

Cuisinart®

Basket Air Fryer

AIR-200



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	24

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® 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 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. Do not place or store anything on top of the Air Fryer.
13. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass in the Cuisinart® Basket Air Fryer.
14. To avoid burns, use extreme caution when removing Cuisinart® Basket Air Fryer accessories or disposing of hot grease.
15. **When not in use, always unplug the unit.** Do not store any materials other than manufacturer's recommended ovenproof accessories in this Cuisinart® Air Fryer.
16. Do not place any of the following materials in the Cuisinart® Basket Air Fryer: paper, cardboard, plastic, and similar products.
17. Do not cover any part of the Cuisinart® Basket Air Fryer with metal foil. This will cause the unit to overheat.
18. 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.
19. 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.

20. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
21. Do not attempt to dislodge food when the Cuisinart® Basket Air Fryer is plugged into an electrical outlet.
22. **Warning:** To avoid possibility of fire, NEVER leave Cuisinart® Basket Air Fryer unattended during use.
23. Use recommended temperature settings for all Air Frying.
24. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the window or on top of the unit.
25. Press START/STOP after use to turn off the Cuisinart® Basket Air Fryer.
26. 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.
27. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
28. To disconnect, press START/STOP to turn off, then remove plug from wall outlet.
29. 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.
30. If the SUPPLY CORD is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
31. This appliance is intended to be used in households.
32.  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 tripped over or pulled on by children.

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, Broil, Keep Warm
- b. Air Fry Presets: French Fries, Wings, Vegetables, Frozen Snacks, Leftovers
- 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 with the option to deselect.

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

9x9-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, Broil or Keep Warm. 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, vegetables, frozen snacks, and leftovers.

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 Indicator**

The Bake and Broil functions of the Cuisinart® Basket Air Fryer have a preheat feature. With food prepped and ready to cook, press Bake or Broil with the basket in the Air Fryer, and then press Start/Stop. Preheat will display on the control panel. When the unit is preheated, an audio alert of 5 tones will sound, and the cooking 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**

Ready light will illuminate once the timer reaches 00. This display will hold 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. **Keep Warm with Indicator Light**

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 warm indicator light will illuminate and 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 the wall or from any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces.

NOTE: OBJECTS SHOULD NOT BE STORED ON THE TOP OF THE 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 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 and Broil functions, the unit will automatically preheat. See Preheat 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 spray 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 mixtures 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.
- 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	1.25 lb	20 min	360°F	-	Flip
Air Fry	Salmon	4 filets (5-oz each)	10 min	375°F	-	-
Air Fry	Shrimp	2 lb (large shrimp)	8 min	370°F	-	Toss
Air Fry	Bacon	6 slices	12 min	320°F	-	-
Air Fry	Frozen nuggets	24 pieces Single layer	10 min	380°F	-	Flip
Bake	Round cake	8" pan	25 min	325°F	✓	-
Bake	Dinner rolls	6	10 min	350°F	✓	-
Roast	Chicken, whole	4 lb	55 min	350°F	-	-
Roast	Chicken drumsticks	5 pieces	25 min	380°F	-	Flip
Roast	Corn on the cob	4 pieces	20 min	350°F	-	Flip
Roast	Melted cheese topping	-	3–5 min	400°F	✓	-
Broil	Burgers (medium doneness)	4 patties (4-oz each)	8–10 min	450°F	✓	Flip
Broil	Sausage	5 links	10 min	450°F	✓	Flip
Broil	Steak	10-oz ribeye, 1 inch thick	10–12 min	450°F	✓	Flip

PRESET					
French Fries	2 lb	18 min	450°F	-	Toss
Wings	3 lb	25 min	400°F	-	Toss
Frozen Snack	-	10 min	400°F	-	Toss
Vegetables	8 cups	10 min	350°F	-	Toss
Leftovers	-	10 min	350°F	-	-

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.
Error code	Why am I seeing an "out" error code on the display?	If "out" is flashing on your display, make sure the Air Fry basket is securely in place before selecting a function or preset.

MORE WAYS TO COOK

In addition to Air Frying, the Cuisinart® Basket Air Fryer can be used for baking, broiling, roasting, and more. To cook using these functions, simply select the function and use the time/temp arrows to select the desired time and temperature (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 about 5 to 10 minutes before the end of the suggested cooking time.
- When making baked goods in the unit, we recommend:
 - Using a heat-safe baking pan (not included) on the crisper plate.
 - For recipes not specifically developed for this Cuisinart® Basket Air Fryer, we suggest cooking at a lower temperature (25°F to 50°F lower) than what the recipe indicates.
- The Cuisinart® Basket Air Fryer can be used to broil beef, chicken, pork, fish, and more.
- Use Broil to top-brown casseroles and gratins. For best results set the temperature to the highest setting (450°F). Keep a close eye on food as it browns quickly.
- 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 Basket Air Fryer, before cleaning.
- To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge. Remove any residue from cleaners with a clean, damp rag. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the Basket Air Fryer surface. Never use steel wool pads on interior of Basket Air Fryer.
- Air Fry basket and crisper plate are dishwasher safe. They can also be hand-washed in hot, sudsy water with a nylon scouring pad or nylon brush and thoroughly rinsed.
- Remove the crisper plate from the Air Fry basket to easily access the bottom of the Air Fry basket.
- Any servicing should be performed by an authorized service representative.

Recipes

Cinnamon Rolls	10
Blueberry Buttermilk Crumb Cake.	11
French Toast Sticks.	12
Lime Tortilla Chips	12
Quick Nachos.	13
Peri-Peri Chicken Wings	13
Buffalo Chicken Wings	14
Buffalo Cauliflower	14
Air Fried Calamari with Pickled Hot Peppers	15
Chicken Caesar Salad	15
Firecracker Shrimp	16
Mexican Street Corn Riblets.	17
Parmesan Truffle Fries	17
Crispy Kung Pao Brussels Sprouts.	17
Chicken Tinga Taquitos	18
Roast Chicken with Fall Veggies	19
Thyme-Glazed Salmon with Asparagus and Fingerling Potatoes	20
Beef Sliders	20
Sesame Slider Buns	21
Cinnamon-Sugar Doughnut Bites.	22
Raspberry-Peach Hand Pies.	22

Cinnamon Rolls

The Basket Air Fryer bakes up hot cinnamon rolls in 12 minutes. Using prepared pizza dough really makes this version easy to enjoy when the mood strikes!

Makes 8 rolls

- Nonstick cooking spray
 - 1/3 cup granulated sugar
 - 1 teaspoon ground cinnamon
 - 1 pound pizza dough
 - 3 tablespoons plus 1 teaspoon unsalted butter, melted and divided
 - 2/3 cup confectioners' sugar, sifted
 - 2 tablespoons hot water
1. Coat an 8-inch round baking pan evenly with nonstick cooking spray; reserve.
 2. Stir together the granulated sugar and cinnamon.
 3. Roll out the pizza dough into a large rectangle, about 12"x18". Brush 3 tablespoons of the melted butter evenly over the surface of the dough. Sprinkle with the cinnamon sugar.
 4. Starting with a long edge, tightly roll the dough into a log. Using a bench scraper or a sharp knife, trim the ends, and then cut the log into 8 even pieces. Arrange the pieces cut side up in the baking pan.
 5. Select Bake, and set the time to 12 minutes and the temperature to 350°F. Press Start/Stop. Once preheated, place the pan in the basket. Halfway through baking time, brush the rolls lightly with the 1 teaspoon melted butter.
 6. While the rolls finish baking, prepare the glaze. Place the confectioners' sugar in a medium mixing bowl. Stir in the hot water until the glaze is smooth and spreadable.

7. When the rolls are finished, remove the pan from the basket. Spread the glaze evenly over the tops of the rolls, and serve.

Nutritional information per roll:

*Calories 236 (20% from fat) • Carb. 44g • Pro. 4g • Fat 5g • Sat. fat 3g
Chol. 12mg • Sod. 269mg • Calc. 4mg • Fiber 1g*

Blueberry Buttermilk Crumb Cake

This coffee cake is guaranteed to receive rave reviews.

