Cuisinart®

10-in-1 Digital Air Fryer Toaster Oven

TOA-100

THREE YEAR WARRANTY · 3 YEAR · CUISINART

GARANTÍA DE TRES AÑOS



Instruction & Recipe Booklet

TRADUCCIÓN AL ESPAÑOL INCLUIDA

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 Your Control Panel 5
Before First Use 6
Operation 6
Oven Rack and Pan Position Diagrams. 6
Tips and Hints 7
Air Frying Chart 8
Air Fry Presets 9
Cleaning and Maintenance 10
Troubleshooting 11
Warranty 12
Recipes. 14

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 or handling, or putting on or taking off parts.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles.
4. To protect against electric shock, do not place any part of the air fryer oven in water or other liquids. See "Cleaning and Maintenance".
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, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or has been dropped in water. Return the air fryer oven 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 unit on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this appliance 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 oven.
13. To avoid burns, use extreme caution when removing 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 accessories in this air fryer oven.
15. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and similar products.
16. Do not cover the crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
17. Oversize foods, metal foil packages, and utensils must not be inserted in the oven, as they may present a risk of fire or electric shock.

18. A fire may occur if the unit is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies, or walls when in operation. Do not store any items on top of the unit 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, presenting a risk of electric shock.
20. Do not attempt to dislodge food when the unit is plugged into electrical outlet.
21. **Warning:** To avoid possibility of fire, NEVER leave the unit unattended during use.
22. Use recommended temperature settings for all cooking/baking, roasting, and air frying functions.
23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
24. 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 a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
25. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
26. To disconnect, press Start/Stop to ensure cooking is stopped, then remove plug from wall outlet.
27. 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Please read and keep these instructions handy. These instructions will help you use your Cuisinart® 10-in-1 Digital Air Fryer Toaster Oven to its fullest, so that you will achieve consistent results.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available and may be used if care 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 tripped over unintentionally or pulled on by children.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into 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. **Control Panel**
   Touchscreen control with LED display for easy operation.
   (see details on page 5).

2. **Interior Light**
   Interior light to easily view food while cooking.

3. **Viewing Window**
   Large viewing window to check progress.

4. **Oven Rack**
   Can be used in two positions. Use the wire rack for toasting bread or bagels, baking frozen pizza or re-heating pizza.

5. **Oven Rack Positions**
   A. Lower Position – recommended when cooking larger foods (e.g., a whole chicken), baked goods, pizza, and braised food.

   B. Upper Position – recommended for toasting bread or bagels, air frying, baking, baking frozen pizza or reheating pizza and broiling.

   NOTE: Refer to page 6 for suggested rack positions with different functions.

6. **Interior Crumb Tray (not shown)**
   The crumb tray is on the bottom of the oven cavity and slides in and out for easy cleaning.

7. **Air Fryer Basket**
   Use the basket when using the Air Fry or Broil functions to optimize your cooking results. The air fryer basket must always be set in the baking/drip pan.

8. **Baking/Drip Pan**
   A baking/drip pan is included for your convenience. Use alone when baking or roasting. Use with the air fryer basket when air frying or broiling.



GETTING TO KNOW YOUR CONTROL PANEL

1. **Digital Display**
   Displays cooking functions, time and temperature, toast shade, number of slices, and Preheat and Ready indicators.

2. **On/Off/Wake Button**
   Press to turn the unit on/off and to wake the unit from standby mode.

3. **Functions Button**
   Press one of the 6 function buttons, Air Fry, Toast, Bake, Broil, Roast, or Warm, to select your desired cooking setting.

4. **Air Fry Presets Button**
   Press one of the 4 preset buttons, Fries, Wings, Nuggets, or Vegetables, to select your desired air fry setting.

5. **Time/Slices Controls**
   Press the icon to set the cooking time or number of toast slices. Use the or buttons to adjust time / number of slices.

6. **Temperature/Shade Controls**
   Press the icon to set the cooking temperature or toast shade. Use the or buttons to adjust temperature / shade level.

7. **Light Button**
   Press to turn on the oven's internal light. Note: The light will turn off automatically after 20 seconds. To turn it off before, press the button again.

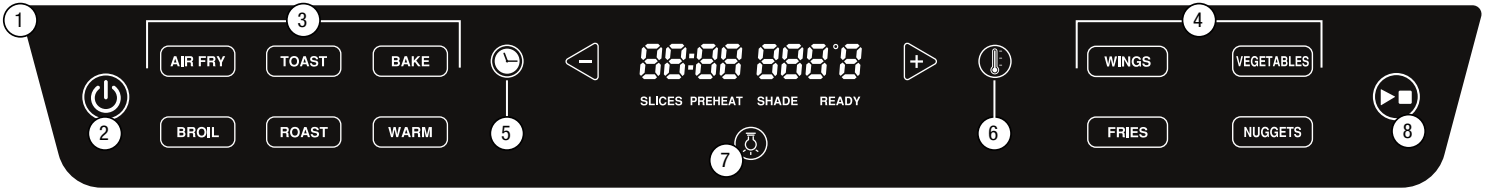
8. **Start/Stop Button**
   Starts and stops cooking process.

ADJUSTING OVEN TONE VOLUME

1. Press and hold both and icons together for 3 seconds.
2. The default volume (1–low) or the previously selected volume will display.
3. Use the and buttons to select the desired volume: 0 (off/deactivated), 1 (low), or 2 (high).

NOTE: Adjusting oven tone volume is only possible when the oven is not in operational mode.

The volume will return to default if the oven is unplugged for more than 30 minutes**.**



BEFORE FIRST USE

1. Place the unit on a flat, level surface, at least 2 to 4 inches away from walls or any objects. Do not use on heat-sensitive surfaces.

   NOTE: OBJECTS SHOULD NOT BE STORED ON THE TOP OF THE OVEN. IF THEY ARE, REMOVE THEM BEFORE YOU TURN ON YOUR OVEN. THE OUTSIDE OF THE OVEN GETS VERY HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.

2. Slide in the crumb tray under the bottom heating elements and make sure that there is nothing in the oven.

3. Plug power cord into the wall outlet.

OPERATION

1. Place the rack, pan, and/or basket in the position recommended in the chart at right.

2. Press the On/Off/Wake button to wake the unit. The Air Fry button will flash.

3. Press the desired cooking function or air fry preset button.

4. To adjust the time, press the icon then use the and buttons.

NOTE: When using the Toast function, the time controls let you select the number of slices.

5. To adjust the temperature, press the icon then use the and buttons.

NOTE: When using the Toast function, the temperature controls let you select the toast shade.

6. When using the Toast function, the SLICES and SHADE indicators will illuminate. Press the icon then use the and buttons to select number of slices, from 1 to 6. Press the icon then use the and buttons to select toast shade, from 1 to 7.

7. Press the Start/Stop button to begin the cooking cycle.

NOTE: You can press the Start/Stop button after selecting your function or preset if no adjustment to temperature, time, toasting shade, or number of slices are needed.

8. To adjust the time, temperature, or toast shade once cooking has begun, simply select the icon or icon then use the or buttons to make adjustments.

9. To change the function or preset after cooking has begun, press and hold the Start/Stop button to cancel the cycle, then choose another function or preset.

PREHEAT (BAKE FUNCTION ONLY):

The oven will automatically preheat when the Bake function is selected. While the oven is preheating, the PREHEAT indicator will appear on the display. Once preheat is complete, a beep will sound and the indicator READY will appear on the display. If cooking time is set, the timer will begin counting down.

OVEN RACK AND PAN POSITION DIAGRAMS

Please refer to the chart below for suggested oven rack, baking/drip pan, and air fryer basket positions.


Air Fryer Basket


Baking/Drip Pan


Wire Rack

SUGGESTED BASKET/PAN/RACK POSITIONS						
	Upper position			Lower position		
Function						
Toast			X			
Bake		X	X		X	X
Broil	X	X	X	X	X	X
Roast		X	X		X	X
Air Fry	X			X		
Warm	X	X	X	X	X	X

TIPS AND HINTS

AIR FRY

TIP: The Air Fry function can be used at 200°F to 450°F. A high-speed fan circulates hot air to air fry a variety of meals as a healthy alternative to deep-frying.

TIP: For best results, use the provided air fryer basket fitted into the baking/drip pan.

- **Default: 400°F; 10 minutes.**
- Many foods that can be air fried using little to no oil. Air fried foods will taste lighter and be less greasy than deep-fried foods.
- Air frying doesn’t require oil, but a light spray can enhance browning and crispiness. Use an oil sprayer or a nonstick olive oil cooking spray to keep it extra light, a pastry brush to evenly coat, or pour a little oil into a bowl, add food, and toss.
- Most oils can be used for air frying. Olive oil is preferred for a richer flavor. Vegetable, canola, or grapeseed oils are recommended for milder flavors.
- An assortment of coatings can be used on air fried food, including plain or seasoned bread crumbs, panko, and crushed cornflakes, potato chips, or crackers. Various flours, including gluten-free flour, and other dry foods like cornmeal work as well.
- Most foods should be flipped, tossed, or turned halfway through the cooking cycle to ensure evenly cooked and browned results.
- When air frying small quantities of food that don't fill the basket, tossing is not always necessary
- Use higher temperatures for foods that cook quickly, like bacon and chips, and lower temperatures for foods that take longer to cook, like breaded chicken.
- Foods will cook more evenly if they are cut into same-size pieces.

AIR FRYING TIMES AND TEMPERATURES

- If cooking more than the recommended amount toss occasionally for even crisping; smaller amounts may need less time
- Use air fryer basket in baking/drip pan on upper position for best results
- No oil is needed, but a light spray/brush can help boost crispiness

Food	Recommended Amount	Temperature	Time
Bacon	12 ounces, 10 to 12 slices	400ºF	8 to 10 minutes
Chicken Wings	3 pounds	400ºF	35 minutes, toss after 25 minutes
Frozen Appetizers (e.g., mozzarella sticks, popcorn shrimp, etc.)	1½ pounds, about 20 frozen mozzarella sticks	400ºF	8 to 10 minutes
Frozen Chicken Nuggets	2 pounds	400ºF	12 to 15 minutes
Frozen Fish Sticks	12 ounces, about 20 frozen fish sticks	400ºF	10 minutes
Frozen Fries	1 to 2 pounds	450ºF	20 to 25 minutes
Frozen Steak Fries	1 to 2 pounds	450ºF	20 to 25 minutes
Hand-Cut Fries	1 to 2 pounds (2 to 4 medium potatoes), cut into ¼-inch thick pieces, about 4 inches	400ºF	15 to 20 minutes
Hand-Cut Steak Fries	1 to 2 pounds (2 to 4 medium-large potatoes), cut into eighths lengthwise	400ºF	15 to 20 minutes
Shrimp	1 pound, about 16 extra-large shrimp	375ºF	8 to 10 minutes
Tortilla Chips	Six 5-inch tortillas cut into fourths	400ºF	5 to 6 minutes, toss halfway through
Vegetables	1 to 2 pounds, about 4 cups	400ºF	Thin slices: 10 to 15 minutes; larger cut: 20 to 25 minutes

AIR FRY PRESETS

In addition to having programmable time and temperature for air frying, the Cuisinart® 10-in-1 Digital Air Fryer Toaster Oven has convenient, easy-to-use presets for your fried favorites—French fries, chicken wings, chicken nuggets, and vegetables.

- **Default: 400°F; 10 minutes**

To use air fryer presets, simply press one of the 4 preset buttons, Fries, Wings, Nuggets, or Vegetables, to select your desired air fry setting.

NOTE: Most presets can be used with frozen or fresh foods.

TOAST

Toast shade can be set from 1 to 7 and number of slices can be set from 1 to 6 slices. This function is used to toast bread and other items; both fresh and frozen items can be used.

