

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Cuisinart® Digital AirFryer Toaster Oven

TOA-65

CONTENTS

Important Safeguards	2
Special Cord Set Instructions	3
Features and Benefits	4
Getting to Know Your Control Panel	5
Before First Use	5
Setting the Clock and Oven Tone Volume	5
General Operation	6
To Change Time, Temperature, or Function.	6
Oven Rack and Pan Positions	7
Tips and Hints	7
Cleaning and Maintenance	13
Troubleshooting	14
Warranty	15
Recipes	16

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, putting on or taking off parts.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electric shock, do not place any part of the Digital AirFryer Toaster Oven in water or other liquids. See instructions for cleaning.
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 AirFryer Toaster Oven to the store or retailer where purchased for examination or 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 AirFryer Toaster Oven on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this AirFryer Toaster Oven 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 AirFryer Toaster Oven accessories or disposing of hot grease.
14. **When not in use, always unplug the unit.** Do not store any materials other than manufacturer's recommended ovenproof accessories in this AirFryer Toaster Oven.
15. Do not place any of the following materials in the AirFryer Toaster Oven: paper, cardboard, plastic and similar products.
16. Do not cover 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 AirFryer Toaster Oven, as they may involve a risk of fire or electric shock.
18. A fire may occur if the AirFryer Toaster Oven is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies or walls when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.

-
20. Do not attempt to dislodge food when the AirFryer Toaster Oven is plugged into electrical outlet.
 21. **Warning:** To avoid possibility of fire, NEVER leave AirFryer Toaster Oven unattended during use.
 22. Use recommended temperature settings for all cooking/baking, roasting and AirFrying.
 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Please read and keep these instructions handy. These instructions will help you use your Cuisinart® Digital AirFryer Toaster Oven to its fullest, so that you will achieve consistent, professional 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

Large LCD, dial and intuitive buttons make the unit easy to use (see details on page 5).

2. Cool-Touch Handle

Handle designed to stay cool during cooking.

3. Interior Light

Interior light to easily view food while cooking.

4. Viewing Window

Large viewing window to check progress.

5. Oven Rack

Can be used in two positions.

6. Rack Positions

A. Position 1 is the bottom position and this is recommended when cooking larger foods (e.g., whole chicken).

B. Position 2 has a 50% stop feature, so the rack stops halfway out of the oven. The oven rack can be removed from Position 2 by lifting the front of the rack and sliding it out.

NOTE: Refer to page 7 for suggested rack positions with different functions.

7. Easy-Clean Interior

The sides of the oven's interior are coated with non-stick.

8. Pull-Out Crumb Tray

The Crumb Tray comes already positioned in your oven. The tray slides out from the lower front of the oven to clean.

9. AirFryer Basket

Use the basket when using the AirFry, Broil or Dehydrate functions to optimize your cooking results. We recommend setting the AirFryer Basket in the Baking/Drip Pan.

10. Baking/Drip Pan

A Baking/Drip Pan is included for your convenience. Use alone when Baking or Roasting. Use Baking/Drip Pan with AirFryer Basket when AirFrying, Broiling or Dehydrating.

11. Quick Reference Guide

Built-in guide with recommendations and tips on how to use the unit. Before first use, slide in place.



GETTING TO KNOW YOUR CONTROL PANEL



1. Defrost Button

For use with Toast, Bagel, Pizza, and certain AirFry presets. When activated, the defrost icon ❄️ will display on the LCD screen.

2. Fan Speed Button

To change the fan speed from Low to High, press the Fan Speed button. When fan icon 🌀 is displayed on the LCD screen, fan speed is set to High. Icon will disappear for Low fan speed.

3. Light Button

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

4. AirFry Button

Can be used to select manual AirFry function or AirFry presets.

5. Dual Cook

Use to program two-stage cooking operation.

6. Start/Stop Button with Indicator Light

Use to start and stop cooking. Indicator will illuminate when cooking.

7. Selector Dial

Rotate Selector Dial to scroll through options on the LCD screen. Press center of dial to confirm selections.

8. LCD Screen

Displays cooking functions, toast shade and slices, temperature, cooking/countdown timer, clock time, fan speed and defrost.

BEFORE FIRST USE

1. Place your Digital AirFryer Toaster Oven on a flat, level surface.
2. Move oven 2 to 4 inches away from the wall or from any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces.

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

3. Check that the Crumb Tray is in place and that there is nothing in the oven.
4. Insert Quick Reference Guide on the bottom left side of the unit.



5. Plug power cord into the wall outlet.

SETTING THE CLOCK

The clock can only be set when the oven is not cooking and the time is displayed on the screen.

To set the clock:

1. If LCD is not displaying the clock, scroll through the function menu until clock is displayed.
2. Press and hold the Selector Dial for 3 seconds.
3. The clock hour will flash; turn the knob to set hour, then press Selector Dial to confirm.
4. The clock minutes will flash; turn the knob to set minutes, then press Selector Dial to confirm.

NOTE: If nothing is pressed, clock will automatically set to currently displayed time.

OVEN TONE VOLUME

The tone volume can only be adjusted when the time is displayed on the screen.

1. Press AirFry and Dual Cook buttons simultaneously for 3 seconds.
2. The number 1 (default setting) or currently selected setting will display.
3. Use Selector Dial to set preferred tone level: 0 (off/tones deactivated), 1 (low), or 2 (high).
4. Once your selection is displayed, press Selector Dial to confirm.

GENERAL OPERATION

To operate the oven, follow these simple steps:

1. Place the appropriate rack, pan, and/or basket in the position recommended in the chart on page 7.
2. Use the Selector Dial to scroll through functions.
3. When desired function is flashing, press Selector Dial to confirm. Start/Stop button will flash and LCD screen will display the last selected or default temperature and time (shade and slices for Toast and Bagel settings).
4.
 - a. To use displayed settings, press Start/Stop to begin operation. Start/Stop button will illuminate, indicating the unit is cooking.
 - b. To change settings:
 1. Turn Selector Dial to choose desired temperature (or shade)
 - c. Press Selector Dial to confirm; time (or slices) will flash
 - d. Turn Selector Dial to choose desired time (or slices)
 - e. Press Selector Dial to confirm
 - f. If desired, press Defrost button or Fan Speed button
 - g. Press Start/Stop to begin operation. The button will illuminate, indicating the unit is cooking.

NOTE: Bake and Pizza have a preheating stage during which display will show "Preheat"; once preheat is complete, oven will beep and display will show "Ready"; countdown timer will begin.

5. When countdown timer reaches 0:00, oven will beep three times and heaters will turn off.

NOTE: Cooking process can be canceled before countdown timer reaches 0:00 by pressing Start/Stop.

NOTE: AFTER COOKING, FAN WILL REMAIN ON FOR COOLING PURPOSES.

TO CHANGE TIME, TEMPERATURE, OR FUNCTION DURING COOKING CYCLE

To change time: During the cooking cycle, use the Selector Dial to add or decrease time. The new countdown time will be displayed, and cooking will continue.

To change temperature: During the cooking cycle, press the Selector Dial until the current temperature flashes. Turn the Selector Dial to desired temperature and cooking will continue at the new temperature.

To change function: You must press Start/Stop to stop the current program. Then turn Selector Dial and press it to select another function. Press Start/Stop again to continue cooking cycle.

OVEN RACK AND PAN POSITION DIAGRAMS

Please refer to the chart below for suggested Oven Rack, Baking/Drip Pan, and AirFryer Basket positions.



AirFryer Basket









Baking/Drip Pan



Oven Rack

SUGGESTED RACK/PAN/BASKET POSITIONS

Function	Position 2			Position 1		
						
Toast			X			
Bagel			X			
Bake		X	X		X	X
Broil	X	X	X	X	X	X
Pizza					X (fresh)	X (frozen; inverted rack)
Roast		X	X		X	X
Dehydrate	X					
Proof			X		X	X
Low		X	X		X	X
AirFry	X			X		
Reheat	X	X	X	X	X	X
Warm	X	X	X	X	X	X

TIPS AND HINTS

AIRFRY

TIP: For best results, use the provided AirFryer Basket fitted into the Baking/Drip Pan.

AirFry can be used at 200°F – 450°F for up to 1 hour. This function is used to AirFry meals as a healthy alternative to deep frying in oil. A high fan speed and multiple heating elements circulate hot air to prepare a variety of meals that can be both delicious and healthier than traditional frying.

- **Default: 400°F; 10 minutes.**
- Many foods that can be fried can be AirFried without using excess amounts of oil. AirFried foods will taste lighter and be less greasy than deep-fried foods.
- AirFrying 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 AirFrying. 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 AirFried foods. Some examples of different crumb mixtures include: breadcrumbs, seasoned breadcrumbs, panko breadcrumbs, crushed cornflakes, potato chips, and graham crackers. Various flours, including gluten-free, and other dry foods like cornmeal work as well.
- Most foods do not need to be flipped during cooking, but larger items, like chicken cutlets, should be turned halfway through the cooking cycle to ensure evenly cooked and browned results.
- When AirFrying large quantities of food that fill the pan, toss food halfway through the cooking cycle to ensure evenly cooked results and color.
- 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 the same-size pieces.
- Please note that many foods release water when they cook. When cooking large quantities for an extended period of time, condensation may build up, which could leave moisture on your countertop.

The chart below lists recommended amounts, cooking times and temperatures for various types of food that can be AirFried in the Cuisinart® Digital AirFryer Toaster Oven. If portions exceed recommendations, you can toss occasionally while cooking to ensure the crispiest, most even results. Smaller amounts of food may require less time. For best AirFry results, use the oven light to periodically check on food.

NOTE: When AirFrying, always use the AirFryer Basket with the Baking/Drip Pan. For all foods below, we suggest using the upper position (Position 2) for best results.

AIRFRYER CHART

Food	Recommended Amount	Temperature	Time
Bacon	12 ounces, about 10 to 12 slices	400°F	8 to 10 minutes
Chicken Wings	2 pounds, about 20 wings (max 3 pounds)	400°F	20 to 25 minutes
Frozen Appetizers (e.g., mozzarella sticks, popcorn shrimp, etc.)	1½ pounds, about 20 frozen mozzarella sticks	400°F	5 to 7 minutes
Frozen Chicken Nuggets	1 pound, about 34 frozen chicken nuggets	400°F	10 minutes
Frozen Fish Sticks	12 ounces, about 20 frozen fish sticks	400°F	8 minutes
Frozen Fries	1 to 2 pounds	450°F	15 to 25 minutes
Frozen Steak Fries	1 to 2 pounds	450°F	15 to 25 minutes
Hand-Cut Fries	1 to 2 pounds, (2 to 4 medium potatoes), cut into ¼-inch thick pieces, about 4 inches	400°F	15 to 20 minutes
Hand-Cut Steak Fries	1 to 2 pounds (2 to 4 medium-large potatoes), cut into eighths lengthwise	400°F	15 to 20 minutes
Shrimp	1 pound, about 16 extra-large shrimp	375°F	8 to 10 minutes
Tortilla Chips	6, 5-inch tortillas cut into fourths	400°F	5 to 6 minutes, toss halfway through
Vegetables	1 pound, about 4 cups	400°F	Thin slices: 10 minutes; larger cut: 15 to 20 minutes

NOTE: AirFrying doesn't require oil, but a light coating 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.

USING AIRFRYER PRESETS

In addition to being able to program the temperature and time for AirFrying, the Cuisinart® Digital AirFryer Toaster Oven has convenient, easy-to-use presets for your fried favorites—French fries, chicken wings, chicken nuggets, snacks, and vegetables. To use AirFryer presets, follow these steps:

1. Press the AirFry button or scroll through function menu and select AirFry.
2. Turn Selector Dial to scroll through preset functions. When desired preset is flashing, press Selector Dial to confirm selection.
3. Preset temperature and time will display.
 - a. To use displayed settings, press Start/Stop to begin
 - b. To change settings, see General Operation on page 6

NOTE: Most presets can be used with frozen or fresh foods. See below for details:

- Fries..... Default is for frozen fries. Fresh is for hand-cut potatoes.
- Wings Default is for fresh chicken wings. Frozen setting is intended for un-cooked frozen chicken wings.
- Nuggets..... Default is for frozen pre-cooked nuggets. Fresh setting is for uncooked nuggets.
- Snacks Default is for frozen pre-cooked snacks.
- Vegetables Default is for fresh vegetables.

NOTE: Fan speed cannot be changed for AirFryer presets; it is always on High.

TOAST

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

- **Default: Shade 4; 3 to 4 slices; no Defrost**
- 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 back

- If toast is lighter than you like, time can be added (up to 1 minute) by turning the Selector Dial before toasting is complete
- Shade Guide: Light (1, 2) • Medium (3, 4, 5) • Dark (6, 7)

WARNING: Always use Position 2 for toasting. Do not invert rack in Position 2 as this may result in burning.

BAGEL

Bagel shade can be set from 1 to 7 using 1 to 6 slices. This function provides full heat on the top and half heat on the bottom to toast both sides of bagel halves; both fresh and frozen bagels can be used.

- **Default: Shade 4; 3 to 4 slices; no Defrost**
- For best results, put your bagels on the rack with the cut sides facing up
- If bagels are too light, time can be added (up to 1 minute) by turning the Selector Dial before toasting is complete

BAKE

Bake can be used at 200°F – 450°F for up to 2 hours. Baking is recommended for a variety of foods you would normally prepare in a conventional oven.

- **Default: 350°F; 30 minutes**
- Select Bake with Low fan speed (i.e., no fan icon displaying on screen) for more delicate items like custards and eggs, as well as most baked goods like cookies, muffins, and cakes
- Select Bake with High fan speed, also known as Convection Bake (i.e., fan icon displaying on screen), for most baked goods that require even browning and leavening, like heartier baked goods and breads
- When using either fan speed, cooking times and temperatures may need to be reduced—start checking foods about 5 to 10 minutes before the end of the suggested cooking time
- **Important:** All of our recipes were specially developed for the Cuisinart® Digital AirFryer Toaster Oven and have been tested in our Cuisinart Test Kitchen

BROIL

Broil is fixed at 450°F, for up to 2 hours. Broiling function 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 AirFryer Basket fitted into the Baking/Drip Pan to broil
- Never use glass oven dishes to broil
- Be sure to keep an eye on food – items can brown quickly when broiling

PIZZA

Pizza can be used at 350°F – 450°F for up to 2 hours. This function can be used to cook fresh or frozen pizza.

- **Default: Fresh – 450°F; 10 minutes Convection (High Speed) fan
Frozen – 400°F; 10 minutes Convection (High Speed) fan**
- For best results, place frozen pizza on inverted rack in Position 1, and for fresh pizza, place the dough directly on the Baking/Drip Pan in rack Position 1
- Pizza can also be cooked on the pizza stone available for purchase on www.cuisinart.com
- Pizza recipe ideas can also be found on the Cuisinart website

ROAST

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

- **Default: 375°F; 45 minutes**
- High fan speed works well with Roast – roasting time is significantly reduced, 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

DEHYDRATE

Dehydrate can be used at 100°F – 200°F for up to 72 hours. This function turns your Cuisinart® Digital AirFryer Toaster Oven into a dehydrator that lets you dry or dehydrate food. The built-in fan and low heat are used to create a flow of hot air that reduces the water content found in fresh foods. Dehydrated food will continue to retain the vast majority of its original nutritional value.

- **Default: 130°F; 2 hours**
- Lemon juice can be used to pretreat fruits and vegetables to prevent browning
- Drying times can greatly vary due to the thickness of cuts and relative humidity (see chart on page 11)
- Check foods often for dryness
- Do not overcrowd; foods should be arranged in a single layer with little to no overlap

PROOF

Proof can be used at 80°F – 100°F for up to 2 hours. Use this function to proof bread or pizza dough.

- **Default: 90°F; 45 minutes**
- Allow dough to complete at least one rise at room temperature
- Shape dough and place on the Baking/Drip Pan or separate baking dish such as a loaf pan and then put directly in the oven in Position 1
- Dough is ready when doubled in size. Start checking around 20 minutes
- Once time elapses, complete dough preparation and bake according to recipe

The chart below lists recommendations on how to dehydrate different foods. These are guidelines only. Drying times can vary due to thickness of cuts and relative humidity.

DEHYDRATE CHART

CATEGORY	FOOD	PREPARATION	TEMPERATURE	FAN SPEED	TIME
Herbs/Spices	Basil, Chives, Cilantro, Dill, Mint, Oregano, Parsley, Rosemary, Sage, Thyme	Rinse in cold water; pat dry	100°F–115°F	Low	3 to 6 hours until stems are brittle and leaves crumble easily
Herbs/Spices	Garlic	Peel cloves; halve lengthwise	100°F–115°F	High	6 to 12 hours
Herbs/Spices	Ginger Root	Peel; grate or slice thinly	100°F–115°F	Low	2 to 6 hours
Fruit	Apples	Peel and core; slice thinly	135°F	Low	4 to 10 hours
Fruit	Apricots, Bananas, Figs, Mangos, Melons, Nectarines, Pineapples, Pears, Plums	Wash; core, deseed or pit fruit; remove rinds from melons or some peels; thinly slice	135°F	High	6 to 12 hours
Fruit	Cranberries, Blueberries	Dip in boiling water to burst skins	135°F	High	10 to 18 hours
Fruit	Cherries	Wash; pit	135°F	High	12 to 24 hours
Fruit	Citrus	Wash; thinly slice	135°F	Low	2 to 12 hours
Fruit	Grapes	Wash; leave whole	135°F	High	10 to 36 hours
Vegetables	Beans (Green/Wax), Broccoli, Cauliflower, Corn*, Mushrooms, Peas*, Peppers, Potatoes*, Onion, Squash, Tomatoes	Wash, peel and deseed as necessary; *blanch; cut or slice into uniform pieces; remove corn from cob; peas can be left whole	130°F–145°F	High	6 to 12 hours
Vegetables	Beets	Steam until tender; peel and thinly slice	130°F–145°F	High	3 to 10 hours
Vegetables	Leafy Greens (Kale, Spinach)	Wash; dry thoroughly; remove stems, tear leaves into small pieces if necessary	130°F–145°F	Low	3 to 6 hours
Meat	Pork/Beef	Remove fat and gristle; cut into uniform strips; marinate if desired; pat off excess oil during drying	160°F	High	4 to 15 hours
Fish	Lean fish	Cut into uniform strips; marinate if desired	130°F–140°F	High	Until firm and dry

LOW

Low can be used at 100°F – 300°F for up to 8 hours. Use this function to cook at low temperatures — perfect for braising, slow cooking and more.

- **Default: 200°F; 2 hours**
- For slow-cooked dishes with crispy exteriors and soft interiors, place ingredients directly on the Baking/Drip Pan
- For results that are most similar to recipes cooked in a slow cooker, place ingredients into a covered, ovenproof dish with liquid coming up one-third of the way

LOW CHART

CATEGORY	FOOD	AMOUNT	TEMP	TIME
Meat	Ribs, Short Ribs, Shanks	2½ pounds maximum	300°F	2 to 4 hours
Meat	Roasts	2½ pounds maximum	350°F	1 to 2 hours
Poultry	Whole Chicken, Chicken Thighs	3- to 4-pound roaster chicken; 2½ pounds maximum for pieces	300°F	4 to 4½ hours for whole chicken, 1½ to 2 hours for thighs
Poultry	Duck Legs	2½ pounds maximum	225°F	2 to 3 hours
Fish/Seafood	Whole Fish, descaled and gutted; fillets, skinned if desired	2-pound whole fish, 2½ pounds maximum fillet	200°F to 300°F	30 minutes for fillets; 1 to 2 hours for whole fish
Vegetables	Slow-roasted tomatoes, root vegetables, etc.	2½ pounds	250°F	1 to 2 hours

REHEAT

Reheat can be used at 200°F – 450°F for up to 2 hours. Use this function to reheat leftovers.

- **Default: 250°F; 20 minutes**

WARM

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

- **Default: 150°F; 30 minutes**
- One great way to use the Dual Cook feature described below is to add Warm at the end of a cooking function so your dish is held at the proper serving temperature

DUAL COOK

Dual Cook is a special feature that enables you to combine two cooking functions or two temperatures and run them consecutively. This is ideal for those recipes that require multiple cooking steps. Some examples are:

- Starting a casserole or a dish like nachos, bake to heat through and then switch to broil for a melted and browned top
- Beginning a dish on a higher heat to achieve a crispy crust and then reducing temperature for tender results like in Low cooking

The functions that you may program using Dual Cook are Bake, Broil, Roast, Pizza, Low, Warm and AirFry.

1. Press the Dual Cook button.
2. The oven will display available functions for the first cooking cycle. Turn the Selector Dial to desired function and press Selector Dial to set.
3. Set temperature for this function, then press Selector Dial. Time will now flash. Set time, then press Selector Dial.
4. LCD screen will then show functions that can be selected for the second stage. Repeat steps 2 and 3 to program second function, temperature and time.

Start/Stop will flash, indicating you are able to initiate cooking cycle.

-
5. Press Start/Stop to start cooking on the first function.
 6. When the first cycle is finished, the oven will automatically switch to the second cooking function.
 7. When time reaches 0:00 and the second function cycle is completed, the oven will beep and heating elements will turn off.

NOTE: When the oven is running in the first function, you may check your settings for the second function by pushing the Dual Cook button. The display will show the second function settings for a few seconds and then revert to display for the first function.

water or use nonabrasive cleaners. Never operate the oven without the Crumb Tray in place

- Any other servicing should be performed by an authorized service representative

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 toaster 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 from cleaners with a clean, damp rag. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the oven surface. Never use steel wool pads, etc., on interior of oven
- Cleaning the accessories:
 - Oven Rack and Crumb Tray should be hand-washed in hot, sudsy water, or use a nylon scouring pad or nylon brush, and thoroughly rinsed. These items are NOT dishwasher safe.
 - Baking/Drip Pan and AirFryer Basket are dishwasher safe or can be hand-washed in hot, sudsy water, or use a nylon scouring pad or nylon brush, and thoroughly rinsed.
- After cooking greasy foods and once your oven has cooled, always clean top of 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 front Crumb Tray and discard crumbs. Wipe clean and replace. To remove baked-on grease, soak the tray in hot, sudsy

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 light turn off?	The 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 Start/Stop. Then unit will go back to selection menu and desired cooking function can be chosen.
	Can I change the time or temperature when the unit is already cooking?	Yes. Simply turn the Selector Dial during cooking to add time. To change the temperature, press the Selector Dial and, when the temperature is flashing, use the Dial to increase/decrease temperature.
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 AirFryer 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, try with smaller batches of food and single layers, rather than stacking food on top of each other.
		The temperature might be too low. Use the Selector Dial to increase temperature.
	Why does condensation and steam come out of my unit?	When preparing greasy foods, oil may leak into the pan and it produces steam. This will not affect the unit or the end result. It may fog up the viewing window on the sides or corners.
		When preparing foods with a high moisture content, the water evaporates out of the food and causes condensation. This will not affect the unit or the end result. It may fog up the viewing window on the sides or corners
The pan, basket, or bottom of oven may contain grease residue from previous use. Make sure to clean the pan properly after each use.		
Cleaning	Are the parts dishwasher safe?	The Baking/Drip Pan and the AirFryer Basket are dishwasher safe.
		Do not put the Crumb Tray or the wire rack in the dishwasher; instead, hand-wash with warm, sudsy water.
	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.

WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY (U.S. AND CANADA ONLY)

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Digital AirFryer Toaster Oven that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® Digital AirFryer Toaster Oven will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, www.cuisinart.com for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to 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, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund of nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling of such nonconforming products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

If your Cuisinart® Digital AirFryer Toaster Oven should prove to be defective within the warranty period, we will repair or, if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, please call our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190 or write to: Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307. To facilitate the speed and accuracy of your return, enclose \$10.00 for shipping and handling. (California residents need only supply a proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions.) Please be sure to include your return address, phone number, description of the product's defect, product serial number, and any other information pertinent to the return. Please pay by check or money order made payable to Cuisinart.

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

Your Cuisinart® Digital AirFryer Toaster Oven has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

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 to ensure that the product is still under warranty.

RECIPES

These mouthwatering recipes are just a sampling of what this appliance can do.

