

Cuisinart®

CompactMax™ 8-Qt Basket Air Fryer

AIR-212



GARANTÍA DE
TRES AÑOS

Instruction & Recipe Booklet

ESPAÑOL INCLUIDO



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

CONTENTS

Important Safeguards	2
Special Cord Set Instructions	3
Features and Benefits	4
Getting to Know the Control Panel	5
Before First Use	6
Operation	6
Air Frying Tips & Hints	6
Air Fryer Chart	7
Troubleshooting	8
More Ways to Cook	9
Cleaning and Maintenance	9
Recipes	10
Warranty	20

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. **Read all instructions.**
2. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. Allow to cool before cleaning, handling, or putting on or taking off parts.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs or the main body of the Cuisinart® Basket Air Fryer in water or other liquids. See Cleaning and Maintenance, page 9.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
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 is not operating properly. Return the Cuisinart® Basket Air Fryer to the store or retailer where purchased for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may cause injuries.

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

25. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create the risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage, or the door touches the unit as it closes.
26. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
27. To disconnect, press the Power/Standby icon  to turn off, then remove plug from wall outlet.
28. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
29. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
30. This appliance is intended to be used in households and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments
 - Farmhouses
 - By clients in hotels, motels, and other residential type environments
 - Bed and breakfast type environments

31.  This symbol means: The surface of this product is hot; please be careful when touching it.

32. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, To disconnect, press the Power/Standby icon , then remove plug from wall outlet, then remove plug from wall outlet.
33. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE

NOTICE

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

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

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

- a. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

FEATURES AND BENEFITS

1. Digital Control Panel

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

a. Cooking Functions:

Air Fry, Roast, Bake, Broil, Dehydrate and Keep Warm.

b. Air Fry Presets:

Wings, Fries, Frozen Snacks, Nuggets and Vegetables.

c. Toss Reminder:

Optional feature to remind to toss or flip food midway through cooking. Toss Reminder is automatic for air fry presets, with the option to deselect.

d. Light: To illuminate interior in order to view food through the window during the cooking process

2. Air Fryer Basket

8.5" x 12"-inch surface area for cooking food.

3. Crisper Plate

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

4. Viewing window

See-through window to check cooking progress. Use along with the interior light button.



GETTING TO KNOW THE CONTROL PANEL

1. Cooking Functions

Select the desired cooking function based on your cooking method: Air Fry, Roast, Bake, Broil, Dehydrate and Keep Warm.

2. Air Fry Presets

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

3. Time and Temperature Controls

Press the  icon to set the cooking time, and the  icon to set the temperature. Use the  and  arrows to adjust the cooking time and temperature of cooking functions and air fry presets (optional). This will alternate on the digital display.

4. Preheat Feature (not shown)

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

5. Start/Stop

Press the Start/Stop icon  to begin or end the cooking process. The unit will start cooking once the timer and temperature are set, and the Start/Stop icon  is pressed. Tap the icon again to stop cooking.

6. Toss Reminder

Press to set an audio alert halfway through cooking (with any cooking function) as a reminder to toss or flip food. The Toss Reminder button will flash during programming to indicate it has been selected. Once cooking begins, it will remain steadily illuminated on the screen. At the halfway point of cooking, 10 quick audio alerts will sound and the button light will flash.

NOTE: Air fry presets automatically activate the Toss Reminder. To disable it, simply press Toss Reminder after selecting desired preset and it will stop flashing.

7. Automatic Keep Warm

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

8. Max Crisp

Max Crisp is an independent cooking function with a high temperature setting of 405°F-450°F. Use this function to air fry at a high temperature with shorter cook times.

9. Light Button

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

10. The air fryer will enter sleep mode after 5 minutes of inactivity.



BEFORE FIRST USE

1. Carefully unpack the unit and remove any packaging and promotional labels.
2. Place your Cuisinart® Basket Air Fryer on a flat, level surface.
3. Keep the air fryer 2 to 4 inches away from the wall or from any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces.

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

4. Confirm that there is nothing inside the Cuisinart® Basket Air Fryer except the air fryer basket and crisper plate.
5. Rinse the air fryer basket and crisper plate thoroughly in warm soapy water and then dry completely
6. Plug power cord into the wall outlet.

OPERATION

Follow these simple steps for cooking operation:

Place the Air Fryer on a Stable Surface

Insert the air fryer basket into the unit base until you hear a click. Ensure the crisper plate is placed in the bottom of the air fryer basket.

Tap the Power/Standby icon . The LED display will show "--:--" indicating that the unit is ready for use.

Set Your Cooking Function, Time, and Temperature

Select the desired cooking function or air fry preset.

To adjust the cooking time, press the  and use the up  and down  to set the desired cooking time. To adjust the cooking temperature, press the  and use the up  and down  to set the desired temperature.

Optional Toss Reminder

The Toss Reminder is automatic for the Air Fry function and presets. The Toss Reminder button will flash to indicate activation. Simply press the Toss Reminder button to active or deactivate while setting your cooking preference.

Start Cooking

Press the  icon to begin cooking. The digital display will show the selected cooking function, and countdown timer, as well as activated Toss Reminder.

End of Cooking Cycle

Once the cooking cycle is finished, the unit will sound three beeps and display "00". After 1 minute the unit will automatically enter Keep Warm mode until the Start/Stop icon  is pressed or the basket is removed for more than 5 minutes.

To Turn Off

Press the Start/Stop icon  to turn off the unit. Unplug when not in use.

AIR FRYING TIPS & HINTS

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

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

AIR FRYER CHART

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

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

FUNCTION	FOOD ITEM	AMOUNT	TIME	TEMP	PREHEAT	TOSS/FLIP
Air Fry	Breaded cutlets	5 cutlets, 1 to 1½ pounds	20 min	375°F	-	Flip
Air Fry	Salmon	6 fillets (4 ounces each)	10 min	375°F	-	-
Air Fry	Shrimp	2 pounds	8 min	370°F	-	Toss
Air Fry	Bacon	8 slices	6 to 8 min	400°F	-	Flip
Bake	Cake	9 x 5 loaf pan	25 min	325°F	✓	-
Bake	Dinner rolls	6	10 to 12 min	350°F	✓	-
Roast	Chicken, whole	4 pounds	55 min	350°F	-	-
Roast	Chicken drumsticks	3 pounds	25 min	380°F	-	Flip
Roast	Corn on the cob	up to 6 ears	20 min	350°F	-	Flip
Broil	Melted cheese topping		3 to 5 minutes	400°F	✓	-

PRESET	AMOUNT	TIME	TEMPERATURE	PREHEAT	TOSS/FLIP
Fries	2 pounds	20 min	400°F	-	Toss
Wings	3 pounds	30 min	400°F	-	Toss
Frozen Snacks	-	10 min	400°F	-	Toss
Nuggets	35 pieces	10 min	375°F	-	Toss
Vegetables	10 cups	10 min	375°F	-	Toss

DEHYDRATION

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

TROUBLESHOOTING

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

MORE WAYS TO COOK

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the unit from the electric outlet and allow it to cool completely before cleaning.
- Do not use abrasive cleaners, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleansing agent to a cloth, not directly onto the Cuisinart® Basket Air Fryer, before cleaning.
- To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge. Remove any residue from cleaners with a clean, damp rag. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the Cuisinart® Basket Air Fryer surface. Never use steel wool pads on interior of the Cuisinart® Basket Air Fryer.
- Air fryer basket and crisper plate are dishwasher safe. They can also be hand-washed in hot, sudsy water with a nylon scouring pad or nylon brush and thoroughly rinsed.

- Remove the crisper plate from the air fryer basket to easily access the bottom of the air fryer basket.
- Any servicing should be performed by an authorized service representative.

Recipes

Street Corn Deviled Eggs 11

Smothered Waffle Fries 11

Pickleback Wings. 12

Crispy Gnocchi with Brussels Sprouts 12

Air-Fried Corn on the Cob with Calabrian Chile Butter . . . 13

Spiced Vegetable Skewers 13

Baked Sweet Potatoes 14

Crab Cake Burgers. 14

Zesty Chicken 15

Loaded Hot Dogs. 15

Chicken Parmesan Grinders 16

Barbecue Chicken 17

Mediterranean Stuffed Chicken 17

Hosin-Glazed Salmon Skewers 17

Savory Hand Pies. 18

Lemon-Glazed Doughnuts 19

Street Corn Deviled Eggs

A unique twist on the classic deviled egg. This Mexican street corn inspired treat utilizes roasted corn in the filling for a welcome crunch.

