water
- Butter, for the pan
- 8 ounces cream cheese, softened and cut into 8 pieces

- 2 cups whole milk
- 1 cup water
- ½ teaspoon ground mustard
- Pinch freshly ground black pepper
- 8 ounces shredded cheese, preferably a mix of Monterey Jack and Cheddar
- 2 tablespoons plain panko breadcrumbs

1. Bring a large pot of water to a boil. Add salt to taste, and then add the pasta. Cook for 3 minutes, and then drain immediately.
2. Butter a 9-inch pan and then add the parcooked pasta. Top with the cream cheese, milk, water, salt, mustard, and pepper. Stir well.
3. Preheat the air fryer to Bake at 350°F and set to 10 minutes. Once preheated, add the pan to the basket, select Toss Reminder, and press Start/Stop. When the Toss Reminder sounds, stir the mixture well and then return to finish cooking.
4. At the end of cooking time, add the shredded cheese and stir well. Top with the breadcrumbs and then set to Air Fry at 375°F for 5 minutes.
5. Remove the basket from the air fryer. Let the macaroni and cheese rest for a few minutes before serving.

Spaghetti Squash with Pesto and Breadcrumbs

A healthy alternative for pasta night, this is bound to be a hit with kids and adults alike.

Makes 4 servings

- 1 spaghetti squash, halved and seeded
- 2 tablespoons extra-virgin olive oil
- ¾ teaspoon kosher salt
- Large pinch freshly ground black pepper

- 2 tablespoons prepared pesto, plus more as desired
 ½ teaspoon nutritional yeast (or Parmesan)

1. Drizzle the spaghetti squash with the olive oil. Sprinkle with the salt and pepper.
2. Put the squash into the air fryer basket, and then place in the air fryer. Select Roast at 375°F for 20 minutes. Press Start/Stop.
3. When the Toss Reminder sounds, remove the basket and use a fork to shred the squash. Then top each half of the shredded squash with 2 tablespoons of the pesto and stir well. Finish each with ½ teaspoon of nutritional yeast or Parmesan.
4. Put the basket back into the air fryer. Select Air Fry at 400°F for 3 minutes.
5. Once the air frying cycle is complete use the fork to shred even more, top with additional pesto if desired, and serve.

Air-Fried Corn on the Cob with Calabrian Chile Butter

Air frying corn is fast, easy, and delicious. The Calabrian chile butter is a nice complement that brings the heat.

Makes 6 to 12 servings

- 6 ears corn, husked
 Olive oil, for brushing
 ½ teaspoon plus pinch kosher salt, divided
 4 ounces high-quality butter, room temperature
 2 teaspoons jarred Calabrian chiles in oil
 ¼ teaspoon lemon zest
1. Brush the corn with oil and sprinkle with pinch of salt. Place in the air fryer basket.

2. Select Air Fry at 350°F for 15 minutes. Press Start/Stop.
3. While corn is cooking, prepare the butter*. Place the butter into a mini chopper and process until smooth. Add the chiles, lemon zest, and remaining ½ teaspoon salt. Process until incorporated and smooth.
4. Serve whole ears or cut each in half. Top with butter or serve on the side.

*Butter can be prepared in advance. Store in the refrigerator in a small container or wrap in plastic, twisting the ends to create a small butter log.

Cornbread

For added flavor and crunch, add a couple of tablespoons each of thawed frozen corn, shredded Cheddar, and diced jalapeños.

Makes 10 to 12 servings

- Unsalted butter, softened, or nonstick cooking spray for the pan
- 1 cup yellow cornmeal
 1 cup unbleached all-purpose flour
 2 tablespoons granulated sugar
 2 teaspoons baking powder
 ¾ teaspoon kosher salt
 ½ teaspoon baking soda
 1⅓ cups buttermilk, room temperature
 2 large eggs, room temperature
 6 tablespoons unsalted butter, melted and cooled to room temperature
1. Lightly coat a 9-inch cake pan with the butter; reserve.
 2. Put the cornmeal, flour, sugar, baking powder, salt, and baking soda into a medium mixing bowl. Whisk well to combine.

- Put the buttermilk and eggs in a large liquid measuring cup or bowl. Whisk well to combine. Add to the dry ingredients and gently whisk until just combined. Add the butter and stir to combine.
- Preheat the air fryer on Bake set to 325°F for 20 minutes. Press Start/Stop.
- Once preheated, put the cake pan into the basket and then slide the basket into the air fryer.
- When time expires, carefully remove the pan from the basket. Cool slightly, and then slice and serve.

Tahini Brownies

Nutty and slightly savory flavors are swirled into this classic fudgy brownie.

Makes 16 brownies

- 6 tablespoons unsalted butter, plus more softened for the pan
- 4 tablespoons tahini, divided
- 1 tablespoon agave syrup
- 4 ounces bittersweet chocolate
- 1 cup granulated sugar
- ¼ teaspoon kosher salt
- 3 large eggs
- 1 teaspoon pure vanilla extract
- ¼ cup unsweetened cocoa powder
- ½ cup unbleached all-purpose flour

- Lightly butter a 9-inch baking pan; reserve.
- Mix 3 tablespoons of the tahini and the agave syrup in a small bowl and set aside.
- Melt the chocolate, the remaining 1 tablespoon tahini, and butter in a double boiler over medium heat. Whisk until smooth.

Remove the bowl from the double boiler. Slowly add the sugar and salt to the chocolate, and stir until smooth. Add the eggs, one at a time, fully incorporating each egg before adding the next. Whisk in the vanilla extract until combined.

- Sift in the cocoa powder and whisk to combine. Add the flour and stir until just combined. Transfer two-thirds of the batter to the prepared pan. Pour the reserved tahini mixture over the batter. Drizzle the remaining batter over the tahini. Use a toothpick to create a random swirl pattern.
- Preheat the air fryer on Bake set to 325°F for 30 minutes. Press Start/Stop. Once preheated, place the pan in the basket.
- When time expires, remove the pan from the basket. Let cool completely. Once cool, cut into squares and serve.

Brûlée Bananas

Caramelized bananas are paired with creamy vanilla ice cream and caramel sauce in this quick and easy dessert.

Makes 4 servings

- 4 bananas, cut in half lengthwise
- ¼ cup light brown sugar
- Pinch of salt
- ¼ cup caramel sauce
- 4 scoops vanilla ice cream

- Lay the banana halves on a plate or small tray, cut side facing up. Generously sprinkle with brown sugar and a small pinch of salt. Reserve.
- Press a large sheet of foil into the basket so that the foil takes the shape of the basket and goes about halfway up the sides of the basket. Remove foil and set aside.
- Select Broil at 450°F for 6 minutes. Press Start/Stop. Once preheated, carefully place the foil back into the basket.

Place the sugared banana halves on the foil, and then slide the basket into the air fryer. Use the light to help you keep a close eye on the bananas while cooking to ensure the sugar does not burn.

4. When the bananas are finished, let sit for 5 minutes before removing.
5. Serve warm with caramel sauce and vanilla ice cream.

Pistachio Swirl Buns

A riff on the classic cinnamon rolls, pistachios and almond extract shine in this simple and quick treat.

Makes 12 buns

- 2 tablespoons unsalted butter, melted and divided, plus more (or nonstick cooking spray) for the pan
- ½ cup raw pistachios
- ¼ cup granulated sugar
- ¼ teaspoon ground cardamom
- Pinch kosher salt
- ¼ cup crumbled halvah (optional)
- 1½ pounds pizza dough, room temperature

Glaze:

- ½ cup confectioners' sugar, sifted
- 1½ teaspoons water
- ¼ teaspoon almond extract
- Finely chopped pistachios, for garnish

1. Coat a 9-inch round baking pan with the butter or cooking spray; reserve.
2. Put the pistachios, sugar, cardamom, and salt into a food processor or mini chopper. Pulse a few times to break up, and

then process until finely ground. Add the halvah, if using, and pulse to combine. Reserve.

3. Stretch or roll the dough out to a large rectangle, about 13 x 10 inches. Brush about 1½ tablespoons of the butter over the dough and then sprinkle the pistachio mixture over the top, pressing into the dough a bit to help keep it in place. Starting with the long edge, tightly roll the dough into a log, stretching the dough and pulling over the rounded edge as much as possible. Once the log is formed, press in the ends to make even and then using a bench scraper or sharp knife cut the log into 12 even pieces. Arrange the pieces, cut side up, in the baking pan.
4. Preheat the air fryer on Bake set to 350°F for 20 minutes. Press Start/Stop. Once preheated, place the pan in the basket. Select Toss Reminder. When the Toss Reminder sounds, carefully pull the basket out and brush the rolls with the remaining butter.
5. While the rolls finish baking, prepare the glaze. Put the confectioners' sugar in a small mixing bowl. Whisk in the water and extract until the glaze is smooth and spreadable.
6. When the rolls are finished, remove the pan from the basket. Coat the rolls evenly with the glaze. Serve warm.

Dehydrated Orange Slices

This recipe can be used with any type of citrus. Perfect for a cocktail or dessert garnish!

Makes about 1 dozen slices

- 1 navel orange, very thinly sliced
 - 1 tablespoon confectioners' sugar
1. Lay the orange slices in a single layer on the crisping plate. Generously sift some of the sugar over each slice.

2. Slide the basket into the air fryer. Select Dehydrate at 130°F for 6 hours. Press Start/Stop. Begin checking the oranges at 4 hours; they are finished when they are dry and not sticky (thickness of orange slices will vary the dehydrating time).
3. When the orange slices are done, let cool completely before removing. Store in an airtight container until ready to use.

Mango-Peach Fruit Leather

A healthy, sweet treat to take when you're on the go.