Makes one 8-inch cake, about 12 servings

Nonstick cooking spray

For the crumb topping:

- ¾ cup plus 2 tablespoons unbleached all-purpose flour
- 6 tablespoons packed light brown sugar
- 6 tablespoons unsalted butter, room temperature, cut into tablespoons
- 1 teaspoon ground cinnamon
- ½ teaspoon pure vanilla extract
- Pinch kosher salt

For the buttermilk cake:

- 1⅓ cups unbleached all-purpose flour
- ½ teaspoon baking soda
- ½ teaspoon cream of tartar
- ¼ teaspoon kosher salt
- ⅓ cup unsalted butter, room temperature, cut into tablespoons
- ½ cup plus 2 tablespoons granulated sugar
- 1 large egg, room temperature
- ½ teaspoon pure vanilla extract
- ⅓ cup buttermilk
- 2 cups blueberries, washed and dried well

1. Lightly coat an 8-inch baking pan with nonstick cooking spray; reserve.
2. Prepare the crumb topping by placing the flour, brown sugar, butter, cinnamon, vanilla, and salt in a large mixing bowl. Mix together using a hand mixer or by hand so that the mixture comes together and forms large crumbs. Refrigerate until ready to use.
3. Prepare the cake. Stir the flour, baking soda, cream of tartar, and salt together in a medium bowl and reserve.
4. Put the butter and granulated sugar into a large mixing bowl. Mix together with a hand or stand mixer until light and fluffy.
5. Scrape the bowl well, and then add the egg and vanilla, mixing until completely incorporated and smooth.
6. Add half the reserved dry mixture and then half of the buttermilk. Mix until combined. Scrape the bottom and sides of the mixing bowl. Add the remaining dry ingredients and buttermilk. Continue mixing on low speed until smooth and blended.
7. Pour the batter into the prepared pan and smooth the top. Sprinkle the blueberries evenly over the top, and then lightly press them into the batter so that they are slightly submerged.
8. Breaking up any large clumps, crumble the topping over the blueberries to evenly coat.
9. Select Bake, and set the time to 45 minutes and the temperature to 325°F. Press Start/Stop. Once the unit is preheated, add the cake to the basket. The cake is finished when the crumb topping is evenly browned and a cake tester comes out clean from the center of the pan. Add additional time in 5-minute increments should the cake need more baking time.
10. Transfer the cake to a wire rack. Cool completely before cutting and serving.

Nutritional information per serving (based on 12 servings):

*Calories 270 (37% from fat) • Carb. 39g • Pro. 4g • Fat 11g • Sat. fat 8g
Chol. 46mg • Sod. 196mg • Calc. 15mg • Fiber 1g*

French Toast Sticks

Make breakfast a real treat for your family in just 10 minutes.

Makes 12 sticks

- 4 large eggs
- ½ cup heavy cream
- ½ cup whole milk
- 3 tablespoons granulated sugar
- 1 teaspoon ground cinnamon
- 4 slices brioche, cut into thirds
- 1 tablespoon powdered sugar
- Warm maple syrup, for serving

1. In a shallow baking dish, whisk the eggs, heavy cream, milk, sugar, and cinnamon. Dip both sides of the brioche in the batter, and place in the basket. Put the basket in the Air Fryer. Select Air Fry, and set the time to 10 minutes and the temperature to 320°F. Press Start/Stop.
2. When ready, dust the sticks with powdered sugar and serve immediately with the maple syrup.

Nutritional information per serving (based on 12 servings):

*Calories 115 (52% from fat) • Carb. 10g • Pro. 4g • Fat 7g • Sat. Fat 4g
Chol. 82mg • Sod. 84mg • Calc. 27mg • Fiber 0g*

Lime Tortilla Chips

Trade in your store-bought chips for this quick and easy homemade option. They're perfect on their own or as a fun accompaniment to your favorite dip.

Makes 40 chips

- 10 6-inch corn tortillas
- 2 tablespoons olive oil
- ½ lime
- 2 teaspoons lime zest
- 2 teaspoons kosher salt

1. Quarter the tortillas and lay out on a baking sheet. Brush both sides of the tortilla pieces with olive oil.
2. Working in two batches, arrange the tortilla pieces in a single layer in the basket. Put the basket into the Air Fryer. Select Air Fry, and set the time to 8 minutes and the temperature to 350°F. Press Toss Reminder and Start/Stop. Halfway through cooking time, shake the basket to mix the chips, and then replace the basket to finish cooking. When done cooking, transfer the chips to a bowl. Repeat with the remaining tortilla pieces.
3. Once both batches are finished, squeeze the lime over the chips, and then sprinkle with the lime zest and salt. Toss the chips in the bowl so that the seasoning coats every chip evenly.

Nutritional information per serving:

*Calories 172 (33% from fat) • Carb. 27g • Pro. 3g • Fat 7g • Sat. Fat 1g
Chol. 0mg • Sod. 949mg • Calc. 92mg • Fiber 3g*

Quick Nachos

Here is a recipe that can get a delicious, and fast, snack on the table in under 10 minutes. It is also very customizable – just add your favorite nacho toppings in place of, or in addition to, what is listed here.

Makes 6 servings

- 6 cups tortilla chips (as many as needed to cover the surface area of the basket — this will differ with different-style tortilla chips)
- 1½ cups shredded Cheddar and/or Monterey Jack
- ½ cup refried beans
- 2 tablespoons salsa, plus more for serving
- 1 jalapeño, halved, seeded, and thinly sliced
- 1 to 2 scallions, thinly sliced
- ¼ cup chopped green chiles (about half a 4.5-ounce can, strained)
- ½ cup sliced black olives (if using canned olives, drain well)
- ¼ cup sweet, pickled jalapeño slices, drained
- Guacamole and sour cream, for serving

1. Put about 2 cups tortilla chips on the bottom of the Air Fryer basket. Top with ½ cup of the shredded cheese and then follow with another layer of chips. Dollop the refried beans and 2 tablespoons salsa over the chips, and then top with the sliced items. Finish with the remaining chips and then the cheese.
2. Put the filled basket into the Air Fryer. Select Air Fry, and set the time to 5 minutes and the temperature to 400°F. Press Start/Stop.
3. Serve immediately with additional salsa, guacamole, and sour cream on the side.

Nutritional information per serving:

Calories 270 (52% from fat) • Carb. 22g • Pro. 10g • Fat 3g • Sat. Fat 6g
Chol. 25mg • Sod. 578mg • Calc. 268mg • Fiber 3g

Peri-Peri Chicken Wings

A little sour, a little sweet, and slightly spicy—versatile peri-peri sauce can be enjoyed on chicken wings and so much more!

Makes about 20 wings

- 2 pounds chicken wings*
- 1¾ teaspoons kosher salt, divided
- 1 ounce peri-peri chiles (African bird's eye peppers) or other red chiles, stems removed
- 4 garlic cloves
- 1 small shallot
- 1 2-inch piece peeled fresh ginger
- ½ cup fresh cilantro leaves
- ¼ cup fresh oregano leaves
- 2 teaspoons smoked paprika
- 1 teaspoon granulated sugar
- 2 tablespoons red wine vinegar
- 1 tablespoon fresh lemon juice
- Zest of 1 lemon
- ½ cup olive oil

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

1. Arrange the chicken wings in the basket, and sprinkle with ¾ teaspoon of the salt. Place the basket into the Air Fryer. Select the Wings preset, and press Start/Stop. When alerted, toss the wings. Replace basket to finish cooking.
2. While the wings are Air Frying, prepare the sauce. In a small food processor or chopper fitted with the metal chopping blade, add the chiles, garlic, shallot, and ginger to the work bowl. Process on High to finely chop. Scrape down the work bowl. Add the cilantro, oregano, paprika, sugar, and 1 teaspoon

of the salt; pulse to roughly chop.

With the unit running, add the vinegar, lemon juice, and lemon zest, and process until chopped and well blended. Continue running while adding the olive oil. Process until completely homogeneous.