APPETIZERS AND SMALL BITES

Spring Egg Cups	17
Spanish Tortilla	17
Crispy Chickpeas	18
Root Veggie Chips with Rosemary & Sea Salt	18
Blooming Onion	18
Fried Pickles	19
Kale Chips	19
Ultimate Nachos	20

MAIN COURSES

Crab Cakes	20
Buffalo Chicken Wings	21
Five-Spice Seasoning for Chicken Wings with Dipping Sauce	21
Mini Shepherd's Pies	22
Oven-Roasted Ribs	23
Braised Lamb Shanks	23
Chicken Nuggets	24
Classic Roast Chicken	24
Harissa and Preserved Lemon-Glazed-Salmon	24
Fish Tacos	25
Falafel	25
Open-Faced Croque Monsieurs	26
Pizza Margherita	27

SIDES AND BREADS

Sweet & Salty Bacon Fried Rice	27
Candied Bacon	28
"Fried" Brussels Sprouts	28
French Fries	28
Veggie Fries with Herbed Yogurt Dip	29
Sweet Potato Fries with Chipotle Mayo	29
Pimiento Mac 'n Cheese Cups	30
Buttery Dinner Rolls	30
Rustic Italian Bread	31

SWEET TREATS

Pineapple Leather Roll-Ups	32
Blueberry Crumble Bars	32
S'mores	33
Cinnamon Apples	33
Dessert Wontons Two Ways	34
Cinnamon Sugar Doughnut Bites	34
Banana Crunch Muffins	35

APPETIZERS AND SMALL BITES

Traditionally deep-fried favorites are transformed into lighter, healthier versions in the Cuisinart® AirFryer Toaster Oven, which requires only a few spritzes of oil to AirFry. Plus, we offer many interchangeable dipping sauces that can be enjoyed with more than just the recipes they accompany.

Spring Egg Cups

Sophisticated and sure to impress your brunch guests.

Makes 6 individual servings

- Nonstick cooking spray**
- 6 slices prosciutto**
- 5 large eggs**
- ¼ cup half-and-half**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- Freshly ground black pepper as desired**
- ¼ cup goat cheese, crumbled**
- 2 teaspoons finely chopped fresh dill**
- 2 to 3 asparagus spears, sliced lengthwise into thin ribbons using a peeler or mandoline**

1. Lightly coat a 6-cup muffin pan with nonstick cooking spray. Press one slice of prosciutto into each muffin cup to entirely line bottom and sides, leaving some overhang. Mend any cracks.
2. In a bowl, whisk together the eggs, half-and-half, salt and pepper. Stir in crumbled goat cheese. Divide asparagus ribbons evenly among the muffin cups.
3. Fill each muffin cup with asparagus ribbons. Fill each cup two-thirds of the way with the egg mixture.
4. Place the muffin pan into the Cuisinart® AirFryer on the Baking/Drip Pan in rack Position 2. Select AirFry, and set the temperature to 325°F for 8 to 10 minutes, cooking until egg cups are set and no longer runny. Run a knife along the edge of each cup to loosen from pan. Serve warm.

Nutritional information per serving (1 muffin cup):

*Calories 116 (62% from fat) • carb. 1.5g • pro. 9.5g • fat 8.1g • sat. fat 3.3g
chol. 171.7mg • sod. 432mg • calc. 32mg • fiber 0.2g*

Spanish Tortilla

A traditional tapas recipe, these can be enjoyed with some marinated olives, a green salad and crusty bread.

Makes 6 servings

- Nonstick cooking spray**
- ½ small onion, thinly sliced**
- 1 small potato, cut into 12 thin slices**
- ¾ teaspoon kosher salt, divided**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- 5 large eggs**
- Chopped fresh parsley to garnish (optional)**

1. Spray a 6-cup muffin pan generously with nonstick cooking spray.
2. Divide the onion slices evenly among the muffin cups. Place 2 slices of potato in each cup and sprinkle with ½ teaspoon of the salt. Put into the Cuisinart® AirFryer on the oven rack in Position 2. Select AirFry and set the temperature to 400°F for 10 minutes.
3. While the onions and potatoes are cooking, beat the eggs and add the remaining salt and pepper. Once the potatoes and onions are ready, evenly add the eggs to the muffin cups. Place the muffin pan back into the oven, select AirFry, and set the temperature to 325°F for 8 minutes.
4. Remove from cups and serve immediately. Garnish with chopped parsley if desired.

Nutritional information per serving:

*Calories 84 (43% from fat) • carb. 6g • pro. 6g • fat 4g • sat. fat 1g
chol. 155mg • sod. 331mg • calc. 29mg • fiber 1g*

Crispy Chickpeas

Quickly transform a plain can of chickpeas into a crispy snack.

- 1 can (15.5 ounces) chickpeas, drained and blotted dry, about 1½ cups**
- ¼ Olive oil, for spraying**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon ground cumin**
- Pinch freshly ground black pepper**

1. Place the AirFryer Basket into the Baking/Drip Pan. Put the chickpeas into basket and spray liberally with oil. Sprinkle with the salt, cumin and pepper.
2. Put the assembled basket into rack Position 2 and select AirFry. Set the temperature to 350°F for 15 minutes, cooking until chickpeas are fragrant and lightly browned.
3. Serve immediately.

Nutritional information per serving (¼ cup):

*Calories 75 (13% from fat) • carb. 14g • pro. 3g • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg
sod. 275mg • calc. 20mg • fiber 3g*

Root Veggie Chips with Rosemary & Sea Salt

Worth the effort – better than store bought!

Makes 4 to 6 servings

- 1½ pounds of root vegetables (beets, turnips, potatoes, yams)**
- Olive oil, for brushing**
- 2 teaspoons fresh rosemary, finely chopped**
- 2 teaspoons flaked sea salt**

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking/Drip Pan. Reserve.
2. Using a mandoline, cut vegetables into ¼-inch slices. Pat dry with paper towels. Arrange as many slices as possible in a single layer in the AirFryer

Basket, avoiding any overlap. Brush both sides of the slices with olive oil and sprinkle with rosemary and salt.

3. Put the basket on the tray in rack Position 2. Select AirFry and set temperature to 250°F, cooking until crisp: beets 30 to 35 minutes, parsnips 20 to 25 minutes, potatoes and yams 15 to 20 minutes. Flip halfway for best results*.
4. Serve immediately.

*AirFrying chips low and slow gives them an irresistible baked crunch; however, if time is short, turn temperature up to 400°F for about 10 minutes.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 103 (19% from fat) • carb. 19.3g • pro. 2g • fat 2.3g • sat. fat 0.3g
chol. 0mg • sod. 804.7mg • calc. 33mg • fiber 1.7g*

Blooming Onion

Who knew this popular restaurant appetizer was so easy to make? Serve it with the Chipotle Mayonnaise or the Herbed Yogurt Dip both on page 29.

Makes 1 blooming onion, about 2 to 3 servings

- ½ cup unbleached, all-purpose flour**
- 1 large egg, lightly beaten**
- 2 tablespoons buttermilk**
- ½ cup panko breadcrumbs**
- ½ teaspoon garlic powder**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- Pinch freshly ground black pepper**
- Pinch cayenne**
- 1 large sweet onion, peeled**
- Olive oil, for spraying**
- Nonstick cooking spray**

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking/Drip Pan. Reserve.
2. Put the flour into a bowl large enough to dip the onion. Put the egg and buttermilk into another similar-sized bowl, and the breadcrumbs and seasonings in a third, similar-sized bowl. Reserve.

- Trim the top of the onion to create a flat surface. Leave the root end intact. Turn the onion over, so the root end faces up, and rest it on its flat surface.
- Without piercing the root, cut the onion into 4 wedges. Also without piercing the root, cut each wedge in half; repeat until wedges are about ¼-inch thick.
- Turn the cut onion over and carefully, without breaking the pieces off the root, separate the layers; the separated onion will resemble a flower with petals.
- Dredge the onion in the flour, and gently shake off the excess before dipping into the egg mixture, and then finally coating each layer evenly with the panko mixture. Evenly spray the coated onion with a generous amount of olive oil.
- Generously coat the AirFryer Basket with nonstick cooking spray. Put the prepared onion into the basket in rack Position 2.
- Select AirFry and set temperature to 400°F for 10 minutes. Onion is done when it is crispy and golden brown in color.

Nutritional information per serving (based on 3 servings):

*Calories 165 (18% from fat) • carb. 28g • pro. 6g • fat 3g • sat. fat 1g
chol. 72mg • sod. 234mg • calc. 31mg • fiber 2g*

Fried Pickles

Serve these as an appetizer with the Chipotle Mayonnaise on page 29.

Makes 3 to 4 servings

- ½ **cup unbleached, all-purpose flour**
- 1 large egg, beaten well**
- ½ **cup finely ground cornmeal**
- ½ **teaspoon kosher salt**
- ¼ **teaspoon cayenne pepper, divided**
- Nonstick cooking spray**
- 2 kosher dill pickles (about 5 ounces), cut into ¼-inch disks**
- Olive oil, for spraying**

- Place the AirFryer Basket onto the Baking/Drip Pan.

- Put the flour, egg and cornmeal into individual containers large enough for dipping the pickles. Add the salt and cayenne to the cornmeal; stir to combine.
- Generously coat the AirFryer Basket with nonstick cooking spray. Reserve.
- Blot the cut pickles on a paper towel. Dredge each pickle disk in the flour and shake off the excess before dipping into egg, and then finally coating evenly with the cornmeal/cayenne mixture. Place pickles in one layer in basket. Spray both sides liberally with olive oil.
- Put the assembled basket into rack Position 2. Select AirFry and set temperature to 400°F for 10 minutes. Cook until browned and crispy. Let cool slightly. Serve with the Chipotle Mayo on page 29, if desired.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

*Calories 139 (18% from fat) • carb. 24g • pro. 4g • fat 3g • sat. fat 1g
chol. 54mg • sod. 719mg • calc. 5mg • fiber 3g*

Kale Chips

Kale chips make a light snack on their own, but they can also be crumbled and used as a salad topper.

Makes 4 servings

- 4 stems curly kale, tough stems removed**
- Olive oil, for spraying**
- ¼ **teaspoon kosher salt**

- Place the AirFryer Basket onto the Baking/Drip Pan. Tear the large kale leaves into smaller pieces and place into the basket. Spray liberally with oil and then sprinkle with salt. Put the assembled basket into rack Position 1.
- Select Dehydrate and set temperature to 135°F with Low fan, start checking at 3 hours. Dehydrate until kale is bright and crispy. **NOTE:** Kale can take anywhere from 3 to 6 hours.

Nutritional information per serving:

*Calories 39 (27% from fat) • carb. 7g • pro. 2g • fat 1g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 171mg • calc. 58mg • fiber 1g*

Ultimate Nachos

The key to these nachos is to layer some of the cheese between two layers of chips. That way everyone gets a bit of cheese with every bite!

Makes 8 to 10 servings

- 8 cups tortilla chips (this is an estimate – you need enough to cover the bottom of the Baking/Drip Pan, but can have more or less, depending on how many mouths you need to feed), divided**
- 2½ cups shredded Cheddar and/or Monterey Jack, divided**
- ¾ cup refried beans (about ½ of a 15.5-ounce can)**
- 2 small to medium tomatoes, seeded and chopped**
- 1 jalapeño, halved, seeded and thinly sliced**
- 4 scallions, thinly sliced (white and green parts)**
- 1 can (4.5 ounces) chopped green chilies**
- 1 cup sliced black olives (These can be purchased pre-sliced in a 2.25-ounce can. Be sure to drain them first.)**
- Salsa, guacamole and sour cream for serving**
- Lime wedges, for serving**

1. Evenly distribute half of the chips in the prepared Baking/Drip Pan. Cover with about ½ cup of the cheese, then the remaining chips. Top with the remaining ingredients, as evenly as possible, finishing with the remaining cheese.
2. Preheat the oven with the rack in Position 2. Select Dual Cook. First set to Bake at 350°F for 5 minutes, and then Broil for 5 minutes.
3. Once preheated, put the nachos into oven. Keep an eye on the nachos while they are cooking – some cheeses melt and brown more quickly than others.
4. Serve immediately with salsa, sour cream, guacamole and lime wedges.

Nutritional information per serving (based on 10 servings):

*Calories 246 (54% from fat) • carb. 18g • pro. 10g • fat 15g • sat. fat 7g
chol. 30g • sod. 431mg • calc. 253mg • fiber 2g*

MAIN COURSES

The Cuisinart® AirFryer Toaster Oven, not only AirFries, but it also bakes and broils—with convection if you'd like—to put a full meal on your table in record time!

Crab Cakes

Makes about 18 crab cakes

- 16 ounces lump crab meat**
- 1 teaspoon extra virgin olive oil**
- 1 medium red bell pepper, finely chopped**
- 1 jalapeño pepper, seeded and finely chopped**
- 3 green onions, sliced**
- 1 garlic clove, finely chopped**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 1 cup panko breadcrumbs, plus extra for dredging**
- ½ cup mayonnaise**
- 1 teaspoon Worcestershire sauce**
- 1 teaspoon Dijon mustard**
- 1½ teaspoons crab seasoning**
- Hot sauce (optional)**
- Oil for spraying**

1. Look through crabmeat to make sure there are no shells and reserve in refrigerator.
2. Put a large skillet over medium heat and add the olive oil. Once the pan is hot and the olive oil shimmers across the pan, add the peppers, onions and garlic. Sweat for at least 5 minutes, until the vegetables soften slightly; 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, panko, mayonnaise, Worcestershire, Dijon, and crab seasoning, and dash or two of hot sauce, if desired.

4. Very carefully mix all ingredients together. The best way to mix the crab mixture is with clean hands, however, you can mix it with a spoon. It is important to mix carefully to keep the crabmeat intact.
5. Form the mixture into ¼-cup cakes with your hands and place them on a clean plate, separating the layers of patties with wax paper. Cover with plastic and refrigerate for 1 hour before cooking
6. Once ready, dredge the crab cakes in remaining panko crumbs. Place the AirFryer Basket onto the Baking/Drip Pan. Put the cakes into the basket and spray liberally with olive oil.
7. Put the assembled basket in rack Position 2 and set temperature to 400°F for 10 minutes.
8. Serve immediately. Lemon wedges make a nice accompaniment.

Nutritional information per crab cake:

*Calories 220 (41% from fat) • carb. 17g • pro. 15g • fat 10g • sat. fat 2g
chol. 90mg • sod. 500mg • calc. 106mg • fiber 1g*

Buffalo Chicken Wings

For a healthier option than deep-frying, AirFry chicken wings. The Cuisinart® AirFryer makes them extra crispy with no oil and little preparation.

Makes about 20 wings

- Nonstick cooking spray**
- 2 pounds chicken wings***
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ¼ cup hot sauce**
- 1 tablespoon coconut oil**

*Many wings already come separated into flats and drumettes, but if only full wings are available, be sure to remove the tips and separate into two pieces.

1. Place the AirFry Basket into the Baking/Drip Pan.
2. Generously coat the AirFryer Basket with nonstick cooking spray. Reserve.
3. Put the chicken wings into the basket. Sprinkle with salt.

4. Put the assembled basket into rack Position 2. Select AirFry – Wings with temperature set to 400°F for 25 minutes. Cook until golden and crispy.
5. While the wings are cooking, prepare the sauce. Put the hot sauce and coconut oil into a large bowl. Combine.
6. When chicken wings are done, toss immediately in sauce.

NOTE: Visit Cuisinart.com for more sauce recipes to serve with chicken wings.

Nutritional information per wing (plain):

*Calories 94 (39% from fat) • carb. 0g • pro. 14g • fat 4g • sat. fat 1g
chol. 39mg • sod. 127mg • calc. 7mg • fiber 0g*

*Nutritional information per serving of Buffalo Sauce (based on 20 servings):
Calories 6 (100% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 1g • sat. fat 1g • chol. 0mg
sod. 28mg • calc. 0mg • fiber 0g*

Five-Spice Seasoning for Chicken Wings with Dipping Sauce

DO NOT skip the sauce with these crispy spiced wings.
Any leftover sauce can be drizzled over a cup of steamed rice.

Enough seasoning for 20 wings. Makes about ⅓ cup sauce

- 1 teaspoon kosher salt**
 - 1 teaspoon five-spice powder**
- Dipping Sauce:**
- ¼ cup fish sauce**
 - ¼ cup granulated sugar**
 - 1 garlic clove, finely chopped**
 - ½ Thai chile, thinly sliced (or ½ jalapeño, seeded and thinly sliced)**
 - 1 tablespoon fresh lime juice**
 - 1 tablespoon chopped cilantro**
 - 1 tablespoon chopped mint**
 - 1 tablespoon shredded carrots**
 - 2 tablespoons thinly sliced green onions**

1. Sprinkle the salt and five-spice powder over the chicken wings. Cook as instructed in preceding recipe.
2. While wings are cooking, prepare the dipping sauce. Put the fish sauce, sugar, garlic and chile in a small saucepan set over medium-low heat. Cook until sugar has dissolved. Remove to cool to room temperature. Once cool, add the remaining ingredients and stir to combine. Transfer to a serving bowl and serve alongside the hot wings.

Nutritional information per serving (1 teaspoon sauce):

*Calories 39 (78% from fat) • carb. 2g • pro. 0g • fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg
sod. 68mg • calc. 4mg • fiber 0g*

Mini Shepherd's Pies

This miniature take on a classic is almost too cute to eat. A perfect way to use up those leftover mashed potatoes.

Makes 6 individual servings

- 1 refrigerated, packaged pie crust**
- ½ pound lean ground beef, or lamb**
- 1 carrot, diced**
- 1 celery stalk, diced**
- ½ small onion, diced**
- 1 garlic clove, finely chopped**
- 2 to 3 sprigs fresh thyme**
- 1 bay leaf**
- 1 tablespoon unbleached, all-purpose flour**
- 1 cup beef stock**
- 2 to 3 dashes Worcestershire sauce**
- 1 teaspoon tomato paste**
- ½ cup frozen peas, thawed**
- Kosher salt and white pepper to taste**
- 1½ cups prepared mashed potatoes**
- Chopped parsley for garnish**

1. Unroll the refrigerated pie crust, and using a 4-inch round, cut out 6 circles of dough. Working quickly, press the circles of dough into the bottoms and

sides of a 6-cup muffin pan. Line each cup with foil and fill two-thirds full with pie weights or dried beans. Select Bake with temperature set to 350°F for 10 minutes. Place muffin pan in rack Position 1 once oven is preheated. Bake until golden. Allow to cool while preparing the filling.

2. In a medium nonstick skillet, cook ground beef over medium-high heat, stirring frequently until cooked through, about 5 minutes. Add the carrot, celery, onion, garlic, thyme sprigs and bay leaf to the beef, and continue to cook over medium heat until the vegetables are sweated and tender, about 8 to 10 minutes.
3. Sprinkle the flour over the ground beef mixture and cook, stirring constantly for 1 to 2 minutes. Add stock, Worcestershire and tomato paste and continue to cook over low heat, stirring occasionally until the mixture is bubbly and thick, another 5 to 8 minutes. Remove thyme sprigs and bay leaf. Stir in frozen peas and cook for 1 to 2 minutes longer. Season to taste with salt and white pepper.
4. Divide the mixture among the 6 cooled crusts. Top each pie with ¼ cup of mashed potatoes. Return the muffin pan to rack Position 2, select AirFry and set temperature to 400°F for 5 to 8 minutes, cooking until bubbly and potatoes are nicely browned.
5. Remove mini shepherd's pies from the muffin pan. Garnish with chopped parsley. Serve warm.

Nutritional information per serving:

*Calories 246 (43% from fat) • carb. 24.6g • pro. 10.7g • fat 12g • sat. fat 5.4g
chol. 35.8mg • sod. 346.1mg • calc. 16.2mg • fiber 1.7g*

Oven-Roasted Ribs

Makes 6 servings

Dry rub:

- 2** **tablespoons packed light brown sugar**
- 3** **tablespoons chili powder**
- 1** **teaspoon kosher salt**
- ½** **teaspoon smoked paprika**
- ½** **teaspoon freshly ground black pepper**
- ½** **teaspoon dried oregano**
- ½** **teaspoon garlic powder**
- ¼** **teaspoon cayenne pepper**
- 2** **pounds St. Louis-style ribs (baby back ribs can be substituted)**

1. Stir dry rub ingredients together in a small bowl.
2. Rub spices all over the ribs and refrigerate for at least 2 hours, but preferably overnight.
3. When ready to cook, arrange ribs on the Baking/Drip Pan and put into rack Position 1.
4. Select Low and set temperature to 200°F for 2½ hours. When cooking is complete, cut into individual ribs and serve with barbecue sauce if desired.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 447 (73% from fat) • carb. 6g • pro. 24g • fat 26g • sat. fat 11g
chol. 121mg • sod. 578mg • calc. 38mg • fiber 2g*

Braised Lamb Shanks

Simple flavors plus a slow cooking method make these lamb shanks irresistible.

Makes about 4 servings

- 4** **lamb shanks**
- 1½** **teaspoons kosher salt**
- ½** **teaspoon freshly ground black pepper**
- 4** **garlic cloves, crushed**
- 2** **tablespoons olive oil**
- 4 to 6** **sprigs fresh rosemary**
- 3** **cups beef broth, divided**
- 2** **tablespoons balsamic vinegar**

1. Rub the lamb shanks with the salt and pepper and place on the Baking/Drip Pan. Take the smashed garlic and rub well over the lamb. Coat the seasoned shanks with the olive oil and place the rosemary around and underneath the lamb.
2. Put the prepared pan with the lamb into rack Position 1. Select Dual Cook. First, set to Roast at 425°F for 20 minutes, and then to Low at 250°F for 2 hours.
3. Turn the lamb once while roasting. Add 2 cups of the broth and vinegar when oven switches to Low. Add remaining broth with 1 hour of cooking time remaining.
4. Lamb is done when it easily pulls away from the bone.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

*Calories 447 (73% from fat) • carb. 6g • pro. 24g • fat 26g • sat. fat 11g
chol. 121mg • sod. 578mg • calc. 38mg • fiber 2g*

Chicken Nuggets

Kids of all ages will love this homemade version of the frozen standby.

Makes about 4 servings

- ¾ cup unbleached, all-purpose flour**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 1½ cups panko breadcrumbs**
- ¾ teaspoon kosher salt, divided**
- ¾ teaspoon freshly ground black pepper, divided**
- 1 pound thinly sliced chicken breast or boneless thighs, pounded even and cut into 1½-inch pieces**
- Olive oil, for spraying**
- Nonstick cooking spray**

1. Put the flour, eggs and panko into individual containers large enough for dipping the chicken. Add a pinch each of the salt and pepper to the panko; stir to combine.
2. Sprinkle the chicken evenly on both sides with the remaining salt and pepper. Dredge each chicken piece in the flour and shake off the excess before dipping into egg, and then finally coating evenly with the panko breadcrumbs. Spray both sides liberally with olive oil.
3. Place the AirFryer Basket onto the Baking/Drip Pan. Generously coat the basket with nonstick cooking spray. Put the prepared nuggets into the basket and put into rack Position 2.
4. Select AirFry – Nuggets (not frozen) with temperature set to 400°F for 15 minutes, flipping halfway through, cooking until chicken is evenly browned on both sides.
5. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

*Calories 191 (22% from fat) • carb. 32g • pro. 20g • fat 5g • sat. fat 1g
chol. 0mg • sod. 434mg • calc. 1mg • fiber 1g*

Classic Roast Chicken

Simple spices go a long way in this roast chicken recipe.

Makes 4 to 6 servings

- 1 4-pound chicken**
- 1 teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- 1 lemon, halved**
- 1 teaspoon extra virgin olive oil**
- 2 teaspoons herbes de Provence or other dried herbs like rosemary and thyme**
- 3 garlic cloves, smashed**

1. Pat the chicken dry and put onto the Baking/Drip Pan. Sprinkle with salt, pepper and the juice of half the lemon. Put the other lemon half into the chicken's cavity. Drizzle chicken with olive oil. Rub with herbs and garlic cloves. Put the garlic cloves into the chicken's cavity with the lemon. Truss if desired.
2. Put the Baking/Drip Pan with the chicken into rack Position 1. Select Roast – with temperature set to 375°F for 60 minutes. Begin checking at 50 minutes. Chicken is ready when the internal temperature of the thigh reaches 165°F to 170°F.
3. Allow chicken to rest for 10 minutes; carve and serve.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 707 (56% from fat) • carb. 4g • pro. 73g • fat 43g • sat. fat 12g
chol. 230mg • sod. 578mg • calc. 61mg • fiber 1g*

Harissa and Preserved Lemon-Glazed Salmon

North African flavors uniquely shine in this glaze, which is sure to kick up your salmon routine.

Makes 4 servings

- 1 large, center-cut salmon fillet, about 1½ pounds**
- 2 teaspoons olive oil**

- Kosher salt, for seasoning**
- 1/4 cup honey**
- 2 to 3 teaspoons harissa (depending on heat preference)**
- 2 teaspoons preserved lemon, finely chopped**
- Freshly chopped herbs (parsley, cilantro, dill) and lemon wedges for serving**

1. If refrigerated, allow salmon to come to room temperature (at least 20 minutes). Rinse salmon, pat dry, and rub all over with olive oil. Season both sides with salt. Place skin-side down on the Baking/Drip Pan.
2. In a small bowl, whisk together honey, harissa (to taste) and preserved lemon. Pour glaze over salmon, and using a pastry brush or spoon, spread evenly over flesh.
3. Put the pan into rack Position 1. Select Low and set temperature to 200°F and time to 45 minutes, checking for doneness at 30 minutes; cooking time varies depending on thickness of fillet. Salmon is done when opaque and flakes easily with a fork.
4. Transfer to a platter. Spoon any leftover glaze from pan over fish. Garnish with freshly chopped herbs and lemon wedges. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

*Calories 486 (43% from fat) • carb. 17.8g • pro. 48.1g • fat 22.3g • sat. fat 4.3g
chol. 140mg • sod. 137mg • calc. 41.3mg • fiber 0g*

Fish Tacos

Get a taste of Baja and the beach with these fish tacos – guilt free!

Makes 6 tacos

- 12 ounces cod, cut into 1/2-inch, 1-ounce strips**
- 1 teaspoon kosher salt, divided**
- 1/2 lime**
- 1/2 cup unbleached, all-purpose flour**
- 1 large egg, lightly beaten**
- 1 cup panko bread crumbs**
- Nonstick cooking spray**
- Olive oil, for spraying**

- 6 corn tortillas**
- Shredded cabbage**
- Cilantro, roughly chopped**
- Avocado**
- Crema or sour cream**
- Lime wedges**

1. Season cod with 1/2 teaspoon of the salt and squeeze of lime.
2. Set up 3 containers for dredging – one with flour, one with egg and the third with the panko and remaining 1/2 teaspoon of salt. Dip the cod first into the flour, shaking off any excess. Next dip in the egg and then finally, coat well with the panko.
3. Place the AirFryer Basket onto the Baking/Drip Pan. Coat the AirFryer Basket well with nonstick cooking spray. Spray both sides of cod with olive oil and place into the fry basket. Select AirFry with the temperature set to 400°F and cook for 9 minutes; flip fish pieces and cook for an additional 3 to 5 minutes, or until evenly crispy.
4. Reserve cooked fish and then heat tortillas for about 2 to 3 minutes at 300°F, until soft and pliable. Serve tacos, each with 2 pieces of fish. Garnish as desired with shredded cabbage, cilantro, avocado, crema and fresh lime.

Nutritional information per taco:

*Calories 249 (6% from fat) • carb. 21g • pro. 13g • fat 1g • sat. fat 0g
chol. 24mg • sod. 447mg • calc. 55mg • fiber 2g*

Falafel

AirFrying lightens this Middle Eastern dish without compromising on crunch or flavor!

Remember to soak the chickpeas the night before.

Makes 12 falafel

- 1 garlic clove**
- 1 small shallot, cut into 1-inch pieces**
- 1/2 cup dried chickpeas, soaked overnight, rinsed and drained**
- 3/4 teaspoon kosher salt**

- 1/8 teaspoon freshly ground black pepper
- 3/4 teaspoon ground cumin
- 1/4 teaspoon ground coriander
- 1/8 teaspoon chili powder
- 1/3 cup packed fresh Italian parsley – stems and leaves
- 1 tablespoon unbleached, all-purpose flour
- 1/4 teaspoon baking soda
- 1 tablespoon water
- Nonstick cooking spray
- Olive oil for spraying
- Pita for serving
- Chopped tomatoes, cucumbers, and lettuce for serving
- Tahini (optional)

1. Insert the chopping blade into the work bowl of a food processor. Add the garlic and shallot and pulse to chop, about 5 times. Add the chickpeas, salt, pepper, spices, parsley and flour. Pulse 6 to 8 times to coarsely grind the chickpeas. Scrape down and pulse a few more times. Remove and reserve 1/3 cup of the mixture in mixing bowl.
2. Dissolve the baking soda in the tablespoon of water. Turn the processor on, pour through feed tube with unit running to incorporate. Combine with the reserved 1/3-cup mixture in the mixing bowl and stir together to combine.
3. Using a tablespoon measure, scoop chickpea mixture and shape into 12 balls. Place the balls on a tray or plate lined with wax paper and chill in the refrigerator for 30 minutes.
4. Place the AirFryer Basket onto the Baking/Drip Pan and spray liberally with nonstick cooking spray. Once chilled, transfer the falafel to the assembled basket in a single layer. Spray evenly with oil.
5. Place the assembled tray into rack Position 2. Set to AirFry at 350°F for 10 minutes, cooking until evenly browned.
6. Serve falafel with sliced pita and veggies. Drizzle with tahini if desired.

Nutritional information per falafel:

Calories 62 (44% from fat) • carb. 7g • pro. 2g • fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg sod. 138mg • calc. 9mg • fiber 1g

Open-Faced Croque Monsieurs

A French café favorite.

Makes 2 servings

For the béchamel:

- 1 tablespoon unsalted butter
- 1 tablespoon unbleached, all-purpose flour
- 1/2 cup milk, preferably whole

For the sandwiches:

- 2 slices of good quality country-style or sourdough bread
- 4 teaspoons Dijon mustard
- 4 slices smoked deli ham
- 4 slices Swiss or Gruyere cheese
- Nonstick cooking spray

1. To make the béchamel, heat the butter in a small saucepan over low heat. Whisk in the flour, stirring constantly for about 30 seconds until the mixture smells nutty and is just golden. Pour in milk in a slow stream, continuing to whisk until smooth and slightly thickened, about 3 to 5 minutes. Remove from heat and reserve, whisking occasionally to prevent lumps.
2. Assemble the sandwiches. Lightly coat AirFryer Basket with nonstick cooking spray and place onto Baking/Drip Pan. Place the bread slices into the basket. Spread the top of each slice with 2 teaspoons of mustard and layer with 2 slices of ham. Spoon béchamel over the ham and top with 2 slices of cheese.
3. Put the prepared basket on pan into rack Position 2. Select Broil for 20 minutes, checking at 15 minutes. Sandwiches are done when the cheese is melted and golden brown.
4. Serve immediately.

Nutritional information per sandwich:

Calories 435 (57% from fat) • carb. 12.3g • pro. 22.3g • fat 20.5g • sat. fat 10.6g chol. 81.1mg • sod. 861.9mg • calc. 268.9mg • fiber 0g

Pizza Margherita

Simple and delicious—and quicker than takeout!

Makes 1 pizza, 6 slices

- Nonstick cooking spray**
- 16 ounces pizza dough, room temperature**
- ¾ cup pizza sauce**
- 2 tablespoons grated Parmesan**
- 3 ounces fresh mozzarella, thinly sliced**
- 1 tablespoon extra virgin olive oil**
- ¼ cup tightly packed basil leaves, thinly sliced**

1. Generously coat the Baking/Drip Pan with nonstick cooking spray. Put the pizza dough on the pan. Stretch the dough to cover the entire pan. Add sauce to the center of the dough. Leaving a 1-inch border for the crust, spread sauce into a thin, even layer. Sprinkle with the Parmesan and top with the mozzarella. Brush the border with olive oil.
2. Preheat the oven by selecting Pizza with temperature set to 450°F for 8 to 10 minutes. Once preheated, put Baking/Drip Pan into rack Position 1. It is recommended to turn the tray halfway through baking time for best results.

NOTE: Baking pizza on a baking/pizza stone gives you the crispiest crust, similar to pizza prepared in a brick oven. Go to [Cuisinart.com](https://www.cuisinart.com) for details.

Nutritional information per slice:

Calories 217 (29% from fat) • carb. 32g • pro. 15g • fat 8g • sat. fat 2g • chol. 7mg sod. 402mg • calc. 46mg • fiber 5g

SIDES AND BREADS

Perfect accompaniments to main courses cooked quickly with minimal ingredients and barely any cleanup.

Sweet & Salty Bacon Fried Rice

You'll rethink ordering after trying this simple Asian takeout go-to. Candied bacon makes it irresistible!

Makes 4 servings

- 1 cup cauliflower, broken into ½-inch florets**
 - ½ cup thinly sliced green onions, plus more to serve**
 - 2 teaspoons finely chopped garlic**
 - 1 tablespoon grated fresh ginger**
 - 2 tablespoons canola oil, divided**
 - ½ cup frozen peas, thawed**
 - 2 cups cooked rice**
 - 2 large eggs**
 - 2 tablespoons soy sauce, reduced sodium**
 - 1 tablespoon rice wine vinegar**
 - 1 teaspoon toasted sesame oil**
 - 1 teaspoon granulated sugar**
 - 4 slices Candied Bacon, crumbled (recipe follows)**
- Your favorite Asian hot sauce and lime wedges to serve**

1. Combine the cauliflower, green onions, garlic and ginger with 1 tablespoon of canola oil and spread onto Baking/Drip Pan. Put into rack Position 2 and select AirFry with temperature set to 400°F for 5 minutes. Remove the pan and mix in the peas; return for another 2 to 3 minutes. Transfer mixture to a serving bowl.
2. Add rice to the pan and mix with the remaining tablespoon of oil. Create a well in the center of the pan. Crack the eggs into the well and scramble with a fork. Put the pan in rack Position 2 and select AirFry with temperature set to 400°F for 5 minutes, until the eggs are set and the rice is just starting to get crispy. Break the egg up into pieces with a fork and add to the serving bowl along with the rice.

-
- Combine soy sauce, rice vinegar, sesame oil and sugar and pour over rice mixture. Add candied bacon and toss thoroughly. Serve immediately with green onions, lime wedges and your favorite Asian hot sauce.

Nutritional information per serving:

*Calories 306 (42% from fat) • carb. 32g • pro. 11g • fat 14.3g • sat. fat 2.4g
chol. 102.5mg • sod. 6.5mg • calc. 33.8mg • fiber 2.1g*

Candied Bacon

Seriously addictive – try eating just one slice.

Makes 12 servings

Nonstick cooking spray
2 **tablespoons light brown sugar**
¼ **teaspoon cayenne pepper**
12 **slices thick-cut bacon**

- Place the AirFryer Basket onto the Baking/Drip Pan. Lightly coat with cooking spray. Reserve.
- In a large bowl, mix together the sugar and cayenne pepper. Add the bacon slices and toss to coat.
- Arrange the bacon slices in a single layer in the AirFry Basket. Put the prepared basket in rack Position 1.
- Select AirFry with temperature set to 400°F for 8 to 10 minutes until crispy. Let cool, then serve.

Nutritional information per slice:

*Calories 43 (75% from fat) • carb. 0.7g • pro. 2g • fat 3.5g • sat. fat 1.3g
chol. 7.5mg • sod. 150mg • calc. 0mg • fiber 0g*

“Fried” Brussels Sprouts

The tasty, sweet and spicy sauce makes these Brussels sprouts a favorite side dish.

Makes 4 servings

Nonstick cooking spray
1 **pound Brussels sprouts**
¾ **teaspoon kosher salt**
 Olive oil for spraying
2 **tablespoons honey**
2 **teaspoons sriracha sauce**
1 **teaspoon fresh lime juice**

- Place the AirFryer Basket onto the Baking/Drip Pan and lightly coat with cooking spray.
- Trim the bottom of each Brussels sprout and then cut in half lengthwise. Arrange the halved sprouts in the basket and then sprinkle with salt and lightly coat with olive oil.
- Place the prepared basket into rack Position 2. Select Dual Cook. First, set to AirFry at 300°F for 20 minutes, and then AirFry again at 350°F for 10 minutes. Sprouts should be soft yet crispy.
- While sprouts are cooking, stir together the honey, sriracha and lime juice in a medium-size mixing bowl. Once the Brussels sprouts are ready, toss in the sauce and serve immediately.

Nutritional information per serving:

*Calories 89 (13% from fat) • carb. 19g • pro. 4g • fat 2g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 443mg • calc. 48mg • fiber 4g*

French Fries

These crispy fries can be served with any of your favorite seasonings or sauces.

Makes 2 to 3 servings

1 **pound (about 3 medium) russet potatoes**
 Olive oil, for spraying

1 teaspoon kosher or seasoned salt

1. Cut potatoes into ¼-inch thick pieces, about 4 inches long. Pat dry completely.
2. Place the AirFryer Basket onto the Baking/Drip Pan. Put the dried potatoes into the pan. Spray with oil. Sprinkle with salt and toss. Spread into a single layer.
3. Put the assembled basket into rack Position 2. Select AirFry–Fries with the temperature set to 400°F for 15 minutes, cooking until desired crispiness is achieved.
4. When French fries are done, transfer to a serving bowl. Taste and adjust seasoning as desired. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 3 servings):

*Calories 138 (10% from fat) • carb. 27g • pro. 4g • fat 2g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 389mg • calc. 0mg • fiber 2g*

Veggie Fries with Herbed Yogurt Dip

The vegetables in this recipe can be substituted with any of your favorites.

Makes 4 to 6 servings

Herbed Yogurt Dip (makes ½ cup)

- 1 garlic clove**
- 1 tablespoon fresh mint leaves**
- 7 ounces plain, nonfat Greek yogurt**
- 1 teaspoon fresh lemon juice**
- ½ teaspoon kosher salt**

Veggie Fries:

- ½ cup unbleached, all-purpose flour**
- 2 large eggs, beaten well**
- 1 cup panko breadcrumbs**
- 1 tablespoon grated Pecorino Romano cheese**
- ½ teaspoon dried oregano**
- ½ teaspoon dried parsley**
- ⅛ teaspoon kosher salt**
- ½ medium zucchini (about 4 ounces), cut into ¼-inch thick**

- 6 pieces, about 3 inches long**
- ½ string beans (about 2 ounces), trimmed**
- avocado, pitted and cut into 8 pieces**
- Olive oil, for spraying**
- Lemon, for serving, optional**

1. Prepare the Herbed Yogurt Dip: Put garlic and mint into the work bowl of a Cuisinart® chopper/mini food processor fitted with the chopping blade. Pulse until roughly chopped. Scrape down sides; add yogurt, lemon juice and salt. Process on High until completely puréed and homogenous. Transfer to a serving bowl, cover, and refrigerate until ready to use.
2. Make the veggie fries: Place the AirFryer Basket onto the Baking/Drip Pan. Reserve. Put the flour, eggs and panko into individual containers large enough for dipping the veggies. Add the cheese, spices and salt to the panko and stir to combine.
3. Dredge each of the vegetables in the flour, and shake off the excess before dipping into the egg, and then finally coating evenly with the panko mixture. Once coated, transfer to the assembled basket in a single layer. Spray liberally and evenly with oil.
4. Place the assembled tray into rack Position 2. Select AirFry with the temperature set to 400°F for 8 minutes.
5. When veggies sticks are done, transfer to a serving plate. Taste and adjust seasoning with more salt or a squeeze of lemon, if desired. Serve immediately with the reserved herbed dip.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 269 (41% from fat) • carb. 17g • pro. 15g • fat 10g • sat. fat 2g
chol. 90mg • sod. 500mg • calc. 106mg • fiber 1g*

Sweet Potato Fries with Chipotle Mayo

More nutritious alternative to regular French fries.

Makes 2 to 3 servings

Chipotle Mayonnaise:

- ½ cup mayonnaise**

- 1** chipotle chile in adobo, finely chopped
- ¼** teaspoon fresh lemon juice

Sweet Potato Fries:

- 1** pound sweet potatoes (about 2 medium), cut into ¼-inch thick pieces, about 4 inches long
- ½** teaspoon kosher salt
- Olive oil, for spraying**

1. Prepare Chipotle Mayonnaise: Put mayonnaise, chipotle and lemon juice in the work bowl of a mini food processor. Process on High until completely puréed and homogenous. Transfer to a serving bowl, cover, and refrigerate until ready to serve.
2. Make Sweet Potato Fries: Place the AirFryer Basket onto the Baking/Drip Pan. Put the cut sweet potatoes into the basket. Spray with oil. Sprinkle with salt and toss. Spread into a single layer.
3. Put the assembled basket into the oven in rack Position 2. Select AirFry with temperature set to 400°F for 15 minutes, cooking until golden brown and crispy.
4. When sweet potatoes are ready, transfer to a serving bowl. Serve immediately with reserved Chipotle Mayonnaise on the side.

Nutritional information per serving of Chipotle Mayonnaise (based on 1 tablespoon):

Calories 101 (99% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 11g • sat. fat 2g chol. 10mg • sod. 93mg • calc. 0mg • fiber 0g

Nutritional information per serving of Sweet Potato Fries (based on 3 servings):

Calories 149 (11% from fat) • carb. 31g • pro. 3g • fat 2g • sat. fat 0g • chol. 0mg sod. 434mg • calc. 57mg • fiber 5g

Pimiento Mac ‘n Cheese Cups

Bring Southern flare to a childhood favorite. These cups are full of comfort.

Makes 6 individual servings

- ½** whole milk
- 4** ounces cream cheese

- 1** cup grated sharp Cheddar cheese
- ⅛** teaspoon cayenne pepper
- 1 to 2** dashes hot sauce
- 4** ounces elbows, cooked per package instructions
- 2** ounces drained, diced pimiento peppers (about ¼ cup)
- 2** tablespoons mayonnaise
- Salt and pepper to taste**
- ¼** cup crushed saltine crackers, divided
- Butter for greasing**

1. In small saucepan, combine milk and cream cheese over medium-low heat, stirring with a wooden spoon until smooth. Add Cheddar cheese, and continue to cook, stirring constantly, until thick and creamy. Remove cheese mixture from heat and stir in cayenne and hot sauce.
2. Add elbows, pimiento peppers and mayonnaise to cheese mixture and stir until combined. Season to taste with salt and pepper.
3. Thoroughly grease a 6-cup muffin pan with butter and dust the inside of each cup with half of the crushed crackers. Divide the mac ‘n cheese evenly among the cups and sprinkle with the reserved crushed crackers.
4. Preheat oven by selecting Bake with High Speed fan, and temperature set to 350°F for 10 minutes. Once preheated, place muffin pan on the oven rack in Position 1. Bake until bubbly and tops are golden brown. Allow to cool slightly, about 5 to 10 minutes. Run a knife along the edge of each cup to loosen from pan. Serve warm.

Nutritional information per cup:

Calories 264 (58% from fat) • carb. 18.1g • pro. 9.2g • fat 16.9g • sat. fat 9g chol. 47mg • sod. 284.8mg • calc. 169.7mg • fiber 1g

Buttery Dinner Rolls

After your first bite, you will never go back to store-bought rolls again.

Makes 12 rolls

- ½** cup whole milk, plus 1 tablespoon for brushing
- 6** tablespoons unsalted butter, plus 1 tablespoon for brushing
- 3** tablespoons granulated sugar

-
- 1¾** **teaspoons active dry yeast**
 - 3** **tablespoons warm water (105°F to 110°F)**
 - 3** **cups bread flour**
 - ¾** **teaspoon kosher salt**
 - 1** **egg, lightly beaten**

1. In a small saucepan, combine the milk, butter and sugar. Warm over low heat until the butter is melted. Remove from heat and set aside until cooled to room temperature.
2. Dissolve the yeast in the warm water in a large measuring cup. Let stand 5 minutes, or until mixture is foamy. Put the flour and salt in the work bowl of a Cuisinart® Food Processor fitted with the dough, or metal chopping blade and process for 10 seconds. Add the melted butter mixture and egg to the yeast/water mixture. With the machine running, slowly add the liquids through the feed tube and process until a dough ball forms. Continue processing for 45 seconds to knead the dough. Shape the dough into a smooth ball, put it in a clean mixing bowl and cover with plastic wrap. Let rise in a warm place until the dough has doubled in size, about 60 minutes.
3. Lightly butter a 9-inch round baking pan. Punch down the dough and divide into 12 equal pieces (about 1½ to 1¾ ounces each). Roll into smooth rounds and arrange in the prepared pan.
4. Put the pan onto the rack in Position 1. Select Proof with temperature set to 90°F for 45 minutes. Rolls should be about doubled in size.
5. Remove pan and preheat oven by selecting Bake with High Speed fan at 350°F for 15 to 20 minutes. While the oven is heating, melt the remaining tablespoon of butter and combine with the remaining tablespoon of milk in a small bowl. Gently brush the tops of the rolls with butter/milk mixture. Once the oven beeps to signal that it is preheated, put the pan into the oven in Position 1 and bake rolls for 15 minutes, or until golden brown and an internal temperature of 190°F is reached.
6. Remove rolls from the pan and cool slightly before serving.

Nutritional information per roll:

Calories 183 (35% from fat) • carb. 26g • pro. 4g • fat 7g • sat. fat 5g • chol. 34mg sod. 153mg • calc. 13mg • fiber 1g

Rustic Italian Bread

This airy and crusty loaf proves that making artisanal-style bread at home has never been easier.

Makes 1 large round loaf (about 12 servings)

- 1¾** **teaspoons active dry yeast**
- ¾** **teaspoon granulated sugar**
- 1** **cup warm water (105° to 110°F)**
- 3** **cups bread flour**
- ½** **cup wheat bran**
- 1½** **teaspoons kosher salt**
- 1½** **tablespoons olive oil**
- Egg wash (1 large egg and 1 tablespoon cold water whisked together)**

1. In a measuring cup, dissolve the yeast and sugar in the warm water. Let stand 5 minutes, or until mixture is foamy.
2. Put the flour, wheat bran and salt in the work bowl of a food processor fitted with the dough or metal chopping blade and process for 10 seconds. Add the oil. With the machine running, slowly add the liquid through the feed tube and process until a dough ball forms. Continue processing 1 minute to knead the dough. Shape the dough into a ball and put in a large bowl that has been lightly floured. Cover the bowl tightly with plastic wrap and let the dough rise for 1 hour, until doubled in size.
3. Punch down the dough, reshape into a ball and cover the bowl again with a clean piece of plastic wrap. Let rise 1 hour.
4. Gently punch down the dough and shape into a tight, large round.
5. Line the Baking/Drip Pan with parchment paper. Put the dough round on the prepared pan and place into the Cuisinart® AirFryer Oven in Position 1. Select Proof with temperature set to 90°F for 30 minutes.
6. Remove dough and preheat oven by selecting Bake with High Speed fan at 375°F for 30 minutes. Once the oven beeps to signal that it is preheated, cut an X into the top center of the loaf with a serrated knife, brush with the egg wash and put into rack Position 1.

-
7. Bread should be nicely browned and have an internal temperature between 200°F and 207°F. Remove bread from the oven and cool completely on a wire rack before slicing.

Nutritional information per serving (based on 1 serving):

*Calories 127 (15% from fat) • carb. 23g • pro. 4g • fat 2g • sat. fat 0g • chol. 16g
sod. 292mg • calc. 3mg • fiber 1g*

SWEET TREATS

Pineapple Leather Rolls-Ups

A healthy, sweet treat for everyone's packed lunch.

Makes 5 Pineapple Leather Roll-Ups

- 3 cups cubed, fresh pineapple**
- 1 teaspoon, fresh lemon juice**
- 1 to 2 tablespoons honey, to taste (optional)**
- Nonstick cooking spray**

1. Combine pineapple, lemon juice and honey (if using) into a blender or food processor and blend/process until smooth.
2. Line the Baking/Drip Pan with parchment paper, leaving some overhang around the sides, and spray with nonstick cooking spray. Pour the pineapple mixture onto the parchment and using a rubber or offset spatula, spread evenly over the entire surface area of the pan.
3. Put the pan in Position 2. Select Dehydrate and set the temperature to 135°F for 12 hours, checking for dryness at 6 hours. The fruit leather is done when it's no longer sticky to touch and starts to pull off parchment easily.
4. When cool to touch, place wax paper over top and turn over on flat surface. Carefully pull off parchment. Using sharp scissors, trim the wax paper, and cut the leather into five 2-inch wide strips. Roll up each strip and seal with fun tape or baking twine. Store at room temperature in an airtight container up to a week.

Nutritional information per roll-up:

*Calories 49 (2% from fat) • carb. 13g • pro. 0.5g • fat 0.1g • sat. fat 0g • chol. 0g
sod. 1mg • calc. 12.4mg • fiber 1.4g*

Blueberry Crumble Bars

When you cannot decide between a cookie or a crumble, this dessert satisfies both cravings.