Makes 6 fruit leather roll-ups

- 1½ cups ripe mango, cubed
- 1½ cups ripe peach, peeled and cubed
- 1 tablespoon honey
- 1 teaspoon fresh lemon juice
- Nonstick cooking spray

1. Combine the mango, peach, honey, and lemon juice in a blender or food processor and blend/process until smooth.
2. Line a 9-inch square pan with parchment paper and spray with nonstick cooking spray. Pour the fruit mixture onto the prepared parchment and spread to an even thickness using a rubber or offset spatula.
3. Place the pan in the air fryer basket. Select Dehydrate at 130°F for 8 hours. Press Start/Stop. The fruit leather is done when it is no longer sticky to the touch and starts to pull off the parchment easily.
4. When cool, place wax paper over top and turn over on flat surface. Carefully pull off the parchment. Using sharp scissors, trim the wax paper and cut the leather into six 1½-inch wide strips. Roll up each strip and seal with tape or baking twine. Store at room temperature in an airtight container for up to one week.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal black lines across its entire width, providing a template for handwriting practice or general note-taking. The margins are consistent on all sides.

Limited Warranty

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart ("Cuisinart") warrants that the Cuisinart® Basket Air Fryer ("Product") will be free from material defects in materials and workmanship under normal home use conditions for a period of THREE (3) years beginning on the date the Product was purchased in its original, sealed packaging, unless otherwise specified in this Limited Warranty. This Limited Warranty is only for U.S. consumers (defined herein as purchasers at retail for personal, family, or household use) who originally purchase the Product from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller (if you are unsure whether a retailer or other point of sale is an authorized or unauthorized Cuisinart reseller, contact Cuisinart).

This Limited Warranty does NOT cover:

- Normal wear and tear;
- Any Product purchased by commercial purchasers or for commercial or non-household uses;
- Accessories, parts, or software added to the Product after the system is shipped from Cuisinart;
- Any costs associated with the replacement or repair of the Product, including labor, installation, or other costs incurred by you without prior Cuisinart approval;
- Damage to the Product, defective conditions, or nonconformities due to: (1) external causes, including shipping, accidents, problems with electrical power (Product designed only for use with 120-volt outlets), abnormal conditions (such as mechanical or environmental); (2) usage not in accordance with Product instructions; (3) misuse, neglect, unauthorized alteration, unauthorized repair; and (4) acts of god or other events beyond Cuisinart's control;
- Though necessary repairs and maintenance might be performed by any company, damage caused by you or any nonauthorized third party may void this Limited Warranty;
- Damage caused by accessories or replacement parts not specifically authorized by Cuisinart may void this Limited Warranty; and
- Any Product where the original Product identification markings (trademark or serial number) have been removed, altered, or obliterated from the Product.

It is recommended that you visit our website, <https://cuisinart.registria.com>, for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this Limited Warranty will be the date of manufacture.

Hassle-free warranty

If the Product that is the subject of this Limited Warranty fails during the warranty period for reasons covered by this Limited Warranty, Cuisinart will, at its option, repair the Product, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or if Cuisinart is unable to repair or replace the Product, refund the purchase price, less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the Product. To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>, or call our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190 to speak with a representative.

Upon receipt of the Product, Cuisinart will inspect the Product and, if required under this Limited Warranty, attempt to repair, replace, or refund the Product within thirty (30) days. However, there may be delays beyond Cuisinart's control, in which case that time period may be extended as reasonably necessary.

IMPORTANT: If the nonconforming Product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the Product is serviced with the correct parts, and the product is still under warranty.

California residents only

The three (3) year Limited Warranty period begins on the date the Product was delivered, which may be different than the date the Product was purchased. California residents also have the option of obtaining the benefits of this Limited Warranty by bringing the Product to (A) the store where it was purchased or (B) another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the Product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the Product. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if

necessary, replacement with another identical or reasonably equivalent product by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of such repair, replacement, and/or shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE OR BY JURISDICTION. IN THE EVENT THIS LIMITED WARRANTY IS BREACHED, YOU MAY HAVE CLAIMS FOR REPLACEMENT, DAMAGES, OR OTHER PENALTIES.

LIMITATIONS OF LIABILITY/ADDITIONAL LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU. CUISINART'S RESPONSIBILITY UNDER THIS OR ANY OTHER WARRANTY, IMPLIED OR EXPRESS, IS LIMITED TO REPAIR, REPLACEMENT, OR REFUND, AS SET FORTH ABOVE. THESE REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES FOR ANY BREACH OF WARRANTY. TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW, CUISINART IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LOST PROFITS, DOWNTIME, GOODWILL, DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF EQUIPMENT AND PROPERTY, AND ANY COSTS OF RECOVERING, REPROGRAMMING, OR REPRODUCING ANY PROGRAM OR DATA STORED IN OR USED WITH A SYSTEM CONTAINING THE PRODUCT), EVEN IF CUISINART HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

This Limited Warranty is issued by:

Conair LLC
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902
1-800-726-0190

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China

24CE91183

IB-18385-ESP

Cuisinart®

Freidora de aire de 9 cuartos de galón

AIR-220



Manual de
instrucciones &
Libro de recetas



Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Uso de alargadores	3
Piezas y características	4
Familiarícese con el panel de control digital	5
Antes del primer uso	5
Instrucciones de uso	5
Consejos y sugerencias para freír con aire	6
Tabla de referencia.	7
Deshidratación de alimentos	8
Resolución de problemas	9
Más formas de cocinar	10
Limpieza y mantenimiento	10
Recetas	11
Garantía	26

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. **DESENCHUFE EL APARATO CUANDO NO ESTÉ EN USO Y ANTES DE LIMPIARLO.** Deje que se enfríe antes de limpiarlo, manipularlo o instalar/sacar piezas.
3. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas/agarraderas y los botones/perillas/diales.
4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la carcasa del aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos. Véase la sección "Limpieza y mantenimiento" en la página 9.

5. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado o al lugar de compra para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede causar lesiones.
8. No lo use en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, donde niños o animales lo puedan jalar o tropezar, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Solo use este aparato para el uso previsto.
12. Tenga sumo cuidado al usar fuentes que no sean de metal o vidrio en el aparato.
13. Para evitar las quemaduras, tenga sumo cuidado al sacar los accesorios del aparato o tirar la grasa caliente.
14. **Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.** Almacene solamente los accesorios recomendados por el fabricante en el aparato.
15. No ponga papel, cartón, plástico o materiales similares en el aparato.
16. No cubra ninguna parte del aparato con papel de aluminio; esto causará un sobrecalentamiento.
17. No introduzca alimentos muy grandes, papel de aluminio o utensilios de metal en el aparato; esto presenta un riesgo de incendio o de descarga eléctrica.
18. Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto, toca o se encuentra cerca de materiales inflamables, tales como cortinas, colgaduras o paredes. No coloque ningún artículo sobre el aparato durante el funcionamiento. No coloque ningún artículo sobre el aparato durante el funcionamiento. No haga funcionar el aparato debajo de un armario/gabinete.
19. No use estropajos metálicos para limpiar el aparato; partículas de metal podrían depositarse en sus componentes eléctricos, presentando un riesgo de descarga eléctrica.
20. Apague el aparato antes de intentar desalojar alimentos atascados.

21. **ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de incendio, NUNCA descuide/deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
22. Siempre use las temperaturas recomendadas para freír con aire.
23. No apoye ningún utensilio de cocina o fuentes en la ventanilla o arriba del aparato.
24. Para apagar el aparato después del uso, presione el botón START/STOP.
25. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.
26. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
27. Para desconectar, presione el botón START/STOP, y luego desenchufe el aparato.
28. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad. No deje que los niños jueguen con este aparato.
29. Para su seguridad, si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, un técnico autorizado u otra persona calificada.
30. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y otras aplicaciones similares, como, por ejemplo:
 - Las cocinas reservadas para los empleados de oficina, y tienda;
 - Las alquerías/fincas
 - Los cuartos de hotel, motel y otros entornos residenciales
 - Los entornos de tipo pensiones/hostales/“bed and breakfast”
31.  Este símbolo significa que la superficie del aparato se pone muy caliente; tenga cuidado al tocarla.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Por favor, lea y conserve estas instrucciones en un lugar seguro. Estas instrucciones le ayudarán a usar este aparato de forma segura y siempre obtener resultados consistentes y profesionales.

USO DE ALARGADORES

El cable provisto con este aparato es corto para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Puede usarse un cable alargador/de extensión, pero con cuidado.

La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.

AVISO

El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarlo.

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

NO APROBADO PARA USO COMERCIAL

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Panel de control digital

Cuenta con controles táctiles de fácil uso para elegir el tiempo, la temperatura, el modo de cocción y las funciones preprogramadas para freír con aire, así como con una pantalla digital que muestra la temperatura y el tiempo restante (detalles en la página siguiente).

- Modos de cocción: “AIR FRY” (freír con aire), “ROAST” (rostizar), “BAKE” (hornear), “BROIL” (asar), “DEHYDRATE” (deshidratar) y “KEEP WARM” (mantener caliente).
- Funciones preprogramadas para freír con aire: “FRENCH FRIES” (papas fritas), “WINGS” (alitas de pollo), “NUGGETS” (nuggets de pollo), “FROZEN SNACKS” (bocadillos congelados), “VEGETABLES” (vegetales) y “LEFTOVERS” (sobras).
- Botón de luz: Ilumina el interior del aparato para ver los alimentos durante el proceso de cocción.
- Botón TOSS REMINDER: Función opcional para recordarle agitar la cesta o voltear los alimentos a mitad de cocción. Se activa automáticamente cuando se usan las funciones preprogramadas para freír con aire, pero puede ser desactivada.

2. Cesta para freír con aire con agarraderas de tacto frío

Superficie de cocción de 10 x 12 in (25.5 x 30.5 cm).

- Agarradera frontal: Para abrir/cerrar la cesta solamente.
- Agarraderas laterales: Para transportar la cesta o agitarla.

3. Ventanilla

Permite observar el progreso de la cocción.