- **Default: Toast shade 4; 3 to 4 slices**
- For best results and more evenly toasted items:
  - If toasting two pieces, center them in the middle of the oven rack
  - Four pieces should be evenly spaced—two in front, two in back
  - Six pieces should be evenly spaced—three in front, three in the back
- Shade Guide: Light (1, 2), medium (3, 4, 5), dark (6,7)

WARNING: Always use the upper position for toasting. Do not invert rack as this may result in burning.

BAKE

The Bake function can be used at 200°F to 450°F for up to 2 hours. Baking is recommended for a variety of foods you would normally prepare in a conventional oven. Because the air fryer oven circulates hot air efficiently, it often cooks food faster than traditional ovens. We recommend checking your food frequently when getting used to the appliance to prevent overcooking.

- **Default: 325°F; 30 minutes**
- **Important:** All of our included recipes were specially developed for the Cuisinart® 10-in-1 Digital Air Fryer Toaster Oven and have been tested in our Cuisinart Test Kitchen.

BROIL

The Broil function can be used at 400°F to 450°F for up to 1 hour. It can be used for beef, chicken, pork, fish, and more. It also can be used to top-brown casseroles and gratins.

- **Default: 450°F; 5 minutes**
- For best results, use the provided air fryer basket fitted into the baking/drip pan to broil
- Never use glass oven dishes to broil
- Be sure to keep an eye on food as items can brown quickly when broiling

ROAST

The Roast function can be used at 200°F to 450°F for up to 2 hours.

- **Default: 375°F; 45 minutes**
- Roasting time is significantly reduced, compared to a large home oven, and meats and poultry are perfectly cooked — browned on the outside, moist and juicy on the inside
- Dress up vegetables by roasting them; as they caramelize, they become sweet and delicious
- Because some foods roast faster, begin checking progress at least 5 to 10 minutes before the end of suggested cooking time

WARM

The Warm function can be used at 150°F to 300°F for up to 2 hours to keep food warm once cooked.

- **Default: 150°F; 30 minutes**

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the oven from the electrical 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 oven, 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 with a clean, damp rag. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the oven surface. Never use steel wool pads on interior of oven.
- Cleaning the accessories: All accessories should be hand-washed in hot, sudsy water, using a nylon scouring pad or nylon brush, and thoroughly rinsed. These items are NOT dishwasher safe.
- After cooking greasy foods and once your oven has cooled, always clean the top of the oven interior. If this is done on a regular basis, your oven will perform like new. Removing the grease will help to keep toasting consistent, cycle after cycle.
- To remove crumbs, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe clean and replace. To remove baked-on grease, soak the tray in hot, sudsy water or use nonabrasive cleansers. Never operate the oven without the crumb tray in place.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TROUBLESHOOTING		
Operation	Why won't my unit turn on?	Make sure your unit is plugged into a functional outlet.
		Make sure the oven door is closed.
		Call Consumer Service at 1-800-726-0190.
	Why does the fan remain on after cooking?	The fan remains on for cooling purposes.
	Why does the oven light turn off?	The oven light only stays on for 20 seconds each time the light button is pressed to conserve energy. This is normal.
Programming	Can I change my cooking function when the unit is already cooking?	You need to first interrupt the current cooking function by pressing the Start/Stop button ⏯. Then press the On/Off/Wake button ⏻ to return to the main menu.
	Can I change the time or temperature when the unit is already cooking?	Yes. Simply press the 🕒 icon or 🌡 icon then use the ◁ or ▷ buttons to make adjustments during the cooking cycle.
Cooking	Why is my food not crispy or fried evenly?	Some foods may require more oil than others. If not crispy enough, spray, brush, or add some oil on the food.
		Make sure food is spread evenly in one single layer in the air fryer basket with no overlap. If food still overlaps, toss or flip food halfway through cooking cycle.
		Put the food in for additional cooking time. Make sure to check periodically until food reaches desired brownness. Do not leave oven unattended.
	Why is my food undercooked?	If you put too much food in the basket or pan, try with smaller batches of food and single layers, rather than stacking food on top of each other.
		The temperature might be too low. Press the 🌡 icon then use the ▷ button to increase temperature.
	Why do condensation and steam come out of my unit?	When preparing foods with a high water content water, may drip into the pan and produce steam. This will not affect the unit or the end results. It may fog up the viewing window on the sides or corners.
		The pan, basket, or crumb tray may contain grease residue from previous use. Make sure to clean all accessories properly after each use.
Cleaning	How do I clean tough-to-remove food residue from my accessories?	To remove baked-on grease, soak the accessories in hot, sudsy water or use a nonabrasive cleanser.

Limited Warranty

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart (“Cuisinart”) warrants that the Cuisinart® 10-in-1 Digital Air Fryer Toaster Oven ("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 nonhousehold 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;
- Damage caused by you or any nonauthorized third party, even though necessary repairs and maintenance might be performed by any company;
- 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.

It is recommended that you visit our website, **https://www.cuisinart.com/register-your-product.html**, 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 OR JURISDICTIONS 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 OR JURISDICTIONS 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

RECIPES

Taco Dip 14
Pickleback Wings 15
Smothered Tots 15
Crab Cake Burgers 16
Mozzarella Stuffed Meatballs 16
Loaded Hot Dogs 17
Chicken Katsu 17
Roast Chicken with Lemon and Herbs 18
Spicy Salmon Sushi Bake 18
Korean Pulled Pork 19
Crispy Gnocchi with Brussels Sprouts 19
Butternut Squash Macaroni and Cheese 20
Savory Hand Pies 20
French Onion Soup Grilled Cheese 21
Blueberry Cornbread Cake 22
Stone Fruit Crisp 22

Taco Dip

The air fryer oven makes easy work of bringing together all of the favorite flavors of tacos in one delicious dip.

Makes 6 to 8 servings

8 ounces (1 standard package) cream cheese, room temperature and cut into 8 pieces
1 can (16 ounces) refried beans
1 cup shredded Cheddar or Monterey Jack cheese
½ cup salsa
1 cup grape tomatoes, sliced
½ cup sliced black olives
2 jalapeños, stem trimmed, thinly sliced (for a milder dip, halve and then seed the jalapeños)
4 scallions, trimmed and thinly sliced
½ avocado, ripe but firm, pitted, peeled, and sliced
½ lime, for serving
2 tablespoons cilantro leaves, for serving
Tortilla chips, for serving

1. Distribute the cream cheese pieces evenly in a 9-inch round cake dish, then top with the refried beans. Cover with the shredded cheeses, and then transfer to the oven in the upper position.
2. Select Broil and set the temperature at 450°F and the time to 5 minutes. Press Start/Stop. Cook until the cheese is fully melted.
3. When the dip base is ready, remove from the oven. Spoon the salsa over the cheese, and then top with the sliced items. Squeeze the lime over top, and then garnish with the cilantro. Serve hot with the tortilla chips.

Pickleback Wings

Inspired by the beloved pickleback shot, these crispy wings take the flavors of pickle brine and bourbon to create a unique and scrumptious bite.

Makes 4 to 6 servings

2 pounds chicken wings
1 cup dill pickle brine
Nonstick cooking spray
½ teaspoon kosher salt
2 tablespoons bourbon
1 tablespoon light brown sugar
2 teaspoons honey
½ teaspoon smoked paprika
½ teaspoon onion powder
¼ teaspoon garlic powder
Pinch cayenne pepper
1 tablespoon chopped dill pickles, for serving

1. In a large bowl, combine the chicken wings and pickle brine. Cover the bowl with plastic wrap and refrigerate for 2 hours. Drain the wings and pat dry.
2. Place the air fryer basket into the baking pan and generously coat with nonstick cooking spray.
3. Put the marinated chicken wings into the basket in a single layer. Sprinkle with the salt.
4. Place the prepared basket into the oven in the upper position. Select the Wings preset and press Start/Stop.
5. While the wings are cooking, prepare the sauce. Put the bourbon, light brown sugar, honey, paprika, onion powder, garlic powder, and cayenne in a large bowl. Whisk until the sugar is completely dissolved. Reserve.
6. When time expires, toss the wings in the sauce and return to the air fry basket. Select the Wings preset and cook for an additional 5 minutes.
7. Garnish with chopped pickles, and serve immediately.

Smothered Tots

This quick snack to share is the perfect companion for any game day. The toppings can be increased if a stronger flavor is preferred.

Makes 6 servings

6 slices bacon
1 bag (2 pounds) frozen potato puffs (tater tots)
1 cup (4 ounces) crumbled blue cheese
½ cup (2 ounces) shredded Monterey Jack cheese
1 celery stalk, diced
2 scallions, thinly sliced
2 tablespoons buffalo sauce

1. Place the air fryer basket into the baking pan. Put the bacon slices into the basket. Place the prepared basket into the oven in the upper position. Select Air Fry, and set the temperature at 400°F and time for 10 minutes. Press Start/Stop.
2. Remove the bacon and allow to cool. Once cool enough to handle, roughly chop.
3. While the bacon is cooling, cook the tots. Spread on the same air fryer basket set in the baking pan (no need to clean after the bacon) and put in the upper position of the oven. Select Air Fry and set the temperature at 425°F and add the time to 10 minutes. Press Start/Stop. Once cooked, remove from the oven. Top with the bacon, blue cheese, and Monterey Jack. Put back into the oven. Select Broil and set the temperature at 450°F and the time to 5 minutes to fully melt the cheese.
4. Remove from the oven. Top with the celery and scallions, then drizzle with the buffalo sauce. Serve immediately.

Crab Cake Burgers

Crab cakes are a beloved appetizer or topping for a salad, but why not make them into a burger? The air fry function gives these tasty crab cakes the perfect crispy exterior.

Makes 4 burgers

16 ounces lump crabmeat
1 teaspoon extra-virgin olive oil
1 medium red bell pepper, finely chopped
1 jalapeño, seeded and finely chopped
3 scallions, sliced
1 garlic clove, finely chopped
¼ teaspoon kosher salt
2 large eggs, lightly beaten
1 cup panko breadcrumbs, plus about ½ cup more for dredging
½ cup mayonnaise
1 teaspoon Worcestershire sauce
1 teaspoon Dijon mustard
1½ teaspoons seafood seasoning
Hot sauce (optional)
Olive oil, for spraying
4 sesame seed hamburger buns
Shredded lettuce
Lemon wedges
Aïoli

1. Put the crabmeat in a large bowl. Pick through the crabmeat to make sure there are no shells; reserve in refrigerator.
2. Put the olive oil in a large skillet set over medium heat. Once the oil is hot, add the peppers, scallions, and garlic. Sauté until the vegetables soften slightly, about 5 minutes; stir in the salt.
3. Remove the vegetables from the heat and allow them to cool for a few minutes. Once cool, add the vegetables to the crabmeat. Add the eggs, 1 cup of the panko, the mayonnaise, Worcestershire, Dijon, seafood seasoning, and a dash or two of hot sauce, if desired.
4. Gently mix all ingredients together. The best way to mix the crab mixture is with clean hands; however, you can also combine with a spoon. Mix carefully to keep the crabmeat intact.
5. Using a ½-cup measure, form the mixture into patties, and then place them on a clean plate. Cover with plastic wrap, and refrigerate for 1 hour prior to cooking.
6. Once well chilled, dredge the crab cakes in the remaining panko.
7. Place the air fryer basket into the baking pan, and coat the basket with olive oil spray. Put the crab cakes into the basket. Spray both sides with olive oil.
8. Place the prepared basket into the oven in into the upper position. Select Air Fry and set the temperature at 400°F and the time to 10 minutes. Press Start/Stop. Cook until evenly browned.
9. Assemble the burgers. Divide the shredded lettuce among the bun bottoms, and then top each with a crab cake. Squeeze some lemon juice on top of each crab cake. Lightly coat the inside of each bun top with some of the aïoli, and then place on top of the crab cakes. Serve immediately.