3. Once the wings have finished cooking, transfer to a large bowl, and toss in the sauce. Serve immediately.

Nutritional information per wing (plain):

*Calories 94 (39% from fat) • Carb. 0g • Pro. 14g • Fat 4g • Sat. Fat 1g
Chol. 39mg • Sod. 127mg • Calc. 7mg • Fiber 0g*

Nutritional information per serving of peri-peri sauce (based on 20 servings):

*Calories 92 (64% from fat) • Carb. 7g • Pro. 1g • Fat 7g • Sat. Fat 1g
Chol. 0mg • Sod. 209mg • Calc. 3mg • Fiber 0g*

Buffalo Chicken Wings

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

Makes about 20 wings

- 2 pounds chicken wings*
- $\frac{3}{4}$ teaspoon kosher salt
- $\frac{1}{4}$ cup vinegar-based hot sauce
- 1 tablespoon unsalted melted butter

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

1. Arrange the chicken wings in the basket and sprinkle with the salt. Place the basket in the Air Fryer. Select the Wings preset, and press Start/Stop. When alerted, toss the wings. Replace basket to finish cooking.

2. While the wings are Air Frying, put the hot sauce and butter into a large bowl, and stir to combine.
3. Once the wings have finished cooking, transfer to a large bowl, and toss in the sauce. Serve immediately.

Nutritional information per wing (plain):

*Calories 94 (39% from fat) • Carb. 0g • Pro. 14g • Fat 4g • Sat. Fat 1g
Chol. 39mg • Sod. 127mg • Calc. 7mg • Fiber 0g*

Nutritional information per serving of buffalo sauce (based on 20 servings):

*Calories 6 (100% from fat) • Carb. 0g • Pro. 0g • Fat 1g • Sat. Fat 1g
Chol. 0mg • Sod. 28mg • Calc. 0mg • Fiber 0g*

Buffalo Cauliflower

A healthy and simple snack to satisfy that savory and crunchy craving.

Makes about 6 servings

- 1 medium head cauliflower, about 2 to 2½ pounds or approximately 10 cups of florets
- 1 tablespoon olive oil
- $\frac{3}{4}$ teaspoon kosher salt
- $\frac{1}{2}$ tablespoon white rice flour
- $\frac{1}{2}$ tablespoon tapioca flour
- 1 tablespoon plus 1 teaspoon unsalted butter, melted (or coconut oil for a vegan alternative)
- 1 tablespoon plus 1 teaspoon vinegar-based hot sauce

1. Cut the cauliflower into small individual florets. Toss with the olive oil, salt, and white rice and tapioca flours. Place in the basket, shaking to evenly distribute, and place the basket in the Air Fryer.
2. Select the Vegetables preset. Set the time to 20 minutes and the temperature to 325°F. Select Toss Reminder and press Start/Stop. When alerted, toss cauliflower in the basket.

- When cauliflower is finished cooking, give the basket another shake. Then select the Vegetables preset again, and set for 5 minutes at 400°F.
- While the cauliflower is cooking, melt the butter. Stir together with the hot sauce until well blended.
- The cauliflower is done when cooked through, and browned and crispy on the outside. Toss to taste with the hot sauce/butter mixture. Serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):
Calories 62 (73% from fat) • Carb. 3g • Pro. 1g • Fat 5g • Sat. fat 2g
Chol. 8mg • Sod. 309mg • Calc. 15mg • Fiber 1g

Air Fried Calamari with Pickled Hot Peppers

Old Bay® gives these calamari a salty and smoky kick.

Makes 2 to 3 servings

- 1 pound calamari rings
- ½ cup cornstarch
- Extra-virgin olive oil, to spray
- ½ teaspoon kosher salt
- ½ teaspoon Old Bay® seasoning
- ¼ cup pickled hot pepper rings, drained
- 3 lemon wedges
- Marinara sauce, warm, to serve on the side

- Pat the calamari thoroughly dry with paper towels. Sprinkle the cornstarch on a baking pan. Scatter the calamari over the cornstarch, and shake the pan to evenly coat the calamari.
- Place the coated calamari rings in the basket, spray with an even coating of extra-virgin olive oil, and season one side with salt and Old Bay®. Place the basket in the Air Fryer. Select Air Fry, and set the time to 10 minutes and the temperature to 400°F.

Select Toss Reminder and press Start/Stop. When alerted, shake the basket and spray with additional oil if calamari appear dry.

- When calamari rings are finished cooking, remove from the basket. Top with the pickled hot pepper rings, and serve with lemon wedges and marinara sauce.

Nutritional information per serving (based on 3 servings):
Calories 266 (24% from fat) • Carb. 25g • Pro. 24g • Fat 7g • Sat. Fat 1g
Chol. 352mg • Sod. 681mg • Calc. 50mg • Fiber 1g

Chicken Caesar Salad

Prepackaged croutons are full of unnecessary salt and other ingredients. When making your own, you know exactly what you are putting into your body, and once you see how easy they are, you will wonder why they were ever purchased in the first place! Here, the croutons are the star of the show, along with the simplest way to prepare chicken.

Makes 4 servings

For the chicken:

- 2 boneless, skinless chicken breasts, even in thickness
- 1 tablespoon olive oil
- 1 garlic clove, smashed and peeled
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper

For the croutons:

- 2 cups cubed (½- to 1-inch cubes) sourdough bread
- 2 tablespoons olive oil
- 2 pinches each kosher salt and freshly ground black pepper
- Pinch garlic powder

For the salad:

- 1 small head romaine lettuce, roughly chopped
- 3 to 4 tablespoons Caesar dressing, store-bought or homemade

(see Cuisinart.com for a recipe)

- 2 tablespoons shaved Parmesan
- 1 lemon, cut into wedges, for serving

1. Put the chicken breasts, along with 1 tablespoon olive oil, the smashed garlic clove, and a hefty pinch of salt and pepper, into a large shallow bowl. Massage the ingredients into the chicken, and then cover and transfer to the refrigerator to marinate for 30 minutes.
2. While the chicken is marinating, prepare the croutons. Select Bake, and set the time to 4 minutes and the temperature to 350°F. Press Start/Stop. While the unit is preheating, put the bread cubes into a large shallow bowl with the 2 tablespoons olive oil and pinches of salt, pepper, and garlic powder. Toss to fully coat. Once preheated, add the seasoned bread cubes to the basket and bake. Remove and reserve.
3. When the chicken is done marinating, transfer to the basket and place into the Air Fryer. Select Air Fry, and set the time to 18 minutes and the temperature to 375°F. Press Start/Stop. When the chicken is done cooking (the internal temperature should be 170°F), remove and allow to rest for a few minutes, then thinly slice.
4. Put the romaine into a large serving bowl and top with the croutons, sliced chicken, and shaved Parmesan, and then drizzle the dressing over the top. Gently toss. Serve each portion of salad with a lemon wedge on the side.

Nutritional information per serving:

*Calories 413 (42% from fat) • Carb. 28g • Pro. 33g • Fat 19g • Sat. Fat 4g
Chol. 79mg • Sod. 733mg • Calc. 130mg • Fiber 4g*

Firecracker Shrimp

Succulent shrimp are coated in cornstarch and quickly Air Fried before being tossed in a sticky-sweet and spicy sauce.

Makes 4 servings (14 to 16 large shrimp)

- 1 pound large shrimp
- ½ cup cornstarch
- Extra-virgin olive oil, to spray
- ¼ cup sweet chili sauce
- 1 tablespoon fresh lime juice
- 1 teaspoon lime zest
- 1 tablespoon soy sauce
- 1 tablespoon sriracha
- 1 teaspoon toasted sesame seeds
- Scallions and cilantro, chopped, for garnish

1. Pat the shrimp thoroughly dry with paper towels. Sprinkle the cornstarch on a baking pan. Scatter the shrimp over the cornstarch, and shake the pan to evenly coat the shrimp.
2. Arrange the shrimp in the basket and spray with an even coating of extra-virgin olive oil. Place into the Basket Air Fryer. Select Air Fry, and set the time to 8 minutes and the temperature to 350°F. Select Toss Reminder and press Start/Stop. When alerted, shake the basket and spray with additional oil if needed. Replace the basket to finish cooking.
3. While the shrimp are cooking, combine the chili sauce, lime juice, lime zest, soy sauce, and sriracha in a medium bowl, and set aside.
4. When the shrimp are finished, transfer to the bowl with the sauce, and gently stir to coat. Transfer to a serving bowl, and top with the sesame seeds, scallions, and cilantro.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):

*Calories 222 (20% from fat) • Carb. 27g • Pro. 16g • Fat 5g • Sat. Fat 1g
Chol. 143mg • Sod. 1225mg • Calc. 62mg • Fiber 1g*

Mexican Street Corn Riblets

Easier to eat than classic corn on the cob and incredibly flavorful, these corn riblets are a must-try in your Cuisinart® Basket Air Fryer!