4. Rejilla

Asegura una cocción uniforme. Siempre se debe colocar en la cesta.

5. Separador

Permite separar los alimentos en la cesta.

6. Asas de transporte laterales

Para transportar el aparato cuando esté frío. Ubicadas en la base del aparato.

7. Espacio para enrollar el cable (no ilustrado)

Para un fácil almacenamiento. Situado en la parte posterior del aparato.



FAMILIARÍCESE CON EL PANEL DE CONTROL DIGITAL

1. Modos de cocción con indicadores luminosos

Presione el botón correspondiente al modo de cocción deseado: "AIR FRY" (freír con aire), "ROAST" (rostizar), "BAKE" (hornear), "BROIL" (asar), "DEHYDRATE" (deshidratar) o "KEEP WARM" (mantener caliente); el indicador luminoso de la función seleccionada se encenderá.

2. Funciones preprogramadas para freír con aire con indicadores luminosos

Presione el botón correspondiente a la función preprogramada deseada: "FRENCH FRIES" (papas fritas), "WINGS" (alitas de pollo), "NUGGETS" (nuggets de pollo), "FROZEN SNACKS" (bocadillos congelados), "VEGETABLES" (vegetales) y "LEFTOVERS" (sobras).

3. Botones TIME (tiempo) y TEMP (temperatura)

Use las flechas para ajustar el tiempo y la temperatura de los modos de cocción o de las funciones preprogramadas para freír con aire (opcional); el tiempo y la temperatura aparecerán por turnos en la pantalla digital.

4. Indicador de precalentamiento

Las funciones "BAKE" (hornear) y "BROIL" (asar) incluyen un período de precalentamiento. Deje la cesta en el aparato y presione el botón deseado (BAKE or BROIL), y luego el botón START/STOP; el indicador de precalentamiento (un rectángulo) aparecerá en la pantalla. Cuando el aparato alcance la temperatura deseada, emitirá 5 pitidos y el indicador "PREHEAT" parpadeará. Retire la cesta, coloque con cuidado los alimentos en ella y devuélvala al aparato; la cuenta regresiva empezará.

5. Señal de listo

Cuando el temporizador llega a "00:00", el aparato emite tres pitido y "00" aparece en la pantalla por 1 minuto. Después de 1 minuto, el aparato ingresa automáticamente al modo "mantener caliente" (véase el punto n.º 9).

6. Botón de luz

Para encender/apagar la luz interior, presione el botón .

Nota: La luz se apagará automáticamente después de 20 segundos.

7. Botón START/STOP (encendido/apagado) con indicador luminoso

Presiónelo para iniciar/detener el ciclo de cocción. Nota: El indicador luminoso permanecerá encendido durante la cocción.

8. Botón TOSS REMINDER con indicador luminoso

Presiónelo para que el aparato emita una señal sonora a mitad de cocción para recordarle agitar la cesta o voltear los alimentos; el indicador luminoso se encenderá. A mitad de cocción, el aparato emitirá 10 pitidos y el indicador luminoso se encenderá.

Nota: El recordatorio se activa automáticamente con las funciones preprogramadas para freír con aire. Para desactivarlo, simplemente presione el botón TOSS REMINDER después de elegir la función deseada; el indicador luminoso se apagará.

9. Modo "mantener caliente" automático

El modo "mantener caliente" se inicia automáticamente al final de cualquier ciclo de cocción y mantiene los alimentos calientes por hasta 60 minutos (a menos que haya retirado la cesta o presionado el botón START/STOP para apagar el aparato). Durante el ciclo de mantener caliente, el indicador luminoso "KEEP WARM" se encenderá y el tiempo y la temperatura aparecerán por turnos en la pantalla. Presione el botón START/STOP para apagar el aparato.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Quite todo el material de embalaje.
2. Coloque el aparato sobre una superficie nivelada y estable.
3. Deje un espacio libre de 2-4 in (5-10 cm) alrededor del aparato. No lo coloque sobre una superficie sensible al calor.

NOTA: NO GUARDE NINGÚN OBJETO ENCIMA DEL APARATO. SI LO HACE, QÚITELOS ANTES DE ENCENDERLO. EL EXTERIOR DEL APARATO SE PONE CALIENTE DURANTE EL USO; MANTÉNGALO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

4. Compruebe que no haya nada en el aparato (excepto la cesta y la rejilla).
5. Enchufe el cable en una toma de corriente.

INSTRUCCIONES DE USO

Siga estos pasos sencillos para cocinar:

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Enchufe el cable en una toma de corriente.
2. Retire la cesta del aparato y compruebe que la rejilla esté en ella.

3. Coloque los alimentos deseados en la rejilla y vuelva a colocarla en el aparato.
Nota: Si usa la función “BAKE” (hornear), el aparato se precalentará automáticamente. Véase la sección “Indicador PREHEAT” en la página 5 para más información.
4. Use el panel de control digital para elegir el modo de cocción o la función preprogramada para freír con aire deseados, y para ajustar el tiempo y la temperatura.
5. Presione el botón TOSS REMINDER para activar/desactivar el recordatorio para agitar la cesta/voltar los alimentos a mitad de cocción.
6. Presione el botón START/STOP para empezar la cocción.
7. La pantalla digital mostrará el tiempo de cocción restante.
8. Si la opción “TOSS REMINDER” está activada, el aparato emitirá un pitido a mitad de cocción para recordarle revolver/voltar los alimentos.
9. Cuando el tiempo llegue a “00”, el aparato emitirá un pitido para indicar que el ciclo de cocción ha finalizado.
10. Si deja la cesta en el aparato, este ingresará automáticamente al modo “mantener caliente”.
11. Para desactivar el modo “mantener caliente” y apagar el aparato, presione el botón START/STOP.
12. Desenchufe el aparato después del uso.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS PARA FREÍR CON AIRE

Freír los alimentos con aire es una alternativa saludable a freírlos con aceite. Un ventilador de alta velocidad hace circular el aire para freír una variedad de alimentos de forma más saludable que los métodos de fritura tradicionales, consiguiendo siempre deliciosos resultados.

- Freír con aire no requiere aceite, pero rociar los alimentos con aceite en aerosol/rocío vegetal o revolverlos con un poco de aceite antes de la cocción ayuda a que se doren más.
- Se recomienda usar la función “TOSS REMINDER” (recordatorio para agitar la cesta/voltar los alimentos a mitad de cocción) cuando cocine grandes cantidades de alimentos o alimentos grandes, tales como

chuletas de pollo. No sobrellene la cesta; disponer los alimentos en una sola capa logrará una cocción más rápida y mejores resultados.

- Los alimentos se cocinarán más uniformemente si son del mismo tamaño y si se evita superponerlos.
- Una variedad de coberturas pueden ser usadas para rebozar/empanar los alimentos antes de freírlos con freír con aire, p. ej., pan rallado (natural, sazonado o “panko”), hojuelas de maíz picadas, chips de papa picadas, galletas Graham molidas, etc. Algunas harinas (incluyendo las mezclas sin gluten y la harina de maíz) también dan buenos resultados.
- Cuando cocine pollo, carne, pescado o mariscos, jugo se acumulará en el fondo de la cesta. Este jugo es una buena base para preparar salsa.
- Al freír con aire alimentos grasos (p. ej., tocino), la grasa se acumulará en la cesta. Deje que la grasa se enfríe antes de tirarla y lavar la cesta.
- Use pinzas de cocina o una espátula de silicona para retirar los alimentos de la cesta.
- Use la luz para monitorear la cocción. Nota: También puede retirar la cesta del aparato para comprobar el estado de cocción (el temporizador se detendrá hasta volver a colocar la cesta).

TABLA DE REFERENCIA

La tabla a continuación indica el tiempo, la temperatura de cocción y las porciones recomendados para varios tipos de alimentos que pueden cocinarse en la freidora de aire Cuisinart®. Si desea cocinar más alimentos de lo recomendado en la tabla, agite la cesta o voltee los alimentos de vez en cuando durante la cocción para conseguir resultados uniformes y crujientes. Nota: Pequeñas cantidades de alimentos pueden requerir menos tiempo de cocción. Para resultados óptimos, compruebe regularmente el estado de cocción por la ventanilla.

Nota: Coloque una fuente resistente al calor (no incluida) directamente en la rejilla para hornear alimentos tales como pasteles/tartas, “quiches” y cazuelas.

MODO DE COCCIÓN	ALIMENTOS	CANTIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA	PRECALENTAR	AGITAR/VOLTEAR
AIR FRY	Chuletas rebozadas	5 chuletas; 1-1.5 lb (455-680 g)	20 min	375 °F	–	Voltear
AIR FRY	Salmón	6 filetes de 4 oz (115 g)	10 min	375 °F	–	–
AIR FRY	Camarones	2½ lb (1 kg)	8 min	370 °F	–	Agitar
AIR FRY	Tocino	8 lonchas	12-14 minutos	320 °F	–	Voltear
BAKE	Pastel redondo o cuadrado	Molde de 9 in (23 cm)	20-25 minutos	325 °F	✓	–
BAKE	Pancitos	12	10-15 minutos	350 °F	✓	–
ROAST	Pollo entero	5 lb (2.25 kg)	55 min	350 °F	–	–
ROAST	Muslos de pollo	6 piezas	25 min	380 °F	–	Voltear
ROAST	Mazorcas de maíz	3-6 mazorcas	20 min	350 °F	–	Voltear
BROIL	Cobertura de queso derretido	–	3-5 minutos	450 °F	✓	–

FUNCIÓN PREPROGRAMADA	CANTIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA	PRECALENTAR	AGITAR/VOLTEAR
FRENCH FRIES	1½ lb (680 g)	18 min	400 °F	–	Agitar
WINGS	2 lb (910 g)	25 min	400 °F	–	Agitar
NUGGETS	30 piezas	10 min	380 °F	–	Voltear
FROZEN SNAKCS	–	10 min	400 °F	–	Agitar
VEGETABLES	10 tazas	10 min	375 °F	–	Agitar
LEFTOVERS	–	10 min	350 °F	–	–