Makes 12 servings

Nonstick cooking spray

Crust:

- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, softened and room temperature**
- ¼ cup packed light brown sugar**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 1¼ cups unbleached, all-purpose flour**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- Pinch ground cinnamon**

Filling:

- ¼ cup granulated sugar**
- ¼ cup packed light brown sugar**
- 2 tablespoons tapioca starch**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- Pinch ground cinnamon**
- Pinch ground ginger**
- ¼ teaspoon pure vanilla extract**
- 4 cups fresh blueberries**

Topping:

- ¾ cup unbleached, all-purpose flour**
- ½ cup rolled oats (not quick cooking)**
- ½ cup packed light brown sugar**
- ¼ teaspoon ground cinnamon**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 6 tablespoons unsalted butter, cold and cubed**

1. Lightly coat a 9-inch square baking pan with nonstick cooking spray and line with parchment paper; reserve.
2. Put the butter and sugars into the work bowl of a Cuisinart® food processor fitted with the chopping blade. Process until creamy, stopping to scrape down the sides of the bowl as needed. Add the remaining crust ingredients and pulse until combined.
3. Transfer the crust mixture into the prepared pan and press down firmly to pack into the bottom of the pan. Chill in refrigerator until firm.
4. While the crust is chilling, prepare the filling. Put the sugars, starch, salt, and spices in a small mixing bowl; whisk to combine. Add the vanilla and blueberries and stir until blueberries are well coated. Using a large fork, or a potato masher, mash the blueberries until about half have burst open; reserve.
5. Put all of the topping ingredients, except for the butter, in a medium mixing bowl. Whisk to combine. Add the butter and, using your fingers, combine until large crumbs form. (Alternatively, this topping can be made using a Cuisinart® Food Processor fitted with the chopping blade. Put all dry ingredients in the work bowl fitted with the chopping blade. Pulse to combine. Add the butter and pulse until large clumps have formed.)
6. Once the crust has sufficiently chilled, preheat the Cuisinart® AirFryer Oven by selecting Bake with the temperature set to 350°F for 8 minutes with the rack in Position 1. When the oven is preheated, bake until crust is firm and golden at the edges. Remove and spread filling on top of the baked crust and return to the oven for an additional 15 minutes, or until bubbling at the edges. Cover evenly with the crumb topping and return to the oven for a final 15 minutes. The bars are done when the topping is evenly browned.
7. Remove from the AirFryer and allow to cool completely prior to cutting and serving.

Nutritional information per bar:

Calories 282 (41% from fat) • carb. 39g • pro. 3g • fat 13g • sat. fat 8g • chol. 35g sod. 143mg • calc. 4mg • fiber 2g

S'mores

No campfire needed with these s'mores.

Makes 4 servings

8 graham cracker sheets, each broken into two crackers
8 squares milk chocolate (about 2 ounces)
8 standard marshmallows

1. Place the AirFryer Basket onto the Baking/Drip Pan. Put 4 graham cracker sheets in the basket. Place a chocolate square in the center of each graham cracker and top each with two marshmallows.
2. Put the prepared basket in rack Position 2. Select AirFry with the temperature set to 350°F for 5 minutes. AirFry until the marshmallows are lightly toasted (start checking at 4 minutes).
3. Carefully remove from the AirFryer Oven and transfer to a plate. Top with the plain graham cracker sheets.

Nutritional information per serving:

Calories 479 (25% from fat) • carb. 87g • pro. 7g • fat 14g • sat. fat 6g • chol. 0g sod. 317mg • calc. 54mg • fiber 2g

Cinnamon Apples

Either for snack or a guilt-free dessert, these apples are delicious anytime.

Makes 4 servings

2 medium apples
½ teaspoon ground cinnamon

1. Peel and core apples. Cut into thin wedges, about 16 total for each apple. Toss apples well with cinnamon to thoroughly coat.
2. Place the AirFryer Basket onto the Baking/Drip Pan. Place the apple slices evenly on the AirFryer Basket and place in rack Position 2. Select AirFry with temperature set to 350°F for 15 minutes. Cook apples until slightly softened and fragrant.

Nutritional information per serving:

*Calories 39 (2% from fat) • carb. 10g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0g
sod. 0mg • calc. 6mg • fiber 1g*

Dessert Wontons Two Ways

Get everyone involved in creating their own wonton at your next party. Sure to make a sweet memory.

Makes 24 wontons

Chocolate-Peanut Butter-Banana:

- ¼ cup heavy cream**
- 4 ounces good quality semisweet chocolate, finely chopped**
- ¼ cup heavy cream**
- ½ cup creamy natural peanut butter**
- 24 ½-inch thick slices of banana, about 2 ripe bananas**

Strawberry-Nutella® Filling:

- 1 cup sliced strawberries**
- 2 teaspoons, granulated sugar**
- 1 cup Nutella®, or alternative chocolate-hazelnut spread**

Wontons:

- 1 large egg**
- 1 tablespoon water**
- 24 wonton wrappers, square**
- Nonstick cooking spray**
- Powdered sugar for dusting**

1. For the chocolate-peanut butter-banana filling, start out by heating heavy cream over medium-low heat until steaming. Remove from heat, add chocolate and let stand for about 3 minutes. Using a heatproof spatula or whisk, stir until smooth and shiny. Allow to cool slightly.
2. Meanwhile, in a small bowl, mix the egg with 1 tablespoon of water. Lay out wonton wrappers, starting with 12 (keeping the remaining 12 covered with a damp towel). Working quickly, put one slice of banana into the center of each wrapper, topped with 1 teaspoon of peanut butter and 1 teaspoon of chocolate ganache. Use your finger to paint the edges of each wrapper with

the egg wash. Shape each wonton by pinching the opposing corners of each square together. Repeat with remaining 12 wrappers.

3. If using the Strawberry-Nutella® filling, mix cut strawberries with 2 teaspoons of sugar and allow to macerate for 5 to 10 minutes. Fill the center of each wonton with 2 teaspoons of Nutella® and top with 2 strawberry slices. Follow the same egg wash and shaping procedure.
4. Place the AirFryer Basket onto the Baking/Drip Pan. Arrange wontons in the AirFryer Basket. Spray with oil. Slide basket into rack Position 2. Select AirFry with temperature set to 350°F for 8 minutes, cooking until golden brown. Remove wontons from basket. Serve warm, dusted with powdered sugar.

Strawberry-Nutella® nutritional information per wonton:

*Calories 57 (34% from fat) • carb. 8.4g • pro. 1.1g • fat 2.2g • sat. fat 2g
chol. 2.2mg • sod. 48.8mg • calc. 10.4mg • fiber 0.4g*

Chocolate-Peanut Butter-Banana nutritional information per wonton:

*Calories 91 (47% from fat) • carb. 10.6g • pro. 2.5g • fat 5.1g • sat. fat 2g
chol. 4.6mg • sod. 51.3mg • calc. 6.3mg • fiber 0.7g*

Cinnamon Sugar Doughnut Bites

Not that they will likely hang around, but these doughnuts are best eaten just after cooking.

Makes 16 doughnuts

- ¾ teaspoon active dry yeast**
- ½ teaspoon plus 1½ teaspoons granulated sugar, divided**
- 1 tablespoon warm whole milk (105°F to 110°F)**
- ¾ cup bread flour, plus more for mixing (up to ¼ cup)**
- 2 pinches kosher salt**
- 2 pinches ground cinnamon**
- Pinch ground nutmeg**
- 1 large egg, lightly beaten**
- 2 tablespoons buttermilk**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- 1 tablespoon unsalted butter, room temperature and cubed**

Nonstick cooking spray

Melted butter for finishing (approximately 2 tablespoons)

Cinnamon sugar for finishing (if preparing at home, combine ¼ cup granulated sugar with 1 tablespoon ground cinnamon)

1. In a small bowl, dissolve the yeast and ½ teaspoon sugar in the warm milk. Let stand 5 to 10 minutes, or until mixture is foamy.
2. Put ¾ cup of the flour, the remaining sugar, salt, cinnamon and nutmeg into a large mixing bowl. Whisk to combine. Once yeast has proofed, add it to the flour/sugar. Using a wooden spoon, stir to combine.
3. Whisk the egg, buttermilk and vanilla extract together and then slowly mix into the flour mixture. Lightly dust a clean work surface with flour and transfer dough to the surface, dusting dough lightly with flour. Using your hands to knead, add additional flour as necessary, 1 teaspoon at a time, to keep dough from sticking to your hands. Add the butter, 1 piece at a time, until all pieces have been mixed into the dough. Again, continue adding flour, 1 teaspoon at a time, to keep dough from sticking to your hands. The dough should be tender and smooth, and when pulled should not break apart.
4. Form dough into a ball and put in a clean mixing bowl, cover with plastic wrap and allow to rest for 1 hour. After 1 hour, gently turn dough over and press dough down (do not punch). Cover and allow to rest for another hour.
5. Place the AirFryer Basket into the Baking/Drip Pan. Lightly coat with nonstick cooking spray. On a lightly floured surface, divide the dough into 16 pieces. Working with one piece at a time (keeping the others covered loosely with plastic wrap), form into a small ball and roll between hands to ensure that it is smooth. Once rolled, cover loosely with plastic wrap. Repeat with the remaining pieces of dough.
6. Once 8 doughnuts have been formed, transfer them to the AirFryer Basket and put into the oven in rack Position 2. Select AirFry with the temperature set to 350°F for 5 minutes, until doughnuts just get a bit of color at the edges. Repeat with remaining doughnuts.
7. While doughnuts are baking, melt additional butter in a small saucepan set over low heat. Put cinnamon sugar in a shallow bowl. Reserve.
8. Remove doughnuts from oven and immediately brush with butter on all sides and then gently toss in cinnamon sugar. Serve immediately.

Nutritional information per doughnut:

Calories 66 (43% from fat) • carb. 8g • pro. 1g • fat 3g • sat. fat 2g • chol. 20mg sod. 25mg • calc. 7mg • fiber 0g

Banana Crunch Muffins

These muffins are a delicious way to use those overripe bananas.

Makes 6 muffins

Nonstick cooking spray

Crumb topping:

¼ cup unbleached, all-purpose flour
3 tablespoons light brown sugar
2 tablespoons unsalted butter, cold and cubed
½ teaspoon ground cinnamon
¼ cup pecans, toasted and chopped
Pinch kosher salt

Muffin batter:

1 cup unbleached, all-purpose flour
1½ teaspoons baking powder
¼ teaspoon kosher salt
¼ teaspoon ground cinnamon
1 small, ripe banana, mashed
¼ cup packed light brown sugar
¼ cup whole milk
¼ cup coconut oil (softened or melted and cooled to room temperature)
1 large egg, slightly beaten
¼ cup pecans, toasted and chopped

1. Lightly coat a standard 6-cup muffin pan with nonstick cooking spray.
2. Prepare the crumb topping: In a small bowl, mix all 6 ingredients together with a fork; reserve.
3. Make the muffin batter: Stir together the flour, baking powder, salt and cinnamon in a small bowl. In a separate medium bowl, mix the banana,

brown sugar, milk, oil and egg together using a hand mixer on medium speed until well blended. Add the dry ingredients and nuts and mix on low until just combined.

4. Spoon evenly into prepared muffin cups and top with the reserved crumb topping.
5. Adjust the rack to Position 1 and preheat by selecting Bake at 325°F for 15 minutes. Once the oven is preheated, put muffins in. Start checking the muffins at 12 minutes so that the crumb top does not get too dark. Muffins are done when evenly golden and a cake tester comes out clean when pierced.

Nutritional information per muffin:

*Calories 311 (48% from fat) • carb. 37g • pro. 4g • fat 17g • sat. fat 11g • chol. 42mg
sod. 211mg • calc. 39mg • fiber 1g*

©2018 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

18CE053985

IB-15703-ESP

Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Horno tostador/freidor digital Cuisinart® AirFryer

TOA-65

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Uso de extensiones	3
Piezas y características	4
Panel de control	5
Antes del primer uso	5
Ajuste del reloj y del volumen del tono del horno	6
Operación general	6
Cómo cambiar el tiempo de cocción, la temperatura o la función	
Posiciones de la bandeja/rejilla	7
Consejos y sugerencias	8
Limpieza y mantenimiento	15
Resolución de problemas	17
Garantía	18
Recetas	19

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. **DESENCHUFE EL APARATO CUANDO NO ESTÁ EN USO Y ANTES DE LIMPIARLO. Permita que se enfríe antes de limpiarlo, manipularlo o instalar/sacar piezas.**
3. No toque las superficies calientes; utilice los mangos/asas y los botones/perillas.
4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja ninguna parte del aparato en agua ni en ningún otro líquido. Véase las instrucciones de limpieza.
5. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
6. No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de que se haya caído, incluso al agua, o si está dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado o al lugar donde lo compró para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede provocar heridas.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde 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 una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. No utilice el aparato para ningún fin que no sea el indicado.
12. Tenga sumo cuidado al usar fuentes que no sean de metal o vidrio dentro del horno.
13. Tenga sumo cuidado al sacar los accesorios del horno o tirar la grasa caliente.
14. **Desenchufe el aparato cuando no lo está usando.** Guarde solamente los accesorios recomendados por el fabricante dentro del horno.
15. No ponga papel, cartón, plástico o materiales similares en el horno.
16. No cubra la bandeja recogemigas ni la rejilla del horno con papel de aluminio; esto puede provocar un sobrecalentamiento.
17. No coloque alimentos, envoltorios de aluminio o utensilios de metal muy grandes en el horno; esto puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
18. Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto, toca, o se encuentra cerca de materiales inflamables tales como cortinas, colgaduras o paredes. No coloque ningún artículo sobre el aparato mientras está encendido o caliente. 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. No intente desalojar alimentos atascados mientras el aparato está enchufado.

-
21. **Advertencia:** para evitar los riesgos de incendio, NUNCA descuide/deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
 22. Siempre utilice las temperaturas recomendadas para cocinar/hornear, asar y freír con aire.
 23. No apoye utensilios de cocina o fuentes contra la puerta de vidrio.
 24. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo 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 cierra.
 25. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
 26. Siempre apague el aparato, presionando el botón START/STOP, antes de desenchufarlo.

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 Cuisinart® AirFryer y siempre obtener resultados consistentes y profesionales.

USO DE EXTENSIONES

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 podrá usar una extensión eléctrica, siempre que sea prudente.

La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo o la extensión deben ser acomodados de tal manera que no cuelguen de la encimera/mesa, donde pueden ser jalados por niños o causar tropiezos.

AVISO

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

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

NO APROBADO PARA USO COMERCIAL

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Panel de control

Pantalla LCD grande, perilla y controles intuitivos fáciles de usar (véase los detalles en la página 5).

2. Asa termoaislante

Diseñado para permanecer frío al tacto durante la cocción.

3. Luz

Permite ver fácilmente la comida mientras se cocina.

4. Ventanilla grande

Permite observar el progreso de la cocción.

5. Rejilla del horno

Puede usarse en dos posiciones.

6. Posiciones de la rejilla

A. Posición 1 (inferior), recomendada para cocinar alimentos grandes (p. ej., pollo entero).

B. Posición 2 (inferior); la rejilla se detendrá a la mitad al jalarse. Para deslizarla fuera del horno, alce la parte delantera.

NOTA: véase la página 7 para las posiciones recomendadas con diferentes funciones.

7. Interior fácil de limpiar

Paneles laterales con revestimiento antiadherente.

8. Bandeja recogemigas

La bandeja recogemigas está integrada al horno; se desliza hacia fuera, desde el frente del horno.

9. Cesta para freír con aire

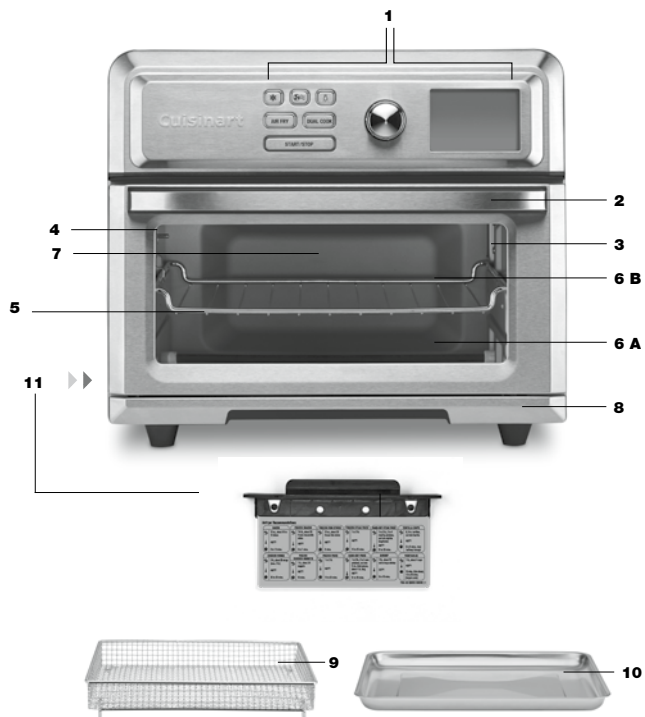
Use la cesta con las funciones AIRFRY (freír con aire), BROIL (dorar/gratinar) o DEHYDRATE (deshidratar) para optimizar los resultados de cocción. Recomendamos que siempre coloque la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo.

10. Bandeja para hornear/Bandeja de goteo

Para su conveniencia, una bandeja para hornear/bandeja de goteo está incluida. Úsela por sí sola para hornear o asar. Úsela con la cesta para freír con aire para freír con aire, dorar/gratinar y deshidratar.

11. Guía de referencia rápida

Guía integrada con recomendaciones y consejos de uso. Deslízela en su lugar antes del primer uso.




FAMILIARÍCESE CON EL PANEL DE CONTROL




1. Botón de descongelación

Para uso con las funciones TOAST (tostar), BAGEL (tostar panecillos), PIZZA (hornear pizza) y algunos modos para freír con aire. El icono * aparecerá en la pantalla LCD al activar la función de descongelación.

2. Control de velocidad del ventilador

Permite ajustar la velocidad del ventilador al nivel deseado, alto o bajo. El icono  aparecerá en la pantalla LCD al usar el nivel alto; desaparecerá al ajustar el nivel bajo.

3. Botón de luz

Presione el botón  para encender/apagar la luz interior. Nota: la luz se apagará automáticamente después de 20 segundos.

4. Botón AIRFRY (freír con aire)

Permite elegir la función para freír con aire manualmente o los modos preprogramados para freír con aire.

5. Botón DUAL COOK (cocción en dos pasos)

Permite programar la cocción en dos pasos.

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

Úselo para iniciar/detener el de cocción. El indicador luminoso permanecerá encendido durante la cocción.

7. Perilla de selección

Gire la perilla para desplazarse por las opciones en la pantalla LCD. Oprima el centro de la perilla para confirmar su selección.

8. Pantalla LCD

Muestra las funciones de cocción, el grado de tostado, el número de rebanadas, la temperatura, el tiempo de cocción (temporizador de cuenta regresiva), la hora, la velocidad del ventilador y el indicador de descongelación.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Coloque el horno sobre una superficie plana y nivelada.
2. Coloque el horno a un mínimo de 2 a 4 pulgadas (5 a 10 cm) de las paredes y de los objetos en la encimera. No lo coloque sobre una superficie sensible al calor.

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

3. Cerciórese de que la bandeja recogemigas está puesta y de que el horno está vacío.
4. Inserte la guía de referencia rápida en la parte inferior izquierda de la unidad.



5. Enchufe el cable en una toma de corriente.

CÓMO FIJAR LA HORA

El reloj solo se puede ajustar cuando el horno no está en uso y la hora aparece en la pantalla.

Para fijar la hora:

1. Si la hora no aparece en la pantalla LCD, desplácese por el menú/las funciones hasta que aparezca.
2. Mantenga oprimida la perilla de selección por 3 segundos.
3. La hora parpadeará; gire la perilla para fijar la hora, y luego presione la perilla para confirmar.
4. Los minutos parpadearán; gire la perilla para fijar los minutos, y luego presione la perilla para confirmar.

NOTA: si no oprime la perilla, el reloj se fijará automáticamente a la hora desplegada en la pantalla.

CÓMO AJUSTAR EL VOLUMEN DEL TONO

El volumen del tono solo se puede ajustar cuando el horno no está en uso y la hora aparece en la pantalla.

1. Oprima simultáneamente los botones AIRFRY y DUAL COOK por 3 segundos.
2. El número 1 (el ajuste de volumen por defecto) aparecerá en la pantalla.
3. Gire la perilla de selección para ajustar el volumen al nivel deseado: 0 (tono desactivado), 1 (bajo) o 2 (alto).
4. Oprima la perilla de selección para confirmar su selección.

OPERACIÓN GENERAL

Para usar el horno, siga estos pasos sencillos:

1. Coloque la rejilla, la bandeja y/o la cesta apropiadas en la posición recomendada (véase la tabla de la página 7).
2. Use la perilla de selección para desplazarse por las funciones.

3. Cuando la función deseada parpadee, oprima la perilla de selección para confirmar su selección. El botón START/STOP parpadeará y la pantalla LCD mostrará la última temperatura y el último tiempo usado (o la temperatura y el tiempo por defecto). Si usa las funciones TOAST (tostar) o BAGEL (tostar panecillos), también mostrará en grado de tostado y el número de rebanadas.
4.
 - a. Para usar los ajustes desplegados en la pantalla, presione el botón START/STOP; el botón START/STOP se iluminará, lo que indica que la unidad está cocinando.
 - b. Para cambiar los ajustes: 1. Gire la perilla de selección para elegir la temperatura deseada (o el grado de tostado)
 - c. Oprima la perilla para confirmar; el tiempo (o el número de rebanadas) parpadeará
 - d. Gire la perilla para ajustar el tiempo (o el número de rebanadas)
 - e. Oprima la perilla para confirmar
 - f. Si desea, elija la función de descongelación o cambie la velocidad del ventilador
 - g. Oprima START/STOP para empezar la cocción; el botón se iluminará, lo que indica que la unidad está cocinando.

NOTA: las funciones BAKE (hornear) y PIZZA (hornear pizza) empiezan por una etapa de precalentamiento. Durante el precalentamiento, el mensaje "Preheat" aparece en la pantalla. Al final del precalentamiento, el mensaje "Ready" (listo) aparecerá en la pantalla, el horno emitirá un pitido y la cuenta regresiva empezará.

5. Cuando el temporizador llegue a "0:00", el horno emitirá una serie de tres pitidos y las resistencias se apagarán.

NOTA: para cancelar la cocción antes de que el tiempo llegue a "0:00", simplemente oprima START/STOP.

NOTA: EL VENTILADOR PERMANECERÁ ENCENDIDO DESPUÉS DE LA COCCIÓN PARA ENFRIAR EL HORNO.

CÓMO CAMBIAR EL TIEMPO, LA TEMPERATURA O LA FUNCIÓN DURANTE EL CICLO DE COCCIÓN

Para cambiar el tiempo: para añadir/reducir tiempo, gire la perilla de selección. El nuevo tiempo de cocción aparecerá en la pantalla y la cocción continuará.

Para cambiar la temperatura: durante el ciclo de cocción, oprima la perilla de selección hasta que la temperatura empiece a parpadear. Gire la perilla de selección para elegir la temperatura deseada; la cocción continuará con la nueva temperatura.

Para cambiar la función: oprima el botón START/STOP para apagar el horno y desactivar la función usada. Luego, gire la perilla de selección para elegir otra función y oprímala para confirmar. Presione el botón START/STOP otra vez para continuar la cocción.

POSICIONES DE LA REJILLA/BANDEJA/CESTA

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



Cesta para freír con aire



Bandeja para hornear/
Bandeja de goteo



Rejilla del horno

POSICIONES DE LA REJILLA/BANDEJA/CESTA SUGERIDAS						
	Posición 2			Posición 1		
Función						
TOAST (tostar)			X			
BAGEL (tostar panecillos)			X			
BAKE (hornear)		X	X		X	X
BROIL (dorar/gratinar)	X	X	X	X	X	X
PIZZA (hornear pizza)					X (fresca)	X (congelada; invertir la rejilla)
ROAST (asar)		X	X		X	X
DEHYDRATE (deshidratar)	X					
PROOF (leudar)			X		X	X
LOW (bajo)		X	X		X	X
AIRFRY (freír con aire)	X			X		
REHEAT (recalentar)	X	X	X	X	X	X
WARM (mantener caliente)	X	X	X	X	X	X

CONSEJOS Y SEGERENCIAS

AIRFRY (FREÍR CON AIRE)

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

La función “AIRFRY” (freír con aire) puede usarse con temperaturas de 200 °F (120 °C) a 450 °F (230 °C), por hasta 1 hora. Freír con aire es una alternativa saludable a freír con aceite. Un ventilador de alta velocidad hace circular el calor producido por varias resistencias, para preparar una variedad de alimentos, siempre con resultados deliciosos y más saludables que con la fritura tradicional.

- **Opciones por defecto: 400 °F (205 °C); 10 minutos.**
- Muchos alimentos pueden ser fritos de esta manera, usando muy poco aceite. Los alimentos fritos con aire son más livianos 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. Utilice un rociador o spray de aceite de oliva para mantenerlo extraligero, cepille 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, recomendamos usar aceite vegetal, p. ej., aceite de colza o aceite de semilla de uva.
- Una variedad de coberturas pueden ser usadas para rebozar/empanar los alimentos antes de freírlos con aire, p. ej., pan rallado, pan rallado sazonado, pan rallado japonés “panko”, hojuelas de maíz picadas, chips de papa picadas, galletas Graham molidas, etc. Algunas harinas (incluyendo las mezclas sin gluten) y otros alimentos secos, tales como la harina de maíz, también dan buenos resultados.
- La mayoría de los alimentos no requieren voltearse durante la cocción, pero los artículos más grandes, tales como las chuletas de pollo, deben voltearse a la mitad del ciclo de cocción para que se cocinen y se doren uniformemente.
- También se recomienda revolver los alimentos a la mitad del tiempo de cocción cuando fría con aire muchos alimentos a la vez, para que se cocinen y se doren uniformemente.

- 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.
- Tenga en cuenta que muchos alimentos pierden agua durante la cocción. Cuando cocina altas cantidades de alimentos por un tiempo prolongado, puede que aquella agua produzca condensación, la cual puede dejar la encimera húmeda.

La tabla a continuación indica las cantidades, el tiempo de cocción y la temperatura de cocción recomendados para varios tipos de alimentos que pueden freírse con aire en el horno tostador/freidor digital Cuisinart®. Si desea freír con aire más alimentos de lo recomendado en la tabla, revuelva ocasionalmente los alimentos para conseguir resultados uniformes y crujientes. Pequeñas cantidades de alimentos puede requerir menos tiempo; use la luz del horno para comprobar los resultados regularmente.

NOTA: siempre use la cesta para freír, colocada en la bandeja para hornear/bandeja de goteo, para freír con aire. Para mejores resultados, le recomendamos usar la posición superior (posición 2) para freír con aire los alimentos a continuación.

GUÍA PARA FREÍR CON AIRE

Alimento	Cantidad recomendada	Temperatura	Tiempo
Tocino	12 onzas (340 g), aprox. 10 a 12 lonchas	400 °F	8 a 10 minutos
Alitas de pollo	2 libras (910 g), aprox. 20 alitas (máximo 3 libras/1.35 kg)	400 °F	20 a 25 minutos
Bocaditos/Aperitivos congelados (p. ej., palitos de Mozzarella, camarones rebozados, etc.)	1½ libras (680 g), aprox. 20 piezas	400 °F	5 a 7 minutos
“Nuggets” de pollo congelados	1 libra (455 g), aprox. 34 piezas	400 °F	10 minutos
Palitos de pescado congelados	12 onzas (340 g), aprox. 20 piezas	400 °F	8 minutos
Papas fritas congeladas	1 a 2 libras (455 g a 910 g)	450 °F	15 a 25 minutos
Papas fritas gruesas congeladas	1 a 2 libras (455 g a 910 g)	450 °F	15 a 25 minutos
Papas fritas frescas	1 a 2 libras (455 a 910 g); 2 a 4 papas medianas cortadas en palitos de 4 x ¼ in. (10 cm x 0.5 cm)	400 °F	15 a 20 minutos
Papas fritas gruesas frescas	1 a 2 libras (455 a 910 g); 2 a 4 papas medianas a grandes cortadas a lo largo en ocho pedazos	400 °F	15 a 20 minutos
Camarones	1 libra (455 g), aproximadamente 16 camarones extragrandes	375 °F	8 a 10 minutos
Chips/Totopos de maíz	6 tortillas de 5 in. (12.5 cm), cortadas en cuartos	400 °F	5 a 6 minutos (revolver a la mitad del tiempo)
Vegetales	1 libra (455 g)	400 °F	rodajas delgadas: 10 minutos; pedazos grandes: 15 a 20 minutos

NOTA: freír con aire no requiere aceite, pero rociar los alimentos con un poco de aceite ayuda a producir resultados más dorados y crujientes. Utilice un rociador o spray de aceite de oliva para mantenerlo extraligero, cepille aceite uniformemente en los alimentos (usando una brocha de cocina), o vierta un poquito de aceite en un tazón, agregue los alimentos y revuelva.

GUÍA DE USO DE LOS MODOS PREPROGRAMADOS PARA FREÍR CON AIRE

Además de dejarle ajustar la temperatura y el tiempo de cocción cuando fría con aire, el horno tostador/freidor digital Cuisinart® AirFryer también cuenta con prácticos modos preprogramados para preparar sus alimentos fritos favoritos: papas fritas, alitas de pollo, “nuggets” de pollo, bocaditos/aperitivos y vegetales. Para usar los modos preprogramados para freír con aire, siga estos pasos:

1. Oprima el botón AIRFRY y gire la perilla de selección para desplazarse por las opciones del menú; elija “AirFry”.
2. Gire la perilla de selección para desplazarse por los modos preprogramados. Cuando el modo deseado parpadee, presione la perilla de selección para confirmar su selección.
3. La temperatura y el tiempo de cocción preprogramados aparecerán en la pantalla.
 - a. Para usar los ajustes que aparecen en la pantalla, oprima el botón START/STOP.
 - b. Para cambiar los ajustes, véase la sección “Operación general” en la página 6.

NOTA: la mayoría de los modos preprogramados pueden usarse con alimentos frescos o congelados. Véase los detalles a continuación:

“Fries” (papas fritas)	Opción por defecto: alimentos congelados. Use la opción “alimentos frescos” (oprimiendo el botón de descongelación) para papas cortadas a mano.
“Wings” (alitas de pollo)	Opción por defecto: alimentos frescos. Use la opción “alimentos congelados” (oprimiendo el botón de descongelación) para alitas de pollo no cocinadas.
“Nuggets” de pollo	Opción por defecto: alimentos congelados. Use la opción “alimentos frescos” (oprimiendo el botón de descongelación) para “nuggets” de pollo no cocinados.
“Snacks” (bocaditos)	Opción por defecto: alimentos congelados, para bocaditos precocinados.

“Vegetables” (vegetales) Opción por defecto: alimentos frescos, para vegetales frescos.

NOTA: el ventilador siempre usa la velocidad alta con los modos preprogramados; no puede cambiar la velocidad.

TOAST (TOSTAR)

La función TOAST (tostar) le deja elegir el grado 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: grado de tostado: 4; número de rebanadas: 3 a 4; sin descongelamiento**

• 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

• Si los resultados son más claros de lo deseado, añada tiempo (hasta 1 minuto como máximo), girando la perilla de selección antes del final del ciclo de tostado.

• Grados de tostado disponibles: Claro (1, 2) • Medio (3, 4, 5) • Oscuro (6, 7)

ADVERTENCIA: siempre use la posición 2 para tostar. No invierta la rejilla; esto puede causar un incendio o hacer que los alimentos se quemen.

BAGEL (TOSTAR PANECILLOS)

La función BAGEL (tostar panecillos) le deja elegir el grado de tostado, desde 1 hasta 7, y el número de rebanadas, desde 1 hasta 6. Esta función enciende las resistencias superiores al 100 % y las resistencias inferiores al 50 % para tostar ambos lados de las mitades de panecillos (frescos o congelados).

• **Opciones por defecto: grado de tostado: 4; número de rebanadas: 3 a 4; sin descongelamiento**

• Para mejores resultados, disponga las mitades de panecillo sobre la rejilla de tal manera que la parte cortada apunte hacia arriba

-
- Si el resultado es más claro de lo deseado, añada tiempo (hasta 1 minuto como máximo), girando la perilla de selección antes del final del ciclo de tostado.

BAKE (HORNEAR)

La función BAKE (hornear) puede usarse con temperaturas de 200 °F (100 °C) a 450 °F (230 °C), por hasta 2 horas. Esta función es perfecta para hornear cualquier artículo que prepararía normalmente en su horno convencional.

- **Opciones por defecto: 350 °F (65 °C); 30 minutos**
- Use la función BAKE con ventilación baja (es decir, sin icono de ventilador en la pantalla) para hornear los artículos delicados, tales como natillas y huevos, y para la mayoría de los productos horneados tales como galletas, “muffins” y pasteles.
- Use la función BAKE con ventilación alta/convección (icono de ventilador en la pantalla) para hornear la mayoría de los productos de panadería que requieren leudarse y dorarse uniformemente, tales como los panes y productos de panadería más sustanciosos.
- Por lo general, cuando usa el ventilador (con cualquier velocidad), la cocción es más rápida. Por lo tanto, puede que tenga que reducir el tiempo y la temperatura. Empiece a comprobar si los alimentos están cocinados 5 a 10 minutos antes del final del tiempo recomendado.
- **Importante:** todas nuestras recetas han sido especialmente desarrolladas para cocinarse en el horno tostador/freidor digital Cuisinart® AirFryer y han sido probadas en nuestra cocina.

BROIL (DORAR/GRATINAR)

La función BROIL (dorar/gratinar) siempre usa 450 °F (230 °C), y puede usarse por hasta 2 horas. Esta función puede usarse para asar carne de res, pollo, cerdo, pescado, y más. También es perfecta para dorar/gratinar cazuelas y platos gratinados.

- **Opciones por defecto: 450 °F (65 °C); 5 minutos**
- Para mejores resultados, coloque la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo.
- Nunca utilice fuentes de vidrio para dorar/gratinar.

- Asegúrese de estar atento a los alimentos, ya que pueden quemarse rápidamente.

PIZZA (HORNEAR PIZZA)

La función PIZZA (hornear pizza) puede usarse con temperaturas de 350 °F (180 °C) a 450 °F (230 °C), por hasta 2 horas. Esta función es perfecta para hornear pizza (fresca o congelada).

- **Opciones por defecto: FRESH (pizza fresca): 450 °F (230 °C); 10 minutos; convección (ventilación alta)
FROZEN (pizza congelada): 400 °F (205 °C); 10 minutos; convección (ventilación alta)**
- Para mejores resultados, use la posición 1. Coloque las pizzas congeladas directamente en la rejilla invertida, y las pizzas frescas en la bandeja para hornear/bandeja de goteo.
- También puede usar una piedra de hornear, disponible en www.cuisinart.com
- Visite www.cuisinart.com para recetas de pizza

ROAST (ASAR)

La función ROAST (asar) puede usarse con temperaturas de 200 °F (100 °C) a 450 °F (230 °C), por hasta 2 horas.

- **Opciones por defecto: 375 °F (65 °C); 45 minutos**
- Usar ventilación alta (asado por convección) reduce significativamente el tiempo de cocción y permite conseguir resultados perfectos: carnes y pollo/aves dorados por fuera y húmedos y jugosos por dentro
- Asar los vegetales hace que se caramelizan, volviéndose dulces y deliciosos
- Asar es mucho más rápido que hornear. Por lo tanto, empiece a comprobar si los alimentos están cocinados 5 a 10 minutos antes del final del tiempo recomendado.

DEHYDRATE (DESHIDRATAR)

La función DEHYDRATE (deshidratar) puede usarse con temperaturas de 100 °F (35 °C) a 200 °F (100 °C), por hasta 72 horas. Esta función convierte a su horno tostador/freidor digital Cuisinart® AirFryer en un deshidratador de alimentos.

El ventilador integrado y el calor bajo usado para deshidratar crean un flujo de aire que seca y reduce el contenido en humedad de los alimentos frescos. Los alimentos deshidratados conservarán la gran mayoría de su valor nutricional original.

- **Opciones por defecto: 130 °F (100 °C); 2 horas**
- Puede “pretratar” las frutas y los vegetales con jugo de limón para evitar que se pongan oscuros
- El tiempo de deshidratación puede variar enormemente dependiendo del grosor de los alimentos y de la humedad relativa (véase tabla en la página 13).
- Compruebe el punto de deshidratación de los alimentos a menudo
- Disponga los alimentos en una sola capa, procurando no superponerlos

PROOF (LEUDAR)

La función PROOF (leudar) puede usarse con temperaturas de 80 °F (25 °C) a 100 °F (35 °C), por hasta 2 horas. Úsela para dejar leudar masa de pan o de pizza.

- **Opciones por defecto: 90 °F (65 °C); 45 minutos**
- Primero, deje leudar la masa por 1 hora o más a temperatura ambiente
- Dé forma a la masa, colóquela en la bandeja para hornear (u otra fuente, p. ej., un molde de barra), y luego métala al horno, en la posición 1.
- La masa está lista cuando haya doblado de volumen. Empiece a chequearla después de aprox. 20 minutos.
- Al final del tiempo, termine la preparación y hornee de acuerdo con la receta

La siguiente tabla incluye recomendaciones de deshidratación para diferentes alimentos. Nota: estas recomendaciones son solo pautas; el tiempo de deshidratación puede variar dependiendo del grosor de los alimentos y de la humedad relativa.

PAUTAS DE DESHIDRATACIÓN

CATEGORÍA	ALIMENTO	PREPARACIÓN:	AJUSTE DE TEMPERATURA	VELOCIDAD DEL VENTILADOR	TIEMPO
Hierbas/Espicias	Albahaca, cebollinos, cilantro, eneldo, menta, orégano, perejil, romero, salvia, tomillo	Enjuagar en agua fría y secar con un papel absorbente	100 a 115 °F	LOW (bajo)	3 a 6 horas, hasta que los tallos se pongan quebradizos y que las hojas se desmenuen fácilmente
Hierbas/Espicias	Ajo	Pelar los dientes; partir por la mitad a lo largo	100 a 115 °F	HIGH (alto)	6 a 12 horas
Hierbas/Espicias	Jengibre	Pelar; rallar o rebanar finamente	100 a 115 °F	LOW (bajo)	2 a 6 horas
Frutas	Manzanas	Pelar y quitar el corazón; rebanar finamente	135 °F	LOW (bajo)	4 a 10 horas
Frutas	Albaricoques, bananas, higos, mangos, melones, nectarinas, piñas, peras, ciruelas	Lavar; descarozar/deshuesar o sacar las semillas; pelar (completamente o parcialmente) los melones; rebanar finamente	135 °F	HIGH (alto)	6 a 12 horas
Frutas	Arándanos agrios, arándanos azules	Sumergir en agua hirviendo para hacer estallar las pieles	135 °F	HIGH (alto)	10 a 18 horas
Frutas	Cerezas	Lavar; deshuesar	135 °F	HIGH (alto)	12 a 24 horas
Frutas	Cítricos	Lavar; rebanar finamente	135 °F	LOW (bajo)	2 a 12 horas
Frutas	Uvas	Lavar; dejar enteras	135 °F	HIGH (alto)	10 a 36 horas
Vegetales	Judías/Ejotes/Habichuelas, brécol/brócoli, coliflor, maíz*, champiñones/setas/hongos, arvejas*, pimientos, papas*, cebolla, calabaza, tomates	Lavar, pelar y sacar las semillas (de ser necesario); *escaldar; cortar o rebanar en pedazos/rodajas uniformes; sacar el maíz de la mazorca; dejar las arvejas enteras	130 a 145 °F	HIGH (alto)	6 a 12 horas
Vegetales	Remolachas	Cocinar al vapor hasta que estén tiernas; pelar y rebanar finamente	130 a 145 °F	HIGH (alto)	3 a 10 horas
Vegetales	Verduras de hojas (col rizada, espinaca)	Lavar; secar bien; quitar los tallos y romper las hojas en pedazos pequeños si es necesario	130 a 145 °F	LOW (bajo)	3 a 6 horas
Carne	Cerdo/Res	Quitar la grasa y el cartílago; cortar en tiras uniformes; dejar marinar si desea; secar con un papel absorbente durante la deshidratación	160 °F	HIGH (alto)	4 a 15 horas
FISH (pescado)	Pescado magro	Cortar en tiras uniforme; dejar marinar si desea	130 a 140 °F	HIGH (alto)	Deshidratar hasta que esté firme y seco

LOW (BAJO)

La función LOW (bajo) puede usarse con temperaturas de 100 °F (35 °C) a 200 °F (100 °C), por hasta 8 horas. Esta función se usa para cocinar a baja temperatura, p. ej., cocinar a fuego lento, guisar y estofar.

• Opciones por defecto: 200 °F (100 °C); 2 horas

- Para que sus platos cocinados a fuego lento sean suaves por dentro y crujientes por fuera, hornéelos directamente en la bandeja para hornear/bandeja de goteo.
- Para obtener resultados más similares a los de las recetas cocinadas en una olla de cocción lenta, coloque los ingredientes en una fuente tapada, añadiendo líquido hasta un tercio de la capacidad de la fuente.

PAUTAS DE USO DE LA FUNCIÓN LOW (BAJO)

CATEGORÍA	ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA	TIEMPO
Carne	Costillas, costillas cargadas, brazuelos	2½ libras (1.15 kg) máximo	300 °F	2 a 4 horas
Carne	Carne asada	2½ libras (1.15 kg) máximo	350 °F	1 a 2 horas
Pollo/Aves	Pollo entero, muslos de pollo	Pollo entero: 3 a 4 libras (1.65 a 1.8 kg); presas: 2½ libras (1.15 kg) máximo	300 °F	4 a 4½ horas para un pollo entero; 1½ a 2 horas para muslos
Pollo/Aves	Piernas de pato	2½ libras (1.15 kg) máximo	225 °F	2 a 3 horas
Pescado/Mariscos	Pescado entero, descabezado y eviscerado; filetes (con o sin piel)	pescado entero: hasta 2 libras (910 g); filetes: 2½ libras (1.15 kg) máximo	200 a 300 °F	filetes: 30 minutos; pescado entero: 1 a 2 horas
Vegetales	Tomates, tubérculos, etc. asados a fuego lento	2½ libras (1.15 kg)	250 °F	1 a 2 horas

REHEAT (RECALENTAR)

La función REHEAT (recalentar) puede usarse con temperaturas de 200 °F (100 °C) a 450 °F (230 °C), por hasta 2 horas. Esta función se usa para recalentar sobras.

- **Opciones por defecto: 250 °F (65 °C); 20 minutos**

WARM (MANTENER CALIENTE)

La función WARM (mantener caliente) puede usarse con temperaturas de 150 °F (65 °C) a 300 °F (150 °C), por hasta 2 horas. Esta función se usa para mantener los alimentos cocinados calientes.

- **Opciones por defecto: 150 °F (65 °C); 30 minutos**
- Es ideal para mantener los alimentos a la temperatura de servicio perfecta después de la cocción en dos pasos (véase la sección a continuación).

DUAL COOK (COCCIÓN EN DOS PASOS)

La función DUAL COOK (cocción en dos pasos) combina dos modos de cocción o dos temperaturas, una tras otra. Es ideal para las recetas que requieren varios pasos de cocción. Por ejemplo:

- Para preparar platos tales como cazuelas o nachos, primero use la función BAKE (hornear) para calentar y luego la función BROIL (dorar/gratinar) para derretir y dorar la parte superior.
- Empiece a cocinar un plato usando una temperatura alta para que el exterior esté crujiente, y luego use la función LOW (bajo) para que el interior siga tierno.

Puede usar la función DUAL COOK con las siguientes funciones: BAKE (hornear), BROIL (dorar/gratinar), ROAST (asar), PIZZA (hornear pizza), LOW (bajo), KEEP WARM (mantener caliente) y AIRFRY (freír con aire).

1. Oprima el botón DUAL COOK.
2. Las funciones disponibles para el primer ciclo de cocción aparecerán en la pantalla. Gire la perilla de selección para elegir la función deseada, y luego presiónela para confirmar.
3. Fije la temperatura para esta función, y luego oprima la perilla; el tiempo empezará a parpadear. Fije el tiempo, y luego oprima la perilla.

4. Las funciones disponibles para el segundo ciclo de cocción aparecerán en la pantalla. Repita los pasos 2 y 3 para ajustar la función, la temperatura y el tiempo de cocción del segundo ciclo.

El botón START/STOP parpadeará, lo que indica que el horno está listo para empezar la cocción.

5. Oprima START/STOP para empezar la cocción.
6. Al final del primer ciclo, el horno activará automáticamente la segunda función programada.
7. Cuando el tiempo llegue a "0:00", el horno emitirá un pitido y las resistencias se apagarán.

NOTA: para comprobar la temperatura y el tiempo programados para la segunda etapa de cocción durante el primer ciclo de cocción, presione el botón DUAL COOK. La temperatura y el tiempo programados aparecerán en la pantalla por unos segundos, y luego la pantalla volverá a mostrar el tiempo y la temperatura programados para la primera etapa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre desenchufe el horno y permita que se enfríe completamente antes de limpiarlo
- No utilice limpiadores abrasivos; esto podría dañar el acabado. Simplemente limpie el cuerpo del aparato con un paño ligeramente humedecido y séquelo bien. Si desea usar un limpiador, aplique este directamente en el paño, no sobre el horno.
- Para limpiar el interior del horno, utilice una esponja ligeramente humedecida con agua jabonosa o spray limpiador. Elimine los residuos de limpiador con un paño limpio humedecido. Nunca utilice productos químicos fuertes o abrasivos; esto podría dañar la superficie del horno. Nunca use estropajos metálicos (p. ej., lana de acero) para limpiar el horno
- Limpieza de los accesorios:
 - Lave la rejilla y la bandeja recogemigas a mano, en agua jabonosa caliente, usando un estropajo o un cepillo de nailon. Enjuáguelos bien. Estos accesorios NO son aptos para lavavajillas.

– Lave la bandeja para hornear/bandeja de goteo y la cesta para freír con aire a mano, en agua jabonosa caliente, usando un estropajo o un cepillo de nailon. Enjuáguelos bien.

- Después de cocinar alimentos grasos, siempre limpie el techo del horno, permitiendo que el horno se enfríe primero. Si lo hace regularmente, su horno seguirá funcionando como nuevo. Limpiar la grasa asegurará un tostado consistente, ciclo tras ciclo
- Para eliminar las migajas, deslice la bandeja recogemigas hacia fuera y tire las migajas. Limpie la bandeja y vuelva a colocarla en su lugar. Para eliminar grasa quemada, remoje la bandeja en agua jabonosa caliente 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

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS (VÁLIDA EN LOS EE.UU. Y EN CANADÁ SOLAMENTE)

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si posee un aparato Cuisinart® que fue comprado en una tienda para uso personal, familiar o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas, los demás comerciantes ni los dueños. Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el

producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá al consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará al consumidor el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que este se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa 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.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si este aparato presenta algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, lo repararemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd. Glendale, AZ 85307. Regrese el producto defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 para cubrir los gastos de manejo y envío. Los residentes de California solo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente. Por favor incluya un cheque o giro postal a nombre de Cuisinart.

NOTA: para mayor seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes enviados a una dirección equivocada. Los productos perdidos o dañados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso con accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart. Esta

garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS		
Operación	La unidad no se enciende.	Cerciórese de que la toma de corriente en la cual está enchufado el aparato está funcionando.
		Cerciórese de que la puerta del horno está 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?	La luz solo permanece encendida por 20 segundos cada vez que se oprime el botón de luz para ahorrar energía; esto es normal.
Programación	¿Se puede cambiar el modo de cocción después de que haya empezado la cocción?	Sí, pero primero deberá cancelar el modo de cocción actual, oprimiendo el botón START/STOP. La unidad regresará al menú de selección, y entonces podrá elegir el nuevo modo de cocción.
	¿Se puede cambiar el tiempo o la temperatura cocción después de que haya empezado la cocción?	Sí. Simplemente gire la perilla de selección para añadir tiempo. Para cambiar la temperatura, oprima la perilla de selección y, cuando la temperatura empiece a parpadear, gire la perilla para ajustar la temperatura al nivel deseado.
Cocción	¿Por qué los alimentos fritos no son crujientes o no se frien 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 la mitad del tiempo de cocción.
		Cocine los alimentos por un tiempo adicional, chequeándolos regularmente hasta que estén dorados. Nunca descuide/deje el horno sin vigilancia durante el uso.
	¿Por qué los alimentos están poco cocinados?	Trate de cocinar cantidades más pequeñas de alimentos a la vez, y coloque estos una sola capa en el fondo de la cesta en lugar de apilarlos uno encima del otro.
		Puede que la temperatura esté demasiado baja. Use la perilla de selección para incrementar la temperatura.
	Condensación/vapor sale de la unidad.	Cuando se cocinan alimentos grasos, la grasa cae en la bandeja, produciendo vapor. esto es normal y no afectará el resultado final pero puede empañar los lados y las esquinas de la ventanilla.
Cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad, el agua se evapora de los alimentos, causando condensación; esto es normal y no afectará el resultado final, pero puede empañar los lados y las esquinas de la ventanilla.		
Puede haber residuos de aceite en la bandeja para hornear, la cesta para freír o el fondo de la unidad. Cerchiórese de limpiar cuidadosamente la bandeja para hornear y la unidad después de cada uso.		
Limpieza	¿Son aptos para lavavajillas los accesorios?	La bandeja para hornear/bandeja de goteo y la cesta para freír con aire son aptas para lavavajillas.
		No ponga la bandeja recogemigas o la rejilla del horno en el lavavajillas, sino lávelas a mano, en agua jabonosa tibia.
	¿Cómo quitar los residuos de alimentos difíciles de eliminar de los accesorios?	Para eliminar grasa quemada, remoje el accesorio en agua jabonosa caliente o use un limpiador no abrasivo.

RECETAS

Estas recetas, que le harán agua la boca, son solo unos ejemplos de lo que este aparato puede hacer.

APERITIVOS Y BOCADITOS

Tortillitas de huevo de primavera al horno	20
Tortilla española	20
Garbanzos crujientes	21
Chips de tubérculos con romero y sal marina	21
Flor de cebolla frita	21
Pepinillos “fritos”	22
Chips de col rizada	22
Máximos nachos	23

PLATOS PRINCIPALES

Croquetas de cangrejo	23
“Alitas” de pollo en salsa “Buffalo”	24
Alitas de pollo con cinco especias y salsa para mojar	25
Mini “Shepherd’s pie” (empanada del pastor)	25
Costillas asadas	26
Estofado de pierna de cordero	26
“Nuggets” de pollo	27
Pollo asado clásico	27
Salmón glaseado en salsa de limón encurtido y Harissa	28
Tacos de pescado	28
“Falafels” (croquetas de garbanzos)	29
“Croque-monsieurs” abiertos	29
Pizza Margarita	30

ACOMPAÑAMIENTOS Y PANES

Arroz frito dulce y salado con tocino confitado	30
Tocino confitado	31
Coles de Bruselas “fritas”	31
Papas fritas	32
Palitos de vegetales fritos con salsa para mojar de yogur con hierbas	32
Batatas fritas con mayonesa de chipotle	33
“Tacitas” de macarrones con queso y pimentones	33
Pancitos con sabor a mantequilla	34
Pan italiano rústico	35

DULCES Y POSTRES

Rollitos de piña	35
“Crumble” (barras) de arándanos azules	36
“S’mores”	37
Manzanas al horno con canela	37
Wantanes dulces de dos maneras	37
Mini rosquillas/buñuelos con azúcar y canela	38
“Muffins” de banana con cobertura crujiente	38

APERITIVOS Y BOCADITOS

Convierta favoritos fritos en recetas más ligeras y saludables que requieren solo un rocio de aceite gracias al horno tostador/freidor Cuisinart® AirFryer. ¡Y disfrútelos con cualquiera de las numerosas salsas para mojar intercambiables que los acompañan!

Tortillitas de huevo de primavera al horno

Este plato sofisticado impresionará a sus invitados durante el desayuno-almuerzo.

Rinde 6 porciones

Spray vegetal

- 6 lonchas de jamón de Parma (Prosciutto)**
- 5 huevos grandes**
- ¼ taza (60 ml) de crema líquida “half-and-half” (mitad leche/mitad crema)**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- Pimienta negra recién molida, al gusto**
- ¼ taza (30 g) de quesos de cabra desmenuzados**
- 2 cucharadas de eneldo fresco finamente picado**
- 2 a 3 puntas de espárrago, rebanadas longitudinalmente en lazos delgados usando un pelador de vegetales o una mandolina**

1. Engrasar ligeramente un molde para 6 “muffins” con spray vegetal. Colocar una loncha de jamón de Parma en cada moldecito, cubriendo el fondo y los lados de cada molde y dejando un poco de jamón saliente. Cerciorarse de no dejar grietas.
2. Poner los huevos, la crema líquida, la sal y la pimienta en un tazón; batir. Agregar el queso de cabra desmenuzado. Dividir los espárragos entre los moldecitos.
3. Llenar cada moldecito con lazos de espárrago. Llenar cada moldecito hasta los dos tercios con la mezcla de huevo.
4. Colocar el molde para “muffins” en la bandeja para hornear/bandeja de goteo y meter al horno, en la posición 2. Elegir la función AIRFRY (freír con aire) y fijar la temperatura en 325 °F (160 °C). Hornear por 8 a 10 minutos, hasta

que el huevo esté cuajado. Pasar un cuchillo alrededor del borde de cada moldecito para desmoldar. Servir tibio.

Información nutricional por porción de 1 tacita:

*Calorías 116 (62 % de grasa) • Carbohidratos 1.5 g • Proteínas 9.5 g • Grasa 8.1 g
Grasa saturada 3.3 g • Colesterol 171.7 mg • Sodio 432 mg • Calcio 32 mg
Fibra 0.2 g*

Tortilla española

Una receta tradicional de tapas, que se puede degustar con unas aceitunas marinadas, una ensalada verde y pan crujiente.

Rinde 6 porciones

Spray vegetal

- ½ cebolla roja, finamente rebanada**
- 1 papa pequeña, cortada en 12 rodajas delgadas**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 5 huevos grandes**
- Perejil fresco picado para aderezar (opcional)**

1. Engrasar generosamente un molde para 6 “muffins” con spray vegetal.
2. Dividir las rodajas de cebolla entre los moldecitos. Colocar 2 rodajas de papa en cada moldecito y sazonar con ½ cucharadita de la sal. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función AIRFRY (freír con aire) y ajustar la temperatura a 400 °F (205 °C). Hornear por 10 minutos.
3. Mientras la cebolla y la papa se están cocinando, batir los huevos y sazonar con el resto de la sal y de la pimienta. Cuando la cebolla y la papa estén listas, verter los huevos batidos en los moldecitos. Regresar el molde al horno, elegir la función AIRFRY (freír con aire) y ajustar la temperatura a 325 °F (160 °C). Hornear por 8 minutos.
4. Desmoldar y servir inmediatamente. Aderezar con perejil picado si desea.

Información nutricional por porción:

*Calorías 84 (43 % de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 6 g • Grasa 4 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 155 mg • Sodio 331 mg • Calcio 29 mg • Fibra 1 g*

Garbanzos crujientes

¡Convierta una lata de garbanzos en un sabroso tentempié crujiente en minutos!

- 1 lata de 15.5 onzas (440 g) de garbanzos, escurridos y secados**
- Aceite de oliva para rociar**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de comino en polvo**
- 1 pizca de pimienta negra recién molida**

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo. Colocar los garbanzos en la cesta y rociar generosamente con aceite. Sazonar con sal, comino y pimienta.
2. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función AIRFRY (freír con aire) y fijar la temperatura en 350 °F (180 °C). Hornear por 15 minutos, hasta que los garbanzos estén fragantes y ligeramente dorados.
3. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de ¼ de taza (60 ml):

*Calorías 75 (13 % de grasa) • Carbohidratos 14 g • Proteínas 3 g • Grasa 1 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 275 mg • Calcio 20 mg • Fibra 3 g*

Chips de tubérculos con romero y sal marina

¡Valen el esfuerzo, y son mejores que los chips comprados!

Rinde 4 a 6 porciones

- 1½ libras (680 g) de tubérculos (remolachas, nabos, papas, camotes/batatas/ñames)**
- Aceite de oliva para cepillar**
- 2 cucharaditas de romero fresco finamente picado**
- 2 cucharaditas de hojuelas de sal marina**

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo. Reservar.

2. Usando una mandolina, cortar los vegetales en rodajas de ¼ de pulgada (5 mm). Secarlos con papel absorbente. Disponer cuantas más rodajas pueda en la cesta para freír con aire, evitando que se superpongan. Cepillar ambos lados de las rodajas con aceite de oliva, y rociar con romero y sal.
3. Colocar la cesta en la bandeja para hornear/bandeja de goteo y meter al horno, en la posición 2. Elegir la función AIRFRY (freír con aire) y fijar la temperatura en 250 °F (120 °C). Hornear hasta que estén crujientes. Las remolachas demorarán de 30 a 35 minutos; las chirivías de 20 a 25 minutos; las papas y los camotes de 15 a 20 minutos. Para resultados óptimos, voltear a la mitad del tiempo*.
4. Servir inmediatamente.

*Freír los chips con aire usando una temperatura baja produce resultados crujientes irresistibles. Pero si el tiempo no lo permite, puede freírlos con aire en 400 °F (205 °C) por aprox. 10 minutos.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

*Calorías 103 (19 % de grasa) • Carbohidratos 19.3 g • Proteínas 2 g • Grasa 2.3 g
Grasa saturada 0.3 g • Colesterol 0 mg • Sodio 804.7 mg • Calcio 33 mg
Fibra 1.7 g*

Flor de cebolla frita

¿Quién hubiera pensado que este popular aperitivo de restaurante fuese tan fácil de preparar? Sirvalo con mayonesa de chipotle o salsa para mojar de yogur con hierbas (página 33).

Rinde 2 a 3 porciones (1 flor de cebolla)

- ½ taza (60 g) de harina común**
- 1 huevo grande, ligeramente batido**
- 2 cucharadas (30 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- ½ taza (60 g) de pan rallado japonés “panko”**
- ½ cucharadita de ajo en polvo**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- 1 pizca de pimienta negra recién molida**
- 1 pizca de pimienta de Cayena**
- 1 cebolla dulce grande pelada**
- Aceite de oliva para rociar**

Spray vegetal

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo. Reservar.
2. Colocar la harina en un tazón grande en el cual quepa la cebolla. Colocar los huevos y el suero de leche en otro tazón y el pan rallado y las especias en un tercer tazón (ambos del mismo tamaño que el primero). Reservar.
3. Cortar la extremidad superior de la cebolla de tal manera que forme una superficie plana. Dejar la raíz intacta. Voltar la cebolla para que la raíz apunte hacia arriba.
4. Sin cortar la raíz, cortar la cebolla en cuatro tajadas, y luego cortar cada pedazo a la mitad; repetir hasta conseguir pedazos de ¼ de pulgada (0.5 cm) de grueso.
5. Voltar cuidadosamente la cebolla, teniendo cuidado de no separar los pedazos de la raíz, y abrir/separar las capas de cebolla para que se parezca a una flor.
6. Rebozar la cebolla en la harina y sacudir suavemente el exceso. Luego, meterla en la mezcla de huevo, y cubrirla con pan rallado. Rociar uniformemente la cebolla rebozada con una generosa cantidad de aceite de oliva.
7. Engrasar generosamente la cesta para freír con aire con spray vegetal. Colocar la cebolla en la cesta y meter al horno, en la posición 2.
8. Elegir la función AIRFRY (freír con aire) y ajustar temperatura en 400 °F (200 °C). Hornear por 10 minutos, hasta que esté crujiente y dorada.

Información nutricional por porción (basada en 3 porciones):

*Calorías 165 (18 % de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 6 g • Grasa 3 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 72 mg • Sodio 234 mg • Calcio 31 mg • Fibra 2 g*

Pepinillos fritos

Sívalos como aperitivo, con mayonesa de chipotle (página 33).

Rinde 3 a 4 porciones

½ **taza (60 g) de harina común**

- 1 **huevo grande, bien batido**
½ **taza (80 g) de harina de maíz finamente molida**
½ **cucharadita de sal kosher**
¼ **cucharadita de pimienta de Cayena**
Spray vegetal
- 2 **pepinillos kosher con eneldo, en rodajas de ¼ de pulgada (0.5 cm)**
Aceite de oliva para rociar

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo.
2. Colocar la harina, el huevo y el pan rallado en tres platos hondos distintos, suficientemente grandes como para poder rebozar los pepinillos. Agregar la sal y la pimienta de canela a la harina de maíz; revolver.
3. Engrasar generosamente la cesta para freír con aire con spray vegetal. Reservar.
4. Secar los pepinillos con papel absorbente. Rebozar cada rodaja de pepinillo en la harina y sacudir el exceso. Luego, bañarla en la mezcla de huevo, y finalmente, cubrirla con la mezcla de harina de maíz/pimienta de canela. Colocar los pepinillos en la cesta, en una sola capa. Rociar ambos lados con una generosa cantidad de aceite de oliva.
5. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función AIRFRY (freír con aire) y ajustar temperatura en 400 °F (205 °C). Hornear por 10 minutos, hasta que estén dorados y crujientes. Dejar enfriar ligeramente. Servir con mayonesa de chipotle (receta en la página 33) si desea.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

*Calorías 139 (18 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 4 g • Grasa 3 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 54 mg • Sodio 719 mg • Calcio 5 mg • Fibra 3 g*

Chips de col rizada

Sirva estos chips de col rizada como tentempié ligero o desmenúcelos para usar en ensaladas.

Rinde 4 porciones

4 **hojas de col rizada, sin los tallos duros**

Aceite de oliva para rociar cucharadita de sal kosher

¼

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo. Romper las hojas grandes en pedazos más pequeños y colocarlos en la cesta. Rociar con una generosa cantidad de aceite y sazonar con sal. Meter al horno, en la posición 1.
2. Elegir la función DEHYDRATE (deshidratar) y ajustar la temperatura a 135 °F (55 °C) y el ventilador al nivel bajo. Empezar a chequear el nivel de deshidratación después de 3 horas. Deshidratar hasta que la col adquiera un color vivo y esté crujiente. **NOTA:** esto puede demorar de 3 a 6 horas.

Información nutricional por porción:

*Calorías 39 (27 % de grasa) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 2 g • Grasa 1 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 171 mg • Calcio 58 mg • Fibra 1 g*

Máximos nachos

El secreto de estos nachos es la capa de queso entre los chips. ¡De esta manera, todo el mundo tiene queso en cada bocado!

Rinde 8 a 10 porciones

8 chips de maíz (esto es un estimado – necesita suficientemente chips como para cubrir el fondo de la bandeja para hornear/bandeja de goteo, pero puede usar más/menos)

2½ tazas (300 g) de queso Cheddar o Monterey Jack

¾ taza (190 g) de frijoles refritos enlatados

2 tomates pequeños a medios, sin semillas, picados

1 jalapeño, sin semillas, en rodajas finas

4 cebolletas (“scallions”), en rodajas finas

1 lata de 4.5 onzas (135 ml) de leche de coco sin azúcar

1 taza (65 g) de aceitunas negras en rodajas (escurridas)

salsa picante, guacamole y crema agria para servir

Pedazos de lima/limón verde para servir

1. Disponer la mitad de los chips en el fondo de la bandeja para hornear/bandeja de goteo. Cubrir con ½ taza (60 g) del queso, y luego esparcir los chips

restantes encima. Cubrir de manera uniforme con el resto de los ingredientes, terminando con el queso.

2. Precalentar el horno, con la rejilla en la posición 2. Elegir la función DUAL COOK (cocción en dos pasos). Programar dos etapas de cocción: la primera en BAKE/350°F/5 minutos y la segunda en BROIL/5 minutos.
3. Cuando el horno esté caliente, meter los nachos al horno. Vigilar la cocción, ya que algunos tipos de queso se derriten y se doran más rápido que otros.
4. Servir inmediatamente con salsa mexicana, crema agria, guacamole y pedazos de limón.

Información nutricional por porción (basada en 10 porciones):

*Calorías 246 (54 % de grasa) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 10 g • Grasa 15 g
Grasa saturada 7 g • Colesterol 30 g • Sodio 431 mg • Calcio 253 mg • Fibra 2 g*

PLATOS PRINCIPALES

El horno tostador/freidor Cuisinart® AirFryer no solo fríe con aire; también hornea, asa y gratina, con o sin convección, para permitirle preparar comidas enteras más rápido que nunca.

Croquetas de cangrejo

Rinde aprox. 18 croquetas

16 onzas (455 g) 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 (“green onions”), rebanadas

1 diente de ajo, finamente picado

¼ cucharadita de sal kosher

2 huevos grandes, ligeramente batidos

1 taza (120 g) de pan rallado japonés “panko”, más un poco para rebozar

½ taza (120 ml) de mayonesa

- 1 cucharadita de salsa Worcestershire
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- 1½ cucharaditas de salsa para cangrejo
- Salsa picante (opcional)
- Aceite para rociar

1. Quitar los posibles cartílagos de la carne de cangrejo y refrigerar hasta el momento de usar.
2. Poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio, en un sartén grande. Una vez caliente, agregar el pimiento, el jalapeño, las cebolletas y el ajo. Rehogar por al menos 15 minutos, hasta que los vegetales empiecen a suavizarse; sazonar con sal y revolver.
3. Retirar del fuego y dejar enfriar por unos minutos. Una vez tibios, agregar los vegetales al cangrejo. Agregar los huevos, el pan rallado, la mayonesa, la salsa Worcestershire, la mostaza de Dijon, la salsa para cangrejo y una a dos pizcas de salsa picante, si desea.
4. Mezclar delicadamente todos los ingredientes, a mano (la mejor forma para hacer esto), o usando una cuchara. Tener cuidado de no romper la carne de cangrejo.
5. Formar croquetas ovaladas de ¼ de taza (50 g) de la mezcla; disponer las croquetas sobre un plato limpio, entre hojas de papel encerado. Cubrir con papel/plástico y refrigerar por 1 hora antes de cocinar
6. Rebozar las croquetas en el pan rallado restante. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo. Disponer las croquetas en la cesta y rociar generosamente con aceite.
7. Meter al horno, en la posición 2, y fijar la temperatura en 400 °F (205 °C). Hornear por 10 minutos.
8. Servir inmediatamente. Servir con pedacitos de limón.

Información nutricional por croqueta:

*Calorías 220 (41 % de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 15 g • Grasa 10 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 90 mg • Sodio 500 mg • Calcio 106 mg • Fibra 1 g*

“Alitas” de pollo en salsa “Buffalo”

Freír las alitas de pollo con aire es más saludable que freírlas en aceite. El horno tostador/freidor Cuisinart® AirFryer logra resultados muy crujientes sin aceite y con poca preparación.

Rinde aprox. 20 alitas

- Spray vegetal**
- 2 **libras (910 g) de alitas* de pollo**
- ¾ **cucharadita de sal kosher**
- ¼ **cucharadita de salsa picante**
- 1 **cucharada de aceite de coco**

*Muchas alas ya vienen separadas, pero si solo tiene alas enteras, cerciórese de quitar las puntas y separar las alas en dos partes.

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo.
2. Engrasar generosamente la cesta para freír con aire con spray vegetal. Reservar.
3. Colocar las alitas en la cesta. Rociar con sal.
4. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función AIRFRY/WING (freír con aire/Alitas de pollo) y ajustar la temperatura a 400 °F (205 °C). Hornear por 25 minutos, hasta que estén doradas y crujientes.
5. Mientras las alitas se están cocinando, preparar la salsa. Poner la salsa picante y el aceite de coco en un tazón grande. Revolver para mezclar.
6. Cuando las alitas estén listas, revolverlas inmediatamente en la salsa.

NOTE: visitar Cuisinart.com para más recetas de salsa para servir con alitas de pollo.

Información nutricional por alita (simple):

*Calorías 94 (39 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 14 g • Grasa 4 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 39 mg • Sodio 127 mg • Calcio 7 mg • Fibra 0 g*

Información nutricional por porción de salsa “Buffalo” (basada en 20 porciones):

Calorías 6 (100 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 1 g

Alitas de pollo con cinco especias y salsa para mojar

NO omita la salsa con estas alitas crujiente con cinco especias.
Cualquier resto de salsa se puede rociar sobre una taza de arroz al vapor.

Suficiente condimento para 20 alitas de pollo. Rinde aprox. $\frac{2}{3}$ de taza (160 ml)

- 1** cucharadita de sal kosher
- 1** cucharadita de polvo de cinco especias
- Salsa para mojar:**
- $\frac{1}{4}$ taza (60 ml) de salsa de pescado
- $\frac{1}{4}$ taza (50 g) de azúcar granulada
- 1** diente de ajo, finamente picado
- $\frac{1}{2}$ chile tailandés finamente rebanado (o $\frac{1}{2}$ jalapeño, sin semillas y finamente rebanado)
- 1** cucharada de jugo de lima/limón verde fresco
- 1** cucharada de cilantro fresco picado
- 1** cucharada de menta fresca picada
- 1** cucharadas de zanahoria rallada
- 2** cucharadas de cebolleta (“green onion”) finamente rebanada

1. Rociar la sal y el polvo de cinco especias sobre las alitas de pollo. Cocinar las alitas según las instrucciones en la receta anterior.
2. Mientras las alitas se están cocinando, preparar la salsa para mojar. Colocar la salsa de pescado, el azúcar, el ajo y el chile en una cacerola pequeña; calentar a fuego medio-lento. Cocinar hasta que el azúcar esté disuelto. Retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente. Una vez fría, agregar los ingredientes restantes; revolver. Colocar la salsa en un bol para servir y servir al lado de las alitas calientes.

Información nutricional por porción (1 cucharadita de salsa):

Calorías 39 (78 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 0 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 68 mg • Calcio 4 mg • Fibra 0 g

Mini “Shepherd’s pies” (empanadas del pastor)

Esta versión miniatura de la receta clásica casi es demasiado adorable para comérsela. Es una manera perfecta de usar sobras de puré de papas.

Rinde 6 porciones

- 1** fondo de tarta refrigerado
- $\frac{1}{2}$ libra (225 g) de carne magra de res o de cordero, molida
- 1** zanahoria, en cubitos
- 1** rama de apio, picada
- $\frac{1}{2}$ cebolla pequeña, picada
- 1** diente de ajo, finamente picado
- 2 a 3** ramitas de tomillo fresco
- 1** hoja de laurel
- 1** cucharada de harina común
- 1** taza (235 ml) de caldo de res
- 2 a 3** pizcas de salsa Worcestershire
- 1** cucharadita de concentrado/pasta de tomate
- $\frac{1}{2}$ taza (70 g) de arvejas congeladas, descongeladas
- Sal kosher y pimienta Blanco, a gusto**
- $1\frac{1}{2}$ tazas (250 g) de puré de papas
- Perejil picado para decorar**

1. Desenrollar el fondo de tarta refrigerado y, usando un cortador de galletas redondo de 4 pulgadas (10 cm), cortar 6 círculos. Trabajando rápidamente, colocar un círculo en cada moldecito, comprimiéndolo en el fondo y en los costados del moldecito. Forrar cada fondo de tarta con papel de aluminio y llenar hasta los dos tercios con bolas de cerámica para hornear o frijoles secos. Elegir la función BAKE (hornear) y ajustar la temperatura a 350 °F (180 °C) y el tiempo a 10 minutos. Una vez caliente, meter al horno, en la posición 1. Hornear hasta dorarse. Dejar enfriar mientras prepara el relleno.
2. Colocar la carne molida en un sartén antiadherente mediano y cocinar a fuego medio-alto por aprox. 5 minutos, revolviendo frecuentemente. Agregar la zanahoria, el apio, la cebolla, el ajo, las ramitas de tomillo y la hoja de laurel; seguir cocinando a fuego medio por aprox. 8 a 10 minutos, hasta que los vegetales estén tiernos.

- Rociar la harina sobre la mezcla de carne molida y seguir cocinando, revolviendo constantemente, por 1 a 2 minutos. Agregar el caldo, la salsa Worcestershire y el concentrado de tomate; seguir cocinando a fuego lento por 5 a 8 minutos adicionales, revolviendo ocasionalmente, hasta que la mezcla esté espesa y burbujeante. Sacar el romero y la hoja de laurel. Agregar las arvejas congeladas y cocinar por 1 a 2 minutos adicionales. Sazonar con sal y pimienta blanca, a gusto.
- Dividir la mezcla entre los fondos de tarta enfriados. Cubrir con ¼ de taza (aprox. 40 g) de puré de papas. Regresar el molde al horno, en la posición 2. Elegir la función AIRFRY (freír con aire) y fijar la temperatura en 400 °F (205 °C). Hornear por 5 a 8 minutos, hasta que el relleno esté burbujeante y que el puré de papas esté bien dorado.
- Desmoldar las “empanadas”. Decorar con perejil picado. Servir tibio.

Información nutricional por porción:

*Calorías 246 (43 % de grasa) • Carbohidratos 24.6 g • Proteínas 10.7 g • Grasa 12 g
Grasa saturada 5.4 g • Colesterol 35.8 mg • Sodio 346.1 mg • Calcio 16.2 mg
Fibra 1.7 g*

Costillas asadas

Rinde 6 porciones

Aliño:

- 2** cucharadas llenas de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- 3** cucharadas de chile en polvo
- 1** cucharadita de sal kosher
- ½** cucharadita de p  prika ahumada
- ½** cucharadita de pimienta negra recién molida
- ½** cucharadita de orégano seco
- ½** cucharadita de ajo en polvo
- ¼** cucharadita de pimienta de Cayena
- 2** libras (910 g) de costillas de cerdo al estilo San Luis (también puede usar costillitas)

- Colocar los ingredientes del aliño en un tazón pequeño; revolver.

- Restregar las costillas con el aliño y refrigerar por un mínimo de 2 horas (preferiblemente por una noche)
- Cuando est   listo/a para cocinar, disponer las costillas en la bandeja para hornear/bandeja de goteo y meter al horno, en la posición 1.
- Elegir la función LOW (bajo) y fijar la temperatura en 200   F (100   C) y el tiempo en 2½ horas. Al final del tiempo, cortar las costillas y servir con salsa barbacoa si desea.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

*Calorías 447 (73 % de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 24 g • Grasa 26 g
Grasa saturada 11 g • Colesterol 121 mg • Sodio 578 mg • Calcio 38 mg • Fibra 2 g*

Estofado de pierna de cordero

Sabores simples más un método de cocción lenta hacen que estos brazuelos de cordero sean irresistibles.

Rinde aprox. 4 porciones

- 4** brazuelos de cordero
- 1½** cucharaditas de sal kosher
- ½** cucharadita de pimienta negra recién molida
- 4** dientes de ajo, machacados
- 2** cucharadas de aceite de oliva
- 4 a 6** ramitas de romero fresco
- 3** tazas (710 ml) de caldo de Res
- 2** cucharadas de vinagre balsámico

- Restregar los brazuelos de cordero con la sal y la pimienta y colocarlos en la bandeja para hornear/bandeja de goteo. Restregar con el ajo machacado. Rociar uniformemente con el aceite de oliva y colocar el romero alrededor y debajo de la carne.
- Meter al horno, en la posición 1. Elegir la función DUAL COOK (cocc  n en dos pasos). Programar el primer ciclo de cocción en ROAST/425  F/20 minutos, y el segundo ciclo en LOW/250  F/2 horas.

3. Voltear la carne una vez durante la cocción. Al final del primer ciclo de cocción, agregar 2 tazas (475 ml) del caldo y el vinagre. Una hora antes del final de la cocción, agregar la taza de agua restante.

4. El cordero está cocinado cuando se desprende fácilmente del hueso.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

*Calorías 447 (73 % de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 24 g • Grasa 26 g
Grasa saturada 11 g • Colesterol 121 mg • Sodio 578 mg • Calcio 38 mg • Fibra 2 g*

Tiritas de pollo

Esta versión casera de este plato congelado favorito les encantará a todos los niños, pequeños y grandes.

Rinde aprox. 4 porciones

- $\frac{3}{4}$ **taza (95 g) de harina común**
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos**
- $1\frac{1}{2}$ **tazas (180 g) de pan rallado japonés “panko”**
- $\frac{3}{4}$ **cucharadita de sal kosher**
- $\frac{3}{4}$ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 1 libra de pechuga o muslos de pollo deshuesados, en tiras uniformes de $1\frac{1}{2}$ pulgadas (4 cm)**
- Aceite de oliva para rociar**
- Spray vegetal**

1. Colocar la harina, los huevos y el pan rallado en tres platos hondos distintos. Agregar una pizca de sal y de pimienta al pan rallado; revolver para mezclar.
2. Sazonar el pollo por ambos lados con la sal y la pimienta restantes. Cubrir cada pedazo de pollo en harina y sacudir el exceso. Luego, bañar cada pedazo en el huevo, y rebozar uniformemente con pan rallado. Rociar ambos lados con una generosa cantidad de aceite de oliva.
3. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo. Engrasar generosamente la cesta con spray vegetal. Colocar los “nuggets” en la cesta y meter al horno, en la posición 2.
4. Elegir la función AIRFRY/NUGGETS (no congelados). Fijar la temperatura a 400 °F (205 °C) y el tiempo a 15 minutos. Hornear hasta que el pollo esté

uniformemente dorado en ambos lados, volteando los pedazos a la mitad del tiempo.

5. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

*Calorías 191 (22 % de grasa) • Carbohidratos 32 g • Proteínas 20 g • Grasa 5 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 434 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1 g*

Pollo asado clásico

Espicias simples llenan este pollo clásico de sabor.

Rinde 4 a 6 porciones

- 1 pollo de 4 libras (1.8 kg)**
 - 1 cucharadita de sal kosher**
 - $\frac{1}{2}$ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
 - 1 limón, cortado a la mitad**
 - 1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra**
 - 2 cucharaditas de hierbas provenzales (Herbes de Provence) u otras hierbas secas, p. ej., romero y tomillo**
 - 3 dientes de ajo, machacados**
1. Secar el pollo con un papel absorbente y colocarlo en la bandeja para hornear/bandeja de goteo. Rociar con sal, pimienta y el jugo de medio limón. Meter la otra mitad de limón en la cavidad del pollo. Rociar el pollo con aceite de oliva. Restregar con las hierbas y el ajo. Meter los dientes de ajo en la cavidad del pollo. Atar el pollo si desea.
 2. Meter al horno, en la posición 1. Elegir la función ROAST (asar) y fijar la temperatura en 375 °F (180 °C) y el tiempo en 60 minutos. Empezar a comprobar después de 50 minutos de cocción. El pollo está listo cuando la temperatura interna del muslo alcanza 165 °F (74 °C) a 170 °F (77 °C).
 3. Dejar reposar por 10 minutos antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

*Calorías 707 (56 % de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 73 g • Grasa 43 g
Grasa saturada 12 g • Colesterol 230 mg • Sodio 578 mg • Calcio 61 mg • Fibra 1 g*

Salmón glaseado en salsa de limón encurtido y Harissa

Los sabores norteafricanos brillan de manera única en este glaseado, que romperá la rutina cuando se trata de cocinar salmón.

Rinde 4 porciones

- 1 filete de salmón cortado al centro de aprox. 1½ libras (680 g)**
- 2 cucharaditas de aceite de oliva**
Sal kosher
- ¼ taza (85 g) de miel**
- 2 a 3 cucharaditas de Harissa, al gusto**
- 2 cucharaditas de limón encurtido finamente picado**
- Hierbas frescas (perejil, cilantro, eneldo) picadas y pedazos de limón para servir**

1. Si está refrigerado, dejar el salmón entibiar a temperatura ambiente por un mínimo de 20 minutos. Enjuagar, secar con papel absorbente y restregar cuidadosamente con el aceite de oliva. Sazonar ambos lados con sal. Colocar en la bandeja para hornear/bandeja de goteo, la piel apuntando hacia abajo.
2. Colocar la miel, la Harissa (al gusto) y el limón encurtido en un tazón pequeño; batir para revolver. Verter el glaseado sobre el salmón y distribuirlo uniformemente con una brocha de cocina o una cuchara.
3. Meter horno, en la posición 1. Elegir la función LOW y fijar la temperatura en 200 °F (100 °C) y el tiempo en 45 minutos. Comprobar si el salmón está cocinado después de 30 minutos (el tiempo de cocción varía dependiendo del grosor del filete). El salmón está listo cuando está opaco y se desmenuce fácilmente con un tenedor.
4. Colocar en un plato para servir. Verter cucharadas del glaseado encima. Decorar con hierbas picadas y pedazos de limón. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):

*Calorías 486 (43 % de grasa) • Carbohidratos 17.8 g • Proteínas 48.1 g
Grasa 22.3 g • Grasa saturada 4.3 g • Colesterol 140 mg • Sodio 137 mg
Calcio 41.3 mg • Fibra 0 g*

Tacos de pescado

Estos tacos de pescado le recordarán a Baja California y a la playa. ¡Y puede comérselos sin sentirse culpable!

Rinde 6 tacos

- 12 onzas (340 g) de bacalao, en tiras de ½ pulgada (1.5 cm)**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- ½ lima/limón verde**
- ½ taza (60 g) de harina común**
- 1 huevo grande, ligeramente batido**
- 1 taza (120 g) de pan rallado japonés “panko”**
- Spray vegetal**
- Aceite de oliva para rociar**
- 6 tortillas de maíz**
- Col rallada**
- Cilantro fresco, picado grueso**
- Aguacate**
- Crema o crema agria**
- Pedazos de lima/limón verde**

1. Sazonar el pescado con ½ cucharadita de sal y rociar con un poco de jugo de lima/limón verde.
2. Preparar 3 recipientes para rebozar: uno con harina, otro con huevo y el tercero con pan rallado y la sal restante. Cubrir cada pedazo de pescado con harina, sacudiendo el exceso. Luego, mojarlo en el huevo, y luego rebozarlo con pan rallado.
3. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo. Engrasar la cesta para freír con aire con una generosa cantidad de spray vegetal. Rociar ambos lados del pescado con aceite de oliva y colocarlo en la cesta para freír. Elegir la función AIRFRY (freír con aire) y fijar la temperatura en 400 °F (205 °F) y el tiempo en 9 minutos. Después de este tiempo, voltear los pedazos de pescado y cocinar por 3 a 5 minutos adicionales, hasta que estén uniformemente crujientes.
4. Reservar el pescado cocinado y calentar las tortillas por 2 a 3 minutos en 300 °F (150 °C), hasta que estén suaves y flexibles. Servir los tacos, usando

2 pedazos de pescado por taco. Aderezar con col rallada, cilantro, aguacate, crema y lima fresca.

Información nutricional por taco:

*Calorías 249 (6 % de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 13 g • Grasa 1 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 24 mg • Sodio 447 mg • Calcio 55 mg • Fibra 2 g*

“Falafels” (croquetas de garbanzo)

¡Freír este plato medio-oriental con aire hace que sea más ligero, pero sin comprometer su crujiente ni su sabor!

Recuerde remojar los garbanzos en agua la noche anterior.

Rinde 12 croquetas

- 1 **diente de ajo**
- 1 **chalote pequeño, en pedazos**
- ½ **taza (60 g) de garbanzos secos, remojados durante la noche, enjuagados y escurridos**
- ¾ **cucharadita de sal kosher**
- 1/8 **cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ¾ **cucharadita de comino en polvo**
- ¼ **cucharadita de semillas de cilantro en polvo**
- 1/8 **cucharadita de chile en polvo**
- 1/3 **taza (30 g) de perejil italiano fresco (tallos y hojas)**
- 1 **cucharada (de harina común)**
- ¼ **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1 **cucharada de agua**
- Spray vegetal**
- Aceite de oliva para rociar**
- Pan pita para servir**
- Tomates, pepinos y lechuga picados para servir**
- Tahini (opcional)**

1. Instalar la cuchilla picadora en el bol de una procesadora de alimentos. Agregar el ajo y el chalote y pulsar aproximadamente 5 veces para picar. Agregar los garbanzos, la sal, la pimienta, las especias, el perejil y harina. Pulsar 6 a 8 veces para moler grueso. Raspar el bol y pulsar unas cuantas

veces más. Sacar aprox. 10 cucharadas de la mezcla y colocarla en un tazón, dejando el resto en el bol de la procesadora.

2. Disolver el bicarbonato en el agua. Encender la procesadora de alimentos y verter la mezcla en la boca de alimentación; procesar por unos segundos para mezclar. Combinar la mezcla con la mezcla reservada, revolviendo para mezclar.
3. Formar 12 bolas/croquetas de una cucharada de la mezcla de garbanzo. Colocar las croquetas sobre un plato forrado con papel encerado y refrigerar por 30 minutos.
4. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo y engrasar generosamente con spray vegetal. Una vez frías, colocar las croquetas en la cesta ensamblada, sin superponerlas. Rociar uniformemente con aceite.
5. Meter, en la posición 2. Elegir la función AIR FRY (freír con aire), fijar la temperatura en 350 °F (180 °C) y el tiempo en 10 minutos; hornear hasta que estén uniformemente dorados.
6. Servir los “falafels” con pedazos de pan pita y vegetales. Rociar con Tahini si desea.

Información nutricional por “falafel”:

*Calorías 62 (44 % de grasa) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 2 g • Grasa 3 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 138 mg • Calcio 9 mg • Fibra 1 g*

“Croque-monsieurs” abiertos

Un favorito de café francés.

Rinde 2 porciones

Besamel:

- 1 **cucharada (15 g) de mantequilla sin sal**
- 1 **cucharada de harina común**
- ½ **taza (120 ml) de leche, preferiblemente entera**

Sándwiches:

- 2 **rebanadas de pan de campaña o pan de masa fermentada de buena calidad**

- 4 **cucharaditas de mostaza de Dijon**
- 4 **lonchas de jamón ahumado**
- 4 **rebanadas de queso suizo o Gruyère**
- Spray vegetal**

1. Para preparar la besamel: calentar la mantequilla a fuego lento en una cacerola pequeña. Agregar la harina y batir constantemente por aprox. 30 segundos hasta que la mezcla huele a nuez y esté ligeramente dorada. Agregar lentamente la leche y cocinar por 3 a 5 minutos, sin dejar de batir, por aprox. 3 a 5 minutos, hasta espesarse ligeramente. Retirar del fuego y reservar, batiendo ocasionalmente para evitar los grumos.
2. Armar los sándwiches. Engrasar ligeramente la cesta para freír con aire con spray vegetal y colocarla en la bandeja para hornear/bandeja de goteo. Colocar las rebanadas de pan en la cesta. Untar la parte superior de cada rebanada con 2 cucharadita de mostaza de Dijon y cubrir con 2 lonchas de jamón. Cubrir con besamel y 2 rebanadas de queso.
3. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función BROIL (dorar/gratinar) y hornear por 20 minutos, empezando a chequear después de 15 minutos. Los sándwiches están listos cuando el queso está derretido y bien dorado.
4. Servir inmediatamente.

Información nutricional por sándwich:

*Calorías 435 (57 % de grasa) • Carbohidratos 12.3 g • Proteínas 22.3 g
Grasa 20.5 g • Grasa saturada 10.6 g • Colesterol 81.1 mg • Sodio 861.9 mg
Calcio 268.9 mg • Fibra 0 g*

Pizza Margarita

¡Simple, deliciosa y más rápida que comida para llevar!

Rinde 6 porciones (una pizza)

- Spray vegetal**
- 16 **onzas (340 g) de masa de pizza, a temperatura ambiente**
- ¾ **taza (175 ml) de salsa de pizza**
- 2 **cucharadas de queso Parmesano rallado**
- 3 **onzas (85 g) de Mozzarella fresca, finamente rebanada**
- 1 **cucharada de aceite de oliva virgen extra**

- ¼ **taza (15 g) de hojas de albahaca fresca, finamente rebanadas**

1. Engrasar generosamente la bandeja para hornear/bandeja de goteo con spray vegetal. Colocar la masa de pizza en la bandeja. Estirar la masa de manera que cubra el fondo de la bandeja. Colocar salsa en el centro de la masa. Esparcir la salsa uniformemente sobre toda la pizza, dejando una orilla de 1 pulgada (2.5 cm). Esparcir el queso Parmesano encima y cubrir con Mozzarella. Cepillar la orilla con aceite de oliva.
2. Elegir la función PIZZA (hornear pizza) y fijar la temperatura en 450 °F (230 °C) y el tiempo en 8 a 10 minutos. Después del precalentamiento, meter la bandeja al horno, en la posición 1. Para mejores resultados, dar vuelta a la bandeja a la mitad del tiempo.

NOTA: hornear pizza sobre una piedra de hornear resulta en una corteza más crujiente, igual que la que se consigue horneando la pizza en un horno de ladrillo. Visitar www.cuisinart.com para detalles.

Información nutricional por loncha:

*Calorías 217 (29 % de grasa) • Carbohidratos 32 g • Proteínas 15 g • Grasa 8 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 7 mg • Sodio 402 mg • Calcio 46 mg • Fibra 5 g*

ACOMPAÑAMIENTOS Y PANES

Acompañamientos perfectos, cocinados rápidamente con un mínimo de ingredientes y de limpieza.

Arroz frito dulce y salado con tocino confitado

Lo pensará dos veces antes de comprar arroz frito asiático después de probar esta simple pero deliciosa versión casera. ¡El tocino confitado hace que sea irresistible!

Rinde 4 porciones

- 1 **taza (200 g) de coliflor, en cogollitos de ½ pulgada (1.5 cm)**
- ½ **taza (50 g) de cebolleta ("green onion") finamente rebanada + un poco más para decorar antes de servir**

- 2 cucharaditas de ajo finamente picado
 - 1 cucharadita de jengibre fresco rallado
 - 2 cucharadas de aceite de colza
 - ½ taza (70 g) de arvejas congeladas, descongeladas
 - 2 tazas (370 g) de arroz cocinado
 - 2 huevos grandes
 - 2 cucharadas de salsa de soya baja en sodio
 - 1 cucharada de vinagre de arroz
 - 1 cucharadita de aceite de sésamo/ajonjolí
 - 1 cucharadita (5 g) de azúcar granulada
 - 4 lonchas de tocino confitado (receta a continuación)
- Su salsa asiática picante favorita y pedazos de lima/limón verde para servir**

1. Colocar la coliflor, la cebolleta, el ajo, el jengibre y 1 cucharada del aceite de colza en la bandeja para hornear/bandeja de goteo. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función AIRFRY (freír con aire) y fijar la temperatura en 400 °F (205 °C) y el tiempo en 5 minutos. Después de este tiempo, retirar del horno agregar las arvejas, y hornear por 2 a 3 minutos adicionales. Colocar la mezcla en un tazón para servir.
2. Colocar el arroz y el resto del aceite de colza en la bandeja. Formar un pozo en el centro. Romper los huevos en el pozo, y mezclarlos con un tenedor. Meter al horno, en la Posición 2. Elegir AIRFRY (freír con aire) y fijar la temperatura en 400 °F (205 °C) y el tiempo en 5 minutos. Hornear hasta que los huevos estén cuajados y que el arroz esté ligeramente crujiente. Romper los huevos en pedazos con un tenedor y colocar los huevos y el arroz en el bol para servir.
3. Combinar la salsa de soya, el vinagre de arroz, el aceite de sésamo/ajonjolí y el azúcar y verter la mezcla sobre la mezcla de arroz. Agregar el tocino confitado y revolver para mezclar. Servir inmediatamente con cebolleta, pedazos de lima/limón verde y su salsa asiática favorita.

Información nutricional por porción:

*Calorías 306 (42 % de grasa) • Carbohidratos 32 g • Proteínas 11 g • Grasa 14.3 g
Grasa saturada 2.4 g • Colesterol 102.5 mg • Sodio 6.5 mg • Calcio 33.8 mg
Fibra 2.1 g*

Tocino confitado

Seriamente adictivo. ¡Trate de comer solo una loncha!

Rinde 12 porciones

Spray vegetal

- 2 cucharadas (35 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- ¼ cucharadita de pimienta de Cayena
- 12 lonchas gruesas de tocino

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo. Engrasar ligeramente con spray vegetal. Reservar.
2. Colocar el azúcar y la pimienta de Cayena en un tazón grande; revolver. Agregar el tocino y revolver para cubrir.
3. Disponer las lonchas de tocino, sin superponerlas, en el fondo de la cesta para freír. Meter al horno, en la posición 1.
4. Elegir la función AIRFRY (freír con aire) y fijar la temperatura en 400 °F (205 °C) y el tiempo en 8 a 10 minutos. Hornear hasta que esté crujiente. Dejar enfriar antes de servir.

Información nutricional por loncha:

*Calorías 43 (75 % de grasa) • Carbohidratos 0.7 g • Proteínas 2 g • Grasa 3.5 g
Grasa saturada 1.3 g • Colesterol 7.5 mg • Sodio 150 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g*

Coles de Bruselas “fritas”

La sabrosa salsa dulce y picante hace de estas coles de Bruselas un plato favorito.

Rinde 4 porciones

Spray vegetal

- 1 libra (455 g) de coles de Bruselas
- ¾ cucharadita de sal kosher
- Aceite de oliva para rociar
- 2 cucharadas (30 g) de miel
- 2 cucharada de salsa sriracha

1 cucharadita de jugo de lima/limón verde fresco

- Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo y engrasar ligeramente con spray vegetal.
- Cortar la parte de abajo de cada col de Bruselas, y luego cortarlas longitudinalmente a la mitad. Disponer las mitades de col en la cesta y rociar con sal y aceite de oliva.
- Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función DUAL COOK (cocción en dos pasos). Programar dos etapas de cocción: la primera usando AIRFRY/350 °F/10 minutos y la segunda usando BROIL/350 °F/10 minutos. Hornear hasta que las coles estén suaves y crujientes.
- Mientras las coles se están cocinando, preparar la salsa, combinando la miel, la salsa sriracha y el jugo de lima/limón verde en un tazón mediano. Cuando las coles de Bruselas estén listas, cubrir con salsa, revolver y servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

*Calorías 89 (13 % de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 4 g • Grasa 2 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 443 mg • Calcio 48 mg • Fibra 4 g*

Papas fritas

Puede servir estas papas “fritas” crujientes con cualquiera de sus salsas favoritas.

Rinde 2 a 3 porciones

1 libra (455 g) de papas “Russet”

Aceite de oliva para rociar

1 cucharadita de sal kosher o sal sazónada

- Cortar las papas en pedazos largos de ¼ de pulgada (0.5 cm) de grueso. Secar bien.
- Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo. Colocar las papas en la cesta. Rociar con aceite. Sazonar con sal y revolver. Extender en una capa.
- Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función AIRFRY (freír con aire) y ajustar la temperatura en 400 °F (205°C) y el tiempo en 15 minutos. Hornear hasta que estén crujientes al gusto.

- Una vez listas, colocar las papas fritas en un bol para servir. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 3 porciones):

*Calorías 138 (10 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 4 g • Grasa 2 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 389 mg • Calcio 0 mg • Fibra 2 g*

Palitos de vegetales fritos con salsa para mojar de yogur con hierbas

Puede sustituir los vegetales en esta receta con cualquier vegetal de su elección.

Rinde 4 a 6 porciones

Salsa para mojar de yogur con hierbas (rinde ½ taza/120 ml)

1 diente de ajo

1 cucharada de menta fresca

7 onzas (205 ml) de yogur griego natural sin grasa

1 cucharadita de jugo de limón fresco

⅓ cucharadita de sal kosher

Palitos de vegetales fritos:

½ taza (60 g) de harina común

2 huevos grandes, bien batidos

1 taza (40 g) de pan rallado japonés “panko”

1 cucharada de queso Pecorino Romano rallado

½ cucharadita de orégano seco

½ cucharadita de perejil seco

⅓ cucharadita de sal kosher

½ calabacín/calabacita (“zucchini”) mediano, cortado en tiras de pulgadas (7.5 x 0.5 cm)

6 judías verdes, limpias

½ aguacate, cortado en 8 rodajas

Aceite de oliva para rociar

Limón para servir (opcional)

- Preparar la salsa para mojar de yogur con hierbas: Colocar ajo y la menta en el bol de una procesadora/mini procesadora de alimentos Cuisinart® equipada

con cuchilla picadora.

Pulsar para picar grueso. Raspar el bol y agregar el yogur, el jugo de limón y la sal. Procesar a alta velocidad hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Poner en un bol para servir, cubrir y refrigerar hasta el momento de usar.

2. Preparar los vegetales fritos: Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo. Reservar. Colocar la harina, los huevos y el pan rallado en tres platos hondos distintos. Agregar al pan rallado el queso, las especias y la sal; revolver.
3. Rebozar cada vegetal en la harina y sacudir el exceso. Luego, bañarlo en la mezcla de huevo, y cubrirlo con la mezcla de pan rallado. Una vez cubiertos, colocar los vegetales en la cesta ensamblada, sin superponerlos. Rociar generosamente con aceite.
4. Meter, en la posición 2. Elegir la función AIRFRY (freír con aire) y fijar la temperatura en 400 °F (200 °C) y el tiempo en 8 minutos.
5. Cuando los palitos de vegetales estén listos, colocarlos en un plato para servir. Probar y ajustar la sazón al gusto, o salpicar con jugo de limón si desea. Servir inmediatamente, con la salsa para mojar de yogur con hierbas.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

*Calorías 269 (41 % de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 15 g • Grasa 10 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 90 mg • Sodio 500 mg • Calcio 106 mg • Fibra 1 g*

Batatas fritas con mayonesa de chipotle

Una nutritiva alternativa a las papas fritas tradicionales.

Rinde 2 a 3 porciones

Mayonesa de chipotle:

- ½ **taza (120 ml) de mayonesa**
- 1 chile chipotle en adobo, finamente picado**
- ¼ **cucharadita de jugo de limón fresco**

Batatas “fritas”:

- 1 libra (455 g) de camote/batatas, en pedazos largos de ¼ de pulgada (0.5 cm) de grueso**
- ½ **cucharadita de sal kosher**

Aceite de oliva para rociar

1. Preparar la mayonesa de chipotle: colocar la mayonesa, el chipotle y el limón en el bol de una mini-procesadora de alimentos. Procesar a alta velocidad hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Poner en un bol para servir, cubrir y refrigerar hasta el momento de usar.
2. Preparar las batatas fritas: Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo. Colocar las batatas en la cesta. Rociar con aceite. Sazonar con sal y revolver. Extender en una capa.
3. Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función AIRFRY (freír con aire) y ajustar temperatura en 400 °F (205°C) y el tiempo en 15 minutos. Hornear hasta que estén doradas y crujientes.
4. Una vez listas, colocar las batatas fritas en un bol para servir. Servir inmediatamente, con mayonesa de chipotle al lado.

Información nutricional por porción de mayonesa de chipotle (1 cucharada):

*Calorías 101 (99 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 11 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 10 mg • Sodio 93 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g*

Información nutricional por porción de batatas “fritas” (basada en 3 porciones):

*Calorías 149 (11 % de grasa) • Carbohidratos 31 g • Proteínas 3 g • Grasa 2 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 434 mg • Calcio 57 mg • Fibra 5 g*

“Tacitas” de macarrones con queso y pimentones

Un plato de la infancia clásico con un toque sureño. Estas “tacitas” son sumamente reconfortantes.

Rinde 6 porciones

- ½ **taza (120 ml) de Leche entera**
- 4 onzas (115 g) de queso crema**
- 1 taza (10 g) de queso Cheddar fuerte rallado**
- ⅛ **cucharadita de pimienta de Cayena**
- 1 a 2 pizcas de salsa picante**
- 4 onzas (115 g) de pasta de codos cocinadas según las**

instrucciones del paquete

- 2 onzas (55 g) de pimentones, escurridos y picados**
- 2 cucharadas de mayonesa**
- Sal y pimienta, a gusto**
- ¼ taza (25 g) de galletas de soda molidas**
- Mantequilla, para engrasar**

1. Colocar la leche y el queso crema en una cacerola pequeña. Calentar a fuego medio-lento, revolviendo con un cucharón de madera, hasta que esté suave. Agregar el queso Cheddar y seguir cocinando, revolviendo de vez en cuando, hasta conseguir una mezcla espesa y cremosa. Retirar del fuego y agregar la pimienta de Cayena y la salsa picante.
2. Agregar la pasta cocinada, los pimentones y la mayonesa; revolver bien. Sazonar con sal y pimienta.
3. Engrasar bien un molde para seis “muffins” con mantequilla y cubrir con la mitad las galletas molidas. Dividir los macarrones con queso entre los moldecitos y cubrir con las galletas molidas reservadas.
4. Elegir la función BAKE (hornear) y fijar la velocidad del ventilador al nivel alto, la temperatura en 350 °F (180 °C) y el tiempo en 10 minutos. Después del precalentamiento, meter al horno, en la posición 1. Hornear hasta que la parte superior esté burbujeante y bien dorada. Dejar enfriar ligeramente, por aprox. 5 a 10 minutos. Pasar un cuchillo alrededor del borde de cada moldecito para desmoldar. Servir tibio.

Información nutricional por taza:

*Calorías 264 (58 % de grasa) • Carbohidratos 18.1 g • Proteínas 9.2 g • Grasa 16.9 g
Grasa saturada 9 g • Colesterol 47 mg • Sodio 284.8 mg • Calcio 169.7 mg
Fibra 1 g*

Pancitos con sabor a mantequilla

Nunca más comprará pancitos después de probar estos.

Rinde 12 pancitos

- ½ taza (80 ml) de leche entera + 1 cucharada para cepillar**
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal + 1 cucharada (15 g) para cepillar**

- 3 cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
- 1¾ cucharaditas de levadura seca activa**
- 3 cucharadas de agua tibia**
- 3 tazas (410 g) de harina para hacer pan**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- 1 huevo, ligeramente batido**

1. Colocar la leche, la mantequilla y el azúcar en una cacerola pequeña; revolver. Calentar a fuego lento hasta que la mantequilla esté derretida. Retirar del fuego y dejar enfriar.
2. Disolver la levadura en agua tibia. Dejar fermentar por 5 minutos, o hasta que la mezcla se ponga espumosa. Colocar la harina en el bol de una procesadora de alimentos Cuisinart® equipado con cuchilla amasadora y procesar por 10 segundos. Revolver la mezcla de mantequilla y el huevo con la mezcla de levadura. Encender la máquina y verter los ingredientes líquidos en la boca de alimentación. Procesar justo hasta que los ingredientes lleguen a formar una bola de masa. Procesar por 45 segundos adicionales. Formar una bola de masa suave, colocar la bola en un tazón limpio y cubrir con papel film/plástico. Dejar leudar al doble de su volumen, por aprox. 60 minutos.
3. Engrasar ligeramente un molde redondo de 9 pulgadas (23 cm) con mantequilla. Aplastar la masa para desinflarla y dividirla en 12 porciones iguales. Formar bolitas suaves y disponer estas en el molde.
4. Meter al horno, en la posición 1. Elegir la función PROOF (leudar) y fijar la temperatura en 90 °F (30 °C) y el tiempo en 45 minutos. Los pancitos deberían leudar aprox. al doble de su volumen.
5. Retirar del horno. Elegir la función BAKE (hornear) y fijar el ventilador en el nivel alto, la temperatura en 350 °F (180 °C) y el tiempo en 15 a 20 minutos. Mientras el horno está calentando, derretir la mantequilla restante y revolver con la cucharada de leche restante. Cepillar los pancitos con la mezcla. Después del precalentamiento (el horno pitará), meter al horno, en la posición 1 y hornear por aprox. 15 minutos, hasta que los pancitos estén bien dorados y que la temperatura interna alcance 190 °F (88 °C).
6. Desmoldar y dejar enfriar ligeramente antes de servir.

Información nutricional por pancito:

*Calorías 183 (35 % de grasa) • Carbohidratos 26 g • Proteínas 4 g • Grasa 7 g
Grasa saturada 5 g • Colesterol 34 mg • Sodio 153 mg • Calcio 13 mg • Fibra 1 g*

Pan italiano rústico

Este pan ligero y crujiente comprobará que hacer pan artesanal en casa es más fácil que nunca.

Rinde 12 porciones

- 1¾** cucharaditas de levadura seca activa
- ¾** cucharadita de azúcar granulada
- 1** taza (235 ml) de agua tibia
- 3** tazas (410 g) de harina para hacer pan
- ½** taza (55 g) de salvado de trigo
- 1½** cucharaditas de sal kosher
- 1½** cucharadas de aceite de oliva
- Huevo para barnizar (1 huevo grande + una cucharadita de agua, batidos)**

1. Disolver la levadura y el azúcar en el agua tibia, en una taza de medir. Dejar fermentar por 5 minutos, o hasta que la mezcla se ponga espumosa.
2. Colocar la harina, al salvado y la sal en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla amasadora o picadora, y procesar por 10 segundos. Agregar el aceite. Encender la máquina y verter los ingredientes líquidos en la boca de alimentación. Procesar justo hasta que los ingredientes lleguen a formar una bola de masa. Procesar por 1 minuto adicional para amasar. Formar una bola de masa, colocar ésta en un tazón limpio ligeramente enharinado. Cubrir con papel film/plástico y dejar leudar al doble de su volumen durante 1 hora.
3. Aplastar para desinflar, volver a formar una bola, regresar esta en el tazón y cubrir con un nuevo papel film/plástico. Dejar leudar durante 1 hora.
4. Aplastar suavemente para desinflar y formar una bola grande y compacta.
5. Forrar la bandeja para hornear/bandeja de goteo con papel sulfurizado. Colocar la masa en la bandeja preparada y meter al horno, en la posición 1. Elegir la función PROOF (leudar) y fijar la temperatura en 90 °F (30 °C) y el tiempo en 30 minutos.
6. Retirar del horno. Elegir la función BAKE (hornear) y fijar el ventilador en el nivel alto, la temperatura en 375 °F y el tiempo en 30 minutos. Después del precalentamiento (el horno pitará), cortar una "X" en la parte superior del pan

con un cuchillo serrado, cepillar con el barniz de huevo y meter al horno, en la posición 1.

7. El pan está listo cuando está dorado uniformemente y cuando la temperatura interna alcanza 200 a 207 °F (93 a 97 °C). Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla antes de cortar.

Información nutricional por porción (basada en 1 porciones):

Calorías 127 (15 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 4 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 16 g • Sodio 292 mg • Calcio 3 mg • Fibra 1 g

DULCES Y POSTRES

Rollitos de piña

Un regalo saludable y dulce para el almuerzo empacado.

Rinde 5 rollitos de piña

- 3** tazas (600 g) de cubos de piña fresca
- 1** cucharadita de jugo de limón fresco
- 1 a 2** cucharadas (15 a 30 g) de miel, al gusto (opcional)
- Spray vegetal**

1. Colocar la piña, el jugo de limón y la miel (si la usa) en la jarra de una licuadora o el bol de una procesadora de alimentos. Licuar/procesar hasta obtener una mezcla suave.
2. Forrar la bandeja para hornear/bandeja de goteo con papel sulfurizado, dejando un poco de saliente alrededor de los lados, y rociar con spray vegetal. Verter la mezcla de piña en la bandeja y esparcir uniformemente en toda la superficie usando una espátula angulada o de caucho.
3. Meter horno, en la posición 2. Elegir la función DEHYDRATE (deshidratar) y fijar la temperatura en 135 °F (55 °C) y el tiempo en 12 horas. Comprobar el estado de deshidratación después de 6 horas. Retirar del horno cuando está listo (el cuero de fruta está listo cuando ya no está pegajoso al tacto y se desprende fácilmente del papel sulfurizado).

4. Una vez tibio, cubrir el cuero con papel encerado e invertirlo sobre una superficie plana. Quitar suavemente el papel sulfurizado. Usando tijeras afiladas, cortar los bordes del papel encerado y cortar el cuero en cinco tiras de 2 pulgadas (5 cm) de ancho. Enrollar cada tira para formar un rollo. Sellar con cinta adhesiva de color o hilo de cocina. Conservar a temperatura ambiente, en un recipiente hermético, por hasta 1 semana.

Información nutricional por rollito:

*Calorías 49 (2 % de grasa) • Carbohidratos 13 g • Proteínas 0.5 g • Grasa 0.1 g
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 g • Sodio 1 mg • Calcio 12.4 mg • Fibra 1.4 g*

“Crumble” (barras) de arándanos azules

Cuando usted no puede decidir entre una galleta o un “crumble”, este postre satisface ambos antojos.

Rinde 12 porciones

Spray vegetal

Fondo de tarta:

- 8** cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, suavizada a temperatura ambiente
- $\frac{1}{4}$ taza llena (50 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- 2** cucharadas (35 g) de azúcar granulada
- 1** $\frac{1}{4}$ tazas (155 g) de harina común
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal kosher
- 1** pizca de canela en polvo

Relleno:

- $\frac{1}{4}$ taza (50 g) de azúcar granulada
- $\frac{1}{4}$ taza llena (50 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- 2** cucharadas de almidón/fécula de tapioca
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal kosher
- 1** pizca de canela en polvo
- 1** pizca de jengibre en polvo
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de extracto natural de vainilla
- 4** tazas (560 g) de arándanos azules frescos

Cobertura:

- $\frac{3}{4}$ **taza (95 g) de harina común**
- $\frac{1}{2}$ **taza (40 g) de copos de avena (no utilice avena instantánea)**
- $\frac{1}{2}$ **taza llena (100 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- $\frac{1}{4}$ **cucharadita de canela en polvo**
- $\frac{1}{4}$ **cucharadita de sal kosher**
- 6** **cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos**

1. Engrasar ligeramente un molde de 9 x 9 pulgadas (23 x 23 cm) con spray vegetal y forrarlo con papel sulfurizado; reservar.
2. Colocar la mantequilla y los azúcares en el bol de una procesadora de alimentos Cuisinart® equipada con cuchilla picadora. Procesar hasta conseguir una mezcla cremosa, raspando el bol de vez en cuando. Agregar el resto de los ingredientes de la corteza y pulsar hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Echar la mezcla en el molde preparado, comprimiéndola en el fondo del mismo. Refrigerar hasta que esté firme.
4. Mientras el fondo de tarta se está enfriando, preparar el relleno. Poner los azúcares, la fécula, la sal y las especias en un tazón pequeño; batir para mezclar. Agregar la vainilla y los arándanos azules; revolver para cubrir. Usando un tenedor o un majador de papas, aplastar los arándanos azules hasta que la mitad estén abiertos; reservar.
5. Poner todos los ingredientes de la cobertura, excepto la mantequilla, en un tazón mediano. Revolver, batiendo. Agregar la mantequilla y, usando sus dedos, combinarla con los ingredientes hasta que se formen migajas grandes (también puede hacer esto en una procesadora de alimentos Cuisinart® equipada con cuchilla picadora. Colocar los ingredientes secos en el bol; pulsar para mezclar. Agregar la mantequilla y pulsar hasta que se formen migajas grandes).
6. Cuando la corteza esté firme, elegir la función BAKE (hornear) y fijar la temperatura en 350 °F (180 °C) y el tiempo en 8 minutos. Colocar la rejilla en la posición 1. Después del precalentamiento, meter la corteza al horno y hornear hasta que las orillas estén doradas. Retirar del horno y esparcir el relleno encima. Meter al horno otra vez y hornear por aprox. 15 minutos adicionales, hasta que el relleno esté burbujeante en las orillas. Cubrir uniformemente con la cobertura crujiente. Meter al horno otra vez, y hornear por 15 minutos más. Las barras están listas cuando la parte superior está uniformemente dorada.

- Retirar del horno y dejar enfriar completamente antes de cortar y servir.

Información nutricional por barra:

*Calorías 282 (41 % de grasa) • Carbohidratos 39 g • Proteínas 3 g • Grasa 13 g
Grasa saturada 8 g • Colesterol 35 g • Sodio 143 mg • Calcio 4 mg • Fibra 2 g*

“S’mores”

¡Estos “s’mores” no requieren hoguera!

Rinde 4 porciones

- 8 galletas Graham, cortadas en de dos galletas**
- 8 cuadros de chocolate con leche (aprox. 2 onzas/55 g)**
- 8 malvaviscos estándares**

- Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo. Colocar 4 hojas” de galletas Graham en la cesta. Colocar un cuadro de chocolate, y luego un malvavisco, en el centro de cada galleta.
- Meter al horno, en la posición 2. Elegir la función AIRFRY (freír con aire) y fijar la temperatura en 350 °F 180 °C) y el tiempo en 5 minutos. Hornear hasta que los malvaviscos estén ligeramente tostados (empezar a chequear después de 4 minutos).
- Con cuidado, retirar del horno y colocar en un plato. Colocar las “hojas” de galletas Graham restantes encima.

Información nutricional por porción:

*Calorías 479 (25 % de grasa) • Carbohidratos 87 g • Proteínas 7 g • Grasa 14 g
Grasa saturada 6 g • Colesterol 0 g • Sodio 317 mg • Calcio 54 mg • Fibra 2 g*

Manzanas al horno con canela

Ya sea como tentempié o postre libre de culpa, estas manzanas son deliciosas en cualquier momento.

Rinde 4 porciones

- 2 manzanas medianas**
- ½ cucharadita de canela en polvo**

- Pelar y sacar el corazón de las manzanas. Cortar cada manzana en 16 pedazos delgados. Revolver con la canela para cubrir.
- Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo. Colocar la manzana en la cesta para freír con aire y meter a horno, en la posición 2. Elegir la función AIRFRY (freír con aire) y fijar temperatura en 350 °F 180 °C) y el tiempo en 15 minutos. Hornear hasta que las manzanas estén fragantes y ligeramente suaves.

Información nutricional por porción:

Calorías 39 (2 % de grasa) • Carbohidratos 10 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 g • Sodio 0 mg • Calcio 6 mg • Fibra 1 g

Wantanes dulces de dos maneras

Haga participar a todo el mundo en la creación de su propio wantán en su próxima fiesta. ¡Sin duda creará dulces recuerdos!

Rinde 24 wantanes

Chocolate/Mantequilla de maní/Banana:

- ¼ taza (60 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 4 onzas (115 g) de chocolate semidulce de buena calidad, finamente picado**
- ¼ taza (60 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- ½ taza (115 g) de mantequilla de maní cremosa**
- 24 rodajas de ½ pulgada (1.5 cm) de banana (aprox. 2 bananas maduras)**

Fresa/Nutella®:

- 1 taza (200 g) de rodajas de fresa**
- 2 cucharaditas de azúcar granulada**
- 1 taza (200 g) de Nutella® u otra crema para untar de chocolate con avellanas**

Wantanes:

- 1 huevo grande**
- 1 cucharada de agua**
- 24 envolturas/hojas de wantán/wonton (ravioles chinos),**

cuadradas
Spray vegetal
Azúcar glasé para espolvorear

1. Para el relleno de chocolate/mantequilla de maní/banana: calentar la crema líquida a fuego medio-lento hasta que eche vapor. Retirar del fuego, agregar el chocolate y dejar reposar por aprox. 3 minutos. Revolver, usando una espátula a prueba de calor o un batidor, hasta que la mezcla esté suave y brillante. Dejar enfriar ligeramente.
2. Colocar el huevo y 1 cucharada del agua en un bol pequeño. Empezar con 12 envoltorios de wantán (cubrir los demás con una toalla humedecida). Trabajando rápidamente, colocar una rodaja de banana en el centro de cada envoltorio y agregar 1 cucharadita de mantequilla de maní y 1 cucharadita de ganache de chocolate. “Pintar” las orillas de cada envoltorio con la mezcla de huevo (usar el dedo). Formar los wantanes, pellizcando los rincones opuestos de cada cuadro juntos. Repetir con resto de los envoltorios.
3. Para el relleno de fresa/Nutella®: mezclar las rodajas de fresa con 2 cucharaditas de azúcar y dejar macerar por 5 a 10 minutos. Colocar en el centro de cada envoltorio 2 cucharaditas de Nutella® y cubrir con 2 rodajas de fresa. “Pintar” las orillas de cada envoltorio con la mezcla de huevo (usar el dedo) y formar los wantanes, pellizcando los rincones opuestos de cada cuadro juntos.
4. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo. Disponer las wantanes en la cesta para freír con aire. Rociar con aceite. Deslizar la cesta en la posición 2. Elegir la función AIRFRY (freír con aire) y fijar temperatura en 350 °F (180 °C) y el tiempo en 8 minutos. Hornear hasta que estén bien doradas. Sacar de la cesta. Espolvorear con azúcar glasé y servir tibios.

Información nutricional wantán de fresa/Nutella®:

*Calorías 57 (34 % de grasa) • Carbohidratos 8.4 g • Proteínas 1.1 g • Grasa 2.2 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 2.2 mg • Sodio 48.8 mg • Calcio 10.4 mg
Fibra 0.4 g*

Información nutricional wantán de chocolate/mantequilla de maní/banana:

*Calorías 91 (47 % de grasa) • Carbohidratos 10.6 g • Proteínas 2.5 g • Grasa 5.1 g •
Grasa saturada 2 g • Colesterol 4.6 mg • Sodio 51.3 mg • Calcio 6.3 mg • Fibra 0.7 g*

Mini rosquillas/buñuelos (“donuts”) con azúcar y canela

Aunque nunca durarán por mucho tiempo, estas rosquillas/buñuelos son mejores frescas.

Rinde aprox. 16 rosquillas/buñuelos

- $\frac{3}{4}$ **cucharadita de levadura seca activa**
 - $\frac{1}{2}$ **cucharadita + 1½ cucharaditas de azúcar granulada**
 - 1 cucharada de leche tibia**
 - $\frac{3}{4}$ **taza (95 g) de harina para hacer pan + más (hasta $\frac{3}{4}$ de taza/30 g) para mezclar**
 - 2 pizcas de sal kosher**
 - 2 pizcas de canela en polvo**
 - 1 pizca de nuez moscada rallada**
 - 1 huevo grande, ligeramente batido**
 - 2 cucharadas (30 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
 - $\frac{1}{2}$ **cucharadita de extracto natural de vainilla**
 - 1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal en pedazos, a temperatura ambiente**
 - Spray vegetal**
 - Mantequilla derretida (aprox. 2 cucharadas) para terminar**
 - Azúcar con canela (¼ taza/50 g de azúcar + 1 cucharada de canela para terminar**
1. Disolver la levadura y $\frac{1}{2}$ cucharadita del azúcar en la leche tibia, en un tazón pequeño. Dejar fermentar por 5 a 10 minutos, o hasta que la mezcla se ponga espumosa.
 2. Colocar $\frac{3}{4}$ de taza (95 g) de la harina, el azúcar remanente, la sal, la canela y la nuez moscada en un tazón grande. Revolver, batiendo. Agregar la levadura fermentada. Revolver, usando un cucharón de madera, para mezclar.
 3. Colocar el huevo, el suero de leche y la vainilla en un tazón; revolver, batiendo. Agregar la mezcla a la mezcla de harina. Enharinar levemente una superficie de trabajo limpia y colocar la masa encima, espolvoreándola Masa ligeramente con harina. Amasar a mano, agregando harina una cucharadita a la vez si es necesario para que la masa no pegue a sus manos. Agregar la mantequilla,

un pedazo a la vez, amasando después de cada adición. Seguir agregando harina, una cucharadita a la vez, para evitar que la masa pegue a sus manos. La masa debe estar tierna y suave, y no debe romperse al estirarse.

- Formar una bola de masa y colocarla en un tazón limpio. Cubrir con papel film/plástico y dejar reposar por 1 hora. Después de 1 hora, voltear la masa y presionar ligeramente (no aplastar). Cubrir con papel film/plástico y dejar reposar por una hora más.
- Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo. Engrasar ligeramente la cesta con spray vegetal. Dividir la masa en 16 pedazos y colocar estos en una superficie ligeramente enharinada. Trabajando con una porción a la vez y manteniendo las demás porciones cubiertas con papel film/plástico, formar una bola suave con cada porción. Cubrir con papel film/plástico. Repetir con el resto de la masa.
- Después de haber formado 8 rosquillas, colocar estas en la cesta para freír con aire et meter al horno, en la posición 2. Elegir la función AIRFRY (freír con aire) y fijar la temperatura en 350 °F (180 °C) y el tiempo en 5 minutos. Hornear hasta que las orillas de las rosquillas empiecen a dorarse. Repetir con el resto de las rosquillas.
- Mientras las rosquillas se están horneando, colocar la mantequilla restante en una cacerola pequeña y derretirla a fuego lento. Colocar el azúcar con canela en un tazón poco profundo. Reservar.
- Retirar las rosquillas del horno, cepillar inmediatamente con mantequilla y cubrir con azúcar con canela. Servir inmediatamente.

Información nutricional por rosquilla:

Calorías 66 (43 % de grasa) • Carbohidratos 8 g • Proteínas 1 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 20 mg • Sodio 25 mg • Calcio 7 mg • Fibra 0 g

“Muffins” de banana con cobertura crujiente

Estos “muffins” son una deliciosa manera de usar las bananas muy maduras.

Rinde 6 “muffins”

Spray vegetal

Cobertura crujiente:

¼ **taza (30 g) de harina común**

3 cucharadas (35 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal fría, en pedacitos
½ **cucharadita de canela en polvo**
¼ **taza (25 g) de pacanas, tostadas y picadas**
1 pizca de sal kosher

Mezcla:

1 taza (125 g) de harina común
1½ cucharaditas de polvo de hornear
¼ **cucharadita de sal kosher**
¼ **cucharadita de canela en polvo**
1 banana pequeña madura, aplastada con tenedor
¼ **taza llena (50 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
¼ **taza (60 ml) de leche entera**
¼ **taza (60 ml) de aceite de coco (suavizada o derretida y entibiada a temperatura ambiente)**
1 huevo grande, ligeramente batido
¼ **taza (25 g) de pacanas, tostadas y picadas**

- Engrasar ligeramente un molde para 6 “muffins” con spray vegetal.
- Preparar la cobertura crujiente: en un tazón pequeño, revolver los 6 primeros ingredientes con un tenedor; reservar.
- Preparar la mezcla: colocar la harina, el polvo de hornear, la sal y la canela en un tazón pequeño; revolver. Colocar la banana, el azúcar rubio, la leche, el aceite y los huevos en otro tazón; batir a velocidad media, usando una batidora de mano, hasta conseguir una mezcla homogénea. Agregar los ingredientes secos y las nueces, y seguir mezclando justo hasta incorporar los ingredientes.
- Verter la mezcla en los moldecitos preparados y cubrir con la cobertura crujiente.
- Colocar la rejilla del horno en la posición 1. Elegir la función BAKE y fijar la temperatura en 325 °F (160 °C) y el tiempo en 15 minutos. Después del precalentamiento, meter los “muffins” al horno. Empezar a comprobar si los “muffins” están listos después de 12 minutos para que la cobertura no se dore demasiado. Los “muffins” están listos cuando están uniformemente dorados y cuando un probador introducido en el centro sale limpio.

Información nutricional por "muffin":

*Calorías 311 (48 % de grasa) • Carbohidratos 37 g • Proteínas 4 g • Grasa 17 g
Grasa saturada 11 g • Colesterol 42 mg • Sodio 211 mg • Calcio 39 mg • Fibra 1 g*

©2018 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

18CE053985

IB-15703-ESP