Makes 12 servings

- 1 ear corn, husked
- 6 whole eggs
- 2 tablespoons crema
- 3 tablespoons crumbled cotija, divided
- 1 tablespoon mayonnaise
- 2 teaspoons Dijon mustard
- ¼ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon chili lime seasoning, plus more for garnish
- Zest of ½ lime

1. Put the corn in the air fryer basket. Select Roast at 400°F and the time to 20 minutes. When the Toss Reminder tone sounds, turn the corn. Remove the corn and allow to cool.
2. While the corn is cooling, cook the eggs. Place the eggs in the air fryer basket. Select Air Fry and set the temperature to 250°F and the time to 18 minutes. When finished cooking, use tongs to carefully transfer the eggs to a bowl filled with ice water to stop the cooking process.
3. Once cool enough to handle, peel and halve the eggs. Carefully scoop out the yolks. Put the yolks into the work bowl of a food processor fitted with the metal chopping blade. Process until smooth. Pulse in the crema, 2 tablespoons of the cotija, mayonnaise, mustard, salt, ¼ teaspoon chili lime seasoning, and lime zest. (Alternatively, mash the yolks in a medium bowl with a fork and whisk in the remaining ingredients.)
4. Cut the kernels off the ear of corn. Fold into the yolk mixture. Taste and adjust seasoning as desired.

5. Spoon or pipe the filling into the center of each egg white. Sprinkle with the remaining cotija and chili lime seasoning before serving.

Smothered Waffle Fries

Borrowing the flavors of buffalo wings, we use the air fryer to turn crispy waffle fries into an addictive game-day snack.

Makes 6 servings

- 6 slices bacon
- 1 bag (2 pounds) frozen waffle-cut fries
- 1 cup (4 ounces) crumbled blue cheese
- 2 ounces shredded Monterey Jack cheese
- 1 celery stalk, diced
- 2 scallions, thinly sliced
- 2 tablespoons buffalo sauce

1. Put the bacon into the air fryer basket. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 10 minutes. Remove and allow to cool. Once cool enough to handle, roughly chop.
2. While the bacon is cooling, cook the fries. First, carefully pour out the bacon grease from the air fryer basket into a heatproof container. Add the waffle fries to the same air fryer basket (no need to clean after the bacon). Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 10 minutes, tossing when the Toss Reminder tone sounds. Once cooked, top with the chopped bacon, the crumbled blue cheese, and shredded Monterey Jack. Return to the air fryer and set the temperature to 400°F and the time to 3 minutes to fully melt the cheese.
3. Remove from the air fryer and transfer to a serving plate. Top with the celery and scallions, then drizzle with the buffalo sauce. Serve immediately.

Pickleback Wings

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

Makes 4 to 6 servings

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

1. In a large bowl, combine the chicken wings and pickle brine. Cover bowl with plastic wrap and refrigerate for 2 hours. Drain the wings and pat dry.
2. Put the wings into the air fryer basket in a single layer. Sprinkle with salt.
3. Select the Wings preset and set the time to 25 minutes. When the Toss Reminder tone sounds, toss the wings.
4. While the wings are cooking, prepare the sauce. Put the bourbon, honey, sugar, onion powder, garlic powder, paprika, and cayenne in a large bowl. Whisk until the sugar is completely dissolved. Reserve.
5. When time expires, toss the wings in the sauce and return to the air fryer basket. Select the Wings preset once again and set the time to 5 minutes (there is no need to toss during this additional cooking time).

6. Garnish with chopped pickles for serving.

Crispy Gnocchi with Brussels Sprouts

This recipe checks all the boxes – crispy, hearty, zesty, and quick. Add as much or as little of the hot honey depending on your spice preference.

Makes 4 servings

- 1 package (17.56 ounces) shelf-stable gnocchi
- Olive oil, for spraying
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper
- Nonstick cooking spray
- 1 pound Brussels sprouts, trimmed and halved
- Hot honey, for serving
- Lemon zest, for serving
- Lemon juice, for serving

1. Put the gnocchi into a large mixing bowl. Spray liberally with the olive oil and then sprinkle with two pinches each of salt and a pinch of pepper. Toss to fully coat.
2. Transfer the gnocchi into the air fryer basket. Select Air Fry and set the temperature to 375°F and the time to 18 minutes.
3. While the gnocchi are cooking, add the sprouts to the mixing bowl and spray well with olive oil, then toss with salt and pepper. Add to the gnocchi in the air fryer basket when there are 12 minutes remaining of cooking time. When the Toss Reminder tone sounds, toss the mixture.
4. Transfer to a shallow serving bowl and drizzle with hot honey, then sprinkle with a large pinch of lemon zest and a squeeze of lemon juice. Serve immediately.

Air-Fried Corn on the Cob with Calabrian Chile Butter

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

Makes 6 to 12 servings

- 6 ears corn, husked
- Olive oil, for brushing
- ½ teaspoon plus pinch kosher salt, divided
- 4 ounces high-quality butter, room temperature
- 2 teaspoons jarred Calabrian chiles in oil
- ¼ teaspoon lemon zest

1. Brush the corn with oil and sprinkle with a pinch of the salt. Place in the air fryer basket.
2. Select Air Fry and set the temperature to 350°F and the time to 15 minutes.
3. While corn is cooking, prepare the butter*. Place the butter into a mini chopper and process until smooth. Add the chiles, lemon zest, and remaining ½ teaspoon salt. Process until incorporated and smooth.
4. Serve whole ears or cut each in half. Top with butter or serve on the side.

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

Spiced Vegetable Skewers

Enjoy these skewers as a light main dish or alongside your favorite protein.

Makes 4 skewers (serves 4 to 6)

- ½ teaspoon ground cumin
- ¼ teaspoon ground coriander
- ¼ teaspoon ground cinnamon
- Pinch cayenne
- ¼ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper
- 1 medium bell pepper, cut into 1-inch pieces
- 1 medium red onion, cut into 1-inch chunks
- 8 ounces summer squash, cut into 1-inch pieces
- 8 small mushrooms (1 to 2 inches in diameter)
- 2 tablespoons olive oil
- 1½ tablespoons fresh lime juice

1. If using wooden skewers, soak skewers in water for 20 minutes.
2. In a large mixing bowl, combine all the ingredients.
3. String the vegetables on the skewers, alternating vegetables as you go.
4. Place the skewers in the air fryer basket. Select Air Fry and set the temperature to 375°F and the time to 15 minutes. When the Toss Reminder tone sounds, turn the skewers (they only need to be flipped once during cooking).
5. When skewers are finished, transfer to a serving plate. Serve immediately.

Baked Sweet Potatoes

We like a sweet and spiced coconut oil mixture atop these perfectly cooked sweet potatoes. If you want a little crunch, add some chopped pecans before serving.

Makes 4 servings

- 4 sweet potatoes
 - Olive oil, for coating potatoes
 - ½ cup coconut oil, room temperature
 - 1 teaspoon maple syrup (optional, if a sweeter topping is preferred)
 - 1 teaspoon grated orange zest
 - 1 teaspoon ground cinnamon
 - ¼ teaspoon ground nutmeg
 - Pinch kosher salt
 - Chopped pecans, for serving (optional)
1. Prick the sweet potatoes all over with the tines of a fork. Rub with olive oil.
 2. Place the sweet potatoes into the air fryer basket. Select Roast and set the temperature to 375°F and the time to 25 minutes. Sweet potatoes are cooked when they are easily pierced with a knife. They may require additional time if the sweet potatoes are on the larger size.
 3. While the sweet potatoes are roasting, prepare the topping. Put the coconut oil, maple syrup, if using, orange zest, cinnamon, nutmeg, and salt into a small bowl. Stir together with a fork. Taste and adjust salt and/or spices as desired.
 4. Once the sweet potatoes are cooked, remove and transfer to a serving plate. Using a couple of forks, split each open and mash slightly. Spoon the topping over each potato. Serve immediately.

Crab Cake Burgers

Crab cakes are a summer treat, and they're even better burger-size.

Makes 4 burgers

- 16 ounces lump crabmeat
 - 1 teaspoon extra-virgin olive oil
 - 1 medium red bell pepper, finely chopped
 - 1 jalapeño, seeded and finely chopped
 - 3 scallions, sliced
 - 1 garlic clove, finely chopped
 - ¼ teaspoon kosher salt
 - 2 large eggs, lightly beaten
 - 1 cup panko breadcrumbs, plus about ½ cup additional for dredging
 - ½ cup good-quality mayonnaise
 - 1 teaspoon Worcestershire sauce
 - 1 teaspoon Dijon mustard
 - 1½ teaspoons seafood seasoning
 - Hot sauce (optional)
 - Olive oil, for spraying
 - 4 sesame seed hamburger buns
 - Lemon wedges, for serving
 - Shredded lettuce, for serving
 - Aïoli, for serving
1. Put the crabmeat in a large bowl. Pick through the crabmeat to make sure there are no shell fragments; reserve in refrigerator.
 2. In a large skillet set over medium heat, add the olive oil. Once the oil is hot, add the bell pepper, jalapeño, scallions, and garlic. Sauté until the vegetables soften slightly, about 5 minutes; stir in the salt.
 3. Remove the vegetables from the heat and allow them to cool for a few minutes. Once cool, add the vegetables to the

crabmeat. Add the eggs, 1 cup of the panko, mayonnaise, Worcestershire, Dijon, and seafood seasoning and a dash or two of hot sauce if desired.