DESHIDRATACIÓN

CATEGORÍA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
Hierbas	Albahaca, cebollinos, cilantro, eneldo, menta, orégano, perejil, romero, salvia, tomillo	Enjuagar y secar bien	100 °F a 115 °F	3-6 horas, hasta que los tallos se pongan quebradizos y que las hojas se desmenuen fácilmente
Frutas	Manzanas	Pelar y quitar el corazón; rebanar finamente	130 °F	4-10 horas
Frutas	Albaricoques, bananas, higos, mangos, melones, nectarinas, piñas, peras, ciruelas	Lavar; descarozar/deshuesar o sacar las semillas; pelar (completa o parcialmente) los melones; rebanar finamente	130 °F	6-12 horas
Frutas	Arándanos agrios, arándanos azules	Sumergir en agua hirviendo para hacer estallar las pieles	130 °F	10-18 horas
Frutas	Cítricos	Lavar; rebanar finamente	130 °F	2-12 horas
Vegetales	Judías/Ejotes/Habichuelas, brócoli/brécol, coliflor, maíz, champiñones/setas/hongos, arvejas, pimientos, papas, cebolla, calabaza, tomates	Lavar, pelar y sacar las semillas (de ser necesario); escaldar; cortar o rebanar en pedazos/rodajas uniformes; sacar el maíz de la mazorca; dejar las arvejas enteras	130 °F a 145 °F	6-12 horas
Carne	Cerdo/Res	Quitar la grasa y el cartilago; cortar en tiras uniformes; marinar si desea; secar con un papel absorbente durante la deshidratación	160 °F	4-15 horas

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Funcionamiento	El aparato no se enciende.	Compruebe que la toma de corriente esté funcionando.
		Compruebe que la cesta esté bien instalada.
		Llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
Cocción	Los alimentos fritos no son crujientes o no se cocinan uniformemente.	Algunos alimentos requieren más aceite que otros. Si los alimentos no están lo suficientemente crujientes, rocíelos o cepíllelos con aceite antes de cocinarlos.
		Cerciórese de distribuir los alimentos uniformemente en la cesta, en una capa y sin superponerlos. De ser necesario, agite la cesta o voltee los alimentos a mitad de tiempo (use la función "TOSS REMINDER" para fijar una alerta sonora).
		Cocine los alimentos por más tiempo, comprobando el estado de cocción regularmente hasta que estén dorados.
	Los alimentos no están completamente cocinados.	Si coloca demasiados alimentos en la cesta, puede que no se cocinen bien en el tiempo sugerido. Procure cocinar cantidades más pequeñas de alimentos a la vez, disponiéndolos en una sola capa.
		Si la temperatura es demasiado baja, puede que los alimentos no se cocinen completamente. La temperatura ideal para freír con aire es alrededor de 400 °F.
Limpieza	¿Cómo quitar los residuos de alimentos de la cesta/rejilla?	Para eliminar la grasa quemada, remoje los accesorios en agua caliente con jabón o use un limpiador no abrasivo. Se recomienda lavar los accesorios a mano, en agua caliente con jabón, usando un estropajo o un cepillo de nylon, y enjuagarlos bien.

MÁS FORMAS DE COCINAR

La freidora de aire Cuisinart® también puede usarse para hornear, asar, rostizar y más. Simplemente elija el modo de cocción deseado y fije la temperatura y el tiempo (hasta 60 minutos). Siga los consejos y las recomendaciones acerca de la temperatura y del tiempo a continuación.

- Al usar la freidora de aire Cuisinart®, puede que tenga que reducir el tiempo de cocción ya que el ventilador de convección hace que los alimentos se cocinen más rápidamente. Empiece a comprobar el punto de cocción 5-10 minutos antes del final del tiempo recomendado.
- Para hornear, recomendamos:
 - Colocar una fuente resistente al calor (no incluida) en la rejilla.
 - Usar una temperatura 25-50 °F (15-30 °C) inferior a la temperatura indicada en la receta (para las recetas no desarrolladas específicamente para este aparato).
- La freidora de aire Cuisinart® puede usarse para asar res, pollo, cerdo, pescado y más.
- Use la función “BROIL” para dorar/gratinar las cazuelas y los gratines. Para conseguir mejores resultados, fije la temperatura en el nivel más alto (450°F). Vigile de cerca los alimentos, ya que se doran rápidamente.
- Para asar vegetales y carnes, fije la temperatura en 400°F.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- No use limpiadores abrasivos; esto dañará el acabado. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y séquelo bien. Si desea usar un limpiador, aplique este en un paño; no en el aparato.
- Para limpiar el interior del aparato, use una esponja humedecida con agua jabonosa o limpiador. Elimine los residuos de limpiador con un paño húmedo limpio. Nunca use productos abrasivos o corrosivos; esto puede dañar la superficie del aparato. Nunca use estropajos metálicos (p. ej., lana de acero) para limpiar el interior del aparato.
- La cesta y la rejilla son aptas para lavavajillas. También pueden lavarse a mano, en agua caliente con jabón, usando un estropajo o un cepillo de nylon. Cerciórese de enjuagarlas bien.

- Retire la rejilla de la cesta para la limpieza.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

Recetas

Entremeses

Pan de ajo con queso	12
Gratén de camote frito	12
Alitas de pollo al estilo indonesio	12
Salsa para mojar de pollo Búfalo	13
Pan sin levadura de uva, ricotta y romero	14

Platos principales

Mero “frito” con papas y tomates	14
Brochetas de salmón glaseado con hoisin	15
Pollo a la milanesa	15
Pollo a la brasa a la griega	16
Pollo frito	17
Taquitos de pollo y chile verde	17
Costillas de cerdo “fritas”	18
Pan de carne con tocino a la barbacoa	18

Acompañamientos

Vegetales y garbanzos al estilo marroquí	19
Macarrones con queso rápidos	19
Calabaza espagueti con pesto y pan rallado	20
Mazorca de maíz “frita” con mantequilla de chile calabrés	20
Pan de maíz	21

Postres y refrigerios

Brownies de tahini	21
Bananas caramelizadas	22
Pancitos de pistacho	22
Rodajas de naranja deshidratadas	23
Rollitos de cuero de mango-durazno	23

Pan de ajo con queso

Rico y con sabor definitivo a queso, este pan de ajo puede disfrutarse como aperitivo o como guarnición con un gran plato de pasta.

Rinde 12 porciones

- ½ taza (115 g) de mantequilla sin sal
- ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra
- 3 dientes de ajo grandes, machacados
- 1 cucharada de hojas de perejil fresco picadas
- 1 baguette, partida por la mitad a lo largo y a lo ancho
- Sal kosher, a su gusto
- Pimienta negra recién molida (al gusto)
- ½ taza (55 g) de una mezcla de queso rallado, p. ej., Provolone, Asiago y Parmesano

1. Colocar la mantequilla, el aceite y el ajo en una cacerola pequeña. Calentar a fuego medio-lento, revolviendo ocasionalmente, hasta la mantequilla que esté derretida.
2. Untar el lado cortado de cada pedazo de pan con la mantequilla de ajo. Sazonar con sal y pimienta, y rociar uniformemente con queso.
3. Elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 6 minutos. Presionar el botón START/STOP.
4. Al final del precalentamiento, colocar con cuidado el pan en la cesta y volver a colocar esta en el aparato.
5. Una vez finalizada la cocción, pasar el pan a una tabla de picar. Dejar enfriar ligeramente antes de cortar y servir.

Gratén de camote frito

El camote “rejilla” es la base crujiente perfecta para este aperitivo tipo nacho.

Rinde aprox. 6 porciones

- 1-1½ libras (455-680 g) de camote “rejilla” para freír
- ¾ taza (175 g) de carne de cerdo desmenuzada
- ¾ taza (150 g) de queso Pepper Jack rallado
- 2 cebolletas (“scallions”), finamente rebanadas, las partes blanca y verde separadas
- ¼ taza (60 ml) de salsa barbacoa

1. Colocar el camote en la cesta. Colocar la cesta en el aparato. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 15 minutos. Presionar el botón START/STOP. Cuando el recordatorio de agitar suene, agitar la cesta.
2. Una vez finalizada la cocción, cubrir con la carne de cerdo desmenuzada, el queso y la parte blanca de las cebolletas. Colocar la cesta en el aparato. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 4 minutos. Presionar el botón START/STOP.
3. Una vez finalizada la cocción, rociar con la salsa barbacoa y la parte verde de las cebolletas. Servir inmediatamente.

Alitas de pollo al estilo indonesio

Estas alitas dulces, saladas y ácidas son increíblemente sabrosas ¡y adictivas!

Rinde aprox. 30 alitas

- 1 cucharadita de aceite vegetal
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 1 trozo de 1 in (2.5 cm) de jengibre fresco, finamente picado

- 3 cebolletas (“scallions”), finamente rebanadas, las partes blanca y verde separadas
 - ½ taza (120 ml) de salsa de soya o salsa tamari bajas en sodio
 - ½ taza (100 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
 - 2 cucharaditas de salsa de pescado
 - 2 cucharadas de sambal oelek (salsa de chile indonesia)
 - 2 cucharadas de jugo de lima/limón verde fresco
 - 3 libras (1.35 kg) de alas de pollo
 - ½ cucharadita de sal kosher
 - 2 cucharadas de maní tostado, picado grueso
1. Calentar el aceite a fuego medio-bajo, en una cacerola mediana. Agregar el ajo, el jengibre y la parte blanca de las cebolletas y saltear hasta que estén fragantes. Agregar la salsa de soya y el azúcar rubia. Calentar a fuego medio-lento hasta que el líquido tenga la consistencia de un jarabe (quedará aprox. 2/3 del volumen original). Retirar del fuego y agregar la salsa de pescado, la salsa sambal oelek y el jugo de lima. Dejar entibiar a temperatura ambiente (la salsa seguirá espesándose) y reservar.
 2. Disponer las alitas de pollo en la cesta y rociar con la sal. Colocar la cesta en el aparato. Elegir la función preprogramada “WINGS”, y luego presionar el botón START/STOP. Cuando el recordatorio de agitar suene, agitar la cesta. Volver a colocar la cesta en el aparato y seguir cocinando.
 3. Una vez finalizada la cocción, colocar las alitas en un tazón grande. Agregar la salsa reservada, el maní y la parte verde de las cebolletas, y revolver. Servir inmediatamente.