Makes 8 riblets

- ¼ cup olive oil
- 1 teaspoon kosher salt
- 1 teaspoon onion powder
- 1⅛ teaspoons chili powder, divided
- ½ teaspoon garlic powder
- ⅛ teaspoon freshly ground black pepper
- 2 ears corn, quartered lengthwise
- ¼ cup mayonnaise
- Juice of 1 lime
- ½ cup crumbled cotija cheese
- Cilantro, chopped, for garnish

1. In a small bowl, mix the olive oil, kosher salt, onion powder, ⅛ teaspoon of the chili powder, garlic powder, and the black pepper. Brush the corn quarters with the oil mixture and arrange in the basket. Place the basket in the Air Fryer. Select Air Fry, and set the time to 20 minutes and the temperature to 350°F. Press Start/Stop.
2. While the corn is cooking, mix the mayonnaise and lime juice in a small bowl and set aside.
3. When corn is finished, brush the riblets with a thin layer of the mayonnaise mixture, and sprinkle with the cotija and cilantro. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

*Calories 170 (76% from fat) • Carb. 7g • Pro. 3g • Fat 15g • Sat. Fat 4g
Chol. 12mg • Sod. 530mg • Calc. 4mg • Fiber 1g*

Parmesan Truffle Fries

These crispy shoestring fries are savory and packed with umami flavor. They're proof that you don't need a deep fryer to make delectable fries!

Makes 4 to 6 servings

- 2 pounds frozen shoestring french fries
- ¼ cup grated Parmesan
- 1 teaspoon porcini powder (optional)
- 2 tablespoons chopped fresh parsley
- 2 tablespoons truffle oil
- 2 teaspoons kosher salt

1. Select the French Fries preset. Press Start/Stop. Add the french fries to the basket, shaking to distribute evenly. When alerted, shake the basket to toss the french fries, and replace the basket to finish cooking.
2. When done, place the fries in a bowl. Toss with the Parmesan, porcini powder (if using), parsley, truffle oil, and salt, and serve immediately.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):

*Calories 314 (41% from fat) • Carb. 41g • Pro. 5g • Fat 14g • Sat. Fat 2g
Chol. 2mg • Sod. 1330mg • Calc. 65mg • Fiber 4g*

Crispy Kung Pao Brussels Sprouts

Try this vegetarian spin on the beloved Chinese dish. Crispy Air Fried Brussels sprouts get a tingle of heat from Sichuan pepper.

For the Brussels sprouts:

- 1½ pounds Brussels sprouts
- 2 tablespoons toasted sesame oil

For the sauce:

- 1 tablespoon toasted sesame oil

- ½ to 1 teaspoon Sichuan peppercorns, to taste depending on desired spice
- 2 green onions, green and white parts separated, thinly sliced
- 4 dried red chiles, halved and stems removed
- 1 1½-inch piece fresh ginger, peeled and grated
- 2 garlic cloves, sliced
- 3 tablespoons soy sauce
- 3 tablespoons hoisin sauce
- 2 tablespoons rice wine
- 1 tablespoon granulated sugar
- ¼ cup unsalted roasted peanuts, chopped

1. Trim the bottom of each Brussels sprout and cut in half lengthwise. Toss with the 2 tablespoons of sesame oil.
2. Select Air Fry, and set the time to 12 minutes and the temperature to 350°F. Select Toss Reminder and press Start/Stop. Once the unit is preheated, add the Brussels sprouts to the basket, shaking to distribute evenly. When alerted, shake the basket to toss the sprouts, and then replace the basket to finish cooking. The sprouts should be soft yet crispy.
3. While the sprouts are cooking, heat the 1 tablespoon of sesame oil in a small pot over medium heat. Add the peppercorns, green onions (white parts only), dried chiles, ginger, and garlic. Toast in the sesame oil until fragrant, about 1 minute. Add the soy sauce, hoisin sauce, rice wine, and sugar. Bring to a boil, then reduce the heat to a simmer. Cook to reduce the sauce by half.
4. When the Brussels sprouts are ready, remove from the basket and toss in the sauce with the sliced green onion tops and peanuts. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

*Calories 293 (45% from fat) • Carb. 32g • Pro. 9g • Fat 16g • Sat. Fat 2g
Chol. 0mg • Sod. 1g • Calc. 91mg • Fiber 8g*

Chicken Tinga Taquitos

These rolled corn tortillas are filled with smoky shredded chicken and Air Fried to crispy perfection.

Makes 8 taquitos

- 1 tablespoon olive oil, plus more for brushing
- 1 medium white onion, sliced
- 3 garlic cloves, minced
- 1 can (14.5-ounce) fire-roasted tomatoes
- ¼ cup adobo sauce
- ½ teaspoon chipotle powder
- ½ teaspoon ground cumin
- ½ teaspoon dried oregano
- 1 teaspoon kosher salt
- ½ teaspoon freshly ground black pepper
- 2 cups shredded leftover or rotisserie chicken
- 8 6-inch corn tortillas
- ½ cup shredded Oaxaca cheese
- Olive oil for coating
- Sour cream, chopped fresh cilantro, and crumbled Cotija cheese, for garnish

1. Heat 1 tablespoon of the olive oil in a large skillet over medium heat. Add the onion and garlic, and cook until translucent and softened, but not browned, about 5 minutes. Add the tomatoes, adobo sauce, chipotle powder, cumin, oregano, salt, and pepper. Cook until the spices are aromatic, 2 to 3 minutes longer. Add the shredded chicken and toss in the sauce. Cook until heated through.
2. Wrap the tortillas in a damp towel, and microwave for about 15 seconds. Keep them covered until using.
3. Place the first tortilla flat on your work surface. Place about 2 tablespoons of the chicken mixture across the lower half of the tortilla. Sprinkle with some of the Oaxaca cheese, then tightly

roll up the tortilla. Use a toothpick to secure the tortilla. Add to the basket and repeat with the remaining tortillas.

4. Once the taquitos are assembled and in the basket, brush with a thin coating of olive oil. Place the basket in the Air Fryer. Select Air Fry, and set the time to 8 minutes and the temperature to 350°F. Press Start/Stop.
5. When the taquitos are done cooking, remove them from the basket. Top with a drizzle of sour cream and a sprinkle of cilantro and cotija cheese.

Nutritional information per serving (based on ½ taquito):

*Calories 522 (59% from fat) • Carb. 9g • Pro. 43g • Fat 34g • Sat. Fat 22g
Chol. 107mg • Sod. 2619mg • Calc. 34mg • Fiber 1g*

Roast Chicken with Fall Veggies

One-pot cooking, à la Cuisinart® Basket Air Fryer.

Makes 4 to 6 servings

- | | |
|----|---|
| 16 | ounces Brussels sprouts, halved |
| 1 | medium red onion, halved with each half cut into 6 wedges |
| 8 | ounces butternut squash, cut into 1-inch cube |
| 1 | tablespoon olive oil |
| 1¾ | teaspoons kosher salt, divided |
| | Freshly ground black pepper |
| 1 | 3½-pound chicken |
| 4 | garlic cloves, smashed |
| 1 | medium lemon, halved |

1. In a medium bowl, toss the Brussels sprouts, onion, and butternut squash with the olive oil, 1 teaspoon of the salt, and black pepper to taste. Select Roast, and set the time to 25 minutes and the temperature to 300°F. Press Start/Stop. Once

the unit is preheated, add the vegetables to the basket, tossing to evenly distribute.

2. While the vegetables are cooking, prepare the chicken. Pat the chicken completely dry with paper towels, and then press on the chicken to flatten it slightly for more even cooking. Season with the ¾ teaspoon salt all over the skin and also inside the cavity. Season lightly with pepper. Add the garlic to the cavity and then squeeze the lemon into the cavity, leaving the lemon halves inside.
3. When the vegetables have finished cooking, transfer to a mixing bowl. Place the chicken in the basket, and put the basket in the Air Fryer. Select Roast again with the time set to 55 minutes and the temperature set to 350°F. Press Start/Stop.
4. With 10 minutes remaining in cooking time, add the vegetables back to the basket, distributing them evenly around the chicken. Replace the basket to finish cooking.
5. When finished (the chicken should register 165°F with an instant read thermometer), remove and carve the chicken into individual pieces. Serve with the vegetables.