Mozzarella Stuffed Meatballs

An extra indulgence is added to these Italian-style meatballs with the addition of melty mozzarella.

Makes 12 meatballs

1 pound ground beef
¼ cup marinara sauce, plus more for serving
2 tablespoons Italian seasoned breadcrumbs
¼ teaspoon kosher salt
Pinch freshly ground black pepper
1½ ounces mozzarella, cut into twelve ¼-inch cubes
Nonstick cooking spray, for the basket

1. Put the beef, sauce, breadcrumbs, salt, and pepper into a large mixing bowl. Mix gently and evenly with clean hands.
2. Divide the mixture into 12 even portions. Put one cube of the mozzarella into the center of one of the portions of meat, and then shape the meat mixture into a ball around the cheese. Reserve. Repeat with the remaining meat and mozzarella.
3. Place the air fryer basket into the baking pan and coat the basket with nonstick cooking spray. Evenly space the meatballs on the basket. Place the prepared basket into the oven in the upper rack position. Select Air Fry and set the temperature at 350°F and the time to 10 minutes. Press Start/Stop.
4. When the meatballs are done, serve immediately.

Loaded Hot Dogs

Inspired by the debatably delicious Hawaiian pizza, these hot dogs come together in a flash and are loaded with sweet and savory flavor.

Makes 6 servings

6 slices bacon
6 hot dogs
6 tablespoons shredded Cheddar
6 hot dog buns
½ cup chopped tomatoes
½ jalapeño, finely chopped
½ cup diced pineapple

1. Place the air fryer basket into the baking pan. Lay the bacon slices in the basket. Place the prepared basket into the oven in the upper position of the oven. Select Air Fry and set the temperature at 400°F and the time to 10 minutes. Press Start/Stop. Remove and allow to cool slightly. Once cool enough to handle, break or cut each slice of bacon into 2 pieces.
2. While the bacon is cooling, cook the hot dogs. Place on the same air fryer basket set in the baking pan (no need to clean after cooking the bacon). Place the prepared basket into the oven in the upper position. Select Air Fry and set the temperature at 400°F and the time to 4 minutes. Press Start/Stop. Remove and reserve.
3. Assemble the hot dogs. Add 1 tablespoon of Cheddar to the bottom of each hot dog bun. Top each with a hot dog and then lay the bacon pieces along the sides. Divide the tomatoes, jalapeño, and pineapple evenly among the hot dogs.
4. Place the assembled hot dogs back in the air fryer basket. Place the prepared basket into the oven in the lower position. Select Air Fry and set temperature at 400°F and the time to 2 minutes. Press Start/Stop. Serve immediately.

Chicken Katsu

Japanese-style chicken cutlets are super crispy thanks to the panko breadcrumbs. Serve over rice with shredded cabbage and some Korean BBQ sauce for a quick and tasty meal.

Makes 4 servings

½ cup unbleached all-purpose flour
¼ teaspoon kosher salt
Pinch freshly ground black pepper
2 large eggs
1 cup panko breadcrumbs
1 pound chicken tenders (pounded thin, if necessary, to make even pieces)
Nonstick cooking spray
Olive or vegetable oil, for coating chicken
Cooked white rice, for serving
Shredded green cabbage, for serving
Korean barbecue sauce, for serving

1. Set out 3 shallow bowls or pie plates to hold the breading ingredients. In the first bowl, add the flour, salt, and pepper; whisk to combine. Add the eggs to the second, whisking to lightly beat. To the third bowl, add the panko.

2. Dip one chicken tender first in the flour, shaking off any excess, then in the eggs, and finally in the panko. Reserve on a clean plate. Repeat with the remaining tenders.
3. Place the air fryer basket into the baking pan and coat the basket with nonstick cooking spray. Liberally spray the chicken with olive or vegetable oil and then place in the air fryer basket.
4. Place the prepared basket into the oven in into the upper position. Select Air Fry and set the temperature at 400°F and the time to 16 minutes. Press Start/Stop. Cook, flipping the tenders halfway through the cooking time.
5. Serve the chicken with white rice, shredded cabbage, and Korean barbecue sauce.

Roast Chicken with Lemon and Herbs

The Cuisinart® 10-in-1 Digital Air Fryer Toaster Oven does the heavy lifting in this classic roast chicken preparation, ensuring crispy skin and juicy meat every time.

Makes 4 to 6 servings

1 whole chicken, about 4 pounds
1½ teaspoons kosher salt
½ teaspoon freshly ground black pepper
1 lemon, halved, seeds removed
6 garlic cloves, crushed
1 large handful fresh herbs (any mix of rosemary, thyme, parsley, or oregano)
1 tablespoon olive oil

1. Pat the chicken dry with paper towels and then generously season with the salt and pepper, including the cavity. Squeeze the lemon into the cavity and place the squeezed halves in the cavity with the garlic and herbs. Place into the baking pan, and allow to sit for 30 minutes before roasting.
2. After resting and prior to roasting, rub the olive oil all over the surface of the chicken.
3. Place the pan in the lower position. Select Roast, and set the temperature at 350°F and the time to 60 minutes. Press Start/Stop.
4. The chicken is ready when juices run clear and the thickest part of the thigh registers 165°F with an instant-read thermometer.
5. Allow the chicken to rest for about 5 minutes before serving

Spicy Salmon Sushi Bake

Sushi lovers, look no further for your next easy weeknight dinner! All the delicious flavors of spicy salmon sushi come together in this simple casserole. This sushi bake can be enjoyed on its own, but we recommend serving with nori sheets and sliced avocado to take it to a whole other level!

Makes 6 to 10 servings

3 pounds salmon fillet, skin off and pin bones removed
1 teaspoon kosher salt
Nonstick cooking spray
4 cups cooked sushi rice, warm
1 teaspoon furikake
4 ounces cream cheese, room temperature
¼ cup Japanese mayonnaise, plus more for garnish
2 tablespoons Sriracha
2 teaspoons lightly seasoned rice wine vinegar
¼ cup sweet chili sauce, plus more for garnish
3 scallions, sliced, green and white parts divided

1. Season the salmon with the salt. Place the air fryer basket into the baking pan and generously coat with nonstick cooking spray.
2. Place the salmon in the basket. Place the prepared basket into the oven in the upper rack position. Select Air Fry, and set the temperature at 375°F and the time to 15 minutes. Press Start/Stop.

Cook until the salmon is cooked through – it may take less than the set time.

3. In a 9x13-inch baking pan, press the cooked sushi rice into an even layer. Sprinkle with the furikake and reserve.
4. In a large bowl, whisk together the cream cheese, mayonnaise, Sriracha, and rice wine vinegar until smooth. Crumble the cooked salmon and add to the sauce along with the scallion whites. Toss to combine. Spread the salmon mixture over the rice in an even layer.
5. Place the pan in the lower position. Select Bake, and set the temperature at 450°F and the time to 8 minutes. Press Start/Stop. Cook until the salmon starts to brown.
6. Remove the pan from oven. Drizzle with additional mayonnaise and sweet chili sauce. Garnish with the scallion greens. Serve immediately.

Korean Pulled Pork

This spicy and sweet pulled pork is perfect served on its own, as a sandwich, or over loaded fries.

Makes 4½ cups

¼ cup gochujang
¼ cup honey
2 tablespoons soy sauce
2 tablespoons lightly seasoned rice wine vinegar
2 teaspoons kosher salt
5 pounds boneless pork butt

1. Place the gochujang, honey, soy sauce, vinegar, and salt in a large bowl and whisk until combined. Add the pork and coat evenly with the sauce. Cover the bowl with plastic wrap and refrigerate overnight.
2. When ready to cook, transfer the marinated pork to a 9x13-inch baking pan and cover with foil. Place the pan into the oven in the lower position. Select Roast, and set the temperature at 300°F and the time to 3 hours. Press Start/Stop. After 3 hours, remove the foil and return the pan to the oven. Select Roast and set the temperature at 300°F and the time to 30 minutes.
3. When time expires, shred the pork and mix with any drippings if desired, then serve.

Crispy Gnocchi with Brussels Sprouts

A quick and simple meal that will be on the table in under 30 minutes.

Makes 4 servings

1 package (17.6 ounces) shelf-stable gnocchi
Olive oil, for spraying
Kosher salt
Freshly ground black pepper
Nonstick cooking spray
1 pound Brussels sprouts, trimmed and halved
Hot honey, for serving
Lemon zest, for serving
Lemon juice, for serving

1. Put the gnocchi into a large mixing bowl. Spray liberally with the olive oil and then sprinkle with two pinches of salt and a pinch of pepper. Toss to fully coat.
2. Place the air fryer basket into the baking pan. Lightly coat with nonstick cooking spray. Transfer the gnocchi into the basket, reserving the bowl. Placed the prepared basked into the oven in the upper position. Select Air Fry, and set the temperature at 375°F and the time to 18 minutes. Press Start/Stop.
3. While the gnocchi are cooking, add the sprouts to the reserved mixing bowl and spray well with olive oil, then toss with a pinch of salt and pepper. Add to the gnocchi when there is 12 minutes remaining of cooking time.
4. Transfer to a shallow serving bowl. Drizzle with hot honey, and sprinkle with a large pinch of lemon zest and a squeeze of lemon juice. Serve immediately.

Butternut Squash Macaroni and Cheese

Add some fall flavors to this favorite dish. Not only does the squash make for a creamier consistency, but it also adds some extra nutrition (and the kids will never know!).

Makes 8 servings

1 pound cubed butternut squash (about 4 cups)
2 teaspoons extra-virgin olive oil
1 teaspoon kosher salt, divided
Pinch freshly ground black pepper
½ teaspoon fresh thyme leaves
2 sage leaves, finely chopped
Nonstick cooking spray
2 cups buttery crackers
8 ounces cream cheese, room temperature and cut into 6 pieces
1 teaspoon ground mustard
¼ teaspoon ground nutmeg
1 pound macaroni
2 cups whole milk, room temperature
8 ounces Monterey Jack
8 ounces Cheddar
Softened butter or nonstick cooking spray, for the pan

1. Put the squash, olive oil, a pinch of the salt, the pepper, thyme, and sage into a mixing bowl. Toss to combine.
2. Place the air fryer basket into the baking pan. Lightly coat with nonstick cooking spray. Add the squash and place the assembled basket into the oven in the upper position. Select Air Fry and set the temperature at 400°F and the time to 20 minutes. Press Start/Stop. Cook, tossing halfway through. Remove and allow to cool slightly.
3. While the squash is cooking, put the crackers into the work bowl of a food processor fitted with the chopping blade. Process until finely chopped. Remove and reserve.
4. With the chopping blade still in the food processor, add the cooked squash to the work bowl. Pulse a few times, and then process until smooth. Scrape down the bowl and then add the cream cheese, remaining salt, and spices. Pulse a few times, and then process until smooth. Reserve.
5. Cook the pasta until al dente. Drain and then return to the cooking pot. Add the milk and the reserved cream cheese-squash mixture, stirring until well combined.
6. Remove the chopping blade from the work bowl and then fit with the medium shredding disc (no need to clean the bowl). Shred the cheeses, and then stir into the pasta mixture.
7. Coat a 9x13-inch pan with the butter, and then transfer the pasta mixture to the pan. Top with the reserved cracker crumbs.
8. Place the pan into the oven in the lower position. Select Bake and set the temperature at 350°F and the time to 10 minutes. Press Start/Stop. Cook until the top is golden brown.
9. Cool slightly before serving.

Savory Hand Pies

Store-bought pie dough brings ease to these tasty hand pies. We love the combination of kale, squash, and goat cheese, but they can easily be swapped out for your favorite veggies and cheese.