4. Gently mix all ingredients together. The best way to mix the crab mixture is with clean hands; however, you can also mix with a spoon. Mix carefully to keep the crabmeat intact.
5. Using a ½-cup measure, form the mixture into cakes and place them on a clean plate, separating the layers of cakes with wax paper if necessary. Cover with plastic wrap and refrigerate for 1 hour prior to cooking.
6. Once well chilled, dredge the crab cakes in remaining ½ cup panko. Liberally spray both sides of the crab cakes with the olive oil.
7. Put the crab cakes into the air fryer basket. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 10 minutes. When the Toss Reminder tone sounds, carefully flip the crab cakes over. The crab cakes are done when they are evenly browned and crispy. Add additional time on Air Fry if necessary.
8. Assemble the burgers. Divide the lettuce evenly among the four bun bottoms, and then top each with a crab cake. Squeeze some lemon juice over each crab cake. Coat the underside of each bun top with some aioli and then place one on each crab cake to create a sandwich. Serve immediately.

Zesty Chicken

This chicken dish goes with all types of sides – try it in a grain bowl or with air fried veggies and flatbread. No matter how you serve this chicken, the air fryer makes the cooking a breeze.

Makes 4 to 6 servings

- | | |
|----|--|
| 2 | teaspoons sweet paprika |
| 2 | teaspoons dried oregano |
| 1½ | teaspoons kosher salt, divided |
| ½ | teaspoon ground cumin |
| ½ | teaspoon grated lemon zest |
| 1 | tablespoon fresh lemon juice |
| 1 | tablespoon olive oil |
| 3 | pounds mixed bone-in chicken thighs and legs |
1. Mix the paprika, oregano, ½ teaspoon salt, cumin, and lemon zest together in a small bowl or mini chopper. Stir or process to blend. Mix in the lemon juice. While stirring, or with the chopper on, add the olive oil in a thin stream until completely incorporated. Reserve.
 2. Sprinkle the chicken pieces all over with remaining teaspoon of salt and allow to sit at room temperature for about 30 minutes.
 3. After the chicken has rested, rub the herb mixture all over the chicken. Cover and refrigerate for about 1 hour.
 4. When ready to cook, place chicken, skin side up, into the air fryer basket. Select Roast and set the temperature to 375°F and the time to 30 minutes.
 6. Chicken is done when it registers at 170°F when probed with an instant read thermometer.
 7. Serve immediately.

Loaded Hot Dogs

An elevated hot dog that takes a page out of the controversial Hawaiian pizza handbook. We promise that these sweet and spicy flavors will be sure to please.

Makes 6 servings

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

1. Place the bacon into the air fryer basket. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 10 minutes. Remove and allow to cool slightly. Once cool enough to handle, break or cut each piece of bacon into 2 pieces.
2. While the bacon is cooling, cook the hot dogs. Place into the air fryer basket (no need to clean after cooking the bacon), select Air Fry and set temperature to 400°F and time to 4 minutes. Remove and reserve.
3. Assemble the hot dogs. Add 1 tablespoon of Cheddar to the bottom of each hot dog bun. Top each with a hot dog and then lay the bacon pieces along the sides. Divide the chopped tomatoes, jalapeño, and pineapple evenly on top of each hot dog.
4. Place the assembled hot dogs back on the air fryer basket and set the temperature to 400°F and the time to 2 minutes.
5. Serve immediately.

Chicken Parmesan Grinders

This classic and homey meal is perfect for a fun dinner. Be sure to have extra sauce on the side.

Makes 4 servings

- ½ cup unbleached all-purpose flour
- ¼ teaspoon kosher salt
- Pinch freshly ground black pepper
- 1 large egg, lightly beaten
- ½ cup Italian seasoned breadcrumbs
- 4 chicken breasts, pounded evenly
- Olive oil, for coating chicken
- 4 grinder rolls, split
- 1 cup marinara sauce, divided
- 1 cup shredded mozzarella
- 4 teaspoons grated Parmesan

1. Set three shallow dishes on a work surface. Put the flour, salt, and pepper in one dish. Put the egg in the second. Put the breadcrumbs in the third.
2. One by one, dredge the chicken breasts first in the flour, followed by the egg, and then the breadcrumbs. Liberally spray with olive oil on both sides.
3. Place the chicken in the air fryer basket. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 15 minutes. When the Toss Reminder tone sounds, flip over the chicken.
4. Once cooked, remove the chicken from the air fryer. Spread 2 tablespoons of sauce in each roll and then top each with one chicken breast, followed by ¼ cup shredded mozzarella.
5. Return the assembled grinders to the air fryer basket. Return the basket to the air fryer with the temperature set to 450°F and the time to 5 minutes.

6. Remove and sprinkle the top of each grinder with an additional 2 tablespoons of sauce and 1 teaspoon of the grated Parmesan. Serve immediately.

Barbecue Chicken

An easy weeknight dinner to satisfy that barbecue craving.

Serves 6 to 12

- 3 pounds chicken drumsticks (bone-in chicken thighs can also be used or a combination of legs and thighs)
 - $\frac{3}{4}$ teaspoon kosher salt
 - $\frac{1}{4}$ teaspoon freshly ground black pepper
 - 1 cup prepared barbecue sauce, plus more for serving
1. Toss the drumsticks with the salt and pepper and place into the air fryer basket. If time allows, let sit for about 30 minutes for salt to penetrate the meat before roasting.
 2. When ready to cook, select Roast and set the temperature to 375°F and the time to 20 minutes. When time expires, brush the chicken pieces liberally with the barbecue sauce. Select Roast again and set the temperature to 375°F and the time to 10 minutes. Chicken is ready when the internal temperature reaches 170°F.
 3. When ready, serve with plenty of barbecue sauce on the side.

Mediterranean Stuffed Chicken

These Mediterranean-inspired chicken breasts are stuffed with spinach, sundried tomatoes, artichokes, basil, and ricotta.

Makes 4 servings

- $\frac{3}{4}$ cup ricotta
 - $\frac{1}{4}$ cup cooked spinach, strained of excess liquid and roughly chopped
 - $\frac{1}{4}$ cup sundried tomatoes, roughly chopped
 - $\frac{1}{4}$ cup marinated artichokes, roughly chopped
 - 5 basil leaves, roughly chopped
 - $1\frac{1}{2}$ teaspoons kosher salt, divided
 - 4 chicken breasts, sliced vertically to create a pocket to stuff
 - $1\frac{1}{4}$ teaspoons freshly ground black pepper
 - 1 tablespoon olive oil
1. In a medium bowl, combine the ricotta, spinach, sundried tomatoes, artichokes, basil, and $\frac{1}{2}$ teaspoon of salt. Reserve.
 2. Season the chicken breasts with the pepper and remaining salt. Spoon the ricotta mixture into the chicken breasts, dividing the mixture evenly among the 4 pieces.
 3. Place the stuffed chicken into the air fryer basket and drizzle with the olive oil. Place the basket in the air fryer. Select Roast and set the temperature to 350°F and the time to 30 minutes.
 4. Once the chicken is cooked through, reaching an internal temperature of 165°F, remove the from the basket. Serve immediately.

Hoisin-Glazed Salmon Skewers

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

Makes 4 skewers (4 to 6 servings)

- 2 tablespoons hoisin sauce
 - 2 tablespoons soy sauce or tamari
 - 2 teaspoons fresh lime juice
 - 1 teaspoon sesame oil
 - 3 pounds salmon, skin on and pin bones removed, cut into 1- to 1½-inch pieces
 - 6 scallions, white parts cut into 1½-inch pieces, green parts thinly sliced
 - ½ teaspoon toasted sesame seeds
 - Lime wedges, for serving
1. In a medium mixing bowl, add the hoisin sauce, soy sauce, lime juice, and sesame oil. Whisk until combined. Add the salmon and toss to coat. Cover and marinate in the fridge for at least 30 minutes and up to 1 hour.
 2. If using wooden skewers, soak in water while the salmon is marinating.
 3. Toss the scallion whites with the salmon to coat in the sauce. Put 1 piece of salmon onto 1 of the skewers. Then add a scallion piece, followed by another piece of salmon. Continue to alternate with the remaining ingredients and skewers. Discard the remaining salmon marinade.
 4. Place the skewers in the air fryer basket. Select Air Fry and set the temperature to 375°F and the time to 10 minutes. When the Toss Reminder tone sounds, turn the skewers (this only needs to be done once during cooking).

5. When skewers are finished cooking, transfer to a serving plate. Sprinkle with the sesame seeds and the reserved scallion greens.

Savory Hand Pies

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

Makes 6 hand pies

- 1 tablespoon extra-virgin olive oil, plus more for spraying
 - ¼ medium onion, finely chopped
 - 2 stems curly kale, hard stems removed, and leaves and tender stems finely chopped
 - Kosher salt
 - Freshly ground black pepper
 - Pinch red pepper flakes
 - ¼ cup crumbled goat cheese
 - 1 cup cubed butternut squash
 - 1 large egg
 - 1 pound prepared pie dough (found in the freezer section, already rolled into rounds)
 - Nonstick cooking spray
1. Put the oil into a large skillet set over medium heat. Once the oil is hot, add the onion, kale, and a pinch each of salt and pepper. Sauté until the vegetables are softened. Remove from the heat and add the pepper flakes. Once cool, stir in the goat cheese. Reserve.
 2. Put the squash into the air fryer basket. Spray with olive oil, and season with a large pinch each of salt and pepper. Toss well. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the

- time to 3 minutes. Transfer to a medium mixing bowl and allow to cool. Once cool, toss with the kale-goat cheese mixture.
3. In a small bowl, beat the egg with 1 teaspoon of water to make an egg wash. Reserve.
 4. While the squash is cooling, cut six 6-inch rounds from the prepared dough.
 5. Scoop 2 tablespoons of filling into the center of each round. Fold over the dough and crimp to seal. Brush with egg wash.
 6. Place the filled hand pies into the air fryer basket. Using a paring knife, cut a small slit on the top of each hand pie (this allows steam to vent out of the pie to make sure the crust comes out nice and crispy and so the pies retain their shape).
 7. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 16 minutes. When the Toss Reminder tone sounds, carefully flip the hand pies over to ensure even browning. At the end of cooking, the hand pies should be nicely browned and crispy. If necessary, add a few extra minutes of cooking time.
 8. Cool slightly before serving.

Lemon-Glazed Doughnuts

Just a few simple steps to transform refrigerated biscuit dough into sweet and gooey doughnuts.

Makes 8 doughnuts

- 1 container/can (1 pound) refrigerated flaky biscuits
- Vegetable oil, for spraying

Glaze:

- 1 cup confectioners' sugar, sifted
- 2 tablespoons whole milk
- ½ teaspoon lemon zest, plus more to sprinkle
- 1 teaspoon lemon juice

1. Separate the biscuits. Using a 1-inch round cutter, cut a hole in the center of each biscuit (you can either cook these separately, to make mini round doughnuts, or you can discard the dough).
2. Spray both sides with vegetable oil and transfer to the air fryer basket.
3. Select Air Fry and set the temperature to 350°F and the time to 8 minutes. Press Start/Stop. When the Toss Reminder tone sounds, flip the doughnuts.
4. While the doughnuts are air frying, prepare the glaze. Put the ingredients into a small bowl. Whisk well until smooth. If the glaze seems too thin, add additional confectioners' sugar 1 teaspoon at a time. If it seems too thick, add milk 1 teaspoon at a time.
5. Remove the doughnuts from the air fryer. Dip one side of each doughnut into the glaze. Sprinkle with additional lemon zest. Serve warm or at room temperature.

Limited Warranty

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart ("Cuisinart") warrants that the Cuisinart® CompactMax™ 8-Qt Basket Air Fryer ("Product") will be free from material defects in materials and workmanship under normal home use conditions for a period of THREE (3) years beginning on the date the Product was purchased in its original, sealed packaging, unless otherwise specified in this Limited Warranty. This Limited Warranty is only for U.S. consumers (defined herein as purchasers at retail for personal, family, or household use) who originally purchase the Product from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller (if you are unsure whether a retailer or other point of sale is an authorized or unauthorized Cuisinart reseller, contact Cuisinart).

This Limited Warranty does NOT cover:

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

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

Hassle-free warranty

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

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

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

California residents only

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

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

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

LIMITATIONS OF LIABILITY/ADDITIONAL LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

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

This Limited Warranty is issued by:

Conair LLC

1 Cummings Point Road

Stamford, CT 06902

1-800-726-0190

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on its right side, suggesting it's resting on a surface.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	24
Uso de alargadores	25
Piezas y características	26
Familiarícese con el panel de control	27
Antes del primer uso	28
Instrucciones de uso	28
Consejos y sugerencias para freír con aire	28
Tabla de referencia	30
Resolución de problemas	32
Más formas de cocinar	33
Limpieza y mantenimiento	33
Recetas	34
Garantía	44

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. **DESENCHUFE EL APARATO CUANDO NO ESTÉ EN USO Y ANTES DE LIMPIARLO.** Deje que se enfríe antes de limpiarlo, manipularlo o instalar/quitar piezas.
3. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas/agarraderas y los botones/perillas/diales.
4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la carcasa del aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos. Véase la sección “Limpieza y mantenimiento”.
5. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado o al lugar de compra para su revisión, reparación o ajuste.

7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede causar lesiones.
8. No lo use en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, donde niños o animales lo puedan jalar o tropezar, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Solo use este aparato para el uso previsto.
12. Tenga sumo cuidado al usar fuentes que no sean de metal o vidrio en el aparato.
13. Para evitar quemaduras, ten sumo cuidado al sacar los accesorios del aparato o tirar la grasa caliente.
14. **Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.** Almacene solamente los accesorios recomendados por el fabricante en el aparato.
15. No ponga papel, cartón, plástico o materiales similares en el aparato.
16. No cubra ninguna parte del aparato con papel de aluminio; esto causará un sobrecalentamiento.
17. No coloque alimentos ni envases/utensilios metálicos muy grandes en el horno; esto presenta un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
18. Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto, toca o se encuentra cerca de materiales inflamables, tales como cortinas, colgaduras o paredes. No coloque ningún artículo sobre el aparato durante el funcionamiento. No coloque ningún artículo sobre el aparato durante el funcionamiento. No haga funcionar el aparato debajo de un armario/gabinete.
19. No use estropajos metálicos para limpiar el aparato; partículas de metal podrían depositarse en sus componentes eléctricos, presentando un riesgo de descarga eléctrica.
20. Apague el aparato antes de intentar desalojar alimentos atascados.
21. **ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de incendio, NUNCA descuide/ deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
22. Siempre use las temperaturas recomendadas para freír con aire.
23. No apoye ningún utensilio de cocina o fuentes en la ventanilla o arriba del aparato.

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

32. Siempre conecte el cable al aparato antes de enchufarlo en la toma de corriente. Para desconectar, presione el ícono  y luego desenchufe el aparato.
33. Este aparato no ha sido diseñado para ser puesto en marcha mediante un temporizador o control remoto independiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE NO APROBADO PARA USO COMERCIAL

AVISO

El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra).

Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, invíértalo. Si aún así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarlo.

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

USO DE ALARGADORES

- El cable provisto con este aparato es corto o removible, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.
- Se puede usar un alargador, siempre que se respeten las precauciones siguientes.
- Si usa un cable removible más largo o un alargador:
 - La clasificación nominal del alargador debe ser por lo menos igual a la del aparato.

2. El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue de la encimera/mesa donde puede ser jalado por niños o puede causar tropiezos.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Panel de control digital

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

a. Modos de cocción:

“AIR FRY” (freír con aire), “ROAST” (asar), “BAKE” (hornear), “BROIL” (dorar/gratinar), “DEHYDRATE” (deshidratar) y “KEEP WARM” (mantener caliente).

b. Funciones preprogramadas para freír con aire:

“WINGS” (alitas de pollo), “FRIES” (papas fritas), “FROZEN SNACKS” (bocadillos congelados), “NUGGETS” (nuggets de pollo) y “VEGETABLES” (vegetales).

c. Botón TOSS REMINDER (recordatorio de agitar):

Función opcional para recordarle agitar la cesta o voltear los alimentos a mitad de cocción. Se activa automáticamente cuando se usan las funciones preprogramadas para freír con aire, pero se puede desactivar.

d. Luz: Ilumina el interior del aparato para ver los alimentos durante el proceso de cocción a través de la ventanilla.

2. Cesta para freír con aire

Superficie de cocción de 8.5 x 12 in (21.5 x 30.5 cm).

3. Rejilla

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

4. Ventanilla

Permite observar el progreso de la cocción. Úselo a junto con la luz.



FAMILIARÍCESE CON EL PANEL DE CONTROL

1. Modos de cocción

Presione el botón correspondiente al modo de cocción deseado: “AIR FRY” (freír con aire), “ROAST” (asar), “BAKE” (hornear), “BROIL” (dorar/gratinar), “DEHYDRATE” (deshidratar) y “KEEP WARM” (mantener caliente).

2. Funciones preprogramadas para freír con aire

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

3. Botones de ajuste del tiempo y de la temperatura

Presione el icono ⌚ para fijar el tiempo de cocción y el icono ⚡ para fijar la temperatura. Use las flechas ▲ y ▼ para ajustar el tiempo y la temperatura de los modos de cocción o de las funciones preprogramadas para freír con aire (opcional); el tiempo y la temperatura aparecerán por turnos en la pantalla.

4. Indicador de precalentamiento

La función “BAKE” (hornear) incluye un período de precalentamiento. Deje la cesta en el aparato y presione el botón BAKE, y luego ⏮; el indicador de precalentamiento (un rectángulo) aparecerá en la pantalla. Cuando el aparato alcance la temperatura adecuada, emitirá 5 pitidos. Retire la cesta, coloque con cuidado los alimentos en ella y devuélvela al aparato; la cuenta regresiva empezará.

5. Inicio/Paro

Presione el icono ▶ para iniciar o detener el ciclo de cocción. El ciclo de cocción empezará después de fijar el tiempo y la temperatura, y presionar el icono ⌚. Presiónelo otra vez para detener el ciclo de cocción.

6. Botón TOSS REMINDER (recordatorio de agitar)

Presiónelo para que el aparato emita una señal sonora a mitad de cocción para recordarle agitar la cesta o voltear los alimentos; El botón parpadeará durante la programación para indicar que la función está activada. Cuando el ciclo de cocción empiece, permanecerá encendido. A mitad de cocción, el aparato emitirá

10 pitidos y el botón parpadeará para indicar que es tiempo de agitar/voltrear los alimentos. **NOTA:** El recordatorio se activa automáticamente con las funciones preprogramadas para freír con aire. Para desactivarlo, simplemente presione el botón TOSS REMINDER después de elegir la función deseada; dejará de parpadear.

7. Botón KEEP WARM (modo “mantener caliente” automático)

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

8. Botón MAX CRISP (modo ultracrujiente)

Función independiente que cocina los alimentos en 405-450 °F (205-230 °C) para conseguir resultados ultracrujientes en menos de 30 minutos.

9. Botón de luz

Para encender/apagar la luz interior, presione el botón ⚡. Nota: La luz se apagará automáticamente después de 20 segundos.

10. El aparato ingresará al modo de espera después de 5 minutos de inactividad.



ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire con cuidado el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas a su carcasa.
2. Coloque el aparato sobre una superficie nivelada y estable.
3. Deje un espacio libre de 2-4 in (5-10 cm) todo alrededor del aparato. No lo coloque sobre una superficie sensible al calor.

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

4. Compruebe que no haya nada en el aparato (excepto la cesta y la rejilla).
5. Lave la cesta para freír con aire y la rejilla en agua jabonosa tibia y séquelas bien.
6. Enchufe el cable en una toma de corriente.

USO

Siga estos pasos sencillos para cocinar:

Coloque el aparato sobre una superficie estable

Coloque la cesta para freír en la base, empujando hasta que encaje. Asegúrese de que la rejilla siempre esté en el fondo de la cesta.

Presione el ícono ; la pantalla mostrará "--:--", indicando que el aparato está listo para su uso.

Elija el modo de cocción, el tiempo y la temperatura

Presione el botón correspondiente al modo de cocción o a la función preprogramada para freír con aire que desea usar.

Para fijar el tiempo, presione  y use las flechas  y  para ajustar el tiempo. Para fijar la temperatura presione  y use las flechas  y  para ajustar la temperatura al nivel deseado.

Recordatorio de agitar opcional

El recordatorio de agitar es automático con el modo "AIR FRY" (freír con aire) y todas las funciones preprogramadas para freír con aire.

El botón TOSS REMINDER parpadeará para indicar que el recordatorio está activo. Para activar/desactivar el recordatorio de

agitar, simplemente presione el botón TOSS REMINDER durante la programación.

Inicie el ciclo de cocción

Presione el ícono  para iniciar el ciclo de cocción. La pantalla digital mostrará el modo de cocción o la función, el tiempo (temporizador de cuenta regresiva) y el recordatorio de agitar.

Final del ciclo de cocción

Finalizada la cocción, el aparato emitirá 3 pitidos y la pantalla mostrará "00". Después de 1 minuto, el aparato ingresará automáticamente al modo "mantener caliente" hasta que presione el ícono  o que retire la cesta por más de 5 minutos.

Apagado

Para apagar el aparato, presione el ícono . Desenchúfelo cuando no esté en uso.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS PARA FREÍR CON AIRE

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

- Freír con aire no requiere aceite, pero rociar los alimentos con aceite en aerosol/rocío vegetal o revolverlos con un poco de aceite antes de la cocción ayuda a que se doren más.
- Se recomienda usar la función "TOSS REMINDER" (recordatorio de agitar) cuando cocine grandes cantidades de alimentos o alimentos grandes, tales como chuletas de pollo. No sobrellene la cesta; disponer los alimentos en una sola capa logrará una cocción más rápida y mejores resultados.
- Los alimentos se cocinarán más uniformemente si son del mismo tamaño y si se evita superponerlos.
- Una variedad de coberturas pueden ser usadas para rebozar/empanar los alimentos antes de freírlos con freír con aire, p. ej., pan rallado (natural, sazonado o "panko"), hojuelas de maíz picadas, chips de papa picadas, galletas Graham molidas, etc.

Algunas harinas (incluyendo las mezclas sin gluten y la harina de maíz) también dan buenos resultados.

- Cuando cocine pollo, carne, pescado o mariscos, jugo se acumulará en el fondo de la cesta. Este jugo es una buena base para preparar salsa.
- Al freír con aire alimentos grasos (p. ej., tocino), la grasa se acumulará en la cesta. Deje que la grasa se enfríe antes de tirarla y lavar la cesta.
- Use pinzas de cocina o una espátula de silicona para retirar los alimentos de la cesta.
- Use la luz para monitorear la cocción. Nota: También puede retirar la cesta del aparato para comprobar el estado de cocción (el temporizador se detendrá hasta volver a colocar la cesta).

TABLA DE REFERENCIA

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

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

FUNCIÓN	ALIMENTOS	CANTIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA	PRECALENTAR	AGITAR/VOLTEAR
“AIR FRY” (freír con aire)	Chuletas rebozadas	5 chuletas; 1-1.5 lb (455-680 g)	20 min	375 °F	–	Voltear
“AIR FRY” (freír con aire)	Salmón	6 filetes de 4 oz (115 g)	10 min	375 °F	–	–
“AIR FRY” (freír con aire)	Camarones	2 lb (910 g)	8 min	370 °F	–	Agitar
“AIR FRY” (freír con aire)	Tocino	8 lonchas	6-8 min	400 °F	–	Voltear
“BAKE” (hornear)	Pastel/Bizcocho	Molde de pastel de 9 x 5 in (33 x 13 cm)	25 min	325 °F	✓	–
“BAKE” (hornear)	Pancitos	6	10-12 minutos	350 °F	✓	–
“ROAST” (asar)	Pollo entero	4 lb (1.8 kg)	55 min	350 °F	–	–
“ROAST” (asar)	Muslos de pollo	3 lb (1.35 kg)	25 min	380 °F	–	Voltear
“ROAST” (asar)	Mazorcas de maíz	Hasta 6 mazorcas	20 min	350 °F	–	Voltear
“BROIL” (dorar/gratinar)	Cobertura de queso derretido		3-5 minutos	400 °F	✓	–

FUNCIÓN PREPROGRAMADA	CANTIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA	PRECALENTAR	AGITAR/VOLTEAR
“FRIES” (papas fritas)	2 lb (910 g)	20 min	400 °F	–	Agitar
“WINGS” (alitas de pollo)	3 lb (1.35 kg)	30 min	400 °F	–	Agitar
“FROZEN SNACKS” (bocadillos congelados)	–	10 min	400 °F	–	Agitar
“NUGGETS” (nuggets de pollo)	35 piezas	10 min	375 °F	–	Agitar
“VEGETABLES” (vegetales)	10 tazas	10 min	375 °F	–	Agitar

DESHIDRATACIÓN

CATEGORÍA	ALIMENTOS	PREPARACIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
Hierbas	Albahaca, cebollinos, cilantro, eneldo, menta, orégano, perejil, romero, salvia, tomillo	Enjuagar y secar bien	100 °F a 115 °F	3-6 horas, hasta que los tallos se pongan quebradizos y que las hojas se desmenucen fácilmente
Frutas	Manzanas	Pelar y quitar el corazón; rebanar finamente	130 °F	4-10 horas
Frutas	Albaricoques, bananas, higos, mangos, melones, nectarinas, piñas, peras, ciruelas	Lavar; descarozar/deshuesar o sacar las semillas; pelar (completa o parcialmente) los melones; rebanar finamente	130 °F	6-12 horas
Frutas	Arándanos agrios, arándanos azules	Sumergir en agua hirviendo para hacer estallar las pieles	130 °F	10-18 horas
Frutas	Cítricos	Lavar; rebanar finamente	130 °F	2-12 horas

CATEGORÍA	ALIMENTOS	PREPARACIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
Vegetales (vegetales)	Judías/Ejotes/Habichuelas, brócoli/brécol, coliflor, maíz, champiñones/setas/hongos, arvejas, pimientos, papas, cebolla, calabaza, tomates	Lavar, pelar y sacar las semillas (de ser necesario); escaldar; cortar o rebanar en pedazos/rodajas uniformes; sacar el maíz de la mazorca; dejar las arvejas enteras	130 °F a 145 °F	6-12 horas
Carne	Cerdo/Res	Quitar la grasa y el cartílago; cortar en tiras uniformes; marinar si desea; secar con un papel absorbente durante la deshidratación	160 °F	4-15 horas

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

MÁS FORMAS DE COCINAR

La freidora de aire Cuisinart® también puede usarse para hornear (modo “BAKE”) y asar (modo “ROAST”). Para usar estas funciones, simplemente elija la función deseada y fije el tiempo de cocción (hasta 60 minutos) y la temperatura. Siga los consejos y las recomendaciones acerca de la temperatura y del tiempo a continuación.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Recetas

Huevos rellenos de maíz al estilo mexicano	35
Papas rejilla con tocino y queso.	35
Alitas de pollo al estilo “pickleback”	36
Ñoquis crujientes con coles de Bruselas.	36
Mazorca de maíz “frita” con mantequilla de chile calabrés.	37
Brochetas de vegetales especiados.	37
Camotes al horno.	38
Hamburguesas de cangrejo	38
Pollo al limón	39
“Hot dogs” cargados.	40
Sándwiches de pollo a la Parmesana.	40
Pollo a la barbacoa.	41
Pechugas rellenas al estilo mediterráneo	41
Brochetas de salmón glaseado con hoisin.	42
Empanadas de vegetales y queso	42
Rosquillas con glaseado de limón	43

Huevos rellenos de maíz al estilo mexicano

Un giro único al clásico huevo relleno. Esta delicia inspirada en la comida callejera mexicana lleva maíz tostado en el relleno para darle un toque crujiente.

Rinde 12 porciones

- 1 mazorca de maíz
 - 6 huevos grandes
 - 2 cucharadas de crema mexicana
 - 3 cucharadas de Cotija desmenuzado
 - 1 cucharada de mayonesa
 - 2 cucharaditas de mostaza de Dijon
 - ¼ cucharadita de sal kosher
 - ¼ cucharadita de sazón de chile-lima + más para decorar
 - Ralladura de ½ lima/limón verde
1. Colocar el maíz en la cesta. Elegir “ROAST” y fijar el tiempo en 20 minutos. Cuando suene el recordatorio de agitar, voltear el maíz. Al final del tiempo, retirar el maíz de la cesta y dejarlo enfriar.
 2. Mientras el maíz se está enfriando, cocinar los huevos. Colocar los huevos (en su cáscara) en la cesta. Elegir “AIR FRY” y fijar la temperatura en 250 °F y el tiempo en 18 minutos. Al final de la cocción, usar pinzas de cocina para sacar los huevos y colocarlos en un baño de agua fría para detener la cocción.
 3. Cuando los huevos estén tibios, pelarlos y cortarlos a la mitad. Con cuidado, quitar las yemas con una cuchara y colocarlos en el bol con una procesadora de alimentos equipada con cuchilla picadora de metal. Procesar hasta que estén suaves. Agregar la crema, 2 cucharadas del queso Cotija, la mayonesa, la mostaza, la sazón de chile-lima y la ralladura. Nota: También puede hacer esto en un tazón, aplastando las yemas.

4. Cortar los granos de maíz de la mazorca y agregarlos a la mezcla de yemas; revolver para incorporar. Probar y ajustar la sazón al gusto.
5. Rellenar el centro de cada clara con la mezcla de yema, usando una cuchara o una manga pastelera. Rociar con el queso Cotija y la sazón de chile-lima restantes.

Papas rejilla con tocino y queso

Adoptando los sabores de las alitas de búfalo, usamos la freidora de aire para convertir las crujientes papas rejilla en un adictivo aperitivo para el día del partido.

Rinde 6 porciones

- 6 lonchas de tocino
 - 2 libras (910 g) de papas rejilla congeladas
 - 1 taza (115 g) de queso azul desmenuzado
 - 2 onzas (55 g) de queso Monterey Jack rallado
 - 1 rama de apio, picada
 - 2 cebolletas (“scallions”), finamente picadas
 - 2 cucharadas de salsa Búfalo
1. Colocar el tocino en la cesta. Elegir “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 10 minutos. Al final del tiempo, sacar y dejar enfriar. Una vez frío, picar grueso.
 2. Mientras el tocino se está enfriando, cocinar las papas. Verter la grasa de cocción del tocino en un recipiente resistente al calor. Colocar las papas en la cesta (no es necesario limpiarla). Elegir “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 10 minutos. Cuando suene el recordatorio de agitar, agitar la cesta. Al final de tiempo, cubrir con el tocino picado, el queso azul desmenuzado y el queso Monterey Jack rallado. Volver la cesta a la freidora y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 3 minutos.

3. Retirar del aparato y colocar en un plato de servir. Cubrir con apio, cebolletas y la salsa Búfalo. Servir inmediatamente.

Alitas de pollo al estilo “pickleback”

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

Rinde 4-6 porciones

- 2 libras (910 g) de alitas de pollo
 - 1 taza (235 ml) de salmuera de pepinillos
 - ½ cucharadita de sal kosher
 - 2 cucharadas de Bourbon
 - 2 cucharaditas de miel
 - 1 cucharada (10 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
 - ½ cucharadita de cebolla en polvo
 - ¼ cucharadita de ajo en polvo
 - ½ cucharadita de páprika ahumada
 - 1 pizca de pimienta de Cayena
 - 1 cucharada de pepinillos encurtidos picados, para servir
1. Colocar las alitas y la salmuera de pepinillos en un tazón grande; revolver. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por 2 horas. Después de este tiempo, escurrir y secar las alitas con papel absorbente.
 2. Colocar las alitas en la cesta, en una sola capa. Rociar con sal.
 3. Elegir “WINGS” y fijar el tiempo en 25 minutos. Cuando suene el recordatorio de agitar, agitar la cesta.
 4. Mientras las alitas se están cocinando, preparar la salsa. Colocar el Bourbon, la miel, el azúcar, la cebolla en polvo, el ajo en polvo, la páprika y la pimienta de Cayena en un tazón

grande. Batir hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Reservar.

5. Cuando las alitas estén cocinadas, revolverlas en la salsa y volver a colocarlas en la cesta. Elegir “WINGS” otra vez y fijar el tiempo en 5 minutos. No es necesario agitar la cesta durante la cocción.
6. Decorar con pepinillos encurtidos picados antes de servir.

Ñoquis crujientes con coles de Bruselas

Esta receta cumple todos los requisitos: crujiente, sustanciosa, sabrosa, y rápida. Añada la cantidad que desee de la miel picante de su preferencia.

Rinde 4 porciones

- 1 paquete de 17.6 oz (500 g) de ñoquis frescos envasados al vacío
 - Aceite de oliva, para rociar
 - Sal kosher
 - Pimienta negra recién molida
 - Aceite en aerosol/rocío vegetal
 - 1 libra (455 g) de coles de Bruselas, limpias y partidas a la mitad
 - Miel picante, para servir
 - Ralladura de limón, para servir
 - Jugo de limón, para servir
1. Colocar los ñoquis en un tazón grande. Rociar con una buena cantidad de aceite de oliva y sazonar con 2 pizcas de sal y pimienta. Revolver para cubrir.
 2. Colocar los ñoquis en la cesta. Elegir “AIR FRY” y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 18 minutos.
 3. Mientras los ñoquis se están cocinando, colocar las coles en el tazón y rociar con una buena cantidad de aceite de oliva.

Sazonar con una pizca de sal y pimienta y revolver. Cuando falten 12 minutos de cocción, añadir la mezcla a los ñoquis. Cuando suene el recordatorio de agitar, agitar la cesta.

4. Pasar a una fuente poco profunda y rociar con miel picante, ralladura de limón y jugo de limón. Servir inmediatamente.

Mazorca de maíz “frita” con mantequilla de chile calabrés

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

Rinde 6-12 porciones

- | | |
|---|---|
| 6 | mazorcas de maíz |
| | Aceite de oliva, para cepillar |
| ½ | cucharadita + 1 pizca de sal kosher |
| 4 | onzas (115 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente |
| 2 | cucharaditas de chile calabrés en aceite |
| ¼ | cucharadita de ralladura de limón |
1. Cepillar las mazorcas de maíz con aceite y rociar con una pizca de sal. Colocar en la cesta.
 2. Elegir “AIR FRY” y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 15 minutos.
 3. Mientras el maíz se está cocinando, preparar la mantequilla*. Colocar la mantequilla en una minipicadora y procesar hasta que esté suave. Agregar los chiles, la ralladura y la sal restante. Procesar hasta conseguir una mezcla suave y homogénea.
 4. Servir las mazorcas enteras o cortadas a la mitad, cubiertas con mantequilla. También puede servir la mantequilla al lado.

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

Brochetas de vegetales especiados

Disfrute de estas brochetas como plato principal ligero o como acompañamiento de su proteína favorita.

Rinde 4-6 porciones (4 brochetas)

- | | |
|----|---|
| ½ | cucharadita de comino en polvo |
| ¼ | cucharadita de semillas de cilantro en polvo |
| ¼ | cucharadita de canela en polvo |
| | 1 pizca de pimienta de Cayena |
| ¼ | cucharadita de sal kosher |
| ¼ | cucharadita de pimienta negra recién molida |
| 1 | pimiento dulce mediano, en pedazos de 1 in (2.5 cm) |
| 1 | cebolla roja mediana, en pedazos de 1 in (2.5 cm) |
| 8 | onzas (225 g) de calabacín amarillo (“summer squash”), en pedazos de 1 in (2.5 cm) |
| 8 | champiñones pequeños |
| 2 | cucharadas de aceite de oliva |
| 1½ | cucharadas de jugo de lima/limón verde fresco |
1. Si usa pinchos de madera, remojarlos en agua por 20 minutos.
 2. Colocar todos los ingredientes en un tazón grande y revolver para combinar.
 3. Insertar los vegetales en los pinchos, alternándolos.
 4. Colocar los pinchos en la cesta. Elegir “AIR FRY” y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 15 minutos. Cuando suene el recordatorio de agitar, voltear los pinchos.
 5. Una vez finalizada la cocción, colocar los pinchos en un plato de servir. Servir inmediatamente.

Camotes al horno

Nos gusta una mezcla dulce y especiada de aceite de coco sobre estos camotes perfectamente cocidos. Si los prefiere un poco crujiente, añadir algunas pacanas picadas antes de servir.

Rinde 4 porciones

- 4 camotes/batatas/ñames
- Aceite de oliva
- ½ **taza (120 ml) de aceite de coco, a temperatura ambiente**
- 1 cucharadita de jarabe de arce/maple (opcional)
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ¼ cucharadita de nuez moscada rallada
- 1 pizca de sal kosher
- Pacanas picadas, para servir (opcional)

1. Pinchar los camotes todo alrededor con un tenedor. Restregar con aceite de oliva.
2. Colocar los camotes en la cesta. Elegir “ROAST” y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 25 minutos. Los camotes están cocinados cuando se puedan perforar fácilmente con la punta de un cuchillo. Si son grandes, puede que requieran más tiempo de cocción.
3. Mientras los camotes se están cocinando, preparar el “jarabe”. Colocar el aceite de coco, el jarabe de arce/maple (opcional), la ralladura, la canela, la nuez moscada y la sal en un tazón pequeño. Revolver con un tenedor. Probar y ajustar la cantidad de sal y especias al gusto.
4. Finalizada la cocción, pasar los camotes a un plato de servir. Con la ayuda de un par de tenedores, abrirlos y aplastarlos ligeramente. Cubrir con cucharadas del “jarabe”. Servir inmediatamente.

Hamburguesas de cangrejo

Una delicia veraniega, las croquetas de cangrejo son aún mejores cuando tienen el tamaño de una hamburguesas.

Rinde 4 hamburguesas

- 16 onzas (455 g) de cangrejo
- 1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra
- 1 pimienta dulce rojo mediano, finamente picado
- 1 jalapeño, sin semillas, finamente picado
- 3 cebolletas (“scallions”), finamente picadas
- 1 diente de ajo, finamente picado
- ¼ cucharadita de sal kosher
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos
- 1 taza (100 g) de pan rallado japonés “panko” + ½ taza (60 g) para rebozar
- ½ **taza (120 ml) de mayonesa baja buena calidad**
- 1 **cucharadita (15 ml) de salsa Worcestershire**
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- 1½ cucharaditas de salsa para mariscos
- Salsa picante (opcional)
- Aceite de oliva, para rociar
- 4 panes para hamburguesas con semillas de ajonjolí/sésamo
- Gajos de limón para servir
- Lechuga triturada, para servir
- Alioli, para servir

1. Colocar la carne de cangrejo en un tazón grande. Quitar los posibles cartílagos y refrigerar hasta el momento de usar.
2. Poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio, en una sartén grande. Cuando el aceite esté caliente, agregar los pimientos, el jalapeño, las cebolletas y el ajo. Saltear por aprox. 5 minutos, hasta que los vegetales se suavicen ligeramente; añadir la sal.

3. Retirar del fuego y dejar enfriar por unos minutos. Una vez tibios, agregar los vegetales al cangrejo. Agregar los huevos, 1 taza (100 g) del pan rallado, la mayonesa, la salsa Worcestershire, la mostaza de Dijon, la salsa para mariscos y 1-2 pizcas de salsa picante si desea.
4. Mezclar los ingredientes suavemente, a mano (la mejor forma para hacer esto), o usando una cuchara. Tener cuidado de no romper la carne de cangrejo.
5. Formar croquetas de ¼ de taza (60 ml) y colocarlas en un plato limpio, usando hojas de papel encerado para separarlas si es necesario. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por 1 hora antes de cocinar.
6. Justo antes de cocinarlas, rebozar las croquetas de cangrejo en pan rallado. Rociar ambos lados con una buena cantidad de aceite de oliva.
7. Colocar las croquetas de cangrejo en la cesta. Elegir “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 10 minutos. Cuando suene el recordatorio de agitar, voltear con cuidado las croquetas. Las croquetas de cangrejo están cocinadas cuando están uniformemente doradas y crujientes. Añadir más tiempo de cocción si es necesario.
8. Armar las hamburguesas: Dividir la lechuga rallada entre las mitades de pan inferiores y colocar una croqueta de cangrejo en cada una. Rociar las croquetas con jugo de limón. Untar alioli en las mitades de pan superiores antes de cubrir las croquetas. Servir inmediatamente.

Pollo al limón

Este plato de pollo combina con todo tipo de guarniciones: pruébalo en un bol de granos o con vegetales fritos al aire y pan sin levadura. No importa cómo sirva este pollo, la freidora de aire hace que la cocción sea rapidísima.

Rinde 4-6 porciones

- | | |
|----|---|
| 2 | cucharaditas de páprika dulce |
| 2 | cucharaditas de orégano seco |
| 1½ | cucharaditas de sal kosher |
| ½ | cucharadita de comino en polvo |
| ½ | cucharadita de ralladura de limón |
| 1 | cucharada de jugo de limón fresco |
| 1 | cucharada de aceite de oliva |
| 3 | libras (1.35 kg) de muelos y piernas de pollo |

1. Colocar la páprika, el orégano, ½ cucharadita de la sal, el comino y la ralladura en un tazón pequeño o el bol de una mini picadora. Revolver/procesar para combinar. Agregar el jugo de limón; revolver/procesar. Sin dejar de revolver/procesar, agregar lentamente el aceite de oliva. Reservar.
2. Rociar la sal restante en el pollo y dejar reposar a temperatura ambiente por 30 minutos.
3. Restregar la mezcla de hierba en todo el pollo. Cubrir y refrigerar por aprox. 1 hora.
4. Colocar el pollo, la piel apuntando hacia arriba, en la cesta. Elegir “ROAST” y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 30 minutos.
6. El pollo está cocinado cuando la temperatura interna alcance 170 °F (77 °C).
7. Servir inmediatamente.

“Hot dogs” cargados

Unos “hot dog” elevados inspirados en la controvertida pizza hawaiana. Le prometemos que la mezcla de sabores dulces y picantes le encantarán.

Rinde 6 porciones

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

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

Sándwiches de pollo a la Parmesana

Esta comida casera y clásica es perfecta para una cena divertida. Asegúrese de tener salsa extra para servir.

Rinde 4 porciones

- ½ taza (60 g) de harina común
- ¼ cucharadita de sal kosher
- 1 pizca de pimienta negra recién molida
- 1 huevo grande, ligeramente batido
- ½ taza (50 g) de pan rallado sazonado
- 4 pechugas de pollo, uniformemente ablandadas
- Aceite de oliva
- 4 panecillos estilo “grinder”, partidos en la parte superior
- 1 **taza (235 ml) de salsa Marinara**
- 1 taza (160 g) de queso Mozzarella triturado
- 4 cucharaditas de queso Parmesano rallado

1. Colocar tres platos en la superficie de trabajo. En uno, colocar la harina, la sal y la pimienta. Colocar los huevos en el segundo y el pan rallado en el tercero.
2. Una por una, rebozar las pechugas en la harina, el huevo y el pan rallado. Rociar una buena cantidad de aceite de oliva en ambos lados.
3. Colocar el pollo en la cesta. Elegir “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 15 minutos. Cuando suene el recordatorio de agitar, voltear el pollo.
4. Una vez finalizada la cocción vez, retirar el pollo de la cesta. Untar 2 cucharadas de salsa en cada panecillo y colocar una pechuga y ¼ de taza (40 g) de queso Mozzarella rallado.
5. Colocar los sándwiches en la cesta. Fijar la temperatura en 450 °F y el tiempo en 5 minutos.

6. Retirar de la cesta y rociar con 2 cucharadas adicionales de la salsa y 1 cucharadita de queso Parmesano rallado. Servir inmediatamente.

Pollo a la barbacoa

Una cena fácil entre semana para satisfacer ese antojo de barbacoa.

Rinde 6-12 porciones

- | | |
|---|--|
| 3 | libras (1.35 kg) de muslos/muslitos de pollo con hueso
(también se puede usar una combinación de muslos y piernas) |
| ¾ | cucharadita de sal kosher |
| ¾ | cucharadita de pimienta negra recién molida |
| 1 | taza (235 ml) de salsa barbacoa + más para servir |
1. Sazonar el pollo con sal y pimienta y colocarlo en la cesta. Si el tiempo lo permite, dejar reposar por 30 minutos antes de asar para que la sal penetre en la carne.
 2. Elegir “ROAST” y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 20 minutos. Al final del tiempo, cepillar el pollo con una buena cantidad de salsa barbacoa. Elegir “ROAST” otra vez y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 10 minutos. El pollo está listo cuando la temperatura interna alcanza 170 °F (77 °C).
 3. Servir con salsa barbacoa al lado.

Pechugas rellenas al estilo mediterráneo

Estas pechugas de pollo de estilo mediterráneo están rellenas con espinacas, tomates secos, alcachofas, albahaca y ricotta.

Rinde 4 porciones

- | | |
|----|--|
| ¾ | taza (185 g) de queso ricota/requesón |
| ¼ | taza (100 g) de espinaca cocida, escurrida y picada grueso |
| ¼ | taza (30 g) de tomates secados al sol, picados grueso |
| ¼ | taza (50 g) de alcachofas marinadas, picadas grueso |
| 5 | hojas de albahaca fresca, rebanadas |
| 1½ | cucharaditas de sal kosher |
| 4 | pechugas de pollo, partidas verticalmente para crear un bolsillo para rellenar |
| 1¼ | cucharaditas de pimienta negra recién molida |
| 1 | cucharada de aceite de oliva |
1. Colocar el queso ricota, la espinaca, los tomates secados al sol, las alcachofas, la albahaca y ½ cucharadita de la sal en un tazón mediano; revolver y Reservar.
 2. Sazonar las pechugas con pimienta y la sal restante. Rellenar cada pechuga con la mezcla de queso ricota.
 3. Colocar el pollo en la cesta y rociar con aceite de oliva. Colocar la cesta en el aparato. Elegir “ROAST” y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 30 minutos.
 4. El pollo está cocinado cuando la temperatura interna alcanza 165 °F (74 °C). Retirar de la cesta. Servir inmediatamente.

Brochetas de salmón glaseado con hoisin

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

Rinde 4-6 porciones (4 pinchos)

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

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

5. Una vez finalizada la cocción, colocar los pinchos en un plato de servir. Rociar con las semillas de sésamo/ajonjolí y la parte verde de las cebolletas.

Empanadas de vegetales y queso

Comprar masa de empanadas en la tienda facilita la elaboración de estas sabrosas empanadas.

Nos encanta la combinación de col rizada, calabaza y queso de cabra, pero se pueden sustituirse fácilmente por sus vegetales y queso favoritos.

Rinde 6 empanadas

- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra + más para rociar
 - ¼ cebolla mediana, finamente picada
 - 2 tallos de col rizada (quitar y desechar los tallos duros; picar finamente los tallos tiernos y las hojas)
 - Sal kosher
 - Pimienta negra recién molida
 - 1 pizca de hojuelas de pimiento rojo
 - ¼ taza (30 g) de queso cabra desmenuzado
 - 1 taza (200 g) de cubos de calabaza moscada ("butternut squash")
 - 1 huevo grande
 - 1 libra (225 g) de masa de empanadas congelada (ya viene cortada en discos)
 - Aceite en aerosol/rocío vegetal
1. Poner a calentar el aceite a fuego medio, en una sartén grande. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla, la col rizada y una pizca de sal y pimienta. Saltear hasta que los vegetales estén suaves. Retirar del fuego y agregar la hojuelas de pimienta. Dejar enfriar y, a continuación, agregar el queso de cabra. Reservar.

2. Colocar la calabaza en la cesta. Rociar con aceite de oliva y sazonar con una pizca grande de sal y pimienta. Revolver bien. Elegir "AIR FRY" y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 3 minutos. Pasar a un tazón mediano y dejar que se enfríe. Una vez fría, agregar la mezcla de col rizada y queso de cabra.
3. Colocar el huevo y 1 cucharadita de agua en un tazón pequeño; batir para conseguir barniz de huevo. Reservar.
4. Colocar los discos de masa en la superficie de trabajo.
5. Colocar 2 cucharadas del relleno en centro de cada disco. Doblar la masa sobre sí misma y acanalar las orillas para sellar. Cepillar con barniz de huevo.
6. Colocar las empanadas en la cesta. Con un cuchillo mondador, cortar una pequeña hendidura en la parte superior de cada empanada para permitir que el vapor se escape; esto garantiza que la corteza salga crujiente y que las empanadas conserven su forma.
7. Elegir "AIR FRY" y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 16 minutos. Cuando suene el recordatorio de agitar, voltear con cuidado las empanadas. Las empanadas están listas cuando estén bien doradas y crujientes. Si es necesario, añadir unos minutos de cocción.
8. Dejar enfriar ligeramente antes de servir.

Rosquillas con glaseado de limón

Unos sencillos pasos transforman la masa de galletas refrigerada en rosquillas dulces y pegajosas.

Rinde aprox. 8 rosquillas (donas)

- 1 lata de 1 lb (455 g) de masa de bizcochos hojaldrados refrigerada**
Aceite vegetal para rociar

Glaseado:

- 1 taza (120 g) de azúcar glasé, tamizado**
2 cucharadas (30 ml) de leche entera
 ½ cucharadita de ralladura de limón + más para rociar
 1 cucharadita de jugo de limón
1. Separar los bizcochos. Con un cortador redondo de 1 in (2.5 cm), cortar un agujero en el centro de cada bizcocho (los centros se pueden cocinar por separado, o se puede desechar la masa).
 2. Rociar ambos lados con aceite vegetal y disponer en la cesta para freír.
 3. Elegir "AIR FRY" y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 8 minutos. Presionar el botón START/STOP. Cuando suene el recordatorio de agitar, voltear las rosquillas.
 4. Mientras las rosquillas se están cocinando preparar el glaseado. Colocar los Ingredientes en un tazón pequeño. Batir hasta conseguir una mezcla suave. Si el glaseado parece demasiado líquido, agregar más azúcar glasé, 1 cucharadita a la vez. Si el glaseado parece demasiado espeso, añadir más leche, 1 cucharadita a la vez.
 5. Una vez finalizada la cocción, retirar las rosquillas de la cesta. Bañar la parte superior de cada rosquilla en el glaseado y colocarlos en un plato de servir. Rociar con más ralladura de limón. Servir tibios o a temperatura ambiente.

Garantía limitada

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/Cuisinart ("Cuisinart") garantiza que la freidora de aire de 8 cuartos de galón (7.5 L) CompactMax™ de Cuisinart® ("Producto") estará libre de defectos de materiales y fabricación en condiciones normales de uso doméstico durante un período de TRES (3) años a partir de la fecha de compra del Producto en su embalaje original sellado, a menos que se especifique lo contrario en esta Garantía Limitada. Esta Garantía Limitada es solo para consumidores de Estados Unidos (definidos aquí como compradores al por menor para uso personal, familiar o doméstico) que compren originalmente el Producto a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Si no está seguro de si un minorista u otro punto de venta es un revendedor autorizado de Cuisinart, póngase en contacto con Cuisinart.

Esta Garantía Limitada NO cubre:

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

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

GARANTÍA DE SIN DIFICULTADES

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

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

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

Residentes de California solamente

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

consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Los residentes de California también pueden, si lo desean, enviar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido por uno idéntico o razonablemente equivalente. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

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

LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD/LIMITACIONES Y EXCLUSIONES ADICIONALES:

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

DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED.

Esta Garantía Limitada es emitida por:

Conair LLC

1 Cummings Point Road

Stamford, CT 06902

1-800-726-0190

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

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

©2025 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China
Impreso en China

25CE94201

V IB-18752

Version No: AIR212 IB-18752

Size: 210 MM (W) X 148 MM (H) Old die-cut:

Material: 105gsm gloss artpaper for whole book

Coating: GLOSS VARNISHING IN COVER

Color(Front): COVER: 4C + 1C (BLACK)

(Back): INSIDE: 1C + 1C (BLACK)

Date: 13-JUN-2026 Co-ordinator: Trik Wu / Scias Liu

VOION Description

PDF version: V AIR212 IB-18752

VOION Code: V AIR212 IB-18752

Operator: ZHAO

VOION Diecut: V AIR212 IB-18752

Coating: GLOSS VARNISHING IN COVER

Remark: _____