Nutritional information based on 6 servings:

*Calories 268 (23 % from fat) • Carb. 16g • Pro. 36g • Fat 7g • Sat. fat 1g
Chol. 103mg • Sod. 768mg • Calc. 130mg • Fiber 5g*

Thyme-Glazed Salmon with Asparagus and Fingerling Potatoes

This complete weeknight meal comes together easily and quickly thanks to the Cuisinart® Basket Air Fryer.

Makes 4 servings

- 12 ounces fingerling potatoes, multicolor if available, halved lengthwise
- 1 tablespoon olive oil, divided
- 1½ teaspoons kosher salt, divided
- 2 pinches freshly ground black pepper, divided
- 1 pound asparagus, hard ends trimmed and discarded
- 1 tablespoon honey
- ½ teaspoon fresh lemon zest, divided
- ½ teaspoon fresh lemon juice
- ½ teaspoon fresh thyme leaves
- 1½ pounds salmon, cut into 4 individual fillets

1. In a large mixing bowl, toss the halved potatoes with 1 teaspoon of the olive oil, ¾ teaspoon of the salt, and a pinch of pepper. Select the Vegetables preset, and adjust the cooking time to 15 minutes. Press Start/Stop. Once the unit is preheated, add the potatoes to the basket, shaking to evenly distribute. When alerted, toss the potatoes. Replace the basket to finish cooking.
2. While the potatoes are cooking, toss the asparagus in the mixing bowl with 1 teaspoon of the oil, ¼ teaspoon of the salt, a pinch of pepper, and ¼ teaspoon of the lemon zest.
3. Stir together the final teaspoon of olive oil with the honey, lemon juice, remaining lemon zest, thyme, and ½ teaspoon kosher salt. Brush evenly over the salmon fillets. Reserve.
4. When the potatoes are finished, transfer to a bowl or platter. Tent lightly with aluminum foil to keep warm.

5. Add the asparagus to the basket and place in the Air Fryer. Select the Vegetables preset and adjust the cooking time to 8 minutes. Press Start/Stop. When finished, transfer to the dish with the potatoes.
6. Add the salmon to the basket, and place in the Air Fryer. Select Air Fry, and set the time to 10 minutes and the temperature to 375°F. Select Toss Reminder and press Start/Stop.
7. Once the salmon is finished cooking, serve with the potatoes and asparagus.

Beef Sliders

No need to fire up the grill when these sliders cook in less than 5 minutes. Pair with our homemade Sesame Slider Buns on page 21, or use your favorite purchased buns.

Makes 6 sliders

- 12 ounces (¾ pound) ground beef
- 1 tablespoon finely chopped onion
- 1 to 2 pinches kosher salt
- 1 to 2 pinches freshly ground black pepper
- Sliced or shredded Cheddar (optional)
- 6 slider buns (either purchased or prepared from recipe at the right)
- Lettuce
- Plum tomato slices

1. Put the ground beef, onion, salt, and black pepper into a shallow mixing bowl.
2. Using your hands, gently mix. Divide into 6 equal portions, and then form into patties.
3. Select Broil, and set the time to 4 minutes and the temperature to 400°F. Press Start/Stop. Once preheated, carefully place the

patties into the basket. Put the basket in the Air Fryer, and cook for 3 minutes for medium rare, or 4 minutes for medium. To make cheeseburger sliders, place a little Cheddar on top of each burger 1 minute before the end of cooking time.

4. To serve, place in slider buns, and top with the lettuce and tomato, and any additional desired toppings.

Nutritional information per slider (with bun):

*Calories 246 (36% from fat) • Carb. 24g • Pro. 16g • Fat 10g • Sat. Fat 4g
Chol. 76mg • Sod. 335mg • Calc. 13mg • Fiber 1g*

Nutritional information per slider (without bun):

*Calories 110 (59% from fat) • Carb. 0g • Pro. 11g • Fat 7g • Sat. Fat 3g
Chol. 35mg • Sod. 134mg • Calc. 8mg • Fiber 0g*

Sesame Slider Buns

The perfect size for sliders, these buns also can be used for tiny sandwiches. Be sure to not skip the flattening step of the recipe to ensure that they do not puff up too much while baking.

Makes 6 buns

- 1¼ cups unbleached all-purpose flour, plus more as needed
- ¼ cup whole-wheat flour
- 1½ teaspoons instant yeast
- 1½ teaspoons granulated sugar
- ½ teaspoon kosher salt
- 1 tablespoon unsalted butter, room temperature
- ¼ cup water, room temperature
- 1 large egg, room temperature
- Egg wash (1 large egg whisked with 1 teaspoon water and pinch salt)
- Sesame seeds (not toasted)

1. Put the flours, yeast, sugar, and salt in the bowl of a food processor fitted with the metal chopping blade or dough blade. Process on Low or Dough, if available, to sift. Add the butter and

then process again to combine. Combine the water and egg, and while the unit is running on Low or Dough, gradually add the liquid ingredients through the feed tube. Process until the dough cleans the sides of the work bowl and forms a ball. Continue to process to knead for about 30 seconds.

2. Knead by hand on a lightly floured counter for about 1 more minute. The dough should be tender and spring back to the touch.
3. Put the dough into a clean bowl, and cover with a damp towel or plastic wrap. Let rise in a warm, draft-free place for about 90 minutes; the dough should double in size.
4. Divide the dough into 6 pieces. Roll each into a smooth ball. Transfer to a parchment-lined 8-inch round pan, and cover again with a damp towel or plastic wrap. Allow the dough to rise an additional 30 to 40 minutes, or until nicely puffed.
5. Select Bake and set the time to 12 minutes and the temperature to 350°F. Press Start/Stop. Gently flatten the dough balls (this creates a flatter bun, so they do not puff up too much while baking). Brush each with the egg wash, and then sprinkle with the sesame seeds.
6. When the Air Fryer is preheated, carefully place the pan into the basket. Begin checking with 2 minutes left. Rolls should be nicely golden.
7. Remove from basket and allow to cool slightly before halving and serving.

Nutritional information per bun:

*Calories 136 (18% from fat) • Carb. 24g • Pro. 5g • Fat 3g • Sat. Fat 1g
Chol. 41mg • Sod. 202mg • Calc. 6mg • Fiber 1g*

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
- 1 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
- Melted butter, for finishing (approximately 2 tablespoons)
- Cinnamon sugar, for finishing (if preparing at home, combine ¼ cup granulated sugar with 1 tablespoon ground cinnamon)

1. 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 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 adding flour 1 teaspoon at a time to keep the dough from sticking to your hands. 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 and keeping the others covered loosely with plastic wrap, roll between your hands to form into a small, smooth ball. Once each ball is rolled, cover loosely with plastic wrap.
5. Once 8 balls of dough have been formed, transfer to the Air Fryer basket.
6. Place basket in the Air Fryer. Select Bake and set the time to 8 minutes and the temperature to 350°F. Press Start/Stop. Doughnuts bites are done when they are slightly browned. Repeat with the remaining dough.
7. Once each batch of doughnut bites is finished and still warm, brush with butter on all sides, and then gently toss in the cinnamon sugar. Serve immediately.

Nutritional information per doughnut bite:

*Calories 66 (43% from fat) • Carb. 8g • Pro. 1g • Fat 3g • Sat. Fat 2g
Chol. 20mg • Sod. 25mg • Calc. 7mg • Fiber 0g*

Raspberry-Peach Hand Pies

All the best parts of the pie without the fuss. There is a reason hand pies are so popular – they are delicious, easy to assemble, and very forgiving. If you're feeling creative, have fun crimping the edges of the crust or scoring designs on top of each pie.