Salsa para mojar de pollo Búfalo

Esta salsa para mojar les encantará a todos. ¡Sírvala con alitas de pollo picante en su próxima fiesta!

Rinde 6 tazas (700 ml)

Pollo asado:

- 1 pollo entero de aprox. 3½ lb (1.5 kg)*
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- ½ limón

Salsa para mojar búfalo:

- Aceite en aerosol/rocío vegetal
- 2 paquetes de 8 oz (720 g) de queso crema, a temperatura ambiente, en pedazos
- ½ taza (120 ml) de salsa picante
- 1 rama de apio, picada
- 1 cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1½ taza (aprox. 170 g) de queso azul desmenuzado
- Pan crujiente, vegetales crudos y chips de maíz/totopos, para servir

*Puede asar el pollo en la freidora de aire, con un día de antelación. También puede usar pollo asado comprado.

1. Colocar el pollo en la cesta. Sazonar con el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Rociar con jugo de limón y colocar el medio limón en la cavidad del pollo.
2. Colocar la cesta en el aparato. Elegir el modo “ROAST” y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 55 minutos. Presionar el botón START/STOP.
3. Una vez finalizada la cocción, retirar el pollo de la cesta. Dejar enfriar y, a continuación, desmenuzar. Reservar, en un tazón grande.
4. Engrasar uniformemente una fuente redonda de 9 in (23 cm) con aceite en aerosol/rocío vegetal; reservar.

5. Agregar el queso crema, la salsa picante, el apio, la sal y la pimienta al pollo desmenuzado; revolver bien. Colocar la mezcla en la fuente preparada y cubrir con el queso azul desmenuzado.
6. Elegir el modo “BAKE” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 20 minutos. Presionar el botón START/STOP.
7. Al final del precalentamiento, colocar la fuente en la cesta y volver a colocar esta en el aparato.
8. Una vez finalizada la cocción, retirar la fuente de la cesta. Dejar enfriar por unos minutos antes de servir. Servir con pan crujiente, chips de maíz/totopos y vegetales crudos.

Pan sin levadura de uva, ricotta y romero

Este plato se puede servir como plato principal o cortarse en rodajas para un aperitivo delicioso y fácil.

Rinde 8 porciones

- | | |
|---|---|
| 1 | libra (455 g) de masa de pizza |
| 1 | cucharada + 1 cucharadita (20 ml) de aceite de oliva virgen extra + más para servir |
| ½ | taza (120 g) de queso ricotta/requesón |
| 1 | cucharada de romero picado grueso |
| ¾ | tazas (aprox. 165 g) de uvas rojas |
| 1 | pizca de sal kosher |
1. Estirar la masa hasta formar un rectángulo de aprox. 13 x 9 in (33 x 23 cm). Pincelar la masa con aceite de oliva. Colocar la masa en la rejilla y colocar esta en la cesta. Colocar la cesta en el aparato. Elegir el modo “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 10 minutos. Presionar el botón START/STOP.
 2. Cuando el recordatorio de agitar suene, voltear con cuidado la masa y cepillar el lado superior con aceite de oliva. Cubrir con

queso ricota, uvas y romero, y rociar con 1 cucharadita de aceite de oliva. Volver a colocar la cesta en el aparato. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 4 minutos. Presionar el botón START/STOP.

3. Una vez finalizada la cocción, retirar el pan de la cesta. Rociar con sal y aceite de oliva. Cortar y servir.

Mero “frito” con papas y tomates

El pan rallado no es el único recubrimiento del pescado “frito”. Nos encanta el toque salado y crujiente que las “oyster crackers” aportan al mero en nuestra saludable versión del querido “fish and chips”.

Rinde 6-8 porciones

- | | |
|---|--|
| 1 | libra (455 g) de papas Cambray (papas pequeñas), en pedazos de 1 in (2.5 cm) |
| 2 | dientes de ajo, machacados |
| 2 | cucharadas de aceite de oliva virgen extra |
| ½ | cucharadita de sal kosher, a gusto |
| | Pimienta negra recién molida |
| 1 | taza (160 g) de harina de arroz |
| 1 | pizca de páprika |
| 2 | huevos grandes, ligeramente batidos |
| 1 | taza de galletas “oyster crackers” picadas |
| 1 | libra (455 g) de filetes de mero, cortados en tiras |
| | Aceite de oliva, para rociar |
| 1 | pinta (475 g) de tomates de pera |
| 1 | limón, para servir |
1. Colocar las papas, el ajo, el aceite de oliva y ½ cucharadita de la sal y de la pimienta en un tazón; revolver para cubrir. Colocar las papas en la cesta. Elegir la función “AIR FRY”, y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 20 minutos. Presionar el

botón START/STOP. Cuando el recordatorio de agitar suene, agitar la cesta.

2. Mientras las papas se están cocinando, cubrir el pescado. Colocar la harina, una pizca de sal y de pimienta y la páprika en un bol poco profundo; revolver para combinar. Colocar los huevos en un segundo bol, y las galletas picadas en otro.
3. Pasar el pescado por la harina, luego el huevo, y finalmente las galletas picadas. Rociar el pescado uniformemente con aceite de oliva.
4. Cuando las papas estén medio cocinadas (después de 10 minutos), agregar el pescado y los tomates. Cuando el recordatorio de agitar suene, voltear el pescado.
5. Una vez finalizada la cocción, pasar el pescado a un plato para servir y rociarlo con jugo de limón. Disponer las papas y los tomates alrededor. Sazonar con sal y pimienta, y servir inmediatamente.

Brochetas de salmón glaseado con hoisin

Estas brochetas son suficientes para una multitud o para preparar comida para toda la semana, pero se pueden cortar fácilmente por la mitad para una ración más pequeña. Sirvalas con arroz y ensalada de pepino para una comida completa.

Rinde 4-6 porciones (4 brochetas)

- | | |
|---|--|
| 2 | cucharadas de salsa Hoisin |
| 2 | cucharadas de salsa de soya o tamari |
| 2 | cucharaditas de jugo de lima/limón verde fresco |
| 1 | cucharadita de aceite de sésamo/ajonjolí |
| 3 | libras (1.35 kg) de salmón sin piel/huesos, en pedazos de 1-1½ in (2.5-4 cm) |
| 6 | cebollitas (“scallions”), la parte blanca en pedazos de 1½ in (4 cm) y la parte verde finamente rebanada |
| ½ | cucharadita de semillas de ajonjolí/sésamo tostadas |

Gajos de lima/limón verde, para servir

1. Colocar la salsa Hoisin, la salsa de soya, el jugo de lima y el aceite de sésamo en un tazón mediano. Revolver, batiendo. Agregar el salmón y revolver para cubrir. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por un mínimo de media hora, hasta un máximo de 1 hora.
2. Si va a usar pinchos de madera, remojarlos en agua mientras el salmón se adoba.
3. Agregar la parte blanca de las cebolletas al salmón; revolver. Insertar un pedazo de salmón en uno de los pinchos. Insertar un pedazo de cebolleta, y luego otro pedazo de salmón. Continuar insertando los ingredientes en los pinchos, alternándolos. Tirar el adobo restante.
4. Colocar los pinchos en la cesta. Elegir la función “AIR FRY”, y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 10 minutos. Presionar el botón START/STOP. Cuando el recordatorio de agitar suene, voltear los pinchos.
5. Una vez finalizada la cocción, colocar los pinchos en un plato de servir. Rociar con las semillas de sésamo/ajonjolí y la parte verde de las cebolletas.

Pollo a la milanesa

Tan simple pero tan crujiente y sabroso, esto se convertirá en su cena favorita.

Rinde 4-5 porciones

- | | |
|---|--|
| ½ | taza (60 g) de harina común |
| 2 | huevos grandes, ligeramente batidos |
| 1 | taza (100 g) de pan rallado japonés “panko” |
| 1 | libra (455 g) de filetes de pechuga de pollo |
| 2 | cucharaditas de cebolla en polvo |
| 2 | cucharaditas de ajo en polvo |

- 1½ cucharaditas de sal kosher
- Aceite vegetal para rociar
- 4 tazas (120 g) de rúcula/rúgula/arúgula tierna
- ½ taza (60 g) de hojuelas de queso Parmesano
- 2 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra
- Jugo de 1 limón + gajos de limón para servir

1. Colocar la harina, los huevos y el pan rallado en tres recipientes poco profundos. Sazonar la harina y el pan rallado con 1 cucharadita de cebolla en polvo, 1 cucharadita de ajo en polvo y ½ cucharadita de sal.
2. Rebozar cada filete, primero en la harina, luego en los huevos, y finalmente en el pan rallado.
3. Disponer los filetes en la cesta, sin superponerlos, y rociar uniformemente con aceite. Elegir la función “AIR FRY”, y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 20 minutos. Presionar el botón START/STOP. Cuando el recordatorio de agitar suene, voltear los filetes y rociar uniformemente con aceite.
4. Mientras el pollo se está cocinando, colocar la rúcula, el Parmesano, el jugo de limón y la sal restante en un tazón grande; revolver y reservar.
5. Una vez finalizada la cocción, retirar los filetes de la cesta. Servir con la ensalada de rúcula, con gajos de limón al lado.

