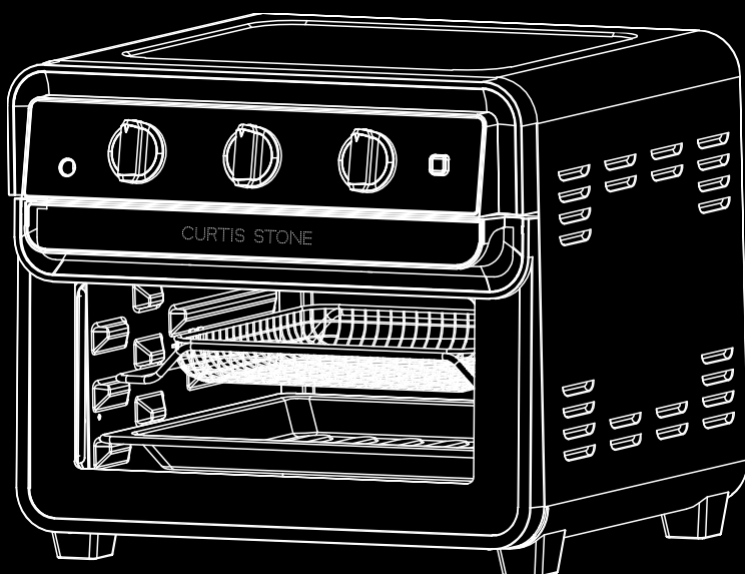


CURTIS STONE



AIRFRYER OVEN FOUR AIRFRYER

RECIPES AND USAGE INSTRUCTIONS
RECETTES ET INFORMATIONS D'UTILISATION

IMPORTANT SAFEGUARDS

WHEN USING AN ELECTRICAL APPLIANCE, ESPECIALLY WHEN CHILDREN ARE PRESENT, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE TAKEN, INCLUDING THE FOLLOWING:

1. **Read all instructions.**
2. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING.** Allow to cool before cleaning or handling, putting on or taking off parts.
3. **Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.**
4. **To protect against electric shock, do not place any part of the Airfryer Oven in water or other liquids. See instructions for cleaning.**
5. **This appliance should not be 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 Airfryer Oven to the store or retailer where purchased for examination or repair or adjustment.**
7. **The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.**
8. **Do not use outdoors.**
9. **Do not let cord hang over the edge of the table or countertop, where it could be pulled on inadvertently by children or pets, or touch hot surfaces, which could damage the cord.**
10. **Do not place Airfryer Oven on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.**
11. **Do not use this Airfryer Oven for anything other than its intended purpose.**
12. **Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass in the oven.**
13. **To avoid burns, use extreme caution when removing Airfryer Oven accessories or disposing of hot grease.**

14. **When not in use, always unplug the appliance. Do not store any materials other than manufacturer's recommended ovenproof accessories in this Airfryer Oven.**
15. **Do not place any of the following materials in the Airfryer Oven: paper, cardboard, plastic and similar products.**
16. **Do not cover Crumb Tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.**
17. **Oversized foods, metal foil packages and utensils must not be inserted in the Airfryer Oven, as they could create a risk of fire or electric shock.**
18. **A fire may occur if the Airfryer Oven is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies or walls, when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.**
19. **Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.**
20. **Do not attempt to dislodge stuck on food while the Airfryer Oven is plugged into an electrical outlet.**
21. **Warning: To avoid possibility of fire, NEVER leave Airfryer Oven unattended during use.**
22. **Use recommended temperature settings for all cooking/ baking, roasting and airfrying..**
23. **Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.**
24. **Turn the Timer Dial to OFF to turn off the Airfryer oven.**
25. **Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the appliance from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the appliance as it closes.**
26. **Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.**
27. **To disconnect, turn Airfryer Oven OFF by making sure the Timer Dial is set to OFF, then remove plug from wall outlet.**

SPECIAL CORD INSTRUCTIONS

Your CURTIS STONE Airfryer Oven is fitted with a short power supply cord to reduce the risks resulting from becoming entangled with a longer cord.

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

NOTICE: POLARIZED POWER PLUG

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 in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to override this safety feature.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
NOT INTENDED FOR
COMMERCIAL USE**

PARTS AND ACCESSORIES

Figure 1.

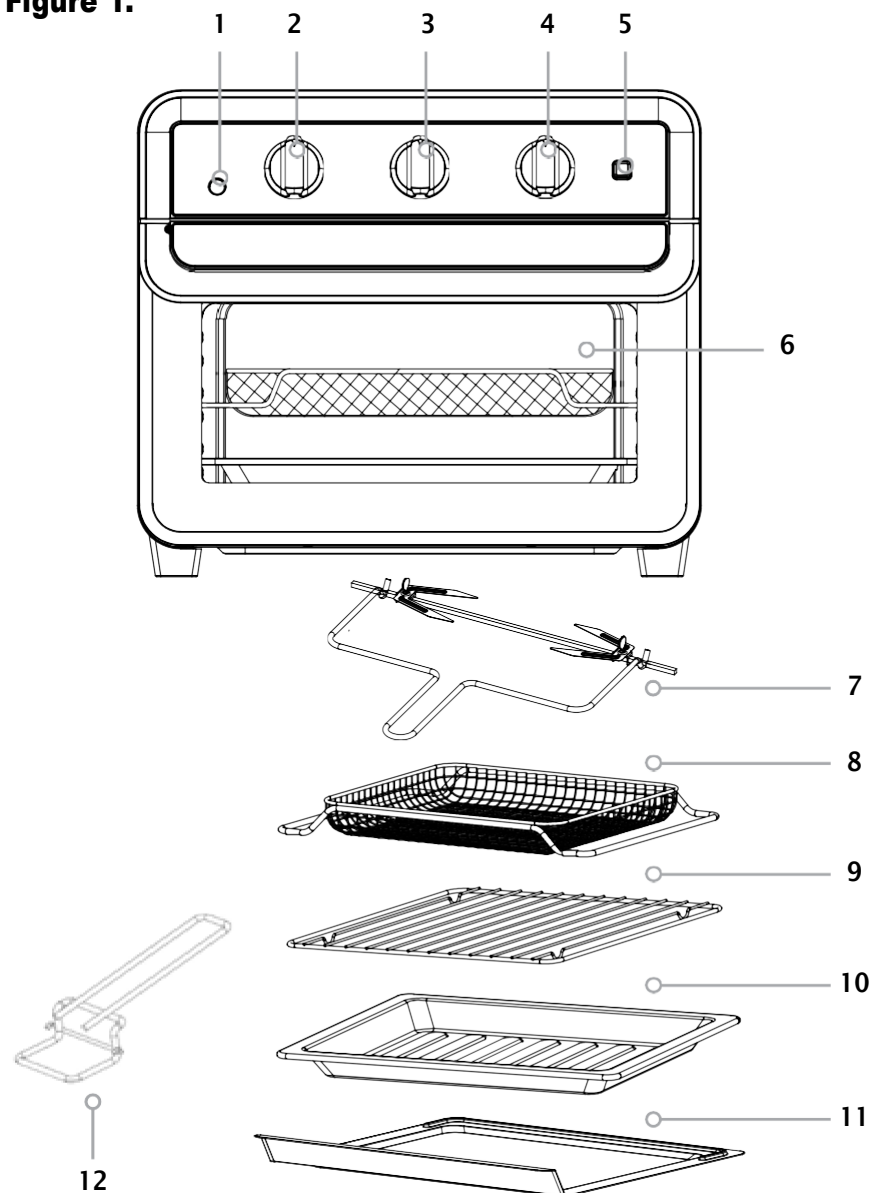
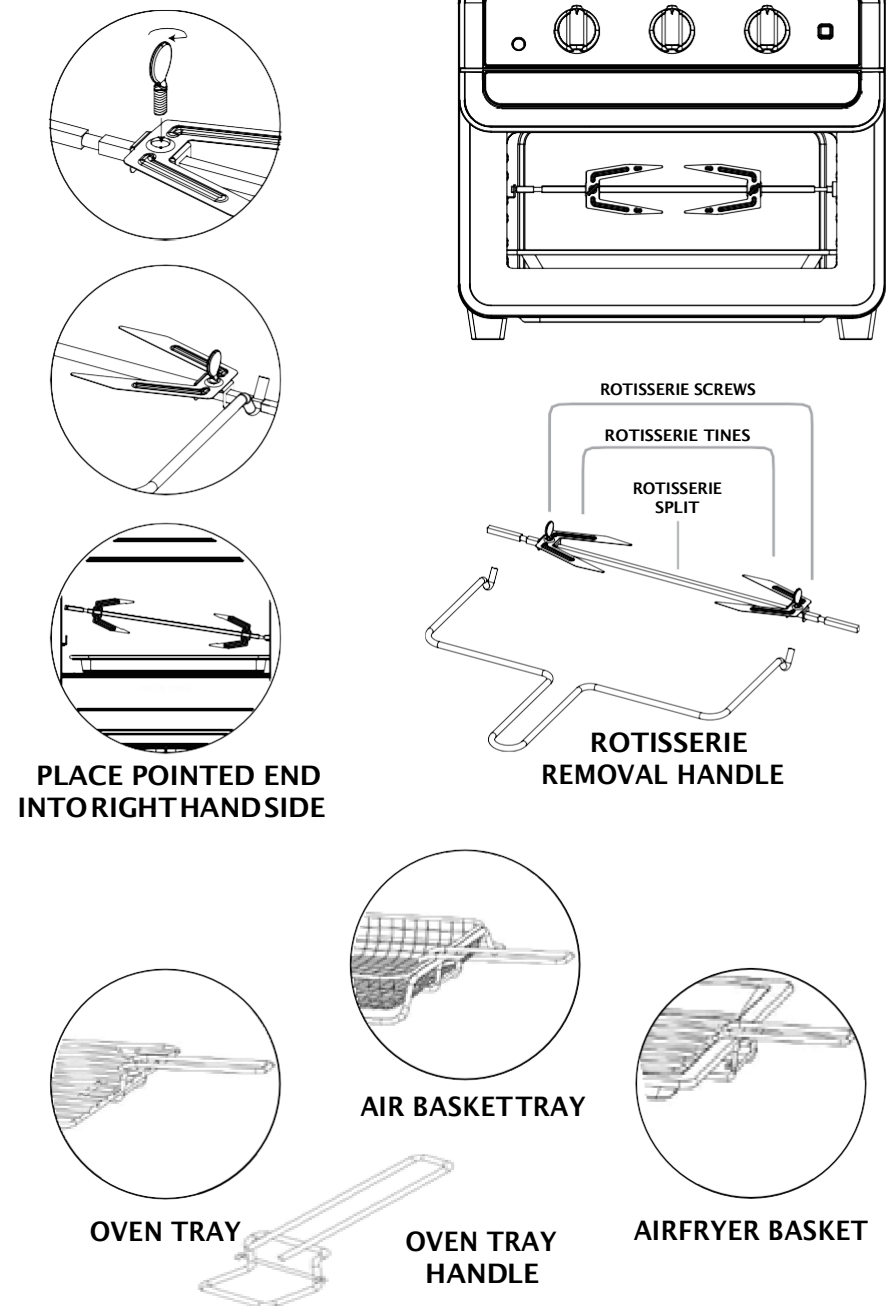


Figure 2.



PARTS AND ACCESSORIES (Refer to Figure 1)

1. Power Light

The Power Light will light up and remain on when oven is powered on. Note: Anytime the door is open the power is cut and the light will go out. Simply close the door and both the power and power light will come back on.

2. Temperature Dial

The Temperature Dial allows you to set the oven temperature from 150°F to 450°F.

3. Function Dial

The Function Dial allows you to select from the following cooking methods: BROIL, TOAST, BAKE, BAKE+ , AIRFRY, DEHYDRATE and ROTISSERIE.

4. Timer Dial

The Timer Dial allows you to set the cooking time for all functions from 0 to 60 minutes. Turn the dial clockwise to the desired cooking time. The oven will power on and remain on until the preset time is up. When the preset time is up, you will hear a bell ring once.

5. Oven Light Button

The Oven Light button is used to toggle the internal Oven Light ON or OFF. Note: The Oven Light will only operate when the oven is running and the oven door is closed.

6. Dura-Electric Nonstick Oven Interior

All interior walls of the oven are coated with Dura-Electric nonstick coating, allowing quick and easy cleaning.

7. Rotisserie Spit, Tines, Screws and Handle

The Rotisserie Spit, Tines, Screws and Handle are to be used when using

the **ROTISSERIE** function. The Rotisserie Handle is supplied to help move food on the Rotisserie Spit in and out of the oven. Refer to Figure 2 and **ROTISSERIE** on page 13 for further details and instructions on how to place in the Airfryer Oven.

8. Airfryer Basket

The Airfryer Basket is used during the **AIRFRY** function and allows for maximum airflow around all sides of the food. The Airfryer Basket can also be used during the **DEHYDRATE** function.

9. Oven Rack

The Oven Rack can be used in the **UPPER**, **MIDDLE** and **LOWER** rack positions .

10. Oven Tray

The Oven Tray can be used during the **BAKE**, **BAKE+**, **AIRFRY** and **ROTISSERIE** functions.

11. Crumb Tray

The Crumb Tray can be easily removed for cleaning. Simply lift the front edge and carefully slide out. After cleaning, allow to dry completely before returning to oven.

12. Oven Tray Handle

The Oven Tray Handle is designed to help place and remove the Airfryer Basket, Oven Rack and Oven Tray from the Airfryer Oven. (Refer to Figure 2)

Safety Auto Off Door Switch

The Airfryer Oven has a Safety Auto OFF Switch that cuts off power to the Airfryer Oven when the oven door is opened. Please make sure to keep oven door closed when Airfryer Oven is operating.

BEFORE FIRST USE

1. Remove and safely discard any packaging material, promotional labels and tape from the oven.
2. Remove Oven Rack, Oven tray, Crumb Tray, Oven Tray Handle, Airfryer Basket and Rotisserie Pieces from the packaging. Wash them with soft sponge in warm soapy water then rinse and Dry thoroughly.
3. Wipe the interior of the oven with soft, damp sponge. Dry thoroughly.
4. Place oven on a flat dry surface. Ensure there is a minimum of 3 inches of space around all sides of the oven including above the top surface of the oven to allow good airflow and prevent surrounding surfaces getting too hot. There should be no objects placed on top of the oven
5. Before using the Airfryer Oven for the first time, set the Temperature Dial to 450°F, and preheat the oven for 10-15 minutes to remove any oil or protective substances on the heating elements. It is normal for some vapors or small amount of smoke to appear while oven is heating.

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

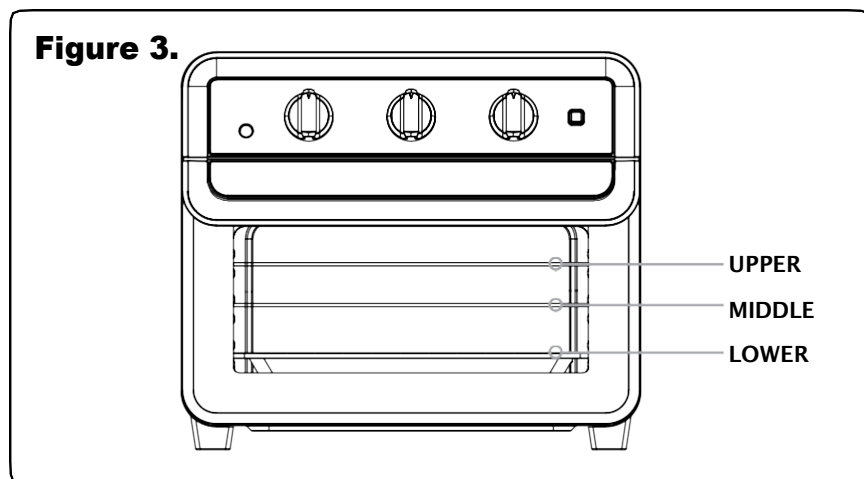
GENERAL OPERATION

Place food on Oven Tray, Airfryer Basket or Oven Rack. Select desired **FUNCTION** and **TEMPERATURE**. Using the **TIMER** Dial, preheat oven for 10 minutes. After oven has preheated, insert food into appropriate rack position. Start oven by turning Timer Dial to desired cooking time. When the preset time on the Timer Dial is up, you will hear a bell ring once.

NOTE: Your Airfryer Oven will not operate while the oven door is open. For your safety, there is a switch that will cut the power whenever the oven door is opened. The power will resume again when the oven door is closed. Please note the Power Light will also switch off anytime the power is cut.

OVEN RACK POSITIONS

Each **FUNCTION** will tell you where the **Oven Rack**, **Oven Tray** and **Airfryer Basket** should be positioned for the best results. Please refer to the diagram below for rack positions. (Refer to Figure 3)



FUNCTIONS

BROIL

Rack Positions: UPPER or MIDDLE

Heating Element Configuration: Top 2 outer elements

1. Set the Function Dial to **BROIL**.
2. Use Temperature Dial to select the **BROIL** setting (450°F). The temperature can be lowered if desired.
3. Use Timer Dial to preheat oven for 10 minutes. The Power Light will illuminate, indicating the oven is heating.
4. Place food on the Oven Tray.
5. Once oven is preheated, open oven door and place Oven Tray in the **UPPER** or **MIDDLE** rack position.
6. Set Timer Dial to desired cooking time. .
7. Close the oven door.
8. When the preset time on the Timer Dial is up, you will hear a bell ring once.

WARNING: Do not leave the oven unattended during broiling.

TOAST

Rack Position: MIDDLE

Heating Element Configuration: Top 2 elements and bottom 2 elements

1. Set the Function Dial to **TOAST**.
2. Place food to be toasted on the Oven Rack..
3. Open the oven door and place the Oven rack in the **MIDDLE** rack position.
4. Use the Temperature Dial to select the **TOAST** setting (450°F). The temperature can be lowered if desired.
5. Set the Timer Dial to the desired cooking time. For light, medium and dark toast, set timer for 6, 8 and 10 minutes, respectively. The Power Light will illuminate, indicating the oven is heating.
6. Close the oven door.
7. When the preset time on the Timer Dial is up, you will hear a bell ring once.

BAKE

Rack Positions: MIDDLE and LOWER

Heating Element Configuration: Top 2 outer elements and bottom 2 elements

1. Set the Function Dial to **BAKE**.
2. Use the Temperature Dial to select desired cooking temperature.
3. Use the Timer Dial to preheat oven for 10 minutes. The Power Light will illuminate, indicating the oven is heating.
4. Place food on the Oven Tray.
5. Open the oven door and place the Oven Tray in the **MIDDLE** or **LOWER** rack position.
6. Set the Timer Dial to the desired cooking time.
7. Close the oven door.
8. When the preset time on the Timer Dial is up, you will hear a bell ring once.

BAKE + FAN ✂

Rack Positions: MIDDLE

Heating Element Configuration: Top 2 outer elements + Fan and bottom 2 elements

1. Set the Function Dial to **BAKE** ✂
2. Use the Temperature Dial to select desired cooking temperature.
3. Use the Timer Dial to preheat the oven for 10 minutes. The Power Light will illuminate, indicating the oven is heating.
4. Place food on Oven Tray.
5. Open the oven door and place the Oven Tray in the Middle rack position.
6. Set the Timer Dial to the desired cooking time.
7. Close the oven door.
8. When the preset time on the Timer Dial is up, you will hear a bell ring once.

AIRFRY

Rack Positions: MIDDLE and UPPER

Heating Element Configuration: Top 4 elements + Fan.

1. Set Function Dial to **AIRFRY**.
2. Use the Temperature Dial to select desired cooking temperature.
3. Use the Timer Dial to preheat the oven 10 minutes. The Power Light will illuminate, indicating the oven is heating.
4. Place food in the Airfryer Basket. Be sure to spread the food out evenly to allow maximum air flow around the food.
5. Set Timer Dial to desired cooking time.
6. Open the oven door and place the Airfryer Basket in the MIDDLE or UPPER rack position.
7. Place the Oven Tray in the closest rack position directly below the Airfryer Basket to catch any drippings.
8. Close the oven door.
9. When the preset time on the Timer Dial is up, you will hear a bell ring once.

DEHYDRATE

Rack Positions: MIDDLE and UPPER

Heating Element Configuration: Top 2 middle elements + Fan

1. Set the Function Dial to **DEHYDRATE**.
2. When in the **DEHYDRATE** function, the oven temperature is fixed at 60°F and cannot be adjusted using the Temperature Dial.
3. Use the Timer Dial to preheat the oven 10 minutes. The Power Light will illuminate, indicating the oven is heating.
4. Place food in the Airfryer Basket and/or Oven Rack. Be sure to spread the food out evenly to allow maximum airflow around the food.
5. Open the oven door and place the Airfryer Basket and/or Oven Rack in the MIDDLE and/or UPPER rack position.
6. Set the Timer Dial to 60 minutes.
7. Close the oven door.
8. Since the Timer Dial can only be set to a maximum of 60 minutes, you will need to manually track your time in the **DEHYDRATE** function as most recipes call for dehydration times up to 8 hours.

ROTISSERIE

Heating Element Configuration: Top 4 elements + Fan

1. Place one **ROTISSERIE TINE** on the squared end of the **ROTISSERIE SPIT** with the tines facing the center of the spit and tighten the **ROTISSERIE SCREW** slightly.
2. Slide the pointed end of the spit through the center of the meat to be cooked. Secure the tine through the meat.
3. Place the other tine on the rounded end of the spit with the tines facing the center. Secure the tines through the opposite end of the meat.
4. Adjust the meat so that it is centered on the spit. Make sure the tines secure the meat onto the spit and tighten the rotisserie screws.
5. Use the **ROTISSERIE Handle** to insert the rounded end of the spit into the drive socket on the right interior wall of the oven.

6. Rest the squared end of the spit on the spit support on the left interior wall of the oven.
7. Place the Oven Tray in the LOWER rack position.
8. Set the Function Dial to ROTISSERIE.
9. Use the Temperature Dial to select the desired cooking temperature.
10. Set the Timer Dial to the desired cooking time. The Power Light will illuminate, indicating the oven is heating.
11. Close the oven door.
12. When the preset time on the Timer Dial is up, you will hear a bell ring once.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always allow the oven to cool completely before cleaning. Always unplug the oven from the electrical outlet. Do not use abrasive cleaners, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleansing agent to a cloth, not directly onto the oven, before cleaning. To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the oven.

The Oven Rack, Oven Tray, Airfryer Basket, Rotisserie Spit, Tines, Screws, Rotisserie Handle, Oven Tray Handle and Crumb Tray should be hand washed in hot sudsy water or use a nylon scouring pad or brush. They are NOT dishwasher safe. After cooking greasy foods and after your oven has cooled, always clean top interior of oven. If this is done on a regular basis, your oven will perform at an optimum level. To remove crumbs, slide out the Crumb Tray and discard crumbs. Wipe clean and return to oven. To remove baked-on grease, soak the tray in hot, sudsy water or use nonabrasive cleaners. Never operate the oven without the Crumb Tray in place. Never wrap the cord around the outside of the oven. Any servicing should be performed by an authorized service representative.

AIRFRYER COOKING CHART

The Airfryer Cooking Chart below shows recommended food quantities, temperatures and cooking times for various food items. Smaller portions may require shorter cooking times.

FOOD	RECOMMENDED AMOUNT	TEMP	TIME
Bacon (Thick Cut)	6 to 8 slices.	450°F	12 to 14 minutes
Chicken Drumsticks	2 to 3 lbs. (about 8 drumsticks)	450°F	30 to 35 minutes
Chicken Wings	2 lbs. (about 20 wings)	450°F	40 to 45 minutes
Hand Battered Chicken Strips	2 lb. (about 10 pieces)	400°F	15 to 20 minutes
Frozen French Fries	1 to 2 lbs.	450°F	25 to 30 minutes
Hand Cut French Fries	2 lbs. (about 3 russet potatoes, cut into 1/4-inch thick sticks, about 4 inches long)	400°F	30 to 35 minutes
Frozen Meatballs (Dinner size)	1 to 2 lbs., in a single layer	375°F	15 to 18 minutes
Handmade Meatballs (Dinner Size)	1 to 2 lbs., in a single layer	450°F	15 to 18 minutes
Pita Chips	2 to 3 pitas, brushed with oil, torn into 2 inch pieces, and sprinkled with salt.	400°F	6 to 8 minutes, turn over halfway through cooking
Tortilla Chips	3 corn tortillas, brushed with oil, torn into pieces, and sprinkled with salt	400°F	8 to 10 minutes
Shrimp	1.5 lbs. (about 36 large shrimp)	375°F	10 to 12 minutes

Airfrying doesn't require as much oil as deep frying, but a light spray can enhance browning and crispness. Use a nonstick cooking spray to keep it extra light, or pour a little oil into a bowl, add food, and toss.

LIMITED WARRANTY

This warranty covers all defects in workmanship or materials in the mechanical and electrical parts, arising under normal usage and care, in this product for a period of 12 months from the date of purchase provided you are able to present a valid proof-of-purchase. A valid proof-of-purchase is a receipt specifying item, date purchased, and cost of item. A gift receipt with date of purchase and item is also an acceptable proof-of-purchase. Product is intended for household use only. Any commercial use voids the warranty.

This warranty covers the original retail purchaser or gift recipient. During the applicable warranty period within normal household use, we will repair or replace, at our discretion, any mechanical or electrical part which proves defective, or replace unit with a comparable model.

To obtain service under the terms of this warranty, call 1-877-822-7450

THIS LIMITED WARRANTY COVERS UNITS PURCHASED AND USED WITHIN THE UNITED STATES AND CANADA AND DOES NOT COVER:

- **Damages from improper installation.**
- **Defects other than manufacturing defects.**
- **Damages from misuse, abuse, accident, alteration, lack of proper care and maintenance, or incorrect current or voltage.**
- **Damage from service by other than an authorized dealer or service center.**

This warranty gives you special legal rights and you may also have other rights to which you are entitled which may vary from state (province) to state (province).

Shipping and handling charges may apply.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

USING AN ELECTRICAL APPLIANCE, ESPECIALLY WHEN CHILDREN ARE PRESENT, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE TAKEN, INCLUDING THE FOLLOWING:

1. **Veuillez lire toutes les instructions.**
2. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQU'IL N'EST PAS UTILISÉ ET AVANT DE LE NETTOYER.** Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler, de mettre ou d'enlever des pièces.
3. **Ne touchez pas les surfaces chaudes.** Utilisez les poignées ou les boutons.
4. **Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne placez aucune partie du four Airfryer dans de l'eau ou dans d'autres liquides.** Veuillez les instructions pour le nettoyage.
5. **Cet appareil électroménager ne doit pas être utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.**
6. **Nefaites pas fonctionner un appareil avec un cordon ou une prise endommagés, ou après une défaillance de l'appareil, ou si celui-ci est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, ou s'il ne fonctionne pas correctement.** Retournez le four Airfryer au magasin ou chez le détaillant où vous l'avez acheté pour vérification, réparation ou réglage.
7. **L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.**
8. **N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.**
9. **Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, là où il pourrait être tiré par inadvertance par des enfants ou des animaux domestiques, ou ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes, ce qui pourrait l'endommager.**
10. **Ne placez pas le four Airfryer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four à cuisson.**
11. **N'utilisez pas ce four Airfryer pour autre chose que l'usage auquel il est destiné.**
12. **Faites preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de récipients à base de matériaux autres que métal ou verre dans le four.**

13. **Pour éviter les brûlures, faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez des accessoires du four Airfryer ou que vous éliminez de la graisse chaude.**
14. **Lorsque vous ne l'utilisez pas, débranchez toujours l'appareil électroménager. Ne rangez pas d'autres matériaux que les accessoires allant au four recommandés par le fabricant dans ce four Airfryer.**
15. **Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four Airfryer : papier, carton, plastique et autres produits similaires.**
16. **Ne couvrez pas le plateau ramasse-miettes ou toute partie du four avec une feuille métallique. Cela provoquera une surchauffe du four.**
17. **Les aliments de très grande taille, les emballages sous film métallique et les ustensiles ne doivent pas être insérés dans le four Airfryer, car ils pourraient créer un risque d'incendie ou de choc électrique.**
18. **Un incendie peut se produire si le four Airfryer est recouvert ou touche des matériaux inflammables tels que des rideaux, des draperies ou des murs, lorsqu'il est utilisé. Ne rangez aucun article au-dessus de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. Ne l'utilisez pas sous des armoires murales.**
19. **Ne nettoyez pas avec des tampons à recruser en métal. Les pièces peuvent casser le tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.**
20. **N'essayez pas de déloger les aliments coincés pendant que le four Airfryer est branché dans une prise électrique.**
21. **Avertissement : Pour éviter toute possibilité d'incendie, ne laissez JAMAIS le four Airfryer sans surveillance pendant son utilisation.**
22. **Utilisez les paramètres de température recommandés pour la cuisson, le rôtissage et la friture à air.**
23. **Ne posez pas d'ustensiles de cuisine ou de plats de cuisson sur la porte en verre.**
24. **Mettez le cadran de la minuterie sur 0 pour éteindre le four Airfryer.**
25. **Ne faites pas fonctionner votre appareil dans un garage d'appareils électroménagers ou sous une armoire murale. Lorsque vous le rangez dans un garage, débranchez toujours l'appareil de la prise électrique. Si vous ne le faites pas, cela pourrait créer un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche les murs du garage ou si la porte touche l'appareil lorsque vous la fermez**

26. **Faites preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.**
27. **Pour débrancher, éteignez le four Airfryer en vous assurant que le cadran de la minuterie est réglé sur 0, puis retirez la fiche de la prise murale.**

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON

Votre four Airfryer CURTIS STONE est équipé d'un cordon d'alimentation court afin de réduire les risques liés à l'enchevêtrement avec un cordon plus long. Vous pouvez utiliser des rallonges si vous faites preuve de prudence en les utilisant. Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique indiquée de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil, et le cordon plus long doit être disposé de manière à ne pas recouvrir le comptoir ou le dessus de la table, là où il pourrait faire trébucher quelqu'un involontairement, ou là où des enfants pourraient tirer dessus.

AVIS : FICHE POLARISÉE

Cet appareil est doté d'une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre). Comme dispositif de sécurité, cette fiche s'adaptera dans une prise polarisée seulement d'une manière. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, inversez la fiche. Si cela ne convient toujours pas, veuillez contacter un électricien qualifié. N'essayez pas d'outrepasser ce dispositif de sécurité.

UNIQUEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL

PIÈCES ET ACCESSOIRES

Figure 1.

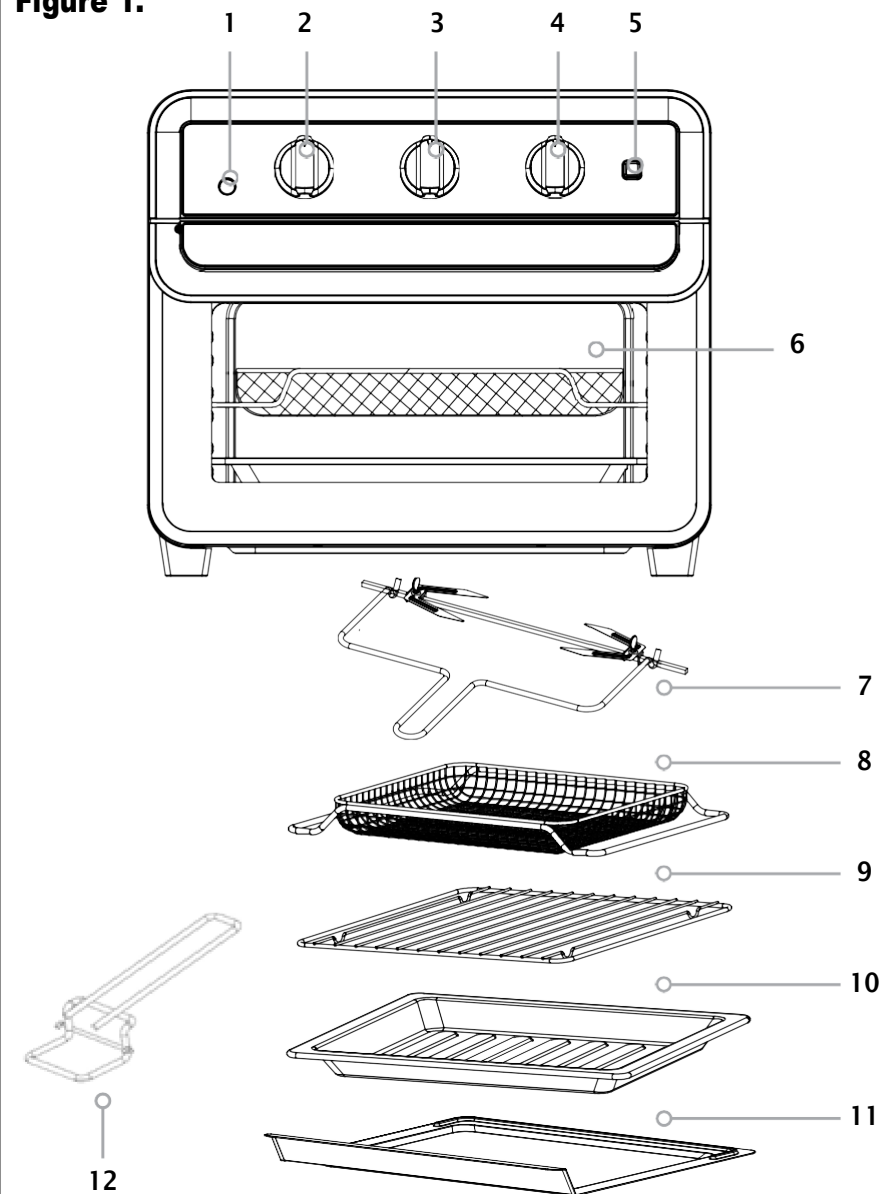
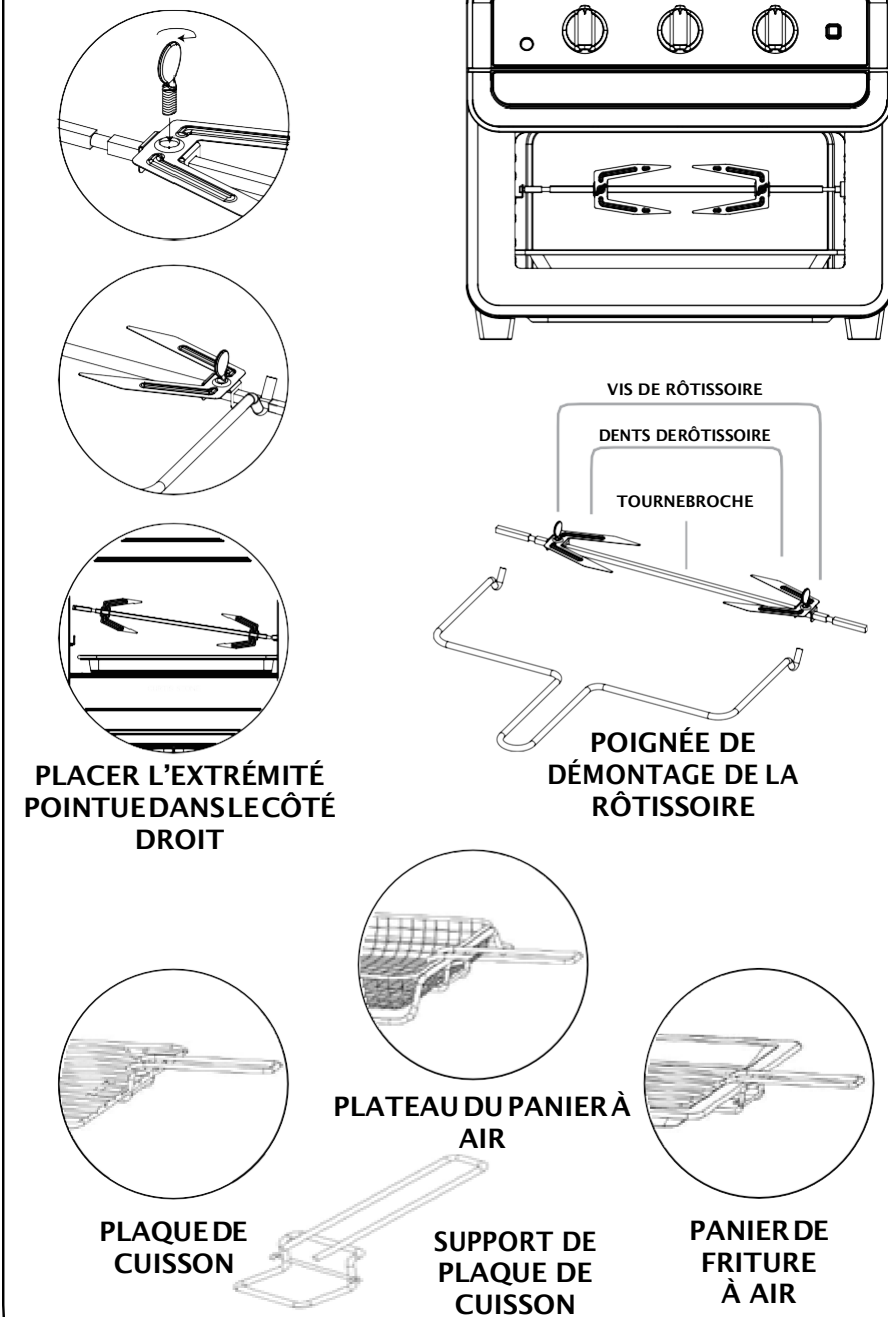


Figure 2.



PIÈCES ET ACCESSOIRES (se référer à la Figure 1)

1. Voyant d'alimentation

Le voyant d'alimentation s'allume et reste allumé lorsque le four est sous tension. Remarque : À chaque fois que la porte est ouverte, l'alimentation est coupée et la lumière s'éteint. Fermez simplement la porte et l'alimentation ainsi que le voyant d'alimentation se remettront en marche.

2. Cadran de température

Le cadran de température vous permet de régler la température du four de 150 °F à 450 °F.

3. Sélecteur de mode

Le sélecteur de mode vous permet de sélectionner parmi les méthodes de cuisson suivantes : GRIL, TOAST, CUISSON, CUISSON+, FRITURE À AIR, DÉSHYDRATER et RÔTISSOIRE.

4. Cadran de la minuterie

Le cadran de la minuterie vous permet de régler le temps de cuisson pour tous les modes, de 0 à 60 minutes. Tournez le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps de cuisson désiré. Le four s'allume et reste allumé jusqu'à ce que la durée prédéfinie soit écoulée. Lorsque la durée prédéfinie sera écoulée, vous entendrez une sonnerie.

5. Bouton d'éclairage du four

Le bouton d'éclairage du four permet d'activer ou d'éteindre la lumière interne du four. Remarque : La lumière du four ne fonctionne que lorsque le four fonctionne et que la porte du four est fermée.

6. Intérieur de four antiadhésif Dura-Electric

Toutes les parois intérieures du four sont revêtues d'un revêtement antiadhésif Dura-Electric, permettant ainsi un nettoyage pratique et facile.

7. Tournebroche, dents, vis et poignée

Le tournebroche, les dents, les vis et la poignée doivent être utilisés lors de l'utilisation du mode RÔTISSOIRE. La poignée de la rôtissoire est fournie pour aider à insérer et sortir du four les aliments du tournebroche. Reportez-vous à la figure 2 et à RÔTISSOIRE à la page 14 pour plus de détails et des instructions sur la façon de la placer dans le four Airfryer.

8. Panier de friture à air

Le panier de friture à air est utilisé pendant la mode FRITURE À AIR et permet un flux d'air maximal de tous les côtés de la nourriture. Le panier de friture à air peut également être utilisé pendant la fonction DÉSHYDRATER.

9. Grille du four

La grille du four peut être utilisée en position SUPÉRIEURE, MILIEU et INFÉRIEURE.

10. Plaque de cuisson

La plaque de cuisson peut être utilisée pendant les modes CUISSON, CUISSON+, FRITURE À AIR et RÔTISSOIRE.

11. Plateau ramasse-miettes

Le plateau ramasse-miettes peut être facilement retiré pour le nettoyage. Soulevez simplement le bord avant et faites-le glisser doucement vers l'extérieur. Après le nettoyage, laissez-le sécher complètement avant de le remettre dans le four.

12. Poignée de plaque de cuisson

La poignée de plaque de cuisson est conçue pour aider à positionner et retirer le panier de friture à air, la grille du four et la plaque de cuisson du four Airfryer. (Reportez-vous à la figure 2)

Système de sécurité à interrupteur de porte automatique
Le four Airfryer est équipé d'un système de sécurité à interrupteur d'arrêt automatique qui coupe l'alimentation du four Airfryer lorsque la porte du four est ouverte. Veuillez vous assurer de garder la porte du four fermée lorsque le four Airfryer fonctionne.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez et jetez en lieu sûr tout matériau d'emballage, toute étiquette promotionnelle et tout ruban adhésif du four.
2. Retirez la grille du four, la plaque de cuisson, le plateau ramasse-miettes, la poignée de la plaque de cuisson, le panier de friture à air ainsi que les pièces de rôtissoire de l'emballage. Lavez-les avec une éponge douce dans de l'eau chaude savonneuse puis rincez et séchez minutieusement.
3. Essuyez l'intérieur du four avec une éponge douce et humide. Sécher minutieusement.
4. Placez le four sur une surface plane et sèche. Assurez-vous de disposer d'au moins 3 espaces d'espace libre sur tout le pourtour du four, y compris au-dessus de la surface supérieure du four pour permettre une bonne circulation de l'air et éviter que les surfaces environnantes ne deviennent chaudes. Il ne devrait y avoir aucun objet placé sur le four
5. Avant d'utiliser le four Airfryer pour la première fois, réglez le cadran de température sur 450 °F et préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes pour éliminer toute huile ou toute substance protectrice sur les éléments chauffants. Il est normal que certaines vapeurs ou qu'une petite quantité de fumée apparaissent pendant que le four chauffe.

LES OBJETS NE DOIVENT PAS ÊTRE POSÉS SUR LE DESSUS DU FOUR. SI C'EST LE CAS, RETIREZ TOUS LES OBJETS AVANT D'ALLUMER VOTRE FOUR. LES PAROIS EXTÉRIEURES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES LORSQU'IL EST UTILISÉ. GARDER HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

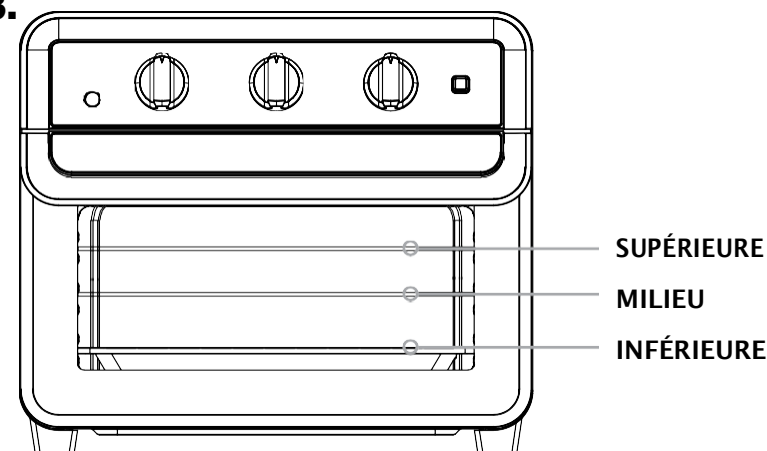
Placez les aliments sur la plaque de cuisson, dans le panier de friture à air ou sur la grille du four. Sélectionnez le **MODE** et la **TEMPÉRATURE** souhaités. À l'aide du cadran de la **MINUTERIE**, préchauffez le four pendant 10 minutes. Une fois le four préchauffé, insérez les aliments dans la position appropriée sur la grille. Allumez le four en mettant le cadran de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée. Lorsque la durée prédéfinie sur le cadran de la minuterie sera écoulée, vous entendrez une sonnerie.

REMARQUE : Votre four Airfryer ne fonctionnera pas lorsque la porte du four sera ouverte. Pour votre sécurité, un interrupteur coupera l'alimentation à chaque fois que la porte du four sera ouverte. L'alimentation reviendra lorsque la porte du four sera fermée. Veuillez noter que le voyant d'alimentation s'éteint également à chaque fois que l'alimentation est coupée.

OVEN RACK POSITIONS

Each **FUNCTION** will tell you where the Oven Rack, Oven Tray and Airfryer Basket should be positioned for the best results. Please refer to the diagram below for rack positions. (Refer to Figure 3)

Figure 3.



MODES

GRIL

Positions : SUPÉRIEURE ou MILIEU

Configuration des éléments chauffants : 2 éléments externes du haut

1. Mettez le sélecteur de mode sur **GRIL**.
2. Utilisez le cadran de température pour sélectionner le paramètre **GRIL (450°F)**. Si vous le souhaitez, vous pouvez diminuer la température.
3. Utilisez le cadran de la minuterie pour préchauffer le four pendant 10 minutes. Le voyant d'alimentation s'allumera, indiquant que le four chauffe.
4. Placez les aliments sur la plaque de cuisson.
5. Une fois que le four est préchauffé, ouvrez la porte du four et placez la plaque de cuisson dans la position **SUPÉRIEURE** ou au **MILIEU**.
6. Réglez le cadran de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.
7. Fermez la porte du four.
8. Lorsque la durée prédéfinie sur le cadran de la minuterie sera écoulée, vous entendrez une sonnerie.

AVERTISSEMENT : Ne laissez pas le four sans surveillance pendant l'utilisation du mode gril.

TOAST

Position : MILIEU

Configuration des éléments chauffants : 2 éléments du haut et 2 éléments du bas

1. Mettez le sélecteur de mode sur **TOAST**.
2. Placez les aliments à griller sur la grille du four.
3. Ouvrez la porte du four et placez la grille du four au **MILIEU**.
4. Utilisez le cadran de température pour sélectionner le paramètre **TOAST (450°F)**. Si vous le souhaitez, vous pouvez diminuer la température.

5. Réglez le cadran de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée. Pour les toasts légèrement, moyennement et fortement grillés, réglez la minuterie sur 6, 8 et 10 minutes, respectivement. Le voyant d'alimentation s'allumera, indiquant que le four chauffe.
6. Fermez la porte du four.
7. Lorsque la durée prédéfinie sur le cadran de la minuterie sera écoulée, vous entendrez une sonnerie.

CUISSON

Positions : MILIEU et INFÉRIEURE

Configuration des éléments chauffants : 2 éléments externes du haut et 2 éléments du bas

1. Mettez le sélecteur de mode sur **CUISSON**.
2. Utilisez le cadran de température pour sélectionner la température de cuisson souhaitée.
3. Utilisez le cadran de la minuterie pour préchauffer le four pendant 10 minutes. Le voyant d'alimentation s'allumera, indiquant que le four chauffe.
4. Placez les aliments sur la plaque de cuisson.
5. Ouvrez la porte du four et placez la plaque de cuisson dans la position **INFÉRIEURE** ou au **MILIEU**.
6. Réglez le cadran de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.
7. Fermez la porte du four.
8. Lorsque la durée prédéfinie sur le cadran de la minuterie sera écoulée, vous entendrez une sonnerie.

CUISSON + VENTILATEUR

Positions : MILIEU

Configuration des éléments chauffants : 2 éléments externes du haut + le ventilateur et 2 éléments du bas

1. Mettez le sélecteur de mode sur **CUISSON** .
2. Utilisez le cadran de température pour sélectionner la température de cuisson souhaitée.
3. Utilisez le cadran de la minuterie pour préchauffer le four pendant 10 minutes. Le voyant d'alimentation s'allumera, indiquant que le four chauffe.

4. Placez les aliments sur la plaque de cuisson.
5. Ouvrez la porte du four et placez la plaque de cuisson au MILIEU.
6. Réglez le cadran de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.
7. Fermez la porte du four.
8. Lorsque la durée prédéfinie sur le cadran de la minuterie sera écoulée, vous entendrez une sonnerie.

FRITURE À AIR

Positions : MMILIEU et SUPÉRIEURE

Configuration des éléments chauffants : 4 éléments du haut + le ventilateur.

1. Mettez le sélecteur de mode sur FRITURE À AIR.
2. Utilisez le cadran de température pour sélectionner la température de cuisson souhaitée.
3. Utilisez le cadran de la minuterie pour préchauffer le four pendant 10 minutes. Le voyant d'alimentation s'allumera, indiquant que le four chauffe.
4. Placez les aliments dans le panier de friture à air. Assurez-vous d'étaler les aliments uniformément pour permettre un flux d'air maximal autour de la nourriture.
5. Réglez le cadran de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.
6. Ouvrez la porte du four et placez le panier de friture à air dans la position SUPÉRIEURE ou au MILIEU.
7. Placez la plaque de cuisson dans la position la plus proche directement sous le panier de friture à air afin de recueillir la graisse.
8. Fermez la porte du four.
9. Lorsque la durée prédéfinie sur le cadran de la minuterie sera écoulée, vous entendrez une sonnerie.

DÉSHYDRATER

Positions : MILIEU et SUPÉRIEURE

Configuration des éléments chauffants : 2 éléments du haut au milieu + le ventilateur

1. Mettez le sélecteur de mode sur DÉSHYDRATER.
2. Lorsque vous utilisez le mode DÉSHYDRATER, la température du four est réglée sur 60 °F et ne peut pas être réglée à l'aide du cadran de température.
3. Utilisez le cadran de la minuterie pour préchauffer le four pendant 10 minutes. Le voyant d'alimentation s'allumera, indiquant que le four chauffe.
4. Placez les aliments dans le panier de friture à air et/ou sur la grille du four. Assurez-vous d'étaler les aliments uniformément pour permettre un flux d'air maximal autour de la nourriture.
5. Ouvrez la porte du four et placez le panier de friture à air et/ou la grille du four dans la position SUPÉRIEURE et/ou au MILIEU.
6. Réglez le cadran de la minuterie sur 60 minutes.
7. Fermez la porte du four.
8. Puisque le cadran de la minuterie ne peut être réglé que sur un maximum de 60 minutes, vous devrez effectuer manuellement le suivi de la durée lors de l'utilisation du mode DÉSHYDRATER, car la plupart des recettes exigent des durées de déshydratation allant jusqu'à 8 heures.

RÔTISSOIRE

Configuration des éléments chauffants : 4 éléments du haut + le ventilateur

1. Placez une DENT DE RÔTISSOIRE à l'extrémité carrée du TOURNEBROCHE, avec les dents orientées vers le centre de la broche et serrez légèrement la VIS DU RÔTISSOIRE.
2. Faites glisser l'extrémité pointue de la broche à travers le centre de la viande à cuire. Fixez la dent à travers la viande.
3. Placez l'autre dent sur l'extrémité arrondie de la broche, les dents faisant face au centre. Fixez les dents à travers l'extrémité opposée de la viande.

4. **Ajustez la viande de sorte qu'elle soit centrée sur la broche. Assurez-vous que les dents fixent la viande sur la broche et serrez les vis de rôtissoire.**
5. **Utilisez la poignée de la RÔTISSOIRE pour insérer l'extrémité arrondie de la broche dans la douille d'entraînement sur la paroi intérieure droite du four.**
6. **Posez l'extrémité carrée de la broche sur le support à broche présent sur la paroi intérieure gauche du four.**
7. **Placez la plaque de cuisson dans la position INFÉRIEURE.**
8. **Mettez le sélecteur de mode sur RÔTISSOIRE.**
9. **Utilisez le cadran de température pour sélectionner la température de cuisson souhaitée.**
10. **Réglez le cadran de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée. Le voyant d'alimentation s'allumera, indiquant que le four chauffe.**
11. **Fermez la porte du four.**
12. **Lorsque la durée prédéfinie sur le cadran de la minuterie sera écoulée, vous entendrez une sonnerie.**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Laissez toujours le four refroidir complètement avant de le nettoyer. Débranchez toujours le four de la prise électrique. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, car ils endommageront la finition. Essuyez simplement l'extérieur avec un chiffon propre et humide, puis séchez soigneusement. Appliquez le détergent sur un chiffon, pas directement sur le four, avant de le nettoyer. Pour nettoyer les parois intérieures, utilisez un chiffon humide et une solution savonneuse douce, ou une solution de pulvérisation sur une éponge. N'utilisez jamais de produits abrasifs agressifs ou corrosifs. Ceux-ci pourraient endommager le four.

La grille du four, la plaque de cuisson, le panier de friture à air, le tournebroche, les dents, les vis et la poignée de rôtissoire, ainsi que le plateau ramasse-miettes doivent être lavés à la main dans de l'eau chaude, sinon vous pouvez utiliser un tampon ou une brosse à récurer en nylon. Ils ne vont PAS au lave-vaisselle. Après la cuisson d'aliments gras et après le refroidissement du four, nettoyez toujours la partie supérieure à l'intérieur du four. Si cela est fait régulièrement, votre four fonctionnera à un niveau optimal. Pour enlever les miettes, retirez le plateau ramasse-miettes et jetez les miettes. Essuyez-le bien et remettez-le dans le four. Pour éliminer la graisse de cuisson, faites tremper la plaque dans de l'eau chaude et savonneuse, ou utilisez des détergents non abrasifs. N'utilisez jamais le four sans avoir remis le plateau ramasse-miettes. N'enroulez jamais le cordon autour du four. Tout entretien doit être effectué par un technicien agréé.

TABLEAU DE CUISSON DU FOUR AIRFRYER

Le tableau de cuisson du four Airfryer ci-dessous indique les quantités, les températures et les durées de cuisson recommandées pour divers aliments. Les portions plus petites peuvent nécessiter des temps de cuisson plus courts.

ALIMENT	QUANTITÉ RECOMMANDÉE	TEMP	DURÉE
Bacon (coupe épaisse)	6 à 8 tranches.	450 °F	12 à 14 minutes
Pilons de poulet	2 à 3 livres (environ 8 pilons)	450 °F	30 à 35 minutes
Ailes de poulet	2 livres (environ 20 ailes)	450 °F	40 à 45 minutes
Lanières de poulet panées à la main	2 livres (environ 10 morceaux)	400 °F	15 à 20 minutes
Frites congelées	1 à 2 livres	450 °F	25 à 30 minutes
Frites coupées à la main	2 livres (environ 3 pommes de terre Russet, coupées en bâtonnets de 1/4 po d'épaisseur et d'environ 4 po de long)	400 °F	30 à 35 minutes
Boulettes de viande congelées (grande assiette)	1 à 2 livres, en une seule couche	375 °F	15 à 18 minutes
Boulettes de viande faites à la main	1 to 2 lbs., in a single layer	450 °F	15 to 18 minutes
(grande assiette)	1 à 2 livres, en une seule couche	450 °F	15 à 18 minutes
Croustilles de pita	2 à 3 croustilles de pita, brossées avec de l'huile, coupées en morceaux de 2 po et saupoudrées de sel.	400 °F	6 à 8 minutes, retournez à mi-cuisson
Croustilles tortilla	3 croustilles de maïs, brossées avec de l'huile, coupées en morceaux et saupoudrées de sel	400 °F	8 à 10 minutes

La friture à air ne nécessite pas autant d'huile que la friture normale, mais une légère vaporisation d'huile peut améliorer le brunissement et le croustillant. Utilisez un aérosol de cuisson antiadhésif pour maintenir la légèreté, ou versez un peu d'huile dans un bol, ajoutez les aliments et aspergez.

GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie couvre tous les défauts de fabrication ou de matériaux des pièces mécaniques et électriques, survenant dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien, de ce produit pendant une période de 12 mois à compter de la date d'achat, à condition que vous puissiez présenter une preuve d'achat valide. Une preuve d'achat valide est un reçu spécifiant l'article, la date d'achat et le coût de l'article. Un reçu-cadeau avec la date d'achat et l'article constitue également une preuve d'achat acceptable. Le produit est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation commerciale annule la garantie.

Cette garantie couvre l'acheteur original au détaillant ou le destinataire du cadeau. Pendant la période de garantie applicable dans le cadre d'une utilisation domestique normale, nous réparerons ou remplacerons, à notre discrétion, toute pièce mécanique ou électrique qui s'avère défectueuse, ou remplacerons l'appareil par un modèle comparable.

Pour obtenir un service en vertu de cette garantie, composez le 1-877-822-7450.

CETTE GARANTIE LIMITÉE COUVRE LES APPAREILS ACHETÉS ET UTILISÉS AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA ET NE COUVRE PAS:

- **Dommages dus à une mauvaise installation.**
- **Défauts autres que les défauts de fabrication.**
- **Dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un accident, d'une altération, d'un manque d'entretien et de maintenance, d'un courant ou d'une tension incorrects.**
- **Dommages causés par un réparateur autre qu'un concessionnaire ou un centre de service autorisé.**

Cette garantie vous donne des droits légaux spéciaux et vous pouvez également avoir d'autres droits auxquels vous avez droit qui peuvent varier d'un état (province) à l'autre (province).

Des frais d'expédition et de manutention peuvent s'appliquer.

AIR 'FRIED' CHICKEN

Serves: 4

Prep Time: 30 minutes

Cook Time: 40 minutes

Make-Ahead: Breadcrumb coating can be made up to 1 week ahead, stored airtight at room temperature. Chicken can marinate in buttermilk for up to 1 day, covered and refrigerated.

Ingredients

Nonstick spray

2 chicken breast fillets, tenderloins separated if attached, breasts cut in half lengthwise

4 chicken drumsticks

1 cup buttermilk

1 cup finely ground Japanese breadcrumbs

1/3 cup all-purpose flour

3 tsp. sweet paprika

1 1/2 tsp. each garlic powder and onion powder

1 tsp. finely chopped fresh thyme

Method

1. Using **AIRFRY** function, preheat Curtis Stone Airfryer Oven to 400°F for 10 minutes. Lightly spray **AIRFRYER BASKET** with nonstick spray.
2. In large bowl, season chicken generously with salt and pepper. Add buttermilk and toss to coat. In another large bowl, mix breadcrumbs, flour, paprika, garlic powder, onion powder, thyme, and 1 tsp. salt.
3. Working with 1 piece at a time, drain chicken pieces from buttermilk, dredge in breadcrumb mixture, and place in airfryer basket. Set aside, at room temperature, for 20 minutes to allow coating to adhere to chicken.
4. Very lightly spray nonstick spray over top of chicken. Position basket in **MIDDLE** rack position, and cook 20 minutes, or until chicken is crisp on top. Turn chicken pieces over and cook 15 to 20 minutes, or until they are crisp on top and cooked through. Let stand 5 minutes before serving.



STUFFED BAKED POTATOES WITH SPINACH AND BACON

Serves: 4

Prep Time: 25 minutes

Cook Time: 1 hour and 20 minutes

Make-Ahead: Spinach mixture can be made up to 1 hour before stuffing into potatoes. Cover and refrigerate.

Ingredients

4 russet potatoes (about 2 lb. total)

1 tsp. olive oil

4 slices thick-cut bacon

1 shallot, finely chopped

3 garlic cloves, finely chopped

6 oz. baby spinach (about 8 cups)

1 cup grated mozzarella cheese, divided

1/2 cup sourcream

2 oz. cream cheese

1/4 cup finely grated Parmesan cheese

1 tbs. prepared horseradish

Method

1. Using **BAKE** function, preheat Curtis Stone Airfryer Oven to 450°F for 10 minutes. Position Oven Rack in the **MIDDLE RACK** position.
2. On Oven Tray or Curtis Stone 11x9-inch nonstick sheet pan, coat potatoes with oil and sprinkle with salt and pepper. Bake potatoes 1 hour, or until a small knife easily slips through center of them. Set aside to cool 5 minutes before handling.
3. Meanwhile, in large frypan, cook bacon over medium-high heat, turning as needed, for 8 minutes, or until crisp. Set bacon aside to drain on paper towels. Finely chop bacon. Pour off all but 1 tbs. of fat from pan. Add shallots and garlic and stir 2 minutes, or until shallots soften. Add spinach in batches and cook 2 minutes, or until spinach wilts. Transfer spinach to colander and press out excess moisture.

4. Cut off tops of potatoes. Carefully scoop flesh from potatoes into a bowl, keeping skins intact. To bowl, mix in spinach mixture, 3/4 cup mozzarella, sour cream, cream cheese, Parmesan, horseradish, and all but 2 tbs chopped bacon. Season with salt and pepper. Spoon mixture into potato skins, dividing equally. Sprinkle remaining 1/4 cup mozzarella over stuffed potatoes.
5. Return potatoes to tray and bake 16 to 18 minutes, or until cheese is melted and bubbling. Sprinkle reserved bacon over potatoes and serve.



GAME DAY NACHOS

Serves: 3 to 4

Prep Time: 15 minutes

Cook Time: 15 minutes

Make-Ahead: Beef mixture can be made up to one day ahead, covered and refrigerated. Rewarm before assembling nachos.

Ingredients

8 oz. 85% lean ground beef

1/4 tsp. smoked paprika

1/4 tsp. cumin

1 tsp. all-purpose flour

1 cup black beans, drained, rinsed

6 to 8 oz. restaurant-style corn tortilla chips

4 oz. shredded Monterey Jack cheese

4 oz. shredded Cheddar cheese

Accompaniments: Sour cream, guacamole, diced tomatoes, diced red onion, thinly sliced jalapeños, and cilantro leaves

Method

1. Using **BAKE+FAN** function, preheat Curtis Stone Airfryer Oven to **425°F** for 10 minutes. Position Oven Rack in **MIDDLE** rack position.
2. Meanwhile, heat large nonstick frypan over high heat. Add beef, paprika, and cumin and cook, breaking up meat into large clusters, for 3 minutes, or until cooked through.
3. Stir in flour and 3 tbs water and cook 1 minute, or until sauce clings to beef. Fold beans through beef mixture. Season with salt.
4. Arrange half of chips on Oven Tray or Curtis Stone 11x9-inch nonstick sheet pan. Top with half of beef mixture, then half of each cheese. Repeat layering with remaining chips, meat, and cheeses. Bake nachos 5 to 8 minutes, or until cheese is melted throughout and bubbling.
5. Top nachos with sour cream, guacamole, tomatoes, onions, jalapeños, and cilantro.



CRAB CROSTINI

Serves: 8 as an appetizer or canapé

Prep Time: 15 minutes

Cook Time: 12 minutes

Make-Ahead: Crab mixture can be made up to 1 day ahead, covered and refrigerated. Bread can be toasted up to 1 hour ahead, kept at room temperature.

Ingredients

4 oz. cream cheese, room temperature

1/3 cup mayonnaise

3 tbs. chopped fresh chives, divided

1/2 serrano chile, finely chopped

1 lemon, zest finely grated

1 1/2 tsp. Dijon mustard

8 oz. picked stone crab meat (from about 1 1/4 lb. cooked stone crab claws)

1 sourdough baguette

2 tbs. olive oil

Method

- 1. Using BROIL function, preheat Curtis Stone Airfryer Oven to 450°F for 10 minutes. Position Oven Rack in MIDDLE rack position.**
- 2. In medium bowl, mix cream cheese, mayonnaise, 2 tbs chives, chile, lemon zest, and mustard until well blended. Fold in crab meat. Season with salt and pepper.**
- 3. Cut sixteen 1/2-inch-thick diagonal slices from baguette. Brush both sides of bread slices with oil. Place 8 slices on Curtis Stone 11 x 9-inch nonstick sheet pan. Broil 2 to 3 minutes per side, or until toasted on both sides. Repeat to toast remaining 8 slices.**
- 4. Spread 1 1/2 tbs. crab mixture over each toasted bread slice. Return 8 crostini to tray. Broil 2 to 3 minutes, or until mixture is bubbling and golden. Repeat to broil remaining crostini.**
- 5. Transfer crostini to platter and sprinkle with remaining chives. Cut lemon into tiny wedges and serve alongside crostini, encouraging guests to squeeze some lemon over crostini.**



DARK CHOCOLATE CHUNK COOKIES WITH PECANS

Makes: about 30 cookies

Prep Time: 15 minutes

Cook Time: 15 minutes per batch

Make-Ahead: These cookies are best eaten warm. Shaped cookies can be frozen until firm, then stored in freezer bag up to 1 month. Bake frozen cookies without thawing, but allow few additional minutes of baking time

Ingredients

1 cup all-purpose flour

1/2 tsp. baking soda

4 oz. (1 stick) unsalted butter, at room temperature

1/2 cup granulated sugar

1/3 cup packed light brown sugar

1 tsp. pure vanilla extract

Pinch of sea salt

1 large egg

6 oz. bittersweet chocolate (60% cacao), very coarsely chopped into chunks

1 cup pecan halves, toasted

Method

- 1. Using BAKE mode, preheat Curtis Stone Airfryer Oven to 350°F for 10 minutes. Position Oven Rack in MIDDLE rack position.**
- 2. In small bowl, whisk flour and baking soda.**
- 3. In large bowl, using an electric hand mixer, beat butter, granulated sugar, brown sugar, vanilla, and salt on medium-high speed 4 minutes, or until creamy. Add egg and beat until well blended. Reduce mixer speed to low and gradually beat in flour mixture until just blended. Add chocolate chunks and pecans and mix just until pecans break up a bit.**
- 4. Using a heaping tablespoon of dough for each cookie, drop 8 mounds dough on Curtis Stone 11x9-inch nonstick sheet pan.**

- 5. Bake cookies 15 minutes, or until edges are golden but centers are still soft and moist. Cool cookies on sheet pan 3 minutes then transfer to wire rack.**
- 6. Repeat with remaining dough, using cooled sheet pan for each batch. Serve cookies warm.**



SIMPLE ROTISSERIE CHICKEN

Serves: 2 to 3

Prep Time: 5 minutes

Cook Time: 50 minutes

Make-Ahead: For maximum flavor, chicken is best served right after cooking. However, use leftover rotisserie chicken for up to 2 days after cooking for salads, sandwiches, pizza toppings, stir-fries, ect.

Ingredients

One 2 1/2 to 2 3/4 lb. whole chicken, trussed

1 tsp. olive oil

Method

- 1. Pat chicken dry with paper towels. Fit chicken onto Rotisserie Spit and secure well with Rotisserie Tines and Screws. Coat chicken with oil and season generously with salt and pepper.**
- 2. Position Oven Tray on LOWER rack position. Using Rotisserie Handle, position spit inside Curtis Stone Airfryer Oven. Using ROTISSERIE function, roast chicken at 450°F for 50 minutes, or until an instant-read thermometer inserted into thickest part of chicken thigh reads 165°F and juices run clear when pierced. It may take more or less time depending on size of chicken. Using Rotisserie Handle, remove spit from oven and rest chicken on a cutting board for 10 minutes. Remove chicken from spit and remove twine. Transfer to a platter and serve.**

Rotisserie Chicken Four Ways

- 1. Creole Spice Rub: In a small bowl, mix 1 1/2 tsp. each freshly ground black pepper, sweet paprika, and kosher salt with 1/2 tsp. each cayenne, celery seed, dried thyme, garlic powder. Sprinkle mixture over oiled chicken before cooking.**
- 2. Jamaican Jerk Spice Rub: In a small bowl, mix 1 tsp. each ground allspice, ground cinnamon, ground coriander, light brown sugar, and kosher salt with 1/2 tsp. freshly ground black pepper. Sprinkle mixture over oiled chicken before cooking.**

- 3. Southwestern Spice Rub: In a small bowl, mix 2 tsp. each ground cumin and paprika with 1/2 tsp. each garlic powder, chipotle chili powder, kosher salt, and 1/4 tsp. freshly ground black pepper. Sprinkle mixture over oiled chicken before cooking.**
- 4. Middle Eastern Spice Rub: In a small bowl, mix 1 tsp. each ground coriander, ground fennel, cayenne pepper, and kosher salt with 1/4 tsp. turmeric. Sprinkle mixture over oiled chicken before cooking.**



BAKED MASHED POTATOES WITH BACON

Serves: 8

Prep Time: 20 minutes

Cook Time: 1 hour

Make-Ahead: Mashed potatoes can be assembled in baking dish, covered, and refrigerated for up to 1 day. Uncover and bake as directed below.

Ingredients

10 oz. thick cut bacon

5 lbs. russet potatoes (about 12), peeled, quartered

3 tbs. unsalted butter, room temperature, plus more for brushing

1 cup whole milk, warmed

3/4 cup sour cream

4 oz. mascarpone cheese, room temperature

3 oz. Parmesan cheese, freshly grated

Method

1. Using **AIRFRY** function, preheat Curtis Stone Airfryer Oven to 450°F for 10 minutes. Arrange bacon on Airfryer Basket. Position Airfryer Basket and Oven Tray on **UPPER** and **MIDDLE** rack positions, respectively, and cook 12 to 14 minutes, or until golden and crisp. Transfer bacon to a plate lined with paper towels and reserve 2 tbs. bacon drippings in a small bowl. Coarsely chop bacon and reserve.
2. Using **BAKE** function, reduce heat to 375°F. Coat an 11x7-inch baking dish or 10-inch square baking dish with butter.
3. Meanwhile, place potatoes in a large pot and add enough cold salted water to cover them by 1 inch. Bring water to a simmer over high heat, then reduce heat to medium and simmer 15 minutes, or until potatoes are tender. Drain potatoes in a strainer and set strainer over hot pot to evaporate excess steam. Press hot potatoes through potato ricer or food mill into hot pot. Reduce heat to low, then stir in 3 tbs. butter.
4. Stir milk into mashed potatoes then stir in reserved bacon drippings, bacon, sour cream, and mascarpone. Season with salt and pepper. Transfer potato mixture to prepared dish. Sprinkle with Parmesan cheese.
5. Bake 30 minutes, or until potatoes are heated through, slightly puffed, and top is light brown. Let stand 10 minutes before serving.



CLASSIC APPLE PIE

Serves: 8

Prep Time: 20 minutes, plus at least 1 hour and 30 minutes chilling and cooling time.

Cook Time: 1 hour and 20 minutes

Make-Ahead: Pie is best served warm, but will keep, covered and at room temperature, for up to 1 day.

Ingredients

Crust:

2 1/2 cups all-purpose flour

2 tbs. granulated sugar

1/2 lb. (2 sticks) cold unsalted butter, cut into 1/2-inch cubes

1/3 cup ice-cold water

Filling:

2/3 cup packed light brown sugar

1/4 cup all-purpose flour

1 tsp. ground cinnamon

1/2 tsp. freshly grated nutmeg

Pinch of ground cloves

3 Granny Smith apples, peeled, cored, cut into 1/2-inch wedges

2 Golden Delicious apples, peeled, cored, cut into 1/2-inch wedges

2 Gala apples, peeled, cored, cut into 1/2-inch wedges

1/3 cup dark raisins

2 tbs. unsalted butter, thinly sliced

1 tsp. whole milk

2 tsp. raw or granulated sugar

Vanilla ice cream, for serving

Method

To make crust:

- 1. In a food processor, pulse flour, sugar, and 1 tsp. salt to blend. Add butter and pulse about 10 times, or until butter is in pea-size pieces. While pulsing, drizzle in water and process just until moist clumps form. Transfer dough to a work surface, divide it in half, making one half slightly larger than other, and form into 2 thick disks. Wrap each disk in plastic wrap and refrigerate at least 30 minutes, and up to 1 day.**

Meanwhile, to make filling:

- 2. In a large bowl, whisk brown sugar, flour, cinnamon, nutmeg, cloves, and 1/4 tsp. salt together. Add apples and raisins and toss to coat.**
- 3. On a lightly floured surface, roll out larger disk of dough into a 13-inch round, occasionally rotating dough and dusting surface with flour to prevent dough from sticking. Brush away excess flour and transfer dough to a 9-inch pie dish, centering and coaxing it into dish. Trim dough, leaving about a 1-inch overhang. Roll out other disk of dough on floured surface into a 12-inch round.**
- 4. Transfer apple mixture to pie dish, then top with butter. Drape remaining dough round over apple mixture. Trim overhang to 1/2-inch and press edges together; fold dough under itself so it is flush with edge of pie plate. Crimp dough edge decoratively. Refrigerate pie at least 10 minutes.**

To bake pie:

- 5. Using BAKE function, preheat Curtis Stone Airfryer Oven to 400°F for 10 minutes. Position Oven Rack in LOWER rack position.**
- 6. Lightly brush top of pie with milk and sprinkle all over with raw sugar. Using a small sharp knife, cut 4 steam vents in top crust. Bake 15 minutes. Loosely tent pie with aluminum foil. Reduce oven temperature to 350°F and bake pie 1 hour, or until crust is golden and filling is bubbling through steam vents. Cool pie on a wire rack until warm.**
- 7. Cut pie into wedges and serve with ice cream.**



GRILLED CHEESE TOASTS

Serves: 12 slices cheese bread (and about 1 cup cheese spread)

Prep Time: 10 minutes

Cook Time: 3 minutes

Make-Ahead: Cheese-butter spread can be made up to 2 weeks ahead, covered, and refrigerated.

Ingredients

12 tbs. (1 1/2 sticks) unsalted butter, room temperature

2 oz. extra-sharp Cheddar cheese, finely grated

2 oz. Parmesan cheese, finely grated

1 1/2 tsp. garlic powder

1/4 tsp. paprika

12 slices sourdough bread

3 tbs. finely chopped fresh chives

Method

- 1. In food processor, blend butter, cheeses, garlic powder, and paprika until creamy, with small bits of cheese still visible. Season with salt and pepper.**
- 2. Spread about 1 1/2 tbs. cheese mixture over each slice of bread and arrange 4 to 6 slices on Oven Rack.**
- 3. Using BROIL function, preheat Curtis Stone Airfryer Oven to 400°F for 5 minutes. Position rack on UPPER rack position and broil toasts 3 to 4 minutes, or until cheese bubbles and turns golden brown. Sprinkle with chives and serve immediately. Repeat to cook remaining toast.**



WHITE CHEDDAR BISCUITS

Serves: 8

Prep Time: 10 minutes, plus 20 minutes chilling time

Cook Time: 18 minutes

Make-Ahead: Biscuits are best served warm. Unbaked biscuits can be frozen until firm and stored in a freezer bag for up to 1 week. Bake frozen biscuits without thawing, but allow a few additional minutes of baking time.

Ingredients

3 1/2 cups all-purpose flour

1 tbs. baking powder

1 tbs. sugar

2 cups shredded white Cheddar cheese (about 5 oz.)

2 1/4 cups chilled heavy cream, plus more for brushing

Method

- 1. Using BAKE function, preheat Curtis Stone Airfryer Oven to 400°F for 10 minutes. Position Oven Rack in MIDDLE rack position.**
- 2. In large bowl, mix flour, baking powder, sugar, and 1 tbs. salt. Mix in cheese. Add cream and gently stir just until a moist dough forms.**
- 3. Turn dough out onto lightly floured surface and gather dough just until it holds together loosely. Pat dough out to an 8-inch square. Using a 2 3/4-inch biscuit cutter, cut out biscuits, flouring cutter between each cut. Arrange biscuits about 1/2-inch apart on Oven Tray. Cover and refrigerate 20 minutes, or until biscuits are chilled.**
- 4. Brush tops of biscuits with cream. Bake, rotating tray halfway through baking, for 18 minutes, or until biscuits are golden brown on bottom and top and just baked through. Serve warm.**



[illegible]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.