Makes 10 to 12 hand pies

For the dough:

- 2 cups unbleached all-purpose flour
- 2 teaspoons granulated sugar
- 1 teaspoon kosher salt

- ½ pound (2 sticks) unsalted butter, cold and cubed
- ¼ cup ice water

For the filling:

- 1 bag (10 ounces) frozen peach slices, thawed
- 6 ounces fresh raspberries
- ⅓ cup granulated sugar
- 2 tablespoons tapioca flour/starch
- 1 tablespoon finely chopped candied ginger
- 2 teaspoons fresh lemon juice
- ½ teaspoon pure vanilla extract
- ¼ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon ground ginger

For the egg wash:

- 1 large egg whisked with 1 teaspoon water and pinch of salt
Coarse sugar, for sprinkling (optional)

1. Prepare the dough. Whisk together the flour, sugar, and salt, and then add the butter cubes. Using your hands, rub the butter into the flour until the butter is fully coated and broken into pieces the size of peas. Then add the water and mix until the dough is no longer powdery dry and is coming together when pinched. (This process could also be done in a food processor fitted with the metal chopping blade.

First, process the dry ingredients on Low, and then add the butter. Pulse on High until the butter pieces are about the size of peas. Slowly pulse in the water 1 tablespoon at a time. Finish bringing the dough together on a lightly floured surface by hand.) Fold the dough over itself a few times (this helps to make extra flaky layers), and then form into two rounds. Wrap well and chill a minimum of two hours or up to overnight.

- 2. Just before getting ready to cook, prepare the filling. In a medium to large mixing bowl, combine the peaches, raspberries, sugar, tapioca flour, candied ginger, lemon juice, vanilla, salt, and ground ginger, and mix gently to combine. Reserve.
- 3. Roll one of the pieces of dough into a large round about ⅛ to ¼ inch thick, and then cut out pieces with a 4-inch round cutter. Use a slotted spoon to scoop a couple of tablespoons of filling, letting any excess liquid drain back into the bowl, and place in the center of one of the rounds. Brush the edge of the filled round with the egg wash, and then top with an unfilled round of dough. Press to seal, and then use a paring knife to cut a couple of small slits on top. Repeat with the remaining dough rounds from the first piece of dough. Refrigerate the prepared hand pies. Reserve any dough scraps.
- 4. Repeat with the second round of dough, combining and rerolling any dough scraps. Hand pies are very forgiving, so don't let the extra dough go to waste!
- 5. Once the hand pies are all assembled and chilled, select Bake, and set the time to 20 minutes and the temperature to 350°F. Press Start/Stop.
- 6. While the Air Fryer is preheating, brush the tops of four of the hand pies with egg wash and sprinkle with coarse sugar, if desired. Once preheated, place into the basket and bake until nicely browned.
- 7. Remove and repeat with the remaining hand pies.

Nutritional information per hand pie:

*Calories 250 (53% from fat) • Carb. 27g • Pro. 2g • Fat 15g • Sat. Fat 11g
Chol. 41mg • Sod. 238mg • Calc. 6mg • Fiber 2g*

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.

©2025 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

23CE089794

IB-17766-ESP-B_ID

Cuisinart®

Freidora de aire

AIR-200



Manual De Instrucciones Y Libro De Recetas

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	7
Guía de fritura con aire	7-9
Resolución de problemas	9
Más formas de cocinar	10
Limpieza y mantenimiento	10
Recetas	11
Garantía	26

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 “Instrucciones de limpieza y mantenimiento”.

5. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, 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. No coloque ni guarde ningún artículo encima del aparato.
13. Tenga sumo cuidado al usar fuentes que no sean de metal o vidrio en el aparato.
14. Para evitar las quemaduras, tenga sumo cuidado al sacar los accesorios del aparato o tirar la grasa caliente.
15. **Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.** Almacene solamente los accesorios recomendados por el fabricante en el aparato.
16. No ponga papel, cartón, plástico o materiales similares en el aparato.
17. No cubra ninguna parte del aparato con papel de aluminio; esto causará un sobrecalentamiento.
18. 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.
19. Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto, toca o se encuentra cerca de materiales inflamables, tales como cortinas,

colgaduras o paredes. No haga funcionar el aparato debajo de un armario/gabinete.
No coloque ningún artículo sobre el aparato durante el funcionamiento.

20. No use estropajos metálicos para limpiar el aparato; partículas de metal podrían depositarse en sus componentes eléctricos, presentando un riesgo de descarga eléctrica.
21. No intente desalojar alimentos atascados mientras el aparato está enchufado.
22. **Advertencia:** Para evitar el riesgo de incendio, NUNCA descuide/deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
23. Use las temperaturas recomendadas para freír con aire.
24. No apoye ningún utensilio de cocina o fuentes en la ventanilla o arriba del aparato.
25. Para apagar el aparato después del uso, presione el botón START/STOP.
26. 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.
27. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
28. Para desconectar, presione el botón START/STOP, y luego desenchufe el aparato.
29. 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.
30. Para su seguridad, si el CABLE está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un técnico autorizado u otra persona calificada.

31. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico.

32. El símbolo a continuación significa: la superficie de este producto está 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 la toma de corriente polarizada. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, invíértalo. 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 la función para freír con aire, así como con una pantalla digital que muestra la temperatura y el temporizador de cuenta regresiva (detalles en la página siguiente).

- a. Modos de cocción: “AIR FRY” (freír con aire), “ROAST” (asar), “BAKE” (hornear), “BROIL” (dorar/gratinar), “KEEP WARM” (mantener caliente)
- b. Funciones preprogramadas para freír con aire: “FRENCH FRIES” (papas fritas), “WINGS” (alitas de pollo), “VEGETABLES” (vegetales), “FROZEN SNACKS” (bocadillos congelados), “LEFTOVERS” (sobras)
- 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 las funciones preprogramadas para freír con aire, pero puede ser desactivada.

2. Cesta para freír con aire con mango frío

Superficie de cocción de 9 x 9 in (23 x 23 cm).

3. Ventanilla

Permite observar el progreso de la cocción.



Rejilla

4. **Rejilla**

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

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), “BAKE” (hornear), “BROIL” (dorar/gratinar) o “KEEP WARM” (mantener caliente); el indicador luminoso de la función seleccionada 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), “VEGETABLES” (vegetales), “FROZEN SNACKS” (bocadillos congelados) o “LEFTOVERS” (sobras); 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 “PREHEAT” (precalentamiento)**

Las funciones “BAKE” (hornear) y “BROIL” (asar) incluyen un período de precalentamiento. Cuando los alimentos estén listos, deje la cesta en el aparato y presione el botón BAKE o ROAST, y luego el botón START/STOP; el indicador

“PREHEAT” se encenderá. Cuando el aparato alcance la temperatura deseada, emitirá 5 pitidos y el tiempo de cocción parpadeará. Retire la cesta, coloque cuidadosamente los alimentos en ella y colóquelos en el aparato; la cuenta regresiva empezará.

5. **Indicador “READY” (listo)**

Cuando el tiempo llegue a “00”, el indicador “READY” se encenderá y permanecerá encendido por 1 minuto. Después de 1 minuto, el aparato ingresará automáticamente la función “mantener caliente” (véase el punto n.º 9).

6. **Botón de luz**

Presione el icono  para encender/apagar la luz interior.

Nota: La luz se apagará automáticamente después de 20 segundos.

7. **Botón START/STOP** Presiónelo para iniciar/detener el ciclo de cocción. **(encendido/apagado) con indicador luminoso**

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 TOSS REMINDER después de elegir la función deseada; el indicador luminoso se apagará.

9. **Botón KEEP WARM (mantener caliente) con indicador luminoso**

La función “KEEP WARM” 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 indicador luminoso del botón KEEP WARM se encenderá y el tiempo y la temperatura aparecerán por turnos en la pantalla.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire 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) entre las paredes o cualquier objeto y el aparato para permitir que el aire circule libremente alrededor de este. 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 llana, segura y resistente al calor. Enchufe el cable en una toma de corriente.
2. Retire la cesta del aparato y compruebe que la rejilla de cocción esté en ella.
3. Coloque los alimentos deseados en la cesta y vuelva a colocarla en el aparato.
Nota: Si usa las funciones “BAKE” (hornear) o “BROIL” (asar),

el aparato se precalentará automáticamente. Véase la sección “Indicador PREHEAT” 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 (cuenta regresiva).
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 el modo “KEEP WARM” (mantener caliente).
11. Para desactivar el modo “KEEP WARM” (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 y una resistencia

superior hacen circular el aire para preparar una variedad de alimentos que son deliciosos y más saludables que los alimentos fritos tradicionales.

- Freír con aire no requiere aceite, pero rociar los alimentos con spray 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 disponen en la cesta en una sola capa.
- Una variedad de coberturas pueden ser usadas para rebozar/empanar los alimentos antes de freírlos 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 otros alimentos secos, tales como 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 caliente se enfríe antes de lavar la cesta.
- Use pinzas de cocina o una espátula de silicona para retirar los alimentos de la cesta.
- Use la luz para monitorear la cocción. Nota: También puede retirar la cesta del aparato para comprobar el estado de cocción (el temporizador se detendrá hasta volver a colocar la cesta en el aparato).

GUÍA DE FRITURA CON AIRE

La tabla en la página siguiente indica el tiempo, la temperatura de cocción y las porciones recomendados para varios tipos de alimentos que pueden freírse con aire en la freidora de aire Cuisinart®. Si desea freír con aire más alimentos que lo recomendado en la tabla, revuelva o volteo ocasionalmente los alimentos para conseguir resultados uniformes y crujientes. Pequeñas cantidades de alimentos pueden requerir menos tiempo de cocción. Para resultados óptimos, compruebe regularmente el estado de cocción por la ventanilla.

NOTA: Use 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	1.25 lb (565 g)	20 minutos	360°F	No	Voltear
AIR FRY	Salmón	4 filetes de 5 oz (140 g)	10 minutos	375°F	No	–
AIR FRY	Camarones	2 lb (910 g) de camarones grandes	8 minutos	370°F	No	Agitar
AIR FRY	Tocino	6 lonchas	12 minutos	320°F	No	–
AIR FRY	"Nuggets" de pollo congelados	24 piezas (en una sola capa)	10 minutos	380°F	No	Voltear
BAKE	Pastel redondo	Molde de 8 in (20 cm)	25 minutos	325°F	✓	–
BAKE	Pancitos	6	10 minutos	350°F	✓	–
ROAST	Pollo (entero)	4 lb (1.8 kg)	55 minutos	350°F	No	–
ROAST	Piernas de pollo	5 piezas	25 minutos	380°F	No	Voltear
ROAST	Mazorcas de maíz	4 piezas	20 minutos	350°F	No	Voltear
ROAST	Cobertura de queso derretido	–	3-5 minutos	400°F	✓	–
BROIL	Hamburguesas (medio hecho)	4 hamburguesitas de 4 oz (115 g)	8-10 minutos	450°F	✓	Voltear
BROIL	Salchicha	5 salchichitas	10 minutos	450°F	✓	Voltear
BROIL	Bistec	1 entrecot de 10 oz (285 g) de 1 in (2.5 cm) de grueso	10-12 minutos	450°F	✓	Voltear

FUNCIÓN REPROGRAMADA	CANTIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA	PRECALENTAR	AGITAR/VOLTEAR
FRENCH FRIES	2 lb (910 g)	18 minutos	450°F	No	Agitar
WINGS	3 lb (1.35 kg)	25 minutos	400°F	No	Agitar
FROZEN SNACKS	–	10 minutos	400°F	No	Agitar
VEGETABLES	8 tazas	10 minutos	350°F	No	Agitar
LEFTOVERS	–	10 minutos	350°F	No	–

Funcionamiento	El aparato no se enciende.	Compruebe que la toma de corriente en la cual está enchufado el aparato 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 un tiempo adicional, comprobando el estado de cocción regularmente hasta que estén dorados.
	¿Por qué los alimentos están poco cocinados?	Si coloca demasiados alimentos en la cesta, puede que no se cocinen bien dentro del tiempo sugerido. Trate de cocinar cantidades más pequeñas de alimentos a la vez, en una sola capa en lugar de apilarlos.
		Si la temperatura está muy baja, puede que los alimentos no se cocinen completamente. La temperatura ideal para freír con aire es alrededor de 400 °F.
Limpieza	¿Cómo quitar los residuos de alimentos difíciles de eliminar de la cesta/rejilla?	Para eliminar grasa quemada, remoje los accesorios en agua jabonosa caliente o use un limpiador no abrasivo. Se recomienda lavar los accesorios a mano en agua jabonosa caliente, usando un estropajo o un cepillo de nylon, y enjuagarlos bien.
Código de error	“OUT”	Si el código de error “OUT” parpadea en la pantalla, esto significa que la cesta para freír no está bien instalada. Cerciórese de que esté bien colocada antes de elegir el modo de cocción o la función preprogramada deseada.

MÁS FORMAS DE COCINAR

La freidora de aire Cuisinart® también puede usarse para hornear, dorar/gratinar, asar 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) más baja que la temperatura indicada en la receta (para las recetas no desarrolladas específicamente para este aparato).
- La freidora de aire Cuisinart® puede usarse para asar res, pollo, cerdo, pescado y más.
- Use la función “BROIL” para dorar/gratinar las cazuelas y los gratines. Para conseguir mejores resultados, fije la temperatura en el nivel más alto (450°F). Vigile de cerca los alimentos, ya que se doran rápidamente.
- 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. Simplemente limpie la carcasa del aparato con un paño

húmedo y séquelo bien. Si desea usar un limpiador, aplique este directamente en el paño; no en el aparato.

- Para limpiar el interior del aparato, use una esponja ligeramente humedecida con agua jabonosa o spray limpiador. Elimine los residuos de limpiador con un paño húmedo limpio. Nunca use productos químicos fuertes o abrasivos; 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 jabonosa caliente, usando un estropajo o un cepillo de nylon. Cerciórese de enjuagar bien.
- Retire la rejilla de la cesta para poder limpiar el fondo de la misma.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

Recetas

Rollos de canela	11
Pastel de suero de leche/arándanos azules con cobertura crujiente	12
Palitos de “tostada francesa”	13
Chips de lima	13
Nachos rápidos	14
Alitas de pollo en salsa piri-piri	14
“Alitas” de pollo en salsa “Búfalo”	15
Coliflor en salsa “Búfalo”	15
Calamares “fritos” con pimientos picantes encurtidos	16
Ensalada César con pollo	17
Camarones picantes	18
“Costillitas” de maíz al estilo mexicano	18
Papas fritas con parmesano y aceite de trufa	19
Coles de Bruselas crujientes en salsa Kung Pao	19
Flautas de tinga de pollo	20
Pollo asado con vegetales de otoño	21
Salmón glaseado con tomillo con espárragos y papas “fingerling” asados	21
Miniamburguesas de res	22
Panes con sésamo para miniamburguesas	23
Bolitas de dona con azúcar y canela	23
Tartas de mano de durazno-frambuesa	24

Rollos de canela

¡Rollos de canela calientes en solo 12 minutos!

Usar masa de pizza preparada hace que esta versión sea fácil de disfrutar cuando apetezca.

Rinde 8 rollos

Spray vegetal

- $\frac{1}{3}$ taza (65 g) de azúcar granulada
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 libra (455 g) de masa de pizza
- 3 cucharadas (45 g) + 1 cucharadita (5 g) de mantequilla sin sal, derretida
- $\frac{2}{3}$ taza (80 g) de azúcar glasé, tamizado
- 2 cucharadas (45 ml) de agua caliente

1. Engrasar uniformemente un molde redondo de 8 in (20 cm) con spray vegetal; reservar.
2. Combinar el azúcar granulada y la canela.
3. Extender la masa de pizza para formar un rectángulo de aprox. 12 x 18 in (30 x 45 cm). Pincelar uniformemente la masa con 3 cucharadas de mantequilla derretida. Espolvorear con la mezcla de azúcar con canela.
4. Empezando en un lado largo, enrollar firmemente la masa para formar un rollo. Usando un cortador de masa o un cuchillo afilado, recortar los extremos y, a continuación, cortar el rollo en 8 rodajas uniformes. Disponer las rodajas en el molde preparado.
5. Elegir el modo “BAKE” y fijar el tiempo en 12 minutos y la temperatura en 350°F. Presionar el botón START/STOP. Después del precalentamiento, colocar el molde en la cesta. A mitad de cocción, pincelar ligeramente los rollos con 1 cucharadita de mantequilla derretida.