Pollo a la brasa a la griega

Quitar el espinazo del pollo logra una cocción uniforme y una piel lo más crujiente posible. Un par de robustas tijeras para aves facilitan la extracción de la espina dorsal. ¡La freidora de aire hace el resto!

Rinde aprox. 4 porciones

- 4 dientes de ajo

- 1 cucharada de menta fresca
- 1 cucharada de orégano fresco
- 1 cucharada de perejil fresco
- 1 cucharadita de hojas de romero fresco
- 1 cucharada de sal kosher
- ¼ taza (60 ml) de jugo de limón fresco
- ½ taza (120 ml) de aceite de oliva
- 1 pollo de 4 lb (1.8 kg), sin espinazo ni exceso de grasa
- 1½ libras (680 g) de papas “fingerling” (pequeñas papas delgadas)

1. Colocar el ajo y las hierbas frescas en el bol de una mini picadora. Procesar para picar fino. Agregar el jugo de limón. Encender el aparato y agregar el aceite de oliva.
2. Colocar el pollo en un tazón de acero inoxidable. Agregar un tercio de la marinada para cubrirlo completamente. Cubrir y marinar en el refrigerador por 2-12 horas. Tapar la marinada restante y reservar. Conservar a temperatura ambiente (si se va a usar ese día) o en el refrigerador (si se va a usar el día siguiente).
3. Aprox. una hora antes de cocinar, cortar las papas por la mitad a lo largo y colocarlas en un tazón de acero inoxidable. Agregar el resto de la marinada; revolver. Reservar a temperatura ambiente.
4. Cuando esté listo/a para cocinar, disponer las papas en círculo en la cesta para freír. Colocar el pollo en el medio, las pechugas apuntando hacia arriba. Posicionar las piernas de forma que la mayor parte de la piel quede expuesta.
5. Elegir la función “ROAST” y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 55 minutos. Presionar el botón START/STOP.
6. Finalizado el tiempo, comprobar la temperatura interna del pollo. El pollo está listo cuando un termómetro de cocina insertado en la parte más gruesa marque 175 °F (80 °C).

- Retirar el pollo de la cesta, colocarlo en una cesta de pica, y dejarlo reposar por aprox. 5 minutos antes de trincar y servir.

Pollo frito

¡El pollo frito con aire es tan sabroso como el pollo frito tradicional! Para un auténtico festín, pruebe a añadir cualquiera de nuestros favoritos: Costillas de cerdo “fritas”, pan de maíz o Macarrones con queso rápidos.

Rinde 4-6 porciones

- 2 tazas (490 g) de suero de leche (“buttermilk”)
 - 1 cucharada de salsa picante
 - 1 cucharada de mostaza de Dijon
 - 1½ cucharaditas de sal kosher
 - 1½ cucharaditas de pimienta negra recién molida
 - 1 pollo entero, cortado en 8 pedazos
 - 2 tazas (250 g) de harina común
 - 1½ cucharaditas de polvo de hornear
 - 1 cucharadita de páprika
 - Aceite en aerosol/rocío vegetal
 - Aceite vegetal, para rociar o pincelar
- Colocar el suero de leche, la salsa picante, la mostaza, 1 cucharadita de la sal y 1 cucharadita de la pimienta en un tazón no reactivo mediano; revolver para combinar. Agregar el pollo y revolver bien. Refrigerar por una noche.
 - Combinar la harina, el polvo de hornear, la páprika y el resto de la sal y de la pimienta.
 - Cuando esté listo/a para cocinar, cubrir cada presa de pollo con la mezcla de harina y dejar reposar por aprox. 15 minutos.
 - Rociar las presas con una buena cantidad de aceite vegetal. Colocarlas en la cesta, uniformemente espaciadas.

- Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 20 minutos. Presionar el botón START/STOP. Cocinar el pollo hasta que esté dorado y que la temperatura interna de las piezas de carne blanca registre 165 °F (74 °C) y las piezas de carne oscura registren 175 °F (80 °C). Nota: Los grandes pedazos con hueso pueden requerir más tiempo.

Taquitos de pollo y chile verde

Cuando se dispone de poco tiempo, esta cena se prepara rápidamente con algunas sobras comunes y productos de la despensa.

Rinde 10 taquitos

- 2 tazas (400 g) de pollo desmenuzado
 - 1 taza (250 g) de chiles verdes picados, escurridos
 - 10 tortillas de maíz
 - ½ tazas (60 g) de queso Cheddar y/o Monterey Jack rallado(s)
 - Aceite vegetal, para cepillar
- Colocar el pollo desmenuzado y los chiles en un tazón; revolver para combinar.
 - Envolver las tortillas en una toalla ligeramente húmeda y meter al microondas por aprox. 20 segundos para suavizarlas.
 - Trabajando con una tortilla a la vez, colocar aprox. 3 cucharadas de la mezcla de pollo y 1 cucharada de queso rallado en el centro de cada tortilla. Enrollar y colocar en la cesta, el lado sellado apuntando hacia abajo. Cepillar con una buena cantidad de aceite.
 - Repetir con el resto de los ingredientes, colocando los taquitos lado a lado en dos filas.
 - Elegir la función “AIR FRY”, y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 8 minutos. Presionar el botón START/STOP. Cuando el

recordatorio de agitar suene, cepillar los taquitos con aceite otra vez.

- Una vez finalizada la cocción, servir inmediatamente con crema agria, guacamole y salsa.

Costillas de cerdo “fritas”

¿Quién iba a imaginar lo fáciles que pueden ser unas deliciosas costillas? Deje que la freidora de aire Cuisinart® haga el trabajo.

Rinde aprox. 6 porciones

- 1 costillar de cerdo, cortado por la mitad
- ½ cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de páprika
- ½ taza (120 ml) de salsa barbacoa + un poco más para servir
- 2 cucharadas de vinagre de sidra de manzana

- Quitar la capa de grasa delgada debajo del costillar.
- Rociar uniformemente con sal y páprika. Envolver apretadamente, en una pieza, con papel de aluminio.
- Colocar el costillar envuelto en la cesta, el lado con carne apuntando hacia abajo. Elegir la función “ROAST” y fijar la temperatura en 275 °F y el tiempo en 60 minutos.
- Mientras las costillas se están cocinando, revolver la salsa barbacoa con el vinagre.
- Finalizado el tiempo, quitar el papel de aluminio y cepillar ambos lados de las costillas con la mezcla de salsa barbacoa.
- Volver a colocar las costillas en la cesta, el lado con carne apuntando hacia abajo. Elegir la función “ROAST” y fijar la temperatura en 275 °F y el tiempo en 20 minutos. Presionar el botón START/STOP.

- Finalizado el tiempo, voltear las costillas y cepillar otra vez con salsa. Elegir la función “ROAST” y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 20 minutos,
- Comprobar el estado de cocción y el color a la mitad del tiempo, ya que algunas salsa barbacoa con mayor contenido de azúcar pueden oscurecerse rápidamente.
- Cortar las costillas individuales y servir con salsa barbacoa al lado.

Pan de carne con tocino a la barbacoa

Este pan de carne de sabores ahumados, dulces y robustos es ideal para comer entre semana.

Rinde 4-6 porciones

- 2 libras (910 g) de carne de res molida (15 % de grasa)
- ½ cebolla mediana, rallada grueso
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- ½ taza (120 ml) de salsa barbacoa
- ¾ taza (175 ml) de caldo de pollo bajo en sodio
- ¼ taza (15 g) de perejil fresco picado
- ⅔ taza (65 g) de pan rallado japonés “panko”
- ½ taza (50 g) queso Parmesano finamente rallado
- 1 cucharada de sal kosher
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 2 huevos grandes
- 8 tiras delgadas de tocino

- Colocar la carne molida, la cebolla, el ajo, ¼ de taza (60 ml) de la salsa barbacoa, el caldo de pollo, el perejil, el pan rallado, el Parmesano, la sal y la pimienta en un tazón grande; revolver para combinar. Agregar los huevos y mezclar bien.
- Verter ¾ de taza (175 ml) de agua en el fondo de la cesta (esto evitará que el tocino humee). Colocar la rejilla en la cesta.

Colocar la mezcla de carne en la cesta, formando una barra de aprox. 10 x 6 x 1½ in (25 x 15 x 4 cm). Envolver con tocino, las extremidades metidas debajo de la barra.

3. Colocar la cesta en el aparato. Elegir la función “AIR FRY”, y fijar la temperatura en 325 °F y el tiempo en 40 minutos. Presionar el botón START/STOP. Finalizado el tiempo, cepillar el pan de carne con la salsa barbacoa restante. Elegir la función “AIR FRY” otra vez, y fijar la temperatura en 325 °F y el tiempo en 30 minutos. Cocinar hasta que la temperatura interna registre 165 °F (74 °C).
4. Finalizado el tiempo, retirar el cesta de la cesta. Dejar reposar por 10-15 minutos antes de rebanar y servir.

Vegetales y garbanzos al estilo marroquí

Lleno de sabor y especias, este plato es perfecto como plato principal o también puede servirse sobre arroz u otros cereales.

Rinde 4-6 porciones

- 1 taza (200 g) de cubos de camote
- 1 taza (200 g) de cubos de calabaza moscada (“butternut squash”)
- 2 tazas (400 g) de cogollos de coliflor
- 1 cebolla dulce pequeña, en 8 secciones
- 1 pimiento dulce mediano, en rodajas
- 1 lata de garbanzos, escurridos y secados
- 1 diente de ajo, finamente picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de comino en polvo
- ¼ cucharadita de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
- ½ taza (100 g) de albaricoques/chabacanos/damascos secos finamente picados

Salsa de Harissa-tahini

- 3 cucharadas de tahini (pasta de sésamo)
 - 2 cucharadas de Harissa
 - 1 cucharada de jugo de limón fresco
 - ½ cucharadita de ralladura de naranja
 - ½ cucharadita de sal kosher
 - 1-2 cucharadas de agua
1. Colocar los vegetales y los garbanzos en un tazón grande. Agregar el aceite, la sal y las especias. Revolver para cubrir y pasar la mezcla a la cesta. Colocar la cesta en el aparato.
 2. Elegir la función “AIR FRY”, y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 20 minutos. Presionar el botón START/STOP. Cuando el recordatorio de agitar suene, revolver los vegetales.
 3. Mientras los vegetales se están cocinando, preparar la salsa. Colocar la tahini, la harissa, el jugo de limón, la ralladura y la sal en un tazón pequeño; batir para revolver. Agregar agua poco a poco, batiendo, hasta conseguir una emulsión.
 4. Una vez finalizada la cocción, colocar los vegetales en un plato de servir y rociar con la salsa. Revolver y servir inmediatamente.

Macarrones con queso rápidos

¿A quién no le gusta un gran bol de macarrones con queso? Aquí usamos la freidora de aire no solo para acelerar el proceso sino también para darle un toque crujiente.

Rinde aprox. 6-8 porciones

- 1 libra (445 g) de macarrones
- 1 cucharadita de sal kosher, a gusto
- Sal para cocinar la pasta
- Mantequilla para engrasar el molde
- 8 onzas (225 g) de queso crema a temperatura ambiente, en pedazos

- 2 tazas (475 ml) de leche entera
- 1 taza (235 ml) de agua
- ½ cucharadita de mostaza en polvo
- 1 pizca de pimienta negra recién molida
- 8 onzas (225 g) de queso rallado, preferiblemente una mezcla de Monterey Jack y Cheddar
- 2 cucharadas de pan rallado japonés “panko”

1. Poner a hervir agua con en una olla grande. Agregar sal, y luego la pasta. Cocinar por 3 minutos y escurrir inmediatamente.
2. Engrasar un molde de 9 x 9 in (23 x 23 cm) con mantequilla y agregar la pasta precocida. Agregar el queso crema, la leche, el agua, la sal, la mostaza y la pimienta; revolver bien.
3. Elegir el modo “BAKE” y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 10 minutos. Después del precalentamiento, colocar la cesta en el aparato, y presionar los botones TOSS REMINDER y START/STOP. Cuando el recordatorio de agitar suene, revolver la pasta y volver a coloca la cesta en el aparato.
4. Finalizado el tiempo, agregar el queso rallado y revolver bien. Cubrir con pan rallado. Elegir la función “AIR FRY”, y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 5 minutos. Presionar el botón START/STOP.
5. Finalizado el tiempo, retirar el cesta de la cesta. Dejar reposar por unos minutos antes de servir.

Calabaza espagueti con pesto y pan rallado

Una alternativa saludable para la noche de pasta, que seguro será un éxito tanto para niños como para adultos.

Rinde 4 porciones

- 1 calabaza espagueti partida en dos, sin semillas
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva virgen extra

- ¾ cucharadita de sal kosher
- 1 pizca grande de pimienta negra recién molida
- 2 cucharadas de pesto, o más, al gusto
- ½ cucharadita de levadura nutricional (o queso Parmesano)

1. Rociar la calabaza espagueti con el aceite de oliva. Sazonar con la sal y la pimienta.
2. Colocar la calabaza en la cesta y colocar esta en el aparato. Elegir la función “ROAST” y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 20 minutos. Presionar el botón START/STOP.
3. Cuando el recordatorio de agitar suene, retirar la cesta y triturar la calabaza con un tenedor. Agregar 2 cucharadas de pesto a cada mitad y revolver bien. Rociar con ½ cucharadita de levadura nutricional o Parmesano.
4. Volver a colocar la cesta en el aparato. Elegir la función “AIR FRY”, y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 3 minutos.
5. Finalizado el tiempo, triturar otra vez con un tenedor y agregar más pesto si desea. Servir inmediatamente.

Mazorca de maíz “frita” con mantequilla de chile calabrés

Freír maíz con aire es rápido, fácil y delicioso. La mantequilla de chile calabrés aporta un toque picante agradable.

Rinde 6-12 porciones

- 6 mazorcas de maíz
- Aceite de oliva, para cepillar
- ½ cucharadita + 1 pizca de sal kosher
- 4 onzas (115 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 2 cucharaditas de chile calabrés en aceite
- ¼ cucharadita de ralladura de limón

1. Cepillar las mazorcas de maíz con aceite y rociar con una pizca de sal. Colocar en la cesta.
2. Elegir la función “AIR FRY”, y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 15 minutos. Presionar el botón START/STOP.
3. Mientras el maíz se está cocinando, preparar la mantequilla*. Colocar la mantequilla en una minipicadora y procesar hasta que esté suave. Agregar los chiles, la ralladura y la sal restante. Procesar hasta conseguir una mezcla suave y homogénea.
4. Servir las mazorcas enteras o cortadas a la mitad, cubiertas con mantequilla. También puede servir la mantequilla al lado.

*La mantequilla se puede preparar con antelación. Conservar en el refrigerador, envuelta en papel film/plástico o en un recipiente.

Pan de maíz

Para darle más sabor y un toque crujiente, añada un par de cucharadas de maíz congelado descongelado, queso Cheddar rallado y jalapeños cortados en dados.

Rinde 10-12 porciones

- Mantequilla sin sal suave o aceite vegetal en aerosol para engrasar el molde
- 1 taza (125 g) de harina de maíz amarillo
 - 1 taza (125 g) de harina común
 - 2 cucharadas (35 g) de azúcar granulada
 - 2 cucharaditas de polvo de hornear
 - ¾ cucharadita de sal kosher
 - ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
 - 1⅓ tazas (325 g) de suero de leche (“buttermilk”), a temperatura ambiente
 - 2 huevos grandes, a temperatura ambiente
 - 6 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada

1. Engrasar ligeramente un molde de barra de 9 in (23 cm) con mantequilla; reservar.
2. Colocar la harina de maíz, la harina, el azúcar, el polvo de hornear y el bicarbonato en un tazón mediano; batir para combinar.
3. Colocar el suero de leche y los huevos en una taza medidora grande o un tazón pequeño; batir para combinar. Agregar la mezcla a los ingredientes secos, batiendo suavemente para combinar. Agregar la mantequilla derretida y revolver para combinar.
4. Elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 325 °F y el tiempo en 20 minutos. Presionar el botón START/STOP.
5. Después del precalentamiento, colocar el molde en la cesta y colocar esta en el aparato.
6. Finalizado el tiempo, retirar con cuidado el molde de la cesta. Dejar enfriar por unos minutos antes de cortar y servir.

Brownies de tahini

Los sabores a nuez y ligeramente salados se mezclan en este clásico brownie cremoso.

Rinde 16 brownies

- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal + un poco más (suavizada) para engrasar el molde
- 4 cucharadas de tahini (pasta de sésamo/ajonjolí)
- 1 cucharada de jarabe de agave
- 4 onzas (55 g) de chocolate semiamargo
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- ¼ cucharadita de sal kosher
- 3 huevos grandes
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
- ¼ taza (30 g) de cacao en polvo sin azúcar

½ taza (60 g) de harina común

1. Engrasar ligeramente una bandeja de 9 x 9 in (23 x 23 cm) con mantequilla; reservar.
2. Colocar 3 cucharadas de tahini y el jarabe de agave en un tazón pequeño; revolver y reservar.
3. Colocar el chocolate, la tahini restante y la mantequilla en un tazón resistente al calor; derretir a baño María. Batir hasta que esté suave. Retirar del agua. Agregar lentamente el azúcar y la sal, revolviendo hasta conseguir una mezcla suave. Agregar los huevos, uno a la vez, batiendo entre cada adición para incorporar cada huevo. Agregar la vainilla y batir hasta conseguir una mezcla homogénea.
4. Agregar el cacao en polvo, tamizándolo. Batir para combinar. Agregar la harina y mezclar ligeramente para combinar. Colocar dos tercios de la mezcla en el molde. Agregar la mezcla de tahini. Agregar la mezcla restante. Crear un efecto marmolado con un palillo.
5. Elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 325 °F y el tiempo en 30 minutos. Presionar el botón START/STOP. Después del precalentamiento, colocar el molde en la cesta.
6. Finalizado el tiempo, retirar el molde de la cesta. Dejar enfriar completamente. Una vez frío, cortar en cuadritos y servir.

Bananas caramelizadas

Las bananas caramelizadas se combinan con helado cremoso de vainilla y salsa de caramelo en este postre fácil y rápido.

Rinde 4 porciones

- 4 bananas, partidas a la mitad a lo largo
- ¼ taza (50 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- 1 pizca de sal
- ¼ taza (60 ml) de salsa de caramelo

4 bolas de helado de vainilla

1. Colocar las mitades de banana en un plato, la parte cortada apuntando hacia abajo. Rociar con una buena cantidad de azúcar rubia, y una pizca pequeña de sal. Reservar.
2. Colocar una hoja grande de papel de aluminio en la cesta, presionando de modo que el papel tome la forma de la cesta y llegue hasta la mitad de los lados de la cesta. Quitar el papel de aluminio y reservar.
3. Elegir la función “BROIL” y fijar la temperatura en 450 °F y el tiempo en 6 minutos. Presionar el botón START/STOP. Después del precalentamiento, colocar con cuidado el papel de aluminio en la cesta. Colocar las mitades de banana en la cesta y colocar esta en el aparato. Vigilar la cocción para asegurarse de que el azúcar no se queme.
4. Una vez finalizada la cocción, dejar reposar en el aparato por 5 minutos.
5. Servir con salsa de caramelo y helado de vainilla.

Pancitos de pistacho

Los pistachos y el extracto de almendras brillan en esta versión sencilla y rápida de los clásicos rollos de canela.

Rinde 12 panes

- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, derretida + un poco más (o aceite vegetal en aerosol) para engrasar el molde
- ½ taza (50 g) de pistachos crudos
- ¼ taza (50 g) de azúcar granulada
- ¼ cucharadita de cardamomo en polvo
- 1 pizca de sal kosher
- ¼ taza de halva (dulce de sésamo/pistacho) desmenuzado (opcional)

1½ libras (680 g) de masa de pizza, a temperatura ambiente

Glaseado:

½ taza (60 g) de azúcar glasé, tamizado

1½ cucharaditas de agua

¼ cucharadita de extracto natural de almendra

Pistachos finamente picados, para decorar

1. Engrasar ligeramente un molde redondo de 9 in (23 cm) con mantequilla o aceite en aerosol/rocío vegetal; reservar.
2. Colocar los pistachos, el azúcar, el cardamomo y la sal en una miniprocadora de alimentos o picadora. Pulsar varias veces para romper, y luego procesar continuamente hasta que estén finamente molidas. Agregar la halva (opcional); pulsar para combinar. Reservar.
3. Estirar la masa para formar un rectángulo de aprox. 13 x 10 in (33 x 25 cm). Cepillar con aprox. 1½ cucharadas de mantequilla y rociar con la mezcla de pistacho, presionando para hundir ligeramente los pedazos grandes. Enrollar la masa a lo ancho para formar un cilindro. Presionar las extremidades para sellar y cortar en 12 rodajas uniformes con un cuchilla muy afilado. Disponer las rodajas horizontalmente en el molde preparado.
4. Elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 20 minutos. Presionar el botón START/STOP. Después del precalentamiento, colocar el molde en la cesta. Presionar el botón TOSS REMINDER. Cuando el recordatorio de agitar suene, retirar con cuidado del aparato y cepillar con la mantequilla restante.
5. Mientras los pancitos se están horneando, preparar el glaseado. Colocar el azúcar glasé en un tazón pequeño. Agregar el agua y el extracto; revolver hasta que el glaseado esté suave.
6. Cuando los pancitos estén listos, retirar el molde de la cesta. Cubrir los pancitos uniformemente con el glaseado. Servir tibio.

Rodajas de naranja deshidratadas

Esta receta puede prepararse con cualquier tipo de cítricos. ¡Las rodajas de naranja deshidratadas son perfectas para decorar postres o servir con cócteles!

Rinde aprox. 12 rodajas

- 1 naranja mediana, en rodajas muy delgadas
 - 1 cucharada de azúcar glasé
1. Colocar la rejilla en la cesta. Disponer las rodajas de naranja en la rejilla, sin superponerlas. Rociar con el azúcar glasé, tamizándolo.
 2. Colocar la cesta en el aparato. Elegir la función “DEHYDRATE”, y fijar la temperatura en 130°F tiempo en 6 horas. Presionar el botón START/STOP. Empezar a comprobar las naranjas después de 4 horas. Están listas cuando están secas y no pegajosas. Nota: El tiempo de deshidratación variará dependiendo del espesar de las rodajas.
 3. Cuando las naranjas estén listas, dejarlas enfriar antes de retirarlas. Conservar en un recipiente hermético hasta el momento de usar.

Rollitos de cuero de mango-durazno

Un bocado saludable y dulce para llevar y disfrutar en cualquier momento.

Rinde 6 rollitos

- 1½ tazas (375 g) de cubos de mango maduro
- 1½ tazas (375 g) de cubos de duraznos maduros
- 1 cucharada (15 g) de miel
- 1 cucharadita de jugo de limón fresco
- Aceite en aerosol/rocío vegetal

1. Colocar las frutas, la miel y el jugo de limón en una licuadora o una procesadora de alimentos. Licuar/procesar hasta conseguir una mezcla suave.
2. Forrar un molde de 9 x 9 in (23 x 23 cm) con papel sulfurizado y engrasar con aceite en aerosol/rocío vegetal. Verter la mezcla de fruta sobre el papel sulfurizado y esparcir uniformemente con una espátula de goma o una espátula angulada.
3. Colocar el molde en la cesta. Elegir la función “DEHYDRATE”, y fijar la temperatura en 130°F tiempo en 8 horas. Presionar el botón START/STOP. El cuero de fruta está listo cuando ya no está pegajoso al tacto y se desprende fácilmente del papel sulfurizado.
4. Una vez tibio, cubrir el cuero con papel encerado e invertirlo sobre una superficie plana. Con cuidado, quitar el papel sulfurizado. Usando tijeras afiladas, cortar los bordes del papel encerado y cortar el cuero en cinco tiras de 1½ in (4 cm) de ancho. Enrollar cada tira para formar un rollo. Asegurar con cinta adhesiva o hilo de cocina. Conservar a temperatura ambiente, en un recipiente hermético, por hasta una semana.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Garantía limitada

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/Cuisinart ("Cuisinart") garantiza que este Producto Cuisinart® estará libre de defectos de materiales y fabricación en condiciones normales de uso doméstico durante un período de TRES (3) años a partir de la fecha de compra del Producto en su embalaje original sellado, a menos que se especifique lo contrario en esta Garantía Limitada. Esta Garantía Limitada es solo para consumidores de Estados Unidos (definidos aquí como compradores al por menor para uso personal, familiar o doméstico) que compren originalmente el Producto a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Si no está seguro de si un minorista u otro punto de venta es un revendedor autorizado de Cuisinart, póngase en contacto con Cuisinart.

Esta garantía limitada NO cubre:

- El desgaste normal;
- Cualquier Producto adquirido por compradores comerciales o para usos comerciales o no domésticos;
- Accesorios, piezas o programas añadidos al Producto después de que Cuisinart lo haya enviado;
- Cualquier costo asociado con el reemplazo o reparación del Producto, incluyendo mano de obra, instalación u otros costos incurridos por usted sin previa aprobación de Cuisinart;
- Daños, defectos y fallas debidos a: (1) causas externas, incluyendo el envío, accidentes, problemas con el suministro eléctrico (el Producto está diseñado para su uso exclusivo con enchufes de 120 V), condiciones anormales (como mecánicas o medioambientales); (2) uso no conforme a las instrucciones del Producto; (3) uso indebido, negligencia, alteración no autorizada, reparación no autorizada; y (4) casos fortuitos u otros acontecimientos fuera del control de Cuisinart;
- Aunque cualquier empresa puede realizar las reparaciones y el mantenimiento necesarios, los daños causados por usted o por terceros no autorizados pueden anular esta Garantía Limitada;
- Los daños causados por accesorios o repuestos no autorizados específicamente por Cuisinart pueden anular esta Garantía Limitada; y
- Cualquier Producto cuyas marcas de identificación originales (marca comercial o número de serie) hayan sido retiradas, alteradas o borradas del Producto.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

GARANTÍA DE SIN DIFICULTADES

Si el Producto objeto de esta Garantía Limitada falla durante el período de garantía por razones cubiertas por esta Garantía Limitada, Cuisinart, a su elección, reparará el Producto, sustituirá el Producto por otro idéntico o razonablemente equivalente, o si Conair no puede reparar o sustituir el Producto, reembolsará al consumidor el precio de compra, menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del Producto por parte del consumidor. Para obtener una etiqueta de devolución, contáctenos, visitando <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/> o llamando a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Tras la recepción del Producto, Conair inspeccionará el Producto y, si lo requiere esta Garantía Limitada, intentará reparar, reemplazar o reembolsar el Producto en un plazo de treinta (30) días. No obstante, pueden producirse retrasos fuera del control de Cuisinart, en cuyo caso dicho plazo podrá ampliarse en la medida en que sea razonablemente necesario.

IMPORTANTE: Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio de atención al cliente Cuisinart, al 1-800-726-0190, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

Residentes de California solamente

El período de Garantía Limitada de TRES (3) años comienza en la fecha de entrega del Producto, que puede ser diferente de la fecha de compra del Producto. Los residentes en California también tienen la opción de obtener los beneficios de esta Garantía Limitada devolviendo el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron, o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® del mismo tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto por uno idéntico o razonablemente equivalente, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Los residentes de California

también pueden, si lo desean, enviar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido por uno idéntico o razonablemente equivalente. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARIÁN DE UN ESTADO A OTRO O EN FUNCIÓN DE LA JURISDICCIÓN. EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA, USTED PUEDE RECLAMAR LA SUSTITUCIÓN, UNA INDEMNIZACIÓN POR DAÑOS Y PERJUICIOS U OTRAS SANCIONES.

LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD/LIMITACIONES Y EXCLUSIONES ADICIONALES

TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED. LA RESPONSABILIDAD DE CUISINART BAJO ESTA O CUALQUIER OTRA GARANTÍA, IMPLÍCITA O EXPRESA, SE LIMITA A LA REPARACIÓN, SUSTITUCIÓN O REEMBOLSO, SEGÚN LO ESTABLECIDO ANTERIORMENTE. ESTOS RECURSOS SON LOS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY, CUISINART NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO DIRECTO, INDIRECTO, ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE RESULTANTE DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA O BAJO CUALQUIER OTRA TEORÍA LEGAL (INCLUYENDO, PERO NO LIMITADO A, LUCRO CESANTE, TIEMPO DE INACTIVIDAD, PÉRDIDA DEL FONDO DE COMERCIO, DAÑOS O SUSTITUCIÓN DE EQUIPOS Y BIENES, Y CUALQUIER COSTE DE RECUPERACIÓN, REPROGRAMACIÓN O REPRODUCCIÓN DE CUALQUIER PROGRAMA O DATOS ALMACENADOS EN O UTILIZADOS CON UN SISTEMA QUE CONTenga EL PRODUCTO), INCLUSO SI CUISINART HA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED. TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED.

Esta Garantía Limitada es emitida por:

**Conair LLC
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902
1-800-726-0190**

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China

24CE91183

IB-18385-ESP