Makes 6 hand pies

1 tablespoon extra-virgin olive oil, plus more for spraying
¼ medium onion, finely chopped
2 stems curly kale, hard stems removed, and leaves and tender stems finely chopped
Kosher salt
Freshly ground black pepper
Pinch red pepper flakes
¼ cup crumbled goat cheese
1 cup cubed butternut squash
1 large egg

1 pound prepared pie dough (found in the freezer section, already rolled into rounds)
Nonstick cooking spray

1. Put the oil into a large skillet set over medium heat. Once the oil is hot, add the onion, kale, and a pinch each of salt and pepper. Sauté until the vegetables are softened. Remove from the heat and add the pepper flakes. Once cool, stir in the goat cheese. Reserve.
2. Place the air fryer basket into the baking pan. Put the squash into the basket. Spray with olive oil, and season with a large pinch of salt and pepper. Toss well. Place the prepared basket into the oven in the upper position. Select Air Fry and set the temperature at 400°F and set the time to 3 minutes. Press Start/Stop. Remove from the oven and allow to cool. Once cool, toss with the kale-goat cheese mixture.
3. In a small bowl, beat the egg with 1 teaspoon of water to make an egg wash. Reserve.
4. Cut six 6-inch rounds out of the prepared dough. Scoop 2 tablespoons of filling into the center of each round. Fold over the dough and crimp to seal. Brush with the egg wash.
5. Place the air fryer basket into the baking pan, and coat the basket with the nonstick cooking spray. Place the filled hand pies in the basket. Using a paring knife, cut a small slit on the top of each hand pie to allow steam to vent out of the pies to make sure the crust comes out nice and crispy and so the pies retain their shape.
6. Place the prepared basked into the oven in the upper position. Select Air Fry and set the temperature at 400°F and the time to 18 minutes. Press Start/Stop. Cook until browned and crispy.
7. Cool slightly before serving.

French Onion Soup Grilled Cheese

The flavors of beloved French onion soup get sandwiched between two slices of bread and broiled to perfection in this indulgent spin on a classic.

Makes 4 sandwiches

4 cups sliced onions, from about 2 medium onions
2 tablespoons extra-virgin olive oil, divided
½ teaspoon kosher salt
4 tablespoons dry sherry
8 slices Gruyère
8 slices thick-cut French or Italian bread

1. In a medium bowl, toss the onions with 1 tablespoon of the olive oil and the salt. Spread evenly on the baking pan. Place the baking pan into the oven in the lower position. Select Roast and set the temperature at 350°F and the time to 30 minutes. Press Start/Stop. Cook, tossing the onions every 10 minutes. When time expires, drizzle the sherry over the onions. Select Roast and set temperature at 350°F and the time to 5 minutes. Press Start/Stop. Remove from the oven and transfer to a small bowl. Reserve.
2. Assemble the sandwiches: Lay out four slices of bread and top each with one slice of cheese. Evenly divide the caramelized onions among the four slices of bread, followed by the remaining slices of cheese. Top with the four remaining bread slices. Brush the top and bottom of each with olive oil.
3. Place the air fryer basket into the baking pan. Arrange the sandwiches in the basket. Place the prepared basket into the oven in the upper position. Select Broil and set the temperature at 450°F and the time to 2 minutes. Press Start/Stop. Cook, watching the sandwiches and stopping once the cheese is melted and the bread is toasted and brown.
   NOTE: You may need to work in batches, depending on the size of the sliced bread.
4. Remove the sandwiches from oven and serve immediately.

Blueberry Cornbread Cake

A summertime treat for breakfast with coffee or topped with ice cream for a decadent dessert.

Makes 12 servings

Softened butter or nonstick cooking spray, for coating pan
2 cups cake flour (not self-rising)
1 cup yellow cornmeal, preferably medium coarseness
1 tablespoon baking powder
1 teaspoon kosher salt
3 large eggs
3 large egg yolks
⅓ cup vegetable oil
1½ teaspoons pure vanilla extract
16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, room temperature, cut into small cubes
1 cup granulated sugar
1 cup buttermilk
2 cup blueberries, fresh or frozen

1. Coat a 9x13-inch baking pan with the softened butter or nonstick cooking spray, and line with parchment paper; reserve.
2. Put the flour, cornmeal, baking powder, and salt in a small bowl. Whisk to fully combine; reserve.
3. Put the eggs, yolks, oil, and vanilla into a large measuring cup and whisk well to combine; reserve.
4. Put the butter into a large mixing bowl and, using a hand mixer, beat until creamy. Add the sugar, and beat until the butter and sugar are lightened, about 2 minutes. With the hand mixer on low, add the liquid mixture, and then the buttermilk gradually, until incorporated. Mix in the dry ingredients in two additions until just combined. Fold in the blueberries.
5. Transfer the batter to the prepared pan, and spread evenly. Place into the oven in the lower position. Select Bake and set the temperature at 325°F and the time to 20 minutes. Press Start/Stop. Bake until the cake is lightly golden.
6. Let cool in pan, and then serve.

Stone Fruit Crisp

There is little that is more satisfying than a warm fruit crisp. Stone fruit works well here with the spices in the oat topping.

Makes 15 servings

Filling:

3½ pounds fruit (mixture of stone fruits such as peaches, plums, apricots, and nectarines), pitted and cut into 1-inch pieces
1 cup granulated sugar
¼ teaspoon kosher salt
½ teaspoon pure vanilla extract
½ teaspoon fresh lemon juice
3 tablespoons arrowroot powder

Topping:

2 cups rolled oats
1 cup unbleached all-purpose flour
1 cup packed light brown sugar
½ teaspoon ground cinnamon
½ teaspoon ground ginger
½ teaspoon kosher salt
12 tablespoons (1½ sticks) unsalted butter, cubed and room temperature

1. Put the fruit, sugar, salt, vanilla, and lemon juice into a large mixing bowl; toss to fully combine. Add the arrowroot powder and stir to coat well. Transfer to a 9x13-inch baking pan; reserve.
2. Prepare the topping: Put oats, flour, sugar, cinnamon, ginger, and salt into a mixing bowl and combine. Add the butter, and with a large fork, a pastry blender, or your fingers, work the butter into the dry

ingredients. Once the butter is evenly distributed, sprinkle over the top of the filling.

3. Place the pan into the oven in the lower position. Select Bake and set the temperature at 350°F and the time to 30 minutes. Press Start/Stop. Bake for 30 minutes, or until the filling is bubbling and the top is browned.
4. Remove and allow to cool slightly before serving.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes 24
Uso de alargadores 25
Piezas y características 26
Familiarícese con el panel de control 27
Antes del primer uso 28
Instrucciones de uso 28
Posiciones de la bandeja/rejilla 29
Tabla de referencia para freír con aire 30
Consejos y sugerencias 31
Preajustes para freír con aire 31
Limpieza y mantenimiento 32
Resolución de problemas 34
Garantía 35
Recetas 37

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. **Lee 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/quitar piezas.**
3. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas.
4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja ninguna parte del aparato en agua u otros líquidos. Véase la sección “Limpieza y mantenimiento”.
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/caída en agua, 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 horno.
13. Para evitar quemaduras, tenga sumo cuidado al sacar la bandeja del horno o eliminar la grasa caliente.
14. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso. Almacene solamente los accesorios resistentes al calor recomendados por el fabricante en el horno.
15. No ponga ninguno de los materiales siguientes en el horno: papel, cartón, plástico y materiales similares.
16. No cubra la bandeja recogemigas ni la rejilla del horno con papel de aluminio; esto puede provocar un sobrecalentamiento.
17. Para evitar los riesgos de incendio o choque eléctrico, no coloque alimentos ni envases/utensilios metálicos muy grandes en el horno.

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. Desenchufe el aparato antes de intentar desalojar alimentos atascados.
21. **Advertencia:** Para evitar los riesgos de incendio, NUNCA descuide/deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
22. Siempre use las temperaturas recomendadas para hornear, asar y freír con aire.
23. No apoye ningún utensilio de cocina o fuentes en la puerta de vidrio.
24. 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.
25. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
26. Para desconectar, presione el botón START/STOP, y luego desenchufe el aparato.
27. 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. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños. No deje que los niños jueguen con este aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Por favor, lea y conserve estas instrucciones en un lugar seguro. Estas instrucciones le ayudarán a sacar el máximo provecho de su horno tostador/freidor digital 10 en 1 Cuisinart® y siempre obtener resultados consistentes y profesionales.

USO DE ALARGADORES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se puede usar un alargador, siempre que se respeten las precauciones siguientes.

La clasificación nominal del alargador 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

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente de tierra. Si no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aún 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**
   Controles táctiles y pantalla LED para un fácil uso
   (detalles en la página 27).

2. **Luz**
   Permite ver fácilmente los alimentos mientras se cocinan.

3. **Ventanilla grande**
   Permite observar el progreso de la cocción.

4. **Rejilla del horno**
   Puede usarse en dos posiciones. Úsela para tostar pan o bagels, hornear pizza congelada o recalentar pizza.

5. **Posiciones de la rejilla**
   A. Posición inferior – recomendada para hornear alimentos grandes (p. ej., pollo entero), productos de panadería, pizza y asados/estofados.

   B. Posición superior – recomendada para tostar pan o bagels, freír con aire, hornear, hornear pizza, recalentar pizza, y dorar/gratinar.

   NOTA: Consulte la guía en la página 29 para las posiciones recomendadas con diferentes funciones.

6. **Bandeja recogemigas (no ilustrada)**
   Se deslice hacia dentro y hacia fuera para una fácil limpieza.

7. **Cesta para freír con aire**
   Use la cesta con las funciones “AIR FRY” (freír con aire) y “BROIL” (dorar/gratinar) para optimizar los resultados de cocción. La cesta para freír con aire siempre debe colocarse en la bandeja para hornear/de goteo.

8. **Bandeja para hornear/de goteo**
   Incluida para su conveniencia. Úsela por sí sola para hornear o asar. Úsela con la cesta para freír con aire para freír con aire y dorar/gratinar.



FAMILIARÍCESE CON EL PANEL DE CONTROL

1. **Pantalla digital**
   Muestra las funciones de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura, el nivel de tostado, el número de rebanadas, el indicador de precalentamiento y el indicador de listo.

2. **Botón de encendido/apagado**
   Presiónelo para despertar el aparato del modo de reposo, iniciar el ciclo de cocción y apagar el aparato después de la cocción.

3. **Funciones**
   Presione el botón correspondiente a la función deseada: “AIR FRY” (freír con aire), “TOAST” (tostar), “BAKE” (hornear), “BROIL” (dorar/gratinar), “ROAST” (asar/rostizar) o “WARM” (mantener caliente).

4. **Preajustes para freír con aire**
   Presione el botón correspondiente al preajuste para freír con aire deseado: “FRIES” (papas fritas), “WINGS” (alitas de pollo), “NUGGETS” (nuggets de pollo) o “VEGETABLES” (vegetales).

5. **Botones de ajuste del tiempo/número de rebanadas**
   Presione el ícono para ingresar al modo de fijación del tiempo o del número de rebanadas (al tostar). Use los botones y para ajustar el tiempo/número de rebanadas.

6. **Botones de ajuste de la temperatura/nivel de tostado**
   Presione el ícono para ingresar al modo de fijación de la temperatura o del nivel de tostado (al tostar). Use los botones y para ajustar la temperatura/el nivel de tostado.

7. **Botón de luz**
   Presiónelo para encender la luz interna. Nota: La luz se apagará automáticamente después de 20 segundos. Para apagarla antes de este tiempo, presione el botón otra vez.

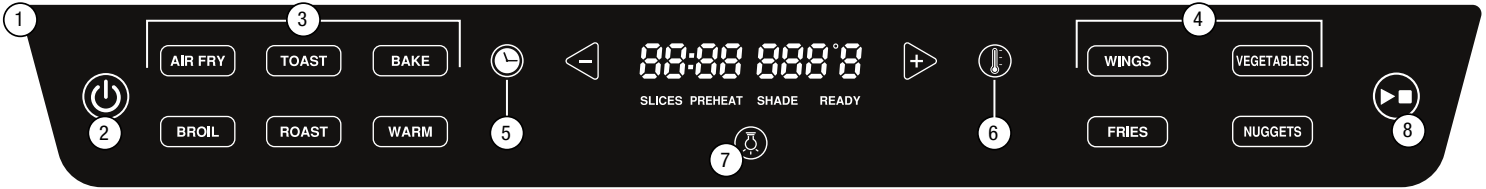
8. **Botón de inicio/pausa**
   Presiónelo para iniciar/detener el proceso de cocción.

CÓMO AJUSTAR EL VOLUMEN DEL TONO

1. Mantenga presionados los botones y por 3 segundos.
2. El volumen por defecto (1–bajo) o el volumen previamente fijado aparecerá en la pantalla.
3. Presione repetidamente el botón o para elegir el volumen deseado: 0 (desactivado), 1 (bajo) o 2 (alto).

NOTA: Solo se puede ajustar el volumen cuando el horno no está en uso.

El volumen volverá al ajuste por defecto si se corta la corriente por más de 30 minutos**.**



ANTES DEL PRIMER USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, a una distancia mínima de 2-4 in (5-10 cm) de las paredes y otros objetos. No lo coloque sobre una superficie sensible al calor.

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

2. Coloque la bandeja recogemigas en su sitio, deslizándola debajo de las resistencias inferiores, y compruebe que no haya nada en el horno.

3. Enchufe el cable en una toma de corriente.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque la rejilla, la bandeja y/o la cesta para freír en la posición recomendada (consulte la tabla a continuación).

2. Presione el botón ⏻ para poner el aparato en tensión; el botón “AIR FRY” parpadeará.

3. Presione el botón correspondiente a la función o al preajuste para freír con aire deseado.

4. Para ajustar el tiempo, presione el ícono 🕒 y use los botones ◁ y ▷.

NOTA: Cuando use la función “TOAST” (tostar), estos controles permiten elegir el número de rebanadas.

5. Para ajustar la temperatura, presione el ícono 🌡 y use los botones ◁ y ▷.

NOTA: Cuando use la función “TOAST” (tostar), estos controles permiten elegir el nivel de tostado.

6. Cuando use la función “TOAST” (tostar), los indicadores “SLICES” (número de rebanadas) y “SHADE” (nivel de tostado) se encenderán. Presione el ícono 🕒 y use los botones ◁ y ▷ para elegir el número de rebanadas, de 1 a 6. Presione el ícono 🌡 y use los botones ◁ y ▷ para elegir el grado de tostado, de 1 a 7.

7. Presione el botón ⏯ para iniciar el ciclo.

NOTA: Si no necesita ajustar la temperatura, el tiempo, el nivel de tostado o el número de rebanadas, puede presionar el botón ⏯ directamente después de elegir la función o el preajuste para freír con aire.

8. Para cambiar el tiempo, la temperatura o el nivel de tostado durante el ciclo, simplemente presione el ícono 🕒 o 🌡 y use los botones ◁ y ▷ para ajustarlos.

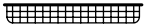
9. Para cambiar la función o el preajuste para freír con aire después de que el ciclo de cocción haya empezado, mantenga presionado el botón ⏯ para reiniciar el ciclo y empiece la programación otra vez.

PRECALENTAMIENTO (FUNCIÓN “BAKE” SOLAMENTE)

Cuando usa la función “BAKE” (hornear), el horno se precalienta automáticamente. El indicador “PREHEAT” (precalentando) aparece en la pantalla durante el precalentamiento. Cuando el horno esté caliente, emitirá un pitido y el indicador “READY” (listo) aparecerá en la pantalla. Si ha fijado el tiempo de cocción, el temporizador empezará la cuenta regresiva.

POSICIONES DE LA BANDEJA/REJILLA

Véase las posiciones de la rejilla/bandeja/cesta sugeridas en la tabla a continuación.



Cesta para freír con aire



Bandeja para hornear/de goteo



Rejilla del horno

POSICIONES DE LA REJILLA/BANDEJA/CESTA SUGERIDAS						
	Posición superior			Posición inferior		
Función						
"TOAST" (tostar)			X			
"BAKE" (hornear)		X	X		X	X
"BROIL" (dorar/gratinar)	X	X	X	X	X	X
"ROAST" (asar/rostizar)		X	X		X	X
"AIR FRY" (freír con aire)	X			X		
"WARM" (mantener caliente)	X	X	X	X	X	X

TABLA DE REFERENCIA PARA FREÍR CON AIRE

- Si cocina más de la cantidad recomendada, revuelva los alimentos ocasionalmente para que se doren uniformemente; cantidades más pequeñas pueden necesitar menos tiempo.
- Para mejores resultados, coloque la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo.
- No es necesario aceitar los ingredientes pero rociarlos ligeramente con aceite (o untarlos con un pincel) puede ayudar a conseguir resultados más crujientes.

Alimento	Cantidad recomendada	Temperatura	Tiempo
Tocino	12 oz (340 g), 10-12 lonchas	400 °F	8-10 minutos
Alitas de pollo	3 lb (1.35 kg)	400 °F	35 minutos, revolviendo después de 25 minutos
Bocaditos/Aperitivos congelados (p. ej., palitos de Mozzarella, camarones rebozados, etc.)	1½ lb (680 g), aprox. 20 piezas	400 °F	8-10 minutos
Nuggets de pollo congelados	2 lb (910 g)	400 °F	12-15 minutos
Palitos de pescado congelados	12 oz (340 g); aprox. 20 pzas.	400 °F	10 minutos
Papas fritas congeladas	1-2 lb (455-910 g)	450 °F	20-25 minutos
Papas fritas gruesas congeladas	1-2 lb (455-910 g)	450 °F	20-25 minutos
Papas fritas frescas	1-2 lb (455-910 g); 2-4 papas medianas cortadas en palitos de 4 x ¼ in (10 cm x 0.5 cm)	400 °F	15-20 minutos
Papas fritas gruesas frescas	1-2 lb (455-910 g); 2-4 papas medianas a grandes cortadas a lo largo en ocho pedazos	400 °F	15-20 minutos
Camarones	1 libra (455 g); aprox. 16 camarones extragrandes	375 °F	8-10 minutos
Chips de maíz/Totopos	6 tortillas de 5 in (12.5 cm), cortadas en cuartos	400 °F	5-6 minutos (revolver a la mitad del tiempo)
Vegetales	1-2 lb (455-910 g)	400 °F	Rodajas delgadas: 10-15 minutos; pedazos grandes: 20-25 minutos

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

“AIR FRY” (FREÍR CON AIRE)

CONSEJO: La función “AIR FRY” (freír con aire) puede usarse con temperaturas de 200 °F a 450 °F. Un ventilador de alta velocidad hace circular el calor para cocinar una variedad de recetas de manera más saludables que con la fritura tradicional.

CONSEJO: Para mejores resultados, coloque la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo.

- **Opciones por defecto: 400 °F; 10 minutos.**
- Muchos alimentos pueden ser fritos de esta manera, usando muy poco aceite. Los alimentos fritos con aire son más ligeros y menos aceitosos que los alimentos fritos en aceite.
- Freír con aire no requiere aceite, pero rociar ligeramente los alimentos con aceite ayuda a que sean más dorados y crujientes. Use un rociador o spray de aceite de oliva para mantenerlo extraligero, pincele aceite uniformemente en los alimentos (usando una brocha de cocina), o vierta un poquito de aceite en un tazón, agregue los alimentos y revuelva.
- La mayoría de los aceites pueden usarse para freír con aire. Sin embargo, el aceite de oliva da un sabor más rico a los alimentos. Para un sabor más suave, se recomienda usar aceite vegetal, aceite de colza/canola o aceite de semilla de uva.
- Una variedad de coberturas puede ser usada para empanar los alimentos antes de freírlos con aire, incluyendo pan rallado (natural, sazonado o “panko”), hojuelas de maíz picadas, chips de papa picados, galletas saladas molidas, etc. Algunas harinas (incluyendo las mezclas sin gluten y la harina de maíz) también dan buenos resultados.
- La mayoría de los alimentos deben voltearse o revolverse a la mitad del ciclo de cocción para que se cocinen y se doren uniformemente.
- Cuando se cocinan cantidades pequeñas de alimentos, no siempre es necesario revolverlos.
- Use temperaturas más altas para los alimentos que suelen cocinarse más rápido, tales como el tocino y los chips de vegetales; use temperaturas más bajas para los alimentos que requieren más tiempo tales como el pollo empanizado.
- Los alimentos se cocinarán más uniformemente si son del mismo tamaño; por lo tanto, córtelos en pedazos uniformes.

PREAJUSTES PARA FREÍR CON AIRE

Además de una función para freír con aire con temperatura y tiempo ajustables, el horno tostador/freidor digital 10 en 1 Cuisinart® también cuenta con 4 prácticos preajustes para preparar sus alimentos fritos favoritos.

- **Opciones por defecto: 400 °F; 45 min**

Para usar los preajustes para freír con aire, simplemente presione el botón correspondiente al preajuste deseado: “FRIES” (papas fritas), “WINGS” (alitas de pollo), “NUGGETS” (nuggets de pollo) o “VEGETABLES” (vegetales).

NOTA: La mayoría de los preajustes pueden usarse con alimentos frescos o congelados.

“TOAST” (TOSTAR)

La función “TOAST” (tostar) le deja elegir el nivel de tostado, desde 1 hasta 7, y el número de rebanadas, desde 1 hasta 6. Esta función se usa para tostar pan y otros artículos (frescos o congelados).

- **Opciones por defecto: Nivel de tostado: 4; número de rebanadas: 3-4.**
- Para conseguir resultados uniformes:
  - Si tuesta dos artículos, céntrelos en el medio del horno
  - Si tuesta cuatro artículos a la vez, espácielos uniformemente, dos en frente y dos atrás
  - Si tuesta seis artículos, espácielos uniformemente, tres en frente y tres atrás
- Niveles de tostado disponibles: Claro (1, 2), medio (3, 4, 5) y oscuro (6, 7).

ADVERTENCIA: Siempre coloque la rejilla en la posición superior para tostar. No invierta la rejilla; esto puede causar un incendio o hacer que los alimentos se quemen.

"BAKE" (HORNEAR)

La función "BAKE" (hornear) trabaja de 200 °F a 450 °F, por hasta 2 horas. Esta función es perfecta para hornear cualquier artículo que prepararía normalmente en su horno convencional. El horno freidor hace circular el aire caliente durante la cocción; por lo tanto, el tiempo de cocción puede resultar más corto que en un horno tradicional. Hasta acostumbrarse a los tiempos de cocción en el horno freidor, se recomienda vigilar la cocción con frecuencia para evitar que los alimentos se cocinen en exceso.

- **Opciones por defecto: 325 °F; 45 min**
- **Importante:** Todas nuestras recetas han sido especialmente desarrolladas para ser horneadas en el horno tostador/freidor digital 10 en 1 Cuisinart® y han sido probadas en nuestra cocina profesional.

"BROIL" (DORAR/GRATINAR)

La función "BROIL" (dorar/gratinar) trabaja de 400 °F a 450 °F, por hasta 1 hora. Puede usarse para asar carne de res, pollo, cerdo, pescado y mucho más. También es perfecta para dorar/gratinar cazuelas y platos gratinados.

- **Opciones por defecto: 450 °F; 5 minutos**
- Para mejores resultados, coloque la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo.
- Nunca dore/gratine alimentos colocados en fuentes de vidrio.
- Vigile la cocción para evitar que los alimentos se quemen.

"ROAST" (ASAR/ROSTIZAR)

La función "ROAST" (asar/rostizar) trabaja de 200 °F a 450 °F, por hasta 2 horas.

- **Opciones por defecto: 375 °F; 45 minutos**
- Esta función reduce considerablemente el tiempo de cocción y permite conseguir resultados perfectos: carnes y pollo/aves dorados por fuera y húmedos y jugosos por dentro.
- Ase los vegetales hace que se caramelicen, volviéndose dulces y deliciosos.
- Asar es mucho más rápido que hornear. Por lo tanto, empiece a comprobar el punto de cocción 5-10 minutos antes del final del tiempo recomendado.

"WARM" (MANTENER CALIENTE)

La función "WARM" (mantener caliente) trabaja de 150 °F a 300 °F, por hasta 2 horas. Es perfecta para mantener los alimentos calientes después de cocinarlos.

- **Opciones por defecto: 150 °F; 30 minutos**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre desenchufe el horno y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- No use limpiadores abrasivos; esto dañará el acabado. Limpie la carcasa con un paño limpio ligeramente húmedo y séquela 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. Quite los residuos con un paño limpio humedecido con agua. Nunca use productos abrasivos o corrosivos; esto puede dañar la superficie del horno. Nunca use estropajos metálicos (p. ej., lana de acero) para limpiar el interior del horno.

- Limpieza de los accesorios: Todos los accesorios deben ser lavados a mano en agua caliente con jabón, usando un estropajo o un cepillo de nylon, y bien enjuagados. NO son aptos para lavavajillas.
- Después de cocinar alimentos grasos, siempre limpie el techo del horno, luego de que se haya enfriado. Si lo hace regularmente, el horno seguirá funcionando como nuevo. Limpiar la grasa también asegurará un tostado consistente y uniforme, ciclo tras ciclo.
- Para eliminar las migas, deslice la bandeja recogemigas hacia fuera. Límpiela con un paño y vuelva a colocarla en su sitio. Para eliminar la grasa quemada, remoje la bandeja en agua caliente con jabón o use un limpiador no abrasivo. Nunca haga funcionar el aparato sin la bandeja recogemigas.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS		
Operación	El aparato no se enciende.	Compruebe que la toma de corriente esté funcionando.
		Compruebe que la puerta del horno esté cerrada.
		Llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
	¿Por qué el ventilador permanece encendido después de la cocción?	El ventilador permanece encendido al final de la cocción para enfriar el horno.
	¿Por qué se apaga la luz del horno?	La luz del horno solo permanece encendida por 20 segundos para ahorrar energía; esto es normal.
Programación	¿Se puede cambiar la función después de que haya empezado la cocción?	Sí, pero primero deberá cancelar la función actual, presionando el botón ⏯. A continuación, presione el botón ⏻ para volver al menú principal.
	¿Se puede cambiar el tiempo o la temperatura cocción después de que haya empezado la cocción?	Sí. Simplemente presione el ícono ◔ o 🌡 y use los botones ◁ y ▷.
Cocción	¿Por qué los alimentos fritos no son crujientes o no se fríen uniformemente?	Algunos alimentos requieren más aceite que otros. Si los alimentos no están lo suficientemente crujientes, use más aceite para freírlos. Nota: puede cepillar, verter o rociar el aceite.
		Cerciórese de distribuir los alimentos uniformemente en la cesta, en una capa y sin superponerlos. De ser necesario, revuelva o voltee los alimentos a mitad de tiempo.
		Cocine los alimentos por más tiempo, comprobándolos regularmente hasta que estén dorados. Nunca descuide/deje el horno sin vigilancia durante el uso.
	Los alimentos no están completamente cocinados.	Procure cocinar tandas más pequeñas, disponiendo los alimentos en una sola capa.
		Puede que la temperatura esté demasiado baja. Presione el ícono 🌡 y use el botón ▷ para incrementar la temperatura.
	¿Por qué condensación/vapor sale del aparato?	Cuando hornee alimentos con un alto contenido de humedad, el agua/juego puede gotear en la bandeja, produciendo vapor; esto es normal y no afectará el resultado final pero puede empañar algunas partes de la ventanilla.
		Puede haber residuos de aceite en la bandeja para hornear, la cesta para freír o la bandeja recogemigas. Limpie con cuidado todos los accesorios después de cada uso.
Limpieza	¿Cómo quitar los residuos de alimentos de los accesorios?	Para eliminar la grasa quemada, remoje los accesorios en agua caliente con jabón o use un limpiador no abrasivo.

Garantía limitada

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/Cuisinart (“Cuisinart”) garantiza que el horno tostador/freidor digital 10 en 1 Cuisinart® (“Producto”) 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 empaque 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;
- Daños causados por usted o terceros no autorizados, aunque cualquier empresa puede realizar las reparaciones y el mantenimiento necesarios;
- Daños causados por accesorios o repuestos no autorizados específicamente por Cuisinart;
- Cualquier Producto cuyas marcas de identificación originales (marca comercial o número de serie) hayan sido retiradas, alteradas o borradas.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en **https://www.cuisinart.com/register-your-product.html** 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, Cuisinart lo inspeccionará y, si lo requiere esta Garantía Limitada, intentará reparar, reemplazar o reembolsarlo 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 aparato 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 de 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 VARÍAN 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 (O JURISDICCIONES) 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 CUISINAART HA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) 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

RECETAS

"Taco dip" 37
Alitas de pollo al estilo "pickleback" 38
"Tots" con queso 38
Hamburguesas de cangrejo 39
Albóndigas con relleno de Mozzarella 39
"Hot dogs" cargados 40
Pollo empanado al estilo japonés 40
Pollo asado con limón y hierbas 41
Cazuela de sushi de salmón picante 41
Carnitas de cerdo al estilo coreano 42
Ñoquis crujientes con coles de Bruselas 42
Macarrones con queso de calabaza moscada 43
Empanadas de vegetales y queso 44
Sándwiches de queso asados con sabor a sopa de cebolla francesa 45
Pastel de maíz con arándanos azules 45
Crujiente de frutas 46

"Taco dip"

El horno freidor de aire hace que sea fácil reunir todos los sabores favoritos de los tacos en una deliciosa salsa

Rinde 6-8 porciones

8 onzas (225 g) de queso crema, a temperatura ambiente, en 8 pedazos
1 lata de 16 oz (455 g) de frijoles refritos
1 taza (115 g) de queso Monterey Jack o Cheddar rallado
½ taza (120 ml) de salsa mexicana
1 taza (150 g) de tomates de pera, partidas a la mitad
½ taza (100 g) de aceitunas negras deshuesadas
2 jalapeños, finamente rebanados (quitar las semillas si no le gusta muy picante)
4 cebolletas ("scallions"), en rodajas finas
½ aguacate maduro pero firme, rebanado
½ lima/limón verde, para servir
2 cucharadas de hojas de cilantro, para servir
Chips de maíz/totopos, para servir

1. Disponer los pedazos de queso crema en el fondo de un molde redondo de 9 in (23 cm) y cubrir con los frijoles refritos. Rociar con el queso y meter al horno, en la posición superior.
2. Elegir la función "BROIL" y fijar la temperatura en 450 °F y el tiempo en 5 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Cocinar hasta que el queso esté completamente derretido.
3. Cuando el queso esté derretido, retirar la base del "dip" del horno. Cubrir con la salsa mexicana y, a continuación, añadir los ingredientes rebanados. Rociar con jugo de lima y decorar con cilantro. Servir con chips de maíz/totopos calientes.

Alitas de pollo al estilo “pickleback”

Inspiradas por el apreciado chupito de pepinillo (conocido como “pickleback shot” en inglés), estas crujientes alitas toman los sabores de la salmuera de pepinillos y del Bourbon al próximo nivel para crear un bocado único y delicioso.

Rinde 4-6 porciones

2 libras (910 g) de alitas de pollo
1 taza (235 ml) de salmuera de pepinillos
Aceite en aerosol/rocío vegetal
½ cucharadita de sal kosher
2 cucharadas de Bourbon
1 cucharada (10 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
2 cucharaditas de miel
½ cucharadita de páprika ahumada
½ cucharadita de cebolla en polvo
¼ cucharadita de ajo en polvo
1 pizca de pimienta de Cayena
1 cucharada de pepinillos encurtidos picados, para servir

1. Colocar las alitas y la salmuera de pepinillos en un tazón grande; revolver. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por 2 horas. Después de este tiempo, escurrir y secar las alitas con papel absorbente.
2. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear y engrasarla con una buena cantidad de aceite en aerosol/rocío vegetal.
3. Disponer las alitas en la cesta, en una sola capa. Sazonar con sal.
4. Meter al horno, en la posición superior. Elegir el preajuste “WINGS” (alitas de pollo) e iniciar el ciclo de cocción.
5. Mientras las alitas se están cocinando, preparar la salsa. Colocar el Bourbon, el azúcar, la miel, la páprika, la cebolla en polvo y la pimienta de Cayena en un tazón grande. Batir hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Reservar.
6. Cuando las alitas estén cocinadas, revolverlas en la salsa y volver a colocarlas en la cesta para freír con aire. Elegir el preajuste “WINGS” y cocinar por 5 minutos adicionales.
7. Decorar con pepinillos encurtidos picados y servir inmediatamente.

“Tots” con queso

Este rápido tentempié para compartir es el acompañante perfecto para cualquier día de partido. Los condimentos pueden incrementarse si se prefiere un sabor más fuerte.

Rinde 6 porciones

6 lonchas de tocino
2 libras (910 g) de “tater tots” (croquetas de papa)
1 taza (115 g) de queso azul desmenuzado
½ taza (55 g) de queso Monterey Jack rallado
1 rama de apio, picada
2 cebolletas (“scallions”), finamente picadas
2 cucharadas de salsa Búfalo

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear. Disponer las lonchas de tocino en la cesta. Meter al horno, en la posición superior. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400°F y el tiempo en 10 minutos. Iniciar el ciclo de cocción.
2. Al final de la cocción, retirar del horno y dejar enfriar. Una vez frío, picar grueso.
3. Mientras el tocino se está enfriando, cocinar los “tater tots”. Disponerlos en el fondo de la bandeja para hornear (no es necesario lavarla) y meter esta al horno en la posición superior. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 425 °F y el tiempo en 10 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Al final de la cocción, retirar del horno. Cubrir con tocino, queso azul y queso Monterey Jack. Meter de vuelta al horno. Elegir la función “BROIL” y fijar la temperatura en 450 °F y el tiempo en 5 minutos.
4. Sacar del horno Cubrir con apio, cebolletas y la salsa Búfalo. Servir inmediatamente.

Hamburguesas de cangrejo

Las croquetas de cangrejo son un aperitivo muy apreciado o una guarnición de ensalada deliciosa, pero ¿por qué no convertirlas en una hamburguesa? La función “AIR FRY” da a estas sabrosas croquetas de cangrejo el exterior crujiente perfecto.