6. Mientras los rollos se hornean, preparar el glaseado. Colocar el azúcar glasé en un tazón mediano. Agregar el agua caliente y revolver hasta que el glaseado esté suave.
7. Cuando los rollos estén listos, retirar el molde de la cesta. Esparcir uniformemente el glaseado en la parte superior de los rollos y servir.

Información nutricional por rollo:

*Calorías 236 (20 % de grasa) • Carbohidratos 44 g • Proteínas 4 g • Grasa 5 g
Grasa saturada 3 g • Colesterol 12 mg • Sodio 269 mg
Calcio 4 mg • Fibra 1 g*

Pastel de suero de leche/arándanos azules con cobertura crujiente

Este “coffee cake” siempre es un éxito.

Rinde 12 porciones; un pastel de 8 in (20 cm)

Spray vegetal

Cobertura crujiente:

- $\frac{3}{4}$ taza + 2 cucharadas (110 g) de harina común
- 6 cucharadas llenas (70 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos
- 1 cucharadita de canela en polvo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de extracto natural de vainilla
- 1 pizca de sal kosher

Pastel de suero de leche:

- $1\frac{1}{3}$ tazas (165 g) de harina común
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato de sodio
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de crémor tártaro
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal kosher
- $\frac{1}{3}$ taza (75 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos
- $\frac{1}{2}$ taza + 2 cucharadas (125 g) de azúcar granulada

- 1 **huevo grande, a temperatura ambiente**
- $\frac{1}{2}$ **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- $\frac{1}{3}$ **taza (80 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 2 **tazas (280 g) de arándanos azules frescos, lavados y bien secados**

1. Engrasar ligeramente un molde de redondo de 8 in (20 cm) con spray vegetal; reservar.
2. Preparar la cobertura crujiente: Colocar la harina, el azúcar rubia, la mantequilla, la canela y la sal en un tazón grande. Mezclar, a mano o usando una batidora de mano, hasta que los ingredientes se aglomeren y formen “migajas” grandes. Refrigerar hasta el momento de usar.
3. Preparar el pastel: Colocar la harina, el bicarbonato, el crémor tártaro y la sal en un tazón mediano; revolver y reservar.
4. Colocar la mantequilla y el azúcar en un tazón grande. Batir, a mano o usando una batidora de mano, hasta conseguir una mezcla suave y ligera.
5. Raspar bien el tazón y, a continuación, agregar el huevo y la vainilla. Revolver hasta conseguir una mezcla suave y homogénea.
6. Agregar la mitad de los ingredientes secos reservados y la mitad del suero de leche. Mezclar para combinar. Raspar fondo y las paredes del tazón. Agregar los ingredientes secos y el suero de leche restantes. Seguir mezclando a baja velocidad hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
7. Verter la mezcla en el molde preparado y suavizar la parte de encima. Esparcir uniformemente los arándanos azules en la parte superior y, a continuación, presionarlos suavemente para que queden ligeramente sumergidos en la mezcla.
8. Cubrir uniformemente con la cobertura preparada, rompiendo los grumos grandes.

9. Elegir el modo “BAKE” y fijar el tiempo en 45 minutos y la temperatura en 325°F. Presionar el botón START/STOP. Después del precalentamiento, colocar el pastel en la cesta. El pastel está listo cuando la cobertura crujiente esté uniformemente dorada y un probador salga limpio del centro del pastel. De ser necesario, agregar tiempo de cocción adicional, en incrementos de 5 minutos.

10. Desmoldar el pastel y colocarlo sobre una rejilla. Dejar enfriar completamente antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):
Calorías 270 (37 % de grasa) • Carbohidratos 39 g • Proteínas 4 g
Grasa 11 g • Grasa saturada 8 g • Colesterol 46 mg
Sodio 196 mg • Calcio 15 mg Fibra 1 g

Palitos de “tostada francesa”

Convierta el desayuno en un auténtico placer para su familia en solo 10 minutos.

Rinde 12 palitos

- 4 huevos grandes
- ½ taza (120 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- ½ taza (120 ml) de leche entera
- 3 cucharadas (35 g) de azúcar granulada
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 4 rebanadas de “brioche”, cortadas en tercios
- 1 cucharada (5 g) de azúcar glasé
- Jarabe de arce/maple tibio, para servir

1. Colocar los huevos, la crema líquida, la leche, el azúcar y la canela en una bandeja poco profunda; batir para combinar. Bañar ambos lados de cada tira de “brioche” en la mezcla y colocarlas en la cesta. Colocar la cesta en el aparato. Elegir el modo “AIR FRY” y fijar el tiempo en 10 minutos y la temperatura en 320°F. Presionar el botón START/STOP.

2. Cuando estén listos, espolvorear los palitos con azúcar glasé y servir inmediatamente, con jarabe de arce/maple.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):
Calorías 115 (52 % de grasa) • Carbohidratos 10 g • Proteínas 4 g
Grasa 7 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 82 mg • Sodio 84 mg
Calcio 27 mg • Fibra 0 g

Chips de lima

Cambie sus chips/totopos comprados por esta versión casera rápida y fácil de preparar. ¡Son perfecto solos o como un divertido acompañamiento para su salsa favorita!

Rinde 40 chips

- 10 tortillas de maíz de 6 in (15 cm)
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- ½ lima/limón verde
- 2 cucharaditas de ralladura de lima/limón verde
- 2 cucharaditas de sal kosher

1. Cortar las tortillas en cuartos y disponerlas en una placa para horno, en una sola capa. Pincelar ambos lados de cada pedazo de tortilla con aceite vegetal.
2. Colocar la mitad de los pedazos de tortilla en la cesta, sin superponerlos. Colocar la cesta en el aparato. Elegir el modo “AIR FRY” y fijar el tiempo en 8 minutos y la temperatura en 350°F. Presionar los botones TOSS REMINDER y START/STOP. A mitad de cocción, agitar la cesta para mezclar los chips, y luego volver a colocar la cesta en el aparato. Al final del tiempo de cocción, colocar los chips/totopos en un cuenco grande. Repetir con los pedazos de tortilla restantes.
3. Cuando todos los chips/totopos estén cocinados, rociarlos con el jugo de lima y espolvorear con ralladura de lima y sal. Revolver para que el condimento cubra uniformemente cada chip/totopo.

Información nutricional por porción:

*Calorías 172 (33 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 3 g
Grasa 7 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 949 mg
Calcio 92 mg • Fibra 3 g*

Nachos rápidos

Con esta receta tendrás un delicioso y rápido tentempié en la mesa en menos de 10 minutos. Además, es muy versátil: basta con que añada sus coberturas favoritas en lugar o además de las que se indican aquí.

Rinde 6 porciones

- 6 tazas (300 g) de chips de maíz/totopos, o lo suficiente para cubrir el fondo de la cesta (la cantidad variará según el estilo de los chips)
 - 1½ tazas (180 g) de queso Cheddar y/o Monterey Jack rallado(s)
 - ½ taza (100 g) de refrito de frijoles
 - 2 cucharadas de salsa mexicana + un poco más para servir
 - 1 jalapeño partido por la mitad, sin semillas y cortado en rodajas finas
 - 1-2 cebolletas (“scallions”), finamente rebanadas
 - ¼ taza (65 g) de chiles verdes picados; aprox. mitad de una lata de 4.5 oz (130 g), escurridos
 - ½ taza (75 g) de aceitunas negras rebanadas (si usa aceitunas en lata/botella, escurrirlas bien)
 - ¼ taza (65 g) de rebanadas de jalapeño encurtido, escurrido
- Guacamole y crema agria, para servir

1. Disponer aprox. 2 tazas (100 g) de chips de maíz/totopos en el fondo de la cesta, en una capa. Cubrir con ½ taza (60 g) de queso, y luego con otra capa de chips de maíz/totopos. Cubrir con el refrito de frijoles, y luego 2 cucharadas de salsa mexicana. A continuación, añadir los ingredientes rebanados. Terminar con otra capa de chips de maíz/totopos y el queso restante.

2. Colocar la cesta en el aparato. Elegir el modo “AIR FRY” