

Cuisinart®

2.6-Quart Basket Air Fryer

AIR-80



Instruction & Recipe Booklet



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



CONTENTS

Important Safeguards	2
Special Cord Set Instructions	3
Features and Benefits	4
Getting to Know the Digital Control Panel	5
Before First Use	5
Operation	6
Air Frying Tips & Hints	6
Air Fryer Chart	7
Troubleshooting	8
More Ways to Cook	9
Cleaning and Maintenance	9
Recipes	10
Warranty	18

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way, or is not operating properly. Return the Cuisinart® Basket Air Fryer to the store or retailer where purchased for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart® may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or countertop, where it could be pulled on inadvertently by children or pets, or touch hot surfaces, which could damage the cord.
10. Do not place the Cuisinart® Basket Air Fryer on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this Cuisinart® Basket Air Fryer for anything other than its intended purpose.
12. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass in the Cuisinart® Basket Air Fryer.
13. To avoid burns, use extreme caution when removing Cuisinart® Basket Air Fryer accessories or disposing of hot grease.
14. **When not in use, always unplug the unit.** Do not store any materials other than the manufacturer's recommended ovenproof accessories in this Cuisinart® Basket Air Fryer.
15. Do not place any of the following materials in the Cuisinart® Basket Air Fryer: paper, cardboard, plastic, and similar products.
16. Do not cover any part of the Cuisinart® Basket Air Fryer with metal foil. This will cause the unit to overheat.
17. Oversize foods, metal foil packages, and utensils must not be inserted in the Cuisinart® Basket Air Fryer, as they may create the risk of fire or electric shock.
18. A fire may occur if the Cuisinart® Basket Air Fryer is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies, or walls when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.

20. Do not attempt to dislodge food when the Cuisinart® Basket Air Fryer is plugged into an electrical outlet.
21. **WARNING:** To avoid possibility of fire, NEVER leave the Cuisinart® Basket Air Fryer unattended during use.
22. Use recommended temperature settings for all air frying.
23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the window or on top of the unit.
24. Press START/STOP after use to turn off the Cuisinart® Basket Air Fryer.
25. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create the risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage, or the door touches the unit as it closes.
26. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
27. To disconnect, press START/STOP to turn off, then remove plug from wall outlet.
28. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
29. If the SUPPLY CORD is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
30. This appliance is intended to be used in households and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments
 - Farmhouses
 - By clients in hotels, motels, and other residential type environments
 - Bed and breakfast type environments
31.  This symbol means: The surface of this product is hot; please be careful when touching it.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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

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

NOTICE

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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE

FEATURES AND BENEFITS

1. **Digital Control Panel**

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

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

2. **Air Fry Basket with Cool-Touch Handle**

6¼ x 6¼-inch surface area for cooking food.

3. **Viewing Window**

See-through window to check progress.

4. **Crisper Plate**

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

5. **Cord Wrap** (not shown)

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



GETTING TO KNOW THE DIGITAL CONTROL PANEL

1. **Cooking Functions with Indicator Lights**

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

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

The Cuisinart® Basket Air Fryer has convenient, easy-to-use presets for your air-fried favorites, including french fries, chicken wings, and frozen snacks.

3. **Time and Temp Controls**

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

4. **Preheat Display**

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 Start/Stop. Preheat will display as a scrolling rectangle on the control panel. When the unit is preheated, an audio alert of 5 tones will sound, and the preheat icon time will flash. Remove the basket from the air fryer, carefully add the prepared food, and then return the basket to the unit. The countdown timer will start.

5. **Ready Indicator**

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

6. **Light Button**

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

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

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

8. **Toss Reminder with Indicator Light**

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

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

9. **Automatic Keep Warm Mode**

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

BEFORE FIRST USE

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

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

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

OPERATION

Follow these simple steps for cooking operation:

1. Place the appliance on a stable, flat, heat-resistant surface. Plug the Cuisinart® Basket Air Fryer into a wall outlet.
2. Remove the air fry basket from the unit and make sure the crisper plate is inserted in the air fry basket.
3. Add desired food onto the crisper plate in the basket and insert the basket into the unit.
Note: For the Bake function, the unit will automatically preheat. See Preheat Display on page 5 for more information.
4. Use the digital controls to select the desired cooking function or air fry preset, and to adjust time/temperature as needed.
5. Press Toss Reminder to activate or disable the audio-alert reminder to toss/flip the food halfway through cooking.
6. Press Start/Stop to begin cooking.
7. Digital display will show cooking timer countdown.
8. Toss Reminder audio alert will sound halfway through cooking (if applicable).
9. Once timer reaches 00, unit will beep to indicate end of cooking cycle.
10. If basket stays inserted after the cooking cycle ends, unit enters automatic Keep Warm mode.
11. Press Start/Stop or remove basket to disable Keep Warm function and turn unit off.
12. Unplug unit when done.

AIR FRYING TIPS & HINTS

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

- Air frying doesn't require oil, but a light coating of cooking spray or drizzle of oil tossed with food can enhance browning.
- Toss Reminder is recommended when cooking large quantities that overlap and larger foods like chicken cutlets. Do not overload the basket; more surface area will result in faster cooking and better results.
- Foods will cook more evenly when they are cut into equal-size pieces with minimal overlap.
- An assortment of coatings can be used on air-fried foods. Some examples of different crumb coatings include breadcrumbs (plain, seasoned, and panko), crushed cornflakes, potato chips, and graham crackers. Various flours (including gluten-free) and other dry foods like cornmeal work as well.
- When cooking proteins, marinades and juices will drip to the bottom of the basket. This is a great base for a gravy or pan sauce.
- When air frying greasy foods (e.g., bacon), grease will drain into the bottom of the air fry basket. As a precaution, allow hot grease to cool in the basket before cleaning.
- For foods that tend to stick, such as salmon and skin-on chicken, it's suggested to lightly coat the food with oil on the side that is touching the crisper plate
- 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 air fried in the Cuisinart® Basket Air Fryer. If portions exceed recommendations, you can toss or flip foods occasionally while cooking to ensure the crispiest, most even results. Smaller amounts of food may require less time. For best air fry results, periodically check on food through viewing window.

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

FUNCTION	FOOD ITEM	AMOUNT	TIME	TEMP	PREHEAT	TOSS/FLIP
Air Fry	Breaded cutlets	2	20 min	360°F	-	Flip
Air Fry	Salmon	2 fillets	10 min	375°F	-	-
Air Fry	Shrimp	1 pound	8 min	370°F	-	Toss
Air Fry	Bacon	4 slices	12 min	320°F	-	-
Air Fry	Frozen nuggets	12 to 15 pieces	10 min	380°F	-	Flip
Bake	Mini loaf cake	mini loaf pan	18 to 20 min	325°F	✓	-
Roast	Chicken drumsticks	4 pieces	25 min	380°F	-	Flip
Roast	Corn on the cob	3 to 4 ears, trimmed	20 min	350°F	-	Flip
Roast	Melted cheese topping	-	3 to 5 min	400°F	✓	-

PRESET	AMOUNT	TIME	TEMPERATURE	PREHEAT	TOSS/FLIP
French Fries	1 pound	18 to 20 minutes	400°F	-	Toss
Wings	1 to 1½ pounds.	25 min	400°F	-	Toss
Frozen Snacks	-	10 min	400°F	-	Toss

TROUBLESHOOTING

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

MORE WAYS TO COOK

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

- When using the Cuisinart® Basket Air Fryer, cooking times may need to be reduced because of the convection fan's high speed. Start checking foods 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.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the air fryer from the electric outlet and allow it to cool completely before cleaning.
- Do not use abrasive cleaners, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleansing agent to a cloth, not directly onto the 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 air fryer's surface. Never use steel wool pads on interior of the air fryer.
- Air fry basket and crisper plate are dishwasher safe. They can also be hand-washed in hot, sudsy water with a soft sponge. Do not use abrasive scrubbers, as this can damage the non-stick coating. To ensure the longevity of the ceramic non-stick coating, washing my hand is suggested.
- Remove the crisper plate from the air fry basket to easily access the bottom of the air fry basket.
- Any servicing should be performed by an authorized service representative.

Recipes

Nori-Sesame Waffle Fries.	10
Tamarind-Lime Spiced Nuts.	11
Chile-Lime Chickpeas.	11
Everything Bagel Pigs in a Blanket.	12
Ranch Air-Fried Pickles.	12
Air-Fried Ravioli.	13
Air-Fried Gnocchi with Burst Tomatoes	13
Buffalo Chicken Mini Meatballs	14
New England Air-Fried Scallops with Old Bay® Aioli	14
Sausage and Peppers	15
Sticky Thai Chicken Fingers	15
Lemon-Thyme Chicken with Vegetables.	16
Cinnamon-Sugar Doughnut Bites.	16

Nori-Sesame Waffle Fries

These crispy waffle fries are savory and packed with umami flavor.

Makes 2 to 4 servings

10	toasted seaweed snack sheets (nori)
1½	tablespoons toasted white sesame seeds
2	teaspoons granulated sugar
¾	teaspoon garlic powder
¾	teaspoon onion powder
¼	teaspoon crushed red pepper flakes
1	pound frozen waffle fries
	Spicy mayonnaise, for serving (optional)

1. Combine the seaweed snacks, sesame seeds, sugar, garlic powder, onion powder, and crushed red pepper flakes in a food processor fitted with the metal chopping blade. Pulse until the nori and sesame seeds are a fine powder. Alternatively, you can use a mortar and pestle.
2. Add the waffle fries to the air fryer basket, shaking to distribute evenly. Place the basket in the air fryer. Select French Fries, and then press Start/Stop. When alerted, shake the basket to toss the fries, and replace the basket to finish cooking.
3. When done, place the fries in a bowl. Toss with the nori-sesame seasoning and serve immediately. Serve with spicy mayonnaise for dipping, if desired.

Tamarind-Lime Spiced Nuts

Sweet and sour tamarind pairs perfectly with zesty lime in these crowd-pleasing mixed nuts.

Makes about 3 cups nuts

- 1½ tablespoons unsalted butter, melted
- 1½ tablespoons honey
- 1 tablespoon light brown sugar
- ½ teaspoon tomato paste
- 1 teaspoon tamarind concentrate or paste
- ¼ teaspoon ground cumin
- ¼ teaspoon ground coriander
- ⅛ teaspoon cayenne pepper
- ½ teaspoon kosher salt, plus more to taste
- 1 pound mixed nuts
- Zest of half a lime

1. In a medium bowl, combine the butter, honey, sugar, tomato paste, tamarind, spices, and salt. Whisk together until the sugar is dissolved. Add the nuts. Toss to coat the nuts completely in the sugar-spice mixture.
2. Select Bake, and set the time to 30 minutes and the temperature to 280°F. Press Start/Stop. Once the unit is preheated, add the nuts to the basket. Shake the basket every 10 minutes while cooking to toss the nuts. At the end of cooking time, the nuts should be toasted and caramelized.
3. Remove the basket and sprinkle with the lime zest and additional salt, if desired. Let cool completely before serving.

Chili-Lime Chickpeas

Many stores sell a chili-lime spice mix that can be used in place of preparing your own. Use 1 teaspoon of seasoning in place of the separate spices.

Makes about 1½ cups crispy chickpeas

- 1 can (15.5 ounces) chickpeas, drained, rinsed, and dried very well
- 1 tablespoon olive oil
- 1 teaspoon fresh lime juice
- ½ teaspoon grated lime zest
- ¼ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon chili powder
- Pinch cayenne pepper
- Pinch coriander

1. In a medium bowl, toss the chickpeas with the olive oil.
2. Add the chickpeas to the basket. Select Air Fry, and set the time to 15 minutes and the temperature to 375°F. Press Start/Stop. When alerted, shake the basket to toss the chickpeas, and replace the basket to finish cooking.
3. Remove the basket and sprinkle with the lime juice, zest, salt, and spices. Toss well and serve warm or at room temperature.

Everything Bagel Pigs in a Blanket

Everyone's favorite, with the added flavor of everything bagel seasoning, made simple in the Cuisinart® air fryer!

Makes 8 individual pieces

- 1 10 x 3-inch strip of prepared puff pastry (thawed if frozen)
- 8 mini hot dogs
- Egg wash (1 large egg lightly beaten with 1 tablespoon of water)
- 1¼ teaspoons everything bagel seasoning
- Mustard, for serving

1. Cut the sheet of puff pastry in half vertically, then in half horizontally so that you have four 5-inch by 1½-inch rectangles. Cut each rectangle diagonally so that you have 8 triangles.
2. Wrap each mini hot dog by placing it on the base of the triangle and then rolling up to the point. Press the point into the base of the pastry to secure.
3. Repeat with all the mini hot dogs. Refrigerate for about a half-hour.
4. Once refrigerated, brush the wrapped hot dogs with the egg wash and place in the air fryer basket. Place the basket in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 14 minutes and the temperature to 380°F. Select Toss Reminder, and press Start/Stop. When alerted, brush the tops with more egg wash and sprinkle with everything bagel seasoning. Replace the basket to continue cooking until the pastry is golden-brown.
5. Serve immediately with your favorite mustard.

Ranch Air-Fried Pickles

Serve these as an appetizer at your next party or as an easy snack during the week.

Makes about 16 pickle chips

- ¼ cup unbleached all-purpose flour
- 1 large egg, beaten well
- ½ cup finely ground cornmeal
- ½ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon cayenne pepper, divided
- 1½ to 2 kosher dill pickles, cut into ¼-inch disks (16 disks total)
- Olive oil, for spraying
- ½ teaspoon ranch seasoning blend
- Ranch dressing, for serving (optional)

1. Put the flour, egg, and cornmeal into individual shallow containers large enough for dipping the pickles. Add the salt and cayenne to the cornmeal; stir to combine.
2. Blot the cut pickles on a paper towel to dry. Dredge each pickle disk in the flour and shake off the excess. Dip into the egg, and then coat evenly with the cornmeal mixture. Place the pickles in one layer in the air fryer basket. Spray both sides liberally with olive oil.
3. Place the basket in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 10 minutes and the temperature to 400°F. Press Start/Stop. When alerted, flip the pickles, and reinsert the basket to continue cooking. Air fry until browned and crispy. Remove from the basket, and season both sides with the ranch seasoning. Serve with ranch dressing, if desired.

Air-Fried Ravioli

Try this recipe with ravioli stuffed with your favorite filling—the possibilities are endless!

Makes 5 to 6 ravioli

- ¼ cup unbleached all-purpose flour
- 1 large egg, beaten well
- ½ cup plain breadcrumbs
- ½ teaspoon kosher salt
- 5 to 6 cheese ravioli
- Olive oil, for spraying
- Vodka sauce, for serving (optional)

1. Put the flour, egg, and breadcrumbs into individual shallow containers large enough for dipping the ravioli. Add the salt to the breadcrumbs; stir to combine.
2. Dredge each ravioli in the flour and shake off the excess. Dip into the egg, and then coat evenly with the breadcrumbs. Place the ravioli in one layer in the basket. Spray both sides with the olive oil.
3. Place the basket in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 8 minutes and the temperature to 400°F. Press Start/Stop. When alerted, flip the ravioli, and reinsert the basket to continue cooking. Air fry until browned and crispy. Serve with warm vodka sauce, if desired.

Air-Fried Gnocchi with Burst Tomatoes

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

Makes 2 to 3 servings

- 1 pound shelf-stable or frozen gnocchi (cauliflower or potato)
- 1 pint grape tomatoes
- 2 garlic cloves, smashed
- Olive oil, for spraying
- ¼ teaspoon garlic powder
- 2 pinches kosher salt, plus more to taste
- 1 pinch freshly ground black pepper, plus more to taste
- ¼ cup thinly sliced fresh basil
- 2 tablespoons freshly grated Parmesan
- Extra-virgin olive oil, for serving

1. Put the gnocchi, tomatoes, and garlic into a large mixing bowl. Spray liberally with the olive oil and then sprinkle with the garlic powder, salt, and pepper. Toss to fully coat. Allow to sit at room temperature for 30 to 60 minutes to allow the gnocchi to absorb the flavors.
2. Transfer the gnocchi-tomato mixture into the basket. Place the basket in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 18 minutes* and the temperature to 375°F. Press Start/Stop. When alerted, shake the basket to toss, and replace the basket to finish cooking.
3. Transfer to a shallow serving bowl. Toss with the basil, Parmesan, and a drizzle of olive oil.

*Some types and brands of gnocchi take less time. When stopping to shake the gnocchi, take a good look at the coloring of the gnocchi. If they are already browning, then reduce the final cooking time.

Buffalo Chicken Mini Meatballs

Enjoy these spicy meatballs with a cooling ranch or blue cheese dip.

Makes 12 meatballs

- 4 tablespoons unsalted butter, melted
- ½ cup hot sauce, divided
- 1 pound ground chicken
- ½ cup plain breadcrumbs
- 1 large egg
- 1 celery stalk, finely diced
- 2 scallions, thinly sliced
- 1 teaspoon garlic powder
- 1 teaspoon kosher salt

1. In a small bowl, make the buffalo sauce by combining the butter and hot sauce.
2. In a medium bowl, add the ground chicken, breadcrumbs, egg, celery, scallions, garlic powder, salt, and all but 2 tablespoons of the buffalo sauce. Mix well.
3. Divide the mixture into 12 portions. Roll each into a golfball-size ball, and place in the basket. Place the basket in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 12 minutes and the temperature to 400°F. Press Start/Stop. When alerted, shake the basket to toss the meatballs, and replace the basket to finish cooking. The meatballs are done when a thermometer inserted in the center of a meatball reads 165°F.
4. Remove the meatballs from the basket and toss in the remaining 2 tablespoons of buffalo sauce. Serve immediately.

New England Air-Fried Scallops with Old Bay® Aioli

Serve these scallops with air-fried french fries for a classic New England meal.

Makes 9 scallops

- ¾ cup mayonnaise
- ½ lemon, juiced, plus lemon wedges, for serving
- 2 teaspoons Old Bay® Seasoning, divided
- ½ cup unbleached all-purpose flour
- 1 large egg, well beaten
- 15 buttery crackers (we use Ritz®), finely crushed
- 9 large sea scallops
- Olive oil, for spraying

1. Prepare the Old Bay® Aioli. In a small bowl, mix together the mayonnaise, lemon juice, and 1 teaspoon Old Bay®. Reserve.
2. Put the flour, egg, and crackers into individual shallow containers large enough for dipping the scallops. Add ½ teaspoon each of the Old Bay® to both the flour and the crackers; stir to combine.
3. Pat the scallops dry with a paper towel. Dredge each scallop in the flour and shake off the excess. Dip in the egg, and then coat evenly with the crackers. Place the scallops in one layer in basket. Spray both sides with olive oil.
4. Place the basket in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 6 minutes and the temperature to 390°F. Press Start/Stop. When alerted, flip the scallops, and reinsert the basket to continue cooking. Air fry until browned and crispy. Serve with Old Bay® aioli and lemon wedges.

Sausage and Peppers

An easy, any-night-of-the-week meal!

Makes about 2 servings

- $\frac{3}{4}$ pound fresh Italian chicken sausage
- $\frac{1}{2}$ red onion, cut into thin wedges with the root intact
- 1 large red pepper, halved, seeded, and sliced lengthwise
- $\frac{1}{2}$ teaspoon olive oil
- $\frac{1}{8}$ teaspoon kosher salt
- Pinch smoked paprika
- Pinch freshly ground black pepper

1. Put the sausages into the air fryer basket. Select Roast, and set the time to 15 minutes and the temperature to 400°F.
2. While the sausages are cooking, toss the onion and red pepper with the olive oil, salt, smoked paprika, and pepper.
3. When 8 minutes are left on the display, add the onion and pepper to the basket. Cook until soft and golden. Toss once during cooking time for even results.
4. Slice the sausages, toss with the cooked vegetables, and serve.

Sticky Thai Chicken Fingers

Crunchy, sticky, and packed with flavor—this will be your new go-to weeknight meal!

Makes about 2 servings

- $\frac{1}{3}$ cup sweet chili sauce
- 1 tablespoon plus 1 teaspoon soy sauce, divided
- 2 teaspoons oyster sauce
- 1 teaspoon unseasoned rice vinegar
- $\frac{1}{2}$ cup unbleached all-purpose flour
- 1 large egg, well beaten

- $\frac{3}{4}$ cup panko breadcrumbs
- 4 chicken tenders, tendons removed
- Olive oil, for spraying
- 5 cups broccoli florets
- 1 teaspoon toasted sesame oil
- $\frac{1}{2}$ teaspoon toasted white sesame seeds
- 2 scallions, greens only, thinly sliced

1. In a medium bowl, combine the sweet chili sauce, 1 teaspoon of the soy sauce, the oyster sauce, and rice vinegar. Stir to combine and set aside.
2. Put the flour, egg, and panko into individual shallow containers large enough for dipping the chicken.
3. Dredge each chicken tender in the flour and shake off the excess. Dip into the egg, and then coat evenly with the panko. Place the chicken tenders in one layer in the air fryer basket. Spray both sides with olive oil.
5. Place the basket in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 10 minutes and the temperature to 400°F. Press Start/Stop. When alerted, flip the chicken, and then reinsert the basket to continue cooking. Air fry until browned and crispy. The chicken is done when a thermometer inserted in a tender reads 165°F. Remove from the basket and set aside.
4. In a medium bowl, combine the broccoli, the remaining 1 tablespoon soy sauce, and the sesame oil. Add the broccoli to the basket and place the basket in the air fryer. Select Air Fry, and set the time to 6 minutes and the temperature to 375°F. Select Toss Reminder and press Start/Stop. When alerted, shake the basket to toss the broccoli, and then reinsert the basket to continue cooking. Air fry until cooked through and beginning to crisp.
5. Toss the chicken tenders in the sweet chili mixture. Add the tenders and any remaining sauce over the broccoli in the basket,

and then insert the basket in the air fryer. Select Air Fry and set the time to 4 minutes and the temperature to 400°F. Press Start/Stop.

6. Serve the broccoli and chicken tenders garnished with toasted sesame seeds and scallions.

Lemon-Thyme Chicken with Vegetables

A satisfying weeknight meal that comes together in less than 30 minutes.

Makes 1 serving

- 2 boneless, skinless chicken thighs*
- ¾ teaspoon kosher salt, divided
- Freshly ground black pepper
- ½ teaspoon dried thyme
- 1 teaspoon fresh lemon zest
- 3 ounces sweet potato, cut into 4 to 5 round slices about ¼ inch thick
- 3 ounces green beans
- 2 teaspoons olive oil

1. Sprinkle the chicken thighs on both sides with ¼ teaspoon of the salt and some freshly ground pepper. Let sit for about 10 minutes. After 10 minutes, sprinkle evenly with the thyme and lemon zest.
2. Place the chicken in the air fryer basket, and slide the basket into the air fryer. Select Roast, and set the temperature to 375°F and time to 25 minutes. Press Start/Stop.
3. While the chicken is cooking, toss the sweet potato and green beans with the remaining ½ teaspoon salt and the olive oil.
4. With 10 minutes left of cooking time, flip the thighs and move them to one side of the basket. Add the vegetables in an even

layer in the space next to the chicken. Increase the temperature to 400°F, and replace the basket to continue cooking.

5. The chicken is done when a thermometer inserted into the thickest part of the thigh reads 165°F. Serve with the vegetables.

* If desired, skin-on, bone-in thighs can be substituted. Place the thighs in the basket, skin side up. It is not necessary to flip during cook time. Add the vegetables with 10 minutes left.

Cinnamon-Sugar Doughnut Bites

Not that they will likely hang around much longer, but these doughnut bites are best eaten just after cooking.

Makes 16 doughnut bites

- ¾ cup bread flour, plus more for kneading (up to ¼ cup) and as needed
- 2 teaspoons granulated sugar
- ¾ teaspoon active dry yeast
- 2 pinches kosher salt
- 2 pinches ground cinnamon
- Pinch ground nutmeg
- 1 large egg, lightly beaten, room temperature
- 3 tablespoons buttermilk, room temperature
- ½ teaspoon pure vanilla extract
- 1 tablespoon unsalted butter, room temperature and cut into 4 pieces
- Nonstick cooking spray
- Melted butter, for finishing (approximately 4 tablespoons)
- Cinnamon sugar, for finishing (if preparing for this dish, combine ½ cup granulated sugar with 2 tablespoons ground cinnamon)

1. Put the flour, sugar, yeast, salt, cinnamon, and nutmeg into a large mixing bowl. Whisk to combine.

2. Whisk the egg, buttermilk, and vanilla together, and then slowly combine with the flour mixture (use your hands or a wooden spoon). Lightly dust a clean work surface with flour, and transfer the dough to the work surface, dusting the dough lightly with flour. Knead the dough, adding more flour as necessary, 1 teaspoon at a time to keep the dough from sticking to your hands. Add the butter, 1 piece at a time, until all the butter has been incorporated into the dough. Continue to knead the dough; the more that it is kneaded on the lightly floured surface, the easier it will be to work with and it will also produce a more tender and delicious doughnut bite. The dough should be tender and smooth, and when pulled should not break apart.
3. Form the dough into a ball. Put in a clean mixing bowl, cover with a damp towel or plastic wrap, and allow to rise for 1 hour. After 1 hour, gently turn the dough over, and press it down (do not punch). Cover and allow to rest for another hour.
4. On a lightly floured surface, divide the dough into 16 pieces. Working with one piece at a time (keeping the others covered loosely with plastic wrap), form into a small ball and roll between your hands to ensure that it is smooth. Once rolled, cover loosely with plastic wrap. Repeat with the remaining pieces of dough.
5. Select Bake, and set the time to 6 minutes and the temperature to 350°F. Once the air fryer is preheated, remove the basket and lightly coat the basket with nonstick cooking spray. Place 8 of the dough rounds into the air fryer basket. Put the basket in the air fryer, and press Start/Stop.
6. While the doughnut bites are baking, melt the additional butter in a small saucepan set over low heat. Put the cinnamon sugar in a shallow bowl. Reserve.
7. Remove the doughnut bites from the air fryer. Immediately brush with butter on all sides and then gently toss in the cinnamon sugar. Repeat with the remaining dough. Serve immediately.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available only to U.S. consumers who purchase products directly from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller. You are a consumer if you own a Cuisinart® Basket Air Fryer that was purchased at retail for personal, family, or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners or consumers who purchase from unauthorized Cuisinart® resellers. We warrant that your Cuisinart® Basket Air Fryer will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. We recommend that you visit our website, <https://cuisinart.registria.com>, for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

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

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Basket Air Fryer should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, visit us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>. Or call our toll-free Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to speak with a representative. Your Cuisinart® Basket Air Fryer has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts, or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment, or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

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

[illegible]

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China

24CE091180

IB-18384-ESP

Cuisinart®

Freidora de aire de 2.6 cuartos de galón (2.5 L)

AIR-80



Manual de
instrucciones
& Libro de recetas



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

ÍNDICE

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. **DESENCHUFE EL APARATO CUANDO NO ESTÉ EN USO Y ANTES DE LIMPIARLO.** Deje que se enfríe antes de limpiarlo, manipularlo o instalar/sacar piezas.
3. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas/agarraderas y los botones/perillas/diales.

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

19. No use estropajos metálicos para limpiar el aparato; partículas de metal podrían depositarse en sus componentes eléctricos, presentando un riesgo de descarga eléctrica.
20. No intente desalojar alimentos atascados mientras el aparato está enchufado.
21. **ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de incendio, NUNCA descuide/ deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
22. Siempre use las temperaturas recomendadas para freír con aire.
23. No apoye ningún utensilio de cocina o fuentes en la ventanilla o arriba del aparato.
24. Para apagar el aparato después del uso, presione el botón START/ STOP.
25. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/ gabinete. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/ gabinete cuando se cierra.
26. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
27. Para desconectar, presione el botón START/STOP, y luego desenchufe el aparato.
28. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad. No deje que los niños jueguen con este aparato.
29. Para su seguridad, si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, un técnico autorizado u otra persona calificada.
30. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y otras aplicaciones similares, como, por ejemplo:
 - Las cocinas reservadas para los empleados de oficina , y tienda;
 - Las 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

USO DE ALARGADORES

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

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

AVISO

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

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

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

NO APROBADO PARA USO COMERCIAL

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Panel de control digital

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

- a. Modos de cocción: “AIR FRY” (freír con aire), “ROAST” (asar), “BAKE” (hornear)
- b. Funciones preprogramadas para freír con aire: “FRENCH FRIES” (papas fritas), “WINGS” (alitas de pollo), “FROZEN SNACKS” (bocadillos congelados)
- c. Botón de luz: Ilumina el interior del aparato para ver los alimentos durante el proceso de cocción
- d. Botón TOSS REMINDER: Función opcional para recordarle agitar la cesta o voltear los alimentos a mitad de cocción. Se activa automáticamente cuando se usan el modo “AIR FRY” y las funciones preprogramadas para freír con aire, pero puede ser desactivada.

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

Superficie de cocción 6¼ x 6¼ (16 x 16 cm).

3. Ventanilla

Permite observar el progreso de la cocción.

4. Rejilla

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

5. Espacio para enrollar el cable (no ilustrado)

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



FAMILIARÍCESE CON EL PANEL DE CONTROL DIGITAL

1. **Modos de cocción con indicadores luminosos**

Presione el botón correspondiente al modo de cocción deseado: “AIR FRY” (freír con aire), “ROAST” (asar) o “BAKE” (hornear); el indicador luminoso del modo seleccionado se encenderá.

2. **Funciones preprogramadas para freír con aire con indicadores luminosos**

Presione el botón correspondiente a la función preprogramada deseada: “FRENCH FRIES” (papas fritas), “WINGS” (alitas de pollo) o “FROZEN SNACKS” (bocadillos congelados); el indicador luminoso de la función seleccionada se encenderá.

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

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

4. **Indicador de precalentamiento**

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

5. **Señal de listo**

Cuando el temporizador llegue a “00:00”, el aparato emite

tres pitidos y “00” aparece en la pantalla por 1 minuto. Después de 1 minuto, el aparato ingresa automáticamente al modo “mantener caliente” (véase el punto n.º 9).

6. **Botón de luz**

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

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

Presiónelo para iniciar/detener el ciclo de cocción.

Nota: El indicador luminoso permanecerá encendido durante la cocción.

8. **Botón TOSS REMINDER con indicador luminoso**

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

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

9. **Modo “mantener caliente” automático**

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

ANTES DEL PRIMER USO

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

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

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

INSTRUCCIONES DE USO

Siga estos pasos sencillos para cocinar:

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

Nota: Si usa la función “BAKE” (hornear), el aparato se precalentará automáticamente. Véase la sección “Indicador de precalentamiento” en la página 5 para más información.

4. Use el panel de control digital para elegir el modo de cocción o la función preprogramada para freír con aire deseados, y para ajustar el tiempo y la temperatura.
5. Presione el botón TOSS REMINDER si desea activar/desactivar el recordatorio para agitar la cesta/voltar los alimentos a mitad de cocción.

6. Presione el botón START/STOP para empezar la cocción.
7. La pantalla digital mostrará el tiempo de cocción restante.
8. Si la opción “TOSS REMINDER” está activada, el aparato emitirá un pitido a mitad de cocción para recordarle revolver/voltar los alimentos.
9. Cuando el tiempo llegue a “00”, el aparato emitirá un pitido para indicar que el ciclo de cocción ha finalizado.
10. Si deja la cesta en el aparato, este ingresará automáticamente al modo “mantener caliente”.
11. Para desactivar el modo “mantener caliente” y apagar el aparato, presione el botón START/STOP.
12. Desenchufe el aparato después del uso.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS PARA FREÍR CON AIRE

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

- Freír con aire no requiere aceite, pero rociar los alimentos con aceite en aerosol/rocío vegetal o revolverlos con un poco de aceite antes de la cocción ayuda a que se doren más.
- Se recomienda usar la función “TOSS REMINDER” (recordatorio para agitar la cesta/voltar los alimentos a mitad de cocción) cuando cocine grandes cantidades de alimentos o alimentos grandes, tales como chuletas de pollo. No sobrellene la cesta; disponer los alimentos en una sola capa logrará una cocción más rápida y mejores resultados.
- Los alimentos se cocinarán más uniformemente si son del mismo tamaño y si se evita superponerlos.

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

TABLA DE REFERENCIA

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

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

MODO	ALIMENTOS	CANTIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA	PRECALENTAR	AGITAR/VOLTEAR
AIR FRY	Chuletas rebozadas	2	20 min	360 °F	–	Voltear
AIR FRY	Salmón	2 filetes	10 min	375 °F	–	–
AIR FRY	Camarones	1 lb (455 g)	8 min	370 °F	–	Agitar
AIR FRY	Tocino	4 lonchas	12 min	320 °F	–	–
AIR FRY	“Nuggets” de pollo congelados	12-15 piezas	10 min	380 °F	–	Voltear
BAKE	Mini pastel de barra	Mini molde	18-20 min	325 °F	✓	–
ROAST	Muslos de pollo	4 piezas	25 min	380 °F	–	Voltear
ROAST	Mazorcas de maíz	3-4 mazorcas	20 min	350 °F	–	Voltear
ROAST	Cobertura de queso derretido	–	3-5 min	400 °F	✓	–

FUNCIÓN PREPROGRAMADA	CANTIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA	PRECALENTAR	AGITAR/VOLTEAR
FRENCH FRIES	1 lb (455 g)	18-20 min	400 °F	–	Agitar
WINGS	1-1½ lb (455-680 g)	25 min	400 °F	–	Agitar
FROZEN SNACKS	–	10 min	400 °F	–	Agitar

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Funcionamiento	El aparato no se enciende.	Compruebe que la toma de corriente en la cual está enchufado esté funcionando.
		Compruebe que la cesta esté correctamente instalada.
		Llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190 .
Cocción	Los alimentos fritos no son crujientes o no se cocinan uniformemente.	Algunos alimentos requieren más aceite que otros. Si los alimentos no están lo suficientemente crujientes, rocíelos o cepíllelos con aceite antes de cocinarlos.
		Cerciórese de distribuir los alimentos uniformemente en la cesta, en una capa y sin superponerlos. De ser necesario, agite la cesta o voltee los alimentos a mitad de tiempo (use la función “TOSS REMINDER” para fijar una alerta sonora).
		Cocine los alimentos por más tiempo, comprobando el estado de cocción regularmente hasta que estén dorados.
	Los alimentos no están completamente cocinados.	Si coloca demasiados alimentos en la cesta, puede que no se cocinen bien en el tiempo sugerido. Trate de 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 la cesta/rejilla?	Para eliminar 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”), asar (modo “ROAST”) y más. Para usar estas funciones, simplemente presione el botón correspondiente a la función deseada y fije la temperatura y el tiempo (hasta 60 minutos). Siga los consejos y las recomendaciones acerca de la temperatura y del tiempo a continuación.

- Al usar la freidora de aire Cuisinart®, puede que tenga que reducir el tiempo de cocción ya que el ventilador de convección hace que los alimentos se 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.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- No use limpiadores abrasivos; esto dañará el acabado. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y séquelo bien. Si desea usar un limpiador, aplique este en un paño; no en el aparato.

- Para limpiar el interior del aparato, use una esponja humedecida con agua jabonosa o limpiador. Elimine los residuos de limpiador con un paño húmedo limpio. Nunca use productos abrasivos o corrosivos; esto puede dañar la superficie del aparato. Nunca use estropajos metálicos (p. ej., lana de acero) para limpiar el interior del aparato.
- La cesta y la rejilla son aptas para lavavajillas. También pueden lavarse a mano, en agua caliente con jabón. No use estropajos abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente. Para garantizar la longevidad del revestimiento cerámico antiadherente, se aconseja lavarlo a mano.
- Retire la rejilla de la cesta para la limpieza.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es válida solo en los Estados Unidos, para los consumidores que hayan comprado este producto directamente a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Usted es un consumidor si posee una freidora de aire Cuisinart® que haya sido comprada en una tienda, para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales, ni propietarios/consumidores que hayan comprado este producto a revendedores no autorizados por Cuisinart. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que haya sido usado para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones. Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com>, a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden devolver el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, se debe 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.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que, si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, visite <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante. Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

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

Recetas

Papas fritas onduladas con sazón de nori-sésamo.	12
Nueces especiadas con sabor a tamarindo-lima.	13
Garbanzos “fritos” con chile-lima	13
Salchichas envueltas con sazón “Everything Bagel”	14
Chips de pepinillo “fritos” estilo Ranch.	14
Ravioles “fritos”	15
Ñoquis “fritos” con tomates asados	15
Mini albóndigas de pollo en salsa Búfalo.	16
Vieiras de Nueva Inglaterra “fritas” con alioli Old Bay® . . .	16
Salchichas con pimientos asados	17
Tiras de pollo pegajosas al estilo tailandés.	17
Pollo al tomillo-limón con vegetales	18
Bolitas de dona con azúcar y canela	18

Papas fritas onduladas con sazón de nori-sésamo

Estas crujientes papas onduladas son sabrosas y repletas de sabor “umami”.

Rinde 2-4 porciones

- | | |
|----|--|
| 10 | hojas de nori (algas marinas tostadas) |
| 1½ | cucharadas de semillas de sésamo/ajonjolí |
| 2 | cucharaditas (10 g) de azúcar granulada |
| ¾ | cucharadita de ajo en polvo |
| ¾ | cucharadita de cebolla en polvo |
| ¼ | cucharadita de hojuelas de pimiento rojo |
| 1 | libra (455 g) de papas fritas onduladas congeladas |
| | Mayonesa picante, para servir (opcional) |

1. Combinar las hojas de nori, las semillas de sésamo, el azúcar, el ajo en polvo, la cebolla en polvo y las hojuelas de pimiento rojo en una procesadora equipada con cuchilla picadora. Pulsar hasta que el nori y las semillas de sésamo estén finamente molidos.
Nota: También se puede usar un mortero.
2. Colocar las papas en la cesta y agitar esta para distribuir las uniformemente. Colocar la cesta en el aparato. Elegir la función “FRENCH FRIES” y presionar el botón START/STOP. Cuando el aparato emita un pitido, agitar la cesta y volver a colocarla en el aparato.
3. Al final de la cocción, colocar las papas fritas en un cuenco. Sazonar con el polvo de nori/sésamo y servir inmediatamente. Servir con mayonesa picante para mojar si desea.

Nueces especiadas con sabor a tamarindo-lima

El tamarindo agri dulce combina a la perfección con la sabrosa lima en estas deliciosas nueces mixtas.

Rinde aprox. 3 tazas

- 1½ cucharadas (25 g) de mantequilla sin sal, derretida
- 1½ cucharadas de miel
- 1 cucharada (10 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- ½ cucharadita de concentrado/pasta de tomate
- 1 cucharadita de concentrado o pasta de tamarindo
- ¼ cucharadita de comino en polvo
- ¼ cucharadita de semillas de cilantro en polvo
- ⅛ cucharadita de pimienta de Cayena
- ½ cucharadita de sal kosher, a gusto
- 1 libra (455 g) de nueces mixtas
- Ralladura de media lima/limón verde

1. Combinar todos los ingredientes, excepto las nueces y la ralladura, en un tazón mediano. Revolver hasta que el azúcar se haya disuelto. Agregar las nueces. Revolver para cubrir completamente.
2. Elegir el modo “BAKE” y fijar el tiempo en 30 minutos y la temperatura en 280°F. Presionar el botón START/STOP. Después del precalentamiento, colocar las nueces en la cesta y volver a colocar esta en el aparato. Agitar la cesta cada 10 minutos. Al final del tiempo de cocción, las nueces deben estar tostadas y caramelizadas.
3. Retirar la cesta y espolvorear con la ralladura de lima y sal adicional, si desea. Dejar enfriar completamente antes de servir.

Garbanzos “fritos” con chile-lima

Para ganar tiempo, puede usar mezcla de chile-lima preparada, usando 1 cucharadita de la mezcla en vez de las especias.

Rinde aprox. 1½ tazas

- 1 lata de 15.5 oz (425 g) de garbanzos, escurridos, enjuagados y secados con cuidado
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- 1 cucharadita de jugo de lima/limón verde fresco
- ½ cucharadita de ralladura de lima/limón verde
- ¼ cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de chile en polvo
- 1 pizca de pimienta de Cayena
- 1 pizca de semillas de cilantro en polvo

1. Colocar los garbanzos y el aceite de oliva en un tazón mediano; revolver.
2. Colocar los garbanzos en el cesta. Elegir el modo “AIR FRY” y fijar el tiempo en 15 minutos y la temperatura en 375 °F. Presionar el botón START/STOP. Cuando el aparato emita un pitido, agitar la cesta y volver a colocarla en el aparato.
3. Retirar la cesta y rociar con el jugo y la ralladura de lima, la sal y la especias. Revolver bien y servir tibio o a temperatura ambiente.

Salchichas envueltas con sazón “Everything Bagel”

Un favorito de grandes y pequeños, con el sabor añadido del condimento para bagels, ¡simplificado en la freidora de aire Cuisinart®!

Rinde 8 porciones

- 1 tira de masa de hojaldre (fresca o descongelada)
de 10 x 3 in (aprox. 25 x 7.5 cm)
- 8 mini hot dogs
Barniz de huevo (1 huevo grande + 1 cucharadita de agua,
ligeramente batidos)
- 1¼ cucharaditas de sazón “Everything Bagel”
Mostaza, para servir

1. Cortar la tira de masa de hojaldre por la mitad verticalmente y, a continuación, por la mitad horizontalmente, para obtener cuatro rectángulos de 5 x 1.5 in (aprox. 12 x 4 cm). Cortar cada rectángulo diagonalmente para obtener 8 triángulos.
2. Envolver cada mini hot dog con un pedazo de masa, colocándolo en la base del triángulo y luego enrollándolo hacia la punta. Presionar la punta en la base de la masa para asegurarla.
3. Repetir con el resto los mini hot dogs. Refrigerar por aprox. 30 minutos.
4. Cuando estén fríos, cepillar los hot dogs envueltos con el barniz de huevo y colocarlos en la cesta. Colocar la cesta en el aparato. Elegir el modo “AIR FRY” y fijar el tiempo en 14 minutos y la temperatura en 380 °F. A continuación, presionar los botones TOSS REMINDER y START/STOP. Cuando el aparato emita un pitido, cepillar la parte superior con más barniz de huevo y rociar con la sazón. Volver a colocar la cesta en el aparato y seguir horneando hasta que la masa esté bien dorada.
5. Servir inmediatamente, con su mostaza favorita.

Chips de pepinillo “fritos” estilo Ranch

Sírvalos como aperitivo en su próxima fiesta
o como tentempié entre semana.

Rinde aprox. 16 chips de pepinillo

- ¼ taza (30 g) de harina común
- 1 huevo grande, bien batido
- ½ taza (80 g) de harina de maíz finamente molida
- ½ cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de pimienta de Cayena
- 16 rodajas de ¼ in (1.5 cm), de pepinillos kosher (1-2 pepinillos)
- Aceite de oliva, para rociar
- ½ cucharadita de sazón/polvo Ranch
- Aderezo Ranch, para servir (opcional)

1. Colocar la harina, el huevo y la harina de maíz en tres platos hondos distintos, suficientemente grandes como para poder rebozar los pepinillos. Agregar la sal y la pimienta de canela a la harina de maíz; revolver.
2. Secar los pepinillos con papel absorbente. Rebozar cada disco en harina y sacudir el exceso. Mojar en el huevo, y luego rebozar en la mezcla de harina de maíz. Disponer las rodajas de pepinillo en la cesta, sin superponerlas. Rociar ambos lados con una buena cantidad de aceite de oliva.
3. Colocar la cesta en el aparato. Elegir el modo “AIR FRY” y fijar el tiempo en 10 minutos y la temperatura en 400 °F. Presionar el botón START/STOP. Cuando el aparato emita un pitido, voltear los pepinillos y volver a colocar la cesta en el aparato. Seguir horneando hasta que estén doradas y crujientes. Retirar la cesta y sazonar ambos lados de los chips con la sazón Ranch. Servir con aderezo Ranch si desea.

Ravioles “fritos”

Pruebe esta receta con sus ravioles rellenos favoritos. ¡Las posibilidades son infinitas!

Rinde 5-6 ravioles

- ¼ taza (30 g) de harina común
- 1 huevo grande, bien batido
- ½ taza (50 g) de pan rallado
- ½ cucharadita de sal kosher
- 5-6 ravioles de queso
- Aceite de oliva, para rociar
- Salsa de Vodka, para servir (opcional)

1. Colocar la harina, el huevo y el pan rallado en tres platos hondos distintos, suficientemente grandes como para poder rebozar los ravioles. Agregar la sal al pan rallado; revolver.
2. Rebozar cada raviol en harina y sacudir el exceso. Mojar en el huevo, y luego rebozar en el pan rallado. Disponer los ravioles en la cesta, sin superponerlos. Rociar ambos lados con aceite de la oliva.
3. Colocar la cesta en el aparato. Elegir el modo “AIR FRY” y fijar el tiempo en 8 minutos y la temperatura en 400 °F. Presionar el botón START/STOP. Cuando el aparato emita un pitido, voltear los ravioles y volver a colocar la cesta en el aparato. Seguir horneando hasta que estén doradas y crujientes. Servir con salsa de vodka si desea.

Ñoquis “fritos” con tomates asados

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

Rinde 2-3 porciones

- 1 libra (455 g) de ñoquis (de papa o coliflor) frescos o congelados
- 1 pinta (475 g) de tomates de pera
- 2 dientes de ajo, machacados
- Aceite de oliva, para rociar
- ¼ cucharadita de ajo en polvo
- 2 pizcas de sal kosher (o más, al gusto)
- 1 pizca de pimienta negra recién molida + más, al gusto
- ¼ taza (15 g) de hojas de albahaca fresca finamente rebanadas
- 2 cucharadas de Parmesano rallado
- Aceite de oliva virgen extra, para servir

1. Colocar los ñoquis, los tomates y el ajo en un tazón grande. Rociar con una buena cantidad de aceite de oliva y sazonar con el ajo en polvo, la sal y la pimienta. Revolver para cubrir. Dejar reposar a temperatura ambiente por 30-60 segundos para que los ñoquis absorban los sabores.
2. Colocar la mezcla de ñoquis/tomates en la cesta. Colocar la cesta en el aparato. Elegir el modo “AIR FRY” y fijar el tiempo en 18 minutos* y la temperatura en 375 °F. Presionar el botón START/STOP. Cuando el aparato emita un pitido, agitar la cesta y volver a colocarla en el aparato.
3. Al final de la cocción, colocar la mezcla en un cuenco para servir poco profundo. Agregar la albahaca, el Parmesano y un rocío de aceite de oliva; revolver.

* Algunos tipos y marcas de ñoqui se cocinan más rápidamente que otros. Comprobar los ñoquis al retirar la cesta del aparato para agitarla. Si ya están dorados, reducir el tiempo de cocción final.

Mini albóndigas de pollo en salsa Búfalo

Disfrute de estas albóndigas picantes con una refrescante salsa para mojar Ranch o de queso azul.

Rinde 12 albóndigas

- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, derretida
- ½ taza (120 ml) de salsa picante
- 1 libra (455 g) de pollo molido
- ½ taza (50 g) de pan rallado
- 1 huevo grande
- 1 rama de apio, finamente picada
- 2 cebolletas (“scallions”), finamente picadas
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de sal kosher

1. Preparar la salsa Búfalo: Colocar la mantequilla y la salsa picante en un tazón pequeño; revolver.
2. Colocar el pollo molido, el pan rallado, el huevo, el apio, las cebolletas, el ajo en polvo, la sal y toda menos 2 cucharadas de la salsa Búfalo en un tazón mediano; revolver bien. Revolver bien.
3. Dividir la mezcla en 12 porciones. Formar una bola con cada porción y disponer las bolas en la cesta. Colocar la cesta en el aparato. Elegir el modo “AIR FRY” y fijar el tiempo en 12 minutos y la temperatura en 400 °F. Presionar el botón START/STOP. Cuando el aparato emita un pitido, agitar la cesta y volver a colocarla en el aparato. Las albóndigas están listas cuando un termómetro de cocina insertado en el centro de una albóndiga marque 165 °F (74 °C).
4. Retirar las albóndigas de la cesta y revolverlas con las 2 cucharadas de salsa Búfalo reservadas. Servir inmediatamente.

Vieiras de Nueva Inglaterra “fritas” con alioli Old Bay®

Sirva estas vieiras con papas fritas en la freidora de aire para una comida clásica de Nueva Inglaterra.

Rinde 9 vieiras

- ¾ taza (175 ml) de mayonesa
- ½ limón exprimido + gajos de limón para servir
- 2 cucharaditas de sazónador de mariscos Old Bay®
- ½ taza (60 g) de harina común
- 1 huevo grande, batido
- 15 galletas de mantequilla saladas (p. ej., galletas Ritz®), finamente molidas
- 9 vieiras de mar grandes
- Aceite de oliva, para rociar

1. Preparar el alioli Old Bay®: Combinar la mayonesa, el jugo de limón, 1 cucharadita de jugo de limón y 1 cucharadita de sazónador Old Bay® en un tazón pequeño. Reservar.
2. Colocar la harina, el huevo y las galletas molidas en tres platos hondos distintos, suficientemente grandes como para poder rebozar las vieiras. Agregar ½ cucharadita de sazónador Old Bay® a la harina y a las galletas molidas; revolver.
3. Secar las vieiras con a papel absorbente. Rebozar cada vieira en harina y sacudir el exceso. Mojar en el huevo, y luego rebozar en las galletas molidas. Disponer las vieiras en cesta, sin superponerlas. Rociar ambos lados con aceite de oliva.
4. Colocar la cesta en el aparato. Elegir el modo “AIR FRY” y fijar el tiempo en 6 minutos y la temperatura en 390 °F. Presionar el botón START/STOP. Cuando el aparato emita un pitido, voltear las vieiras y volver a colocar la cesta en el aparato. Seguir horneando hasta que estén doradas y crujientes. Servir con alioli Old Bay® y gajos de limón.

Salchichas con pimientos asados

¡Una comida fácil en cualquier noche de la semana!

Rinde aprox. 2 porciones

- ¾ libra (340 g) de salchichas italianas frescas
- ½ cebolla roja, en segmentos delgados (dejar la raíz intacta)
- 1 pimiento dulce rojo grande, partido a la mitad y cortado a lo largo en tiras
- ½ cucharadita de aceite de oliva
- ⅛ cucharadita de sal kosher
- 1 pizca de páprika ahumada
- 1 pizca de pimienta negra recién molida

1. Colocar las salchichas en la cesta. Elegir el modo “ROAST” y fijar el tiempo en 15 minutos y la temperatura en 400 °F. Presionar el botón START/STOP.
2. Mientras las salchichas se están cocinando, colocar la cebolla, el pimiento rojo, el aceite de oliva, la sal, la páprika ahumada y la pimienta en un tazón; revolver.
3. Cuando queden 8 minutos, agregar la mezcla de cebolla/ pimientos a la cesta. Cocinar hasta que estén suaves y dorados. Revolver una vez durante la cocción para conseguir resultados uniformes.
4. Cortar las salchichas en rodajas, revolver con los vegetales y servir.

Tiras de pollo pegajosas al estilo tailandés

¡Estas tiritas de pollo crujientes, pegajosas y llenas de sabor se convertirán en tu nuevo plato favorito entre semana!

Rinde aprox. 2 porciones

- ⅓ taza (60 ml) de salsa de chile dulce
- 1 cucharada + 1 cucharadita (20 ml) de salsa de soya
- 2 cucharadas de salsa de ostras
- 1 cucharadita de vinagre de arroz simple
- ½ taza (60 g) de harina común
- 1 huevo grande, batido
- ¾ taza (75 g) de pan rallado japonés “panko”
- 4 filetes/tiras de pollo (tendones quitados)
- Aceite de oliva, para rociar
- 5 tazas (320 g) de cogollos de brócoli/brécol
- 1 cucharadita de aceite de sésamo/ajonjolí tostado
- ½ cucharadita de semillas de sésamo/ajonjolí
- 2 cebolletas (“green onions”), parte verde solamente, finamente rebanadas

1. Colocar la salsa de chile dulce, 1 cucharadita de la salsa de soya, la salsa de ostras y el vinagre de arroz en un tazón mediano; revolver y reservar.
2. Colocar la harina, el huevo y el pan rallado en tres platos hondos distintos, suficientemente grandes como para poder rebozar el pollo.
3. Rebozar cada tira de pollo en harina y sacudir el exceso. Mojar en el huevo, y luego rebozar con el pan rallado. Disponer las tiras de pollo en la cesta, sin superponerlas. Rociar ambos lados con aceite de oliva.
5. Colocar la cesta en el aparato. Elegir el modo “AIR FRY” y fijar el tiempo en 10 minutos y la temperatura en 400 °F. Presionar el botón START/STOP. Cuando el aparato emita un pitido, voltear las tiras de pollo y volver a colocar la cesta en el aparato. Seguir

horneando hasta que estén doradas y crujientes. El pollo está listo cuando un termómetro de cocina insertado en el centro de una tira marque 165 °F (74 °C). Reservar, fuera de la cesta.

4. Colocar el brócoli, la salsa de soya restante y el aceite de sésamo en un tazón mediano; revolver. Colocar los brócolis en la cesta. Elegir el modo “AIR FRY” y fijar el tiempo en 6 minutos y la temperatura en 375°F. A continuación, presionar los botones TOSS REMINDER y START/STOP. Cuando el aparato emita un pitido, agitar la cesta y volver a colocarla en el aparato. Seguir cocinando hasta que estén ligeramente crujientes.
5. Revolver las tiras de pollo con la salsa de chile dulce reservada. Colocar el pollo (junto con la salsa) en la cesta, con los brócolis. Elegir el modo “AIR FRY” y fijar el tiempo en 4 minutos y la temperatura en 400 °F. Presionar el botón START/STOP.
6. Rociar con las semillas de sésamo y la cebolleta picada, y servir.

Pollo al tomillo-limón con vegetales

¡Una satisfactoria comida entre semana lista en menos de 30 minutos!

Rinde 1 porción

- | | |
|---|--|
| 2 | muslos de pollo, deshuesados y sin piel* |
| ¾ | cucharadita de sal kosher |
| | Pimienta negra recién molida |
| ½ | cucharadita de tomillo seco |
| 1 | cucharadita de ralladura de limón fresca |
| 3 | onzas (85 g) de camote/batata, en 4-5 rodajas de ¼ in (0.5 cm) |
| 3 | onzas (85 g) de habichuelas/judías verdes |
| 2 | cucharaditas de aceite de oliva |

1. Sazonar el pollo por ambos lados con ½ cucharadita de la sal y toda la pimienta. Dejar reposar por 10 minutos. Después de 10 minutos, rociar uniformemente con el tomillo y la ralladura.

2. Colocar el pollo en la cesta y colocar esta en el aparato. Elegir el modo “ROAST” y fijar el tiempo en 25 minutos y la temperatura en 375 °F. Presionar el botón START/STOP.
3. Mientras el pollo se está horneando, colocar los camotes, las habichuelas, la sal restante y el aceite de oliva en un tazón; revolver.
4. Cuando queden 10 minutos, voltear el pollo y moverlo a un lado de la cesta. Colocar los vegetales al lado del pollo, evitando superponerlos. Ajustar la temperatura a 400 °F y seguir horneando.
5. El pollo está listo cuando un termómetro de cocina insertado en la parte más gruesa marque 165 °F (74 °C). Servir con los vegetales.

* Si desea, puede usar muslos de pollo con hueso/piel. Disponer los muslos en la cesta, el lado con piel apuntando hacia arriba. No es necesario voltear el pollo durante la cocción. Agregar los vegetales cuando queden 10 minutos de cocción.

Bolitas de dona con azúcar y canela

Aunque nunca durarán por mucho tiempo, estas bolitas de dona son mejores frescas.

Rinde 16 bolitas de dona

- | | |
|---|--|
| ¾ | taza (95 g) de harina de pan + más (hasta ¼ de taza/30 g) para amasar |
| 2 | cucharaditas (10 g) de azúcar granulada |
| ¾ | cucharadita de levadura seca activa |
| 2 | pizcas de sal kosher |
| 2 | pizcas de canela en polvo |
| | 1 pizca de nuez moscada |
| 1 | huevo grande, ligeramente batido, a temperatura ambiente |
| 3 | cucharadas (45 g) de suero de leche (“buttermilk”), a temperatura ambiente |

- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla
- 1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en 4 pedazos
- Aceite en aerosol/rocío vegetal
- Mantequilla derretida (aprox. 4 cucharadas/30 ml), para terminar
- Azúcar con canela (¼ taza/50 g de azúcar + 2 cucharadas de canela) para terminar

1. Colocar la harina, el azúcar, la levadura, la sal y la nuez moscada en un tazón grande; batir para combinar.
2. Colocar el huevo, el suero de leche y la vainilla en un tazón pequeño; batir. A continuación, agregar lentamente a la mezcla de harina mientras mezcla esta con las manos o un cucharón de madera. Enharinar ligeramente una superficie de trabajo limpia y colocar la masa encima, espolvoreándola ligeramente con harina. Amasar a mano. De ser necesario, agregar más harina, una cucharadita a la vez, para evitar que la masa se pegue a sus manos. Agregar la mantequilla, un pedazo a la vez, amasando después de cada adición. Seguir amasando la masa (cuanto más se amase sobre la superficie ligeramente enharinada, más fácil resultará trabajar con ella y también se obtendrán resultados más tiernos y deliciosos). La masa debe estar tierna y suave, y no debe romperse al estirarse.
3. Formar una bola de masa y colocarla en un tazón limpio. Cubrir con una toalla húmeda o con papel film/plástico y dejar subir por 1 hora. Después de 1 hora, voltear la masa y presionar ligeramente (no aplastar). Cubrir otra vez y dejar reposar por una hora adicional.
4. Dividir la masa en 16 porciones uniformes y colocar estas en una superficie ligeramente enharinada. Trabajando con una porción a la vez (cubrir las demás sin apretar con papel film/plástico), hacer rodar la masa entre sus manos hasta formar una bolita pequeña y lisa. Cubrir con papel film/plástico. Repetir con el resto de la masa.

5. Elegir el modo “BAKE” y fijar el tiempo en 6 minutos y la temperatura en 350 °F. Después del precalentamiento, retirar la cesta y rociarla ligeramente con aceite. Colocar 8 bolitas en la cesta. Colocar la cesta en el aparato y presionar el botón START/STOP.
6. Mientras las bolitas de dona se están horneando, colocar la mantequilla restante en una cacerola pequeña y derretirla a fuego lento. Colocar el azúcar con la canela en un tazón poco profundo. Reservar.
7. Retirar las bolitas de dona de la cesta. Pincelarlas inmediatamente con mantequilla y cubrir con azúcar con canela. Repetir con el resto de la masa. Servir inmediatamente.

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China

24CE091180

IB-18384-ESP