Rinde 4 hamburguesas

16 onzas (455 g) de carne de cangrejo
1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra
1 pimiento dulce rojo mediano, finamente picado
1 jalapeño, sin semillas, finamente picado
3 cebolletas (“scallions”), rebanadas
1 diente de ajo, finamente picado
¼ cucharadita de sal kosher
2 huevos grandes, ligeramente batidos
1 taza (100 g) de pan rallado japonés “panko” + ½ taza (60 g) para rebozar
½ taza (120 ml) de mayonesa
1 cucharadita de salsa Worcestershire
1 cucharadita de mostaza de Dijon
1½ cucharaditas de salsa para mariscos
Salsa picante (opcional)
Aceite de oliva, para rociar
4 panes para hamburguesas con semillas de ajonjolí/sésamo
Lechuga rallada
Gajos de limón
Alioli

1. Colocar la carne de cangrejo en un tazón grande. Quitar los posibles cartílagos y refrigerar hasta el momento de usar.
2. Poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio, en una sartén grande. Cuando el aceite esté caliente, agregar los pimientos, las cebolletas y el ajo. Saltear por aprox. 5 minutos, hasta que los vegetales se suavicen ligeramente; añadir la sal.
3. Retirar del fuego y dejar enfriar por unos minutos. Una vez tibios, agregar los vegetales al cangrejo. Agregar los huevos, 1 taza (100 g) del pan rallado, la mayonesa, la salsa Worcestershire, la mostaza de Dijon, la salsa para mariscos y 1-2 pizcas de salsa picante si desea.
4. Mezclar los ingredientes suavemente, a mano (la mejor forma para hacer esto), o usando una cuchara. Tener cuidado de no romper la carne de cangrejo.
5. Formar hamburguesas de ¼ de taza (60 ml) y colocarlas en un plato limpio. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por 1 hora antes de cocinar.
6. Justo antes de cocinarlas, rebozar las croquetas de cangrejo en pan rallado.
7. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear y engrasarla con aceite de oliva en aerosol/rocío vegetal. Disponer las croquetas de cangrejo en la cesta para freír con aire. Rociar ambos lados de las croquetas con aceite de oliva.
8. Meter al horno, en la posición superior. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 10 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. hasta que estén doradas uniformemente.
9. Armar las hamburguesas: Dividir la lechuga rallada entre las mitades de pan inferiores y colocar una croqueta de cangrejo en cada una. Rociar las croquetas con jugo de limón. Untar ligeramente el interior de cada mitad de pan superior con alioli y cubrir las croquetas de cangrejo. Servir inmediatamente.

Albóndigas con relleno de Mozzarella

La mozzarella derretida convierte estas albóndigas al estilo italiano en un plato indulgente.

Rinde 12 albóndigas

1 libra (455 g) de carne de res molida
¼ taza (60 ml) de salsa marinara + más para servir
2 cucharadas de pan rallado sazonado (estilo italiano)

¼ cucharadita de sal kosher
1 pizca de pimienta negra recién molida
1½ onzas (40 g) de Mozzarella, en 12 cubos de ¼ x ¼ in (0.5 x 0.5 cm)
Aceite en aerosol/rocío vegetal para engrasar la cesta

1. Colocar la carne, la salsa, el pan rallado, la sal y la pimienta en un tazón grande. Revolver suavemente con las manos limpias.
2. Dividir la mezcla en 12 porciones iguales. Colocar un cubo de Mozzarella en el centro de una porción y formar una albóndiga alrededor del queso. Reservar. Repetir con la carne y la Mozzarella restantes.
3. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear y engrasarla con aceite en aerosol/rocío vegetal. Disponer las albóndigas en la cesta. Meter al horno, en la posición superior. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 10 minutos. Iniciar el ciclo de cocción.
4. Servir inmediatamente después de la cocción.

“Hot dogs” cargados

Inspirados en la discutiblemente deliciosa pizza hawaiana, estos “hot dogs” se preparan en un abrir y cerrar de ojos y están cargados de sabor dulce y salado.

Rinde 6 porciones

6 lonchas de tocino
6 “hot dogs”
6 cucharadas de queso Cheddar rallado
6 pancitos para “hot dogs”
½ taza (60 g) de tomates picados
½ jalapeño, finamente picado
½ taza (100 g) de piña picada

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear. Disponer las lonchas de tocino en la cesta. Meter al horno, en la posición superior. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 10 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Retirar de la cesta y dejar enfriar ligeramente. Una vez frío, romper o cortar cada loncha a la mitad.
2. Mientras el tocino se está enfriando, cocinar los “hot dogs”. Colocarlos en la cesta (no es necesario lavarla) Meter al horno, en la posición superior. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 4 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Retirar y reservar.
3. Armar los “hot dogs”: Esparcir 1 cuchara de queso Cheddar en la mitad inferior de cada pan. Añadir un “hot dog” y disponer media loncha de tocino al lado. Dividir uniformemente los tomates, el jalapeño y la piña entre los “hot dogs”.
4. Colocar los “hot dogs” armados en la cesta para freír con aire. Meter al horno, en la posición superior. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 2 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Servir inmediatamente.

Pollo empanado al estilo japonés

El pollo empanado al estilo japonés queda súper crujiente gracias al pan rallado panko. Sírvalo sobre arroz con col rallada y un poco de salsa barbacoa coreana para una comida rápida y sabrosa.

Rinde 4 porciones

½ taza (60 g) de harina común
¼ cucharadita de sal kosher
1 pizca de pimienta negra recién molida
2 huevos grandes
1 taza (100 g) de pan rallado japonés “panko”
1 libra (225 g) de trocitos de pollo, ablandadas hasta que queden delgados
Aceite en aerosol/rocío vegetal
Aceite de oliva o vegetal, para cubrir el pollo

Arroz blanco cocido, para servir
Col verde rallada, para servir
Salsa barbacoa coreana, para servir

1. Preparar 3 platos poco profundo. Colocar la harina, la sal y la pimienta en el primer plato; revolver para combinar. Colocar los huevos en el segundo plato; batirlos ligeramente. Colocar el pan rallado en el tercer plato.
2. Rebozar los trocitos de pollo uno por uno, pasándolos primero por la harina (sacudiendo el exceso), después por el huevo batido y finalmente por el pan rallado. Reservar, sobre un plato limpio. Repetir con el resto de los trocitos.
3. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear y engrasarla con aceite en aerosol/rocío vegetal. Rociar el pollo con una generosa cantidad de aceite de oliva o vegetal y colocarlo en la cesta.
4. Meter al horno, en la posición superior. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 16 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Cocinar, volteando los trocitos de pollo a la mitad del tiempo.
5. Servir con arroz blanco, col rallada y salsa barbacoa coreana.

Pollo asado con limón y hierbas

El horno tostador/freidor digital 10 en 1 Cuisinart® se encarga del trabajo pesado en esta preparación clásica de pollo asado, garantizando una piel crujiente y una carne jugosa cada vez.

Rinde 4-6 porciones

1 **pollo entero de aprox. 4 lb (1.8 kg)**
1½ **cucharaditas de sal kosher**
½ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
1 **limón, cortado a la mitad**
6 **dientes de ajo, machacados**
1 **manojo grande de hierbas frescas (cualquier mezcla de romero, tomillo, perejil u orégano)**
1 **cucharada de aceite de oliva**

1. Secar el pollo con papel absorbente y sazonar con una buena cantidad de sal y pimienta, incluyendo la cavidad. Rociar el jugo de limón en la cavidad e introducir en ella las mitades de limón, el ajo y las hierbas. Colocar en la bandeja para hornear y dejar descansar por 30 minutos antes de asar.
2. Antes de asar, restregar el pollo con aceite de oliva.
3. Meter al horno, en la posición inferior. Elegir la función “ROAST” y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 60 minutos. Iniciar el ciclo de cocción.
4. El pollo está listo cuando el jugo salga claro y la temperatura interna (medida con un termómetro instantáneo en la parte más gruesa) alcance 165 °F.
5. Dejar reposar por 5 minutos antes de servir.

Cazuela de sushi de salmón picante

Amantes del sushi, ¡no busquen más para su próxima cena fácil entre semana! Todos los deliciosos sabores del sushi de salmón picante se unen en esta sencilla cazuela. Puede disfrutarse tal como es, pero recomendamos servirlo con láminas de nori y aguacate en rodajas para llevarlo a otro nivel.

Rinde 6-10 porciones

3 **libras (1.35 kg) de filete de salmón**
1 **cucharadita de sal kosher**
Aceite en aerosol/rocío vegetal
4 **tazas (630 g) de arroz sushi cocido, tibio**
1 **cucharadita de Furikake (condimento japonés)**
4 **onzas (115 g) de queso crema, a temperatura ambiente**
¼ **taza (60 ml) de mayonesa japonesa + más para decorar**
2 **cucharadas de salsa sriracha**
2 **cucharaditas de vinagre de vino de arroz condimentado**

¼ taza (60 ml) de salsa de chile dulce + más para decorar
3 cebolletas (“scallions”), picadas, las partes blanca y verde separadas

1. Sazonar el salmón con sal. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear y engrasarla con una buena cantidad de aceite en aerosol/rocío vegetal.
2. Disponer el salmón en el cesta. Meter al horno, en la posición superior. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 15 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Cocinar el salmón. Nota: Puede que tome menos del tiempo indicado.
3. Coloque el arroz sushi en el fondo de una bandeja para hornear de 9 x 13 in (23 x 33 cm); presionar hasta formar una capa uniforme. Rociar con Furikake y reservar.
4. Colocar el queso crema, la mayonesa, la salsa sriracha y el vinagre de vino de arroz en un tazón grande; batir hasta conseguir una mezcla suave. Desmenuzar el salmón y agregarlo a la salsa, junto con la parte blanca de las cebolletas. revolver para combinar. Esparcir la mezcla de salmón sobre el arroz en una capa uniforme.
5. Meter al horno, en la posición inferior. Elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 450 °F y el tiempo en 8 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Hornear hasta que el salmón empiece a dorarse.
6. Retirar del horno. Rociar con mayonesa y salsa de chile dulce. Decorar con la parte verde de las cebolletas. Servir inmediatamente.

Carnitas de cerdo al estilo coreano

Este cerdo desmenuzado picante y dulce es perfecto servido solo, como sándwich, o sobre papas fritas cargadas.

Rinde 4½ tazas

¼ taza (60 ml) de gochujang (salsa picante coreana)
¼ taza (85 g) de miel
2 cucharadas de salsa de soya
2 cucharadas de vinagre de vino de arroz condimentado
2 cucharaditas de sal kosher
5 libras (2.25 kg) de pierna de cerdo deshuesada

1. Colocar el gochujang, la miel, la salsa de soya, el vinagre y la sal en un tazón grande; revolver para combinar. Agregar el cerdo y revolver uniformemente con la salsa. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por una noche.
2. A la hora de cocinar, colocar el cerdo marinado en una bandeja para hornear de 9 x 13 in (23 x 33 cm) y cubrir con papel de aluminio. Meter al horno, en la posición inferior. Elegir la función “ROAST” y fijar la temperatura en 300 °F y el tiempo en 3 horas. Iniciar el ciclo de cocción. Después de 3 horas, quitar el papel de aluminio y volver al horno. Elegir la función “ROAST” y fijar la temperatura en 300 °F y el tiempo en 30 minutos.
3. Al final del tiempo, desmenuzar el cerdo, mezclar con el jugo/la grasa (si desea) y servir.

Ñoquis crujientes con coles de Bruselas

Una comida rápida y sencilla lista para servir en menos de 30 minutos.

Rinde 4 porciones

1 paquete de 17.6 oz (500 g) de ñoquis frescos envasados al vacío
Aceite de oliva, para rociar
Sal kosher
Pimienta negra recién molida
Aceite en aerosol/rocío vegetal
1 libra (455 g) de coles de Bruselas, limpias y partidas a la mitad
Miel picante, para servir
Ralladura de limón, para servir
Jugo de limón, para servir

1. Colocar los ñoquis en un tazón grande. Rociar con una buena cantidad de aceite de oliva y sazonar con 2 pizcas de sal y pimienta. Revolver para cubrir.

2. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear. Engrasar ligeramente la cesta con aceite en aerosol/rocío vegetal. Disponer los ñoquis en la cesta (reservar el tazón). Meter al horno, en la posición superior. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 18 minutos. Iniciar el ciclo de cocción.
3. Mientras los ñoquis se están cocinando, colocar las coles en el tazón reservado y rociar con una buena cantidad de aceite de oliva. Sazonar con una pizca de sal y pimienta y revolver. Cuando falten solo 12 minutos de cocción, añadir la mezcla a los ñoquis.
4. Al final de la cocción, colocar en cuenco para servir poco profundo. Rociar con miel picante, ralladura de limón y jugo de limón. Servir inmediatamente.

Macarrones con queso de calabaza moscada

Añada sabor a este plato favorito. La calabaza no solo le da una consistencia más cremosa, sino que también le añade algo más de nutrición (¡y los niños nunca lo sabrán!)

Rinde 8 porciones

1 libra (255 g) de calabaza moscada, en cubos
2 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra
1 cucharadita de sal kosher
1 pizca de pimienta negra recién molida
½ cucharadita de hojas de tomillo fresco
2 hojas de salvia fresca, finamente picadas
Aceite en aerosol/rocío vegetal
2 tazas (200 g) galletas de mantequilla saladas
8 onzas (225 g) de queso crema, a temperatura ambiente, en 6 pedazos
1 cucharadita de mostaza en polvo
¼ cucharadita de nuez moscada rallada
1 libra (445 g) de macarrones
2 tazas (475 ml) de leche entera, a temperatura ambiente
8 onzas (85 g) de queso Monterey Jack
8 onzas (225 g) de queso Cheddar

Mantequilla a temperatura ambiente y aceite en aerosol/rocío vegetal, para engrasar el molde

1. Colocar la calabaza, el aceite de oliva, una pizca de sal, la pimienta, el tomillo y la salvia en un tazón mediano; revolver para combinar.
2. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear. Engrasar ligeramente la cesta con aceite en aerosol/rocío vegetal. Agregar la calabaza y meter al horno, en la posición superior. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 20 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Cocinar, revolviendo a la mitad del tiempo. Retirar de la cesta y dejar enfriar ligeramente.
3. Mientras la calabaza se está cocinando, colocar las galletas en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal. Procesar hasta que estén finamente picadas. Retirar y reservar.
4. Colocar la calabaza cocinada en el bol de la procesadora de alimentos. Pulsar varias veces, y luego procesar a alta velocidad hasta conseguir un puré suave. Raspar el bol y agregar el queso crema, la sal restante y las especias. Pulsar varias veces, y luego procesar a alta velocidad hasta conseguir un puré suave. Reservar.
5. Cocinar la pasta “al dente”. Escurrir y volver a colocar en la cacerola. Agregar la leche y la mezcla de calabaza; revolver para combinar.
6. Quitar la cuchilla e instalar un disco triturador mediano (no es necesario limpiar el bol). Triturar los quesos y agregarlos a la pasta.
7. Engrasar un molde de 9 x 13 in (23 x 33 cm) con mantequilla y colocar la mezcla de pasta en el molde. Cubrir con las galletas molidas.
8. Meter al horno, en la posición inferior. Elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 10 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Hornear hasta que la parte superior esté bien dorada.
9. Dejar enfriar ligeramente antes de servir.

Empanadas de vegetales y queso

Comprar masa de empanadas en la tienda facilita la elaboración de estas sabrosas empanadas. Nos encanta la combinación de col rizada, calabaza y queso de cabra, pero se pueden sustituirse fácilmente por sus vegetales y queso favoritos.

Rinde 6 empanadas

1 cucharada de aceite de oliva virgen extra + más para rociar
¼ cebolla mediana, finamente picada
2 tallos de col rizada (quitar y desechar los tallos duros; picar finamente los tallos tiernos y las hojas)
Sal kosher
Pimienta negra recién molida
1 pizca de hojuelas de pimiento rojo
¼ taza (30 g) de queso cabra desmenuzado
1 taza (200 g) de cubos de calabaza moscada ("butternut squash")
1 huevo grande
1 libra (225 g) de discos de masa para empanadas
Aceite en aerosol/rocío vegetal

1. Poner a calentar el aceite a fuego medio, en una sartén grande. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla, la col rizada y una pizca de sal y pimienta. Saltear hasta que los vegetales estén suaves. Retirar del fuego y agregar la hojuelas de pimienta. Dejar enfriar y, a continuación, agregar el queso de cabra. Reservar.
2. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear. Colocar la calabaza en la cesta. Rociar con aceite de oliva y sazonar con una pizca grande de sal y pimienta. Revolver bien. Meter al horno, en la posición superior. Elegir la función "AIR FRY" y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 3 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Al final del tiempo, retirar del horno y dejar enfriar. Una vez fría, agregar la mezcla de col rizada y queso de cabra.
3. Colocar el huevo y 1 cucharadita de agua en un tazón pequeño; batir para conseguir barniz de huevo. Reservar.
4. Cortar la masa en 6 círculos de 6 in (15 cm). Colocar 2 cucharadas del relleno en centro de cada disco. Doblar la masa sobre sí misma y acanalar las orillas para sellar. Cepillar con barniz de huevo.
5. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear y engrasarla con aceite en aerosol/rocío vegetal. Colocar las empanadas en ella. Con un cuchillo mondador, cortar una pequeña hendidura en la parte superior de cada empanada para permitir que el vapor se escape; esto garantiza que la corteza salga crujiente y que las empanadas conserven su forma.
6. Meter al horno, en la posición superior. Elegir la función "AIR FRY" y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 18 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Hornear hasta que estén doradas y crujientes.
7. Dejar enfriar ligeramente antes de servir.

Sándwiches de queso asados con sabor a sopa de cebolla francesa

Los sabores de la amada sopa de cebolla francesa se intercalan entre dos rebanadas de pan asadas a la perfección en este delicioso giro de un clásico.

Rinde 4 sándwiches

2 cebollas medianas, rebanadas
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
½ cucharadita de sal kosher
4 cucharadas de jerez seco
8 tajadas de queso suizo
8 rebanadas gruesas de pan francés o italiano

1. Colocar la cebolla, 1 cucharada del aceite de oliva y la sal en un tazón mediano; revolver. Esparcir uniformemente la mezcla en la bandeja para hornear. Meter al horno, en la posición inferior. Elegir la función “ROAST” y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 30 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Asar, revolviendo cada 10 minutos. Al final del tiempo, rociar con el jerez. Elegir la función “ROAST” y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 5 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Retirar del horno y colocar en un tazón pequeño. Reservar.
2. Armar los sándwiches: Colocar cuatro rebanadas de pan en un plato y cubrir con una tajada de queso. Dividir uniformemente la cebolla caramelizada entre las cuatro rebanadas y cubrir con el queso restante. Cerrar con otra rebanada de pan. Pincelar la parte superior con aceite de oliva.
3. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear. Disponer los sándwiches en la cesta. Meter al horno, en la posición superior. Elegir la función “BROIL” y fijar la temperatura en 450 °F y el tiempo en 2 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Asar hasta que el queso esté derretido y la parte superior del pan esté dorada y bien tostada. **NOTA:** Puede que tenga que trabajar en tandas, dependiendo del tamaño de las rebanadas de pan.
4. Retirar del horno y servir aún caliente.

Pastel de maíz con arándanos azules

Una delicia veraniega perfecta para desayunar con café o tomar con helado como postre.

Rinde 12 porciones

Mantequilla a temperatura ambiente y aceite en aerosol/rocío vegetal, para engrasar el molde
2 tazas (270 g) de harina de repostería sin levadura
1 taza (125 g) de harina de maíz amarillo (preferiblemente de grosor medio)
1 cucharada de polvo de hornear
1 cucharadita de sal kosher
3 huevos grandes
3 yemas de huevo grande
⅓ taza (80 ml) de aceite vegetal
1½ cucharaditas de extracto natural de vainilla
16 cucharadas (325 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en cubos pequeños
1 taza (200 g) de azúcar granulada
1 taza (245 g) de suero de leche (“buttermilk”)
2 taza (140 g) de arándanos azules frescos o congelados

1. Engrasar ligeramente un molde de 9 x 13 in (23 x 33 cm) con mantequilla o aceite en aerosol/rocío vegetal; forrar con papel sulfurizado y reservar.
2. Colocar la harina, la harina de maíz, el polvo de hornear y la sal en un tazón pequeño. Batir para mezclar; reservar.
3. Colocar los huevos, las yemas, el aceite y la vainilla en una taza medidora grande; batir para combinar y reservar.
4. Colocar la mantequilla en un tazón grande y acremar, usando una batidora de mano, hasta que esté suave. Agregar el azúcar y seguir batiendo por aprox. 2 minutos, hasta conseguir una mezcla muy ligera. Ajustar la velocidad de la batidora al nivel bajo e incorporar gradualmente el suero de leche. Agregar la mezcla de ingredientes

secos, en dos adiciones, y mezclar ligeramente. Incorporar los arándanos azules.

5. Verter la mezcla en el molde preparado, repartiéndola uniformemente en este. Meter al horno, en la posición inferior. Elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 325 °F y el tiempo en 20 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Hornear hasta que el pastel esté ligeramente dorado.

6. Retirar del horno, dejar enfriar en el molde, y servir.

Crujiente de frutas

Hay pocas cosas que satisfagan más que un crujiente de fruta tibio. Las frutas se combinan deliciosamente con las especias de la cobertura en esta sabrosa receta.

Rinde 15 porciones

Relleno:

3½ libras (1.6 kg) de una mezcla de duraznos, nectarinas, ciruelas y albaricoques/chabacanos/damascos, en trozos de 1 in (2.5 cm)
1 taza (200 g) de azúcar granulada
¼ cucharadita de sal kosher
½ cucharadita de extracto natural de vainilla
½ cucharadita de jugo de limón fresco
3 cucharadas de arrurruz en polvo

Guarnición:

2 tazas (160 g) de copos de avena
1 taza (125 g) de harina común
1 taza llena (200 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
½ cucharadita de canela en polvo
½ cucharadita de jengibre en polvo
½ cucharadita de sal kosher
12 cucharadas (180 g) de mantequilla sin a temperatura ambiente, en pedazos

1. Colocar las frutas, el azúcar, la sal, la vainilla y el jugo de limón en un tazón grande; revolver para combinar. Agregar el arrurruz en polvo y revolver para cubrir. Colocar la mezcla en una bandeja de 9 x 13 in (23 x 33 cm); reservar.

2. Preparar la cobertura: Colocar la avena, la harina, el azúcar, la canela, el jengibre y la sal en un tazón mediano; revolver para combinar. Agregar la mantequilla y revolver con la mezcla, usando un mezclador de masas o sus dedos. Cuando la mantequilla esté incorporada uniformemente, esparcir la cobertura sobre el relleno.

3. Meter al horno, en la posición inferior. Elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 30 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Hornear por 30 minutos, o hasta que el relleno burbujee y que la parte superior esté muy dorada.

4. Retirar del horno y dejar enfriar ligeramente antes servir.hendidura en la parte superior de cada empanada para permitir que el vapor se escape; esto garantiza que la corteza salga crujiente y que las empanadas conserven su forma.

6. Meter al horno, en la posición superior. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 18 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Hornear hasta que estén doradas y crujientes.

7. Dejar enfriar ligeramente antes de servir.

NOTES/NOTAS

©2026 Cuisinart, a division of Conair LLC
7475 North Glen Harbor Boulevard
Glendale, AZ 85307

25CE201347

IB-19146

Version No:	TOA100 IB-19146
Open Size:	420x210MM Fold Size:210mmWx148mm H
Number of Page:	48PP saddle stitching
Materal:	105gsm art paper for whole book
binding:	saddle stitching
Coating:	Gloss varnishing in cover
Front Cover:	5C(CMYK+3435C)+1C(Black)
Front Inside:	1C(Black)+1C(Black)
Date:	27-Jan-2026 Co-ordlinator:

JQ Description

PDF version:	TOA100 IB-19146
JQ Code:	TOA100 IB-19146 Operator:ZHZ
JQ Diecut:	IRP:LYJ
Hot Stamping:	Spot UV: Embossing:
Remark:	Paper White(1)Quality Request(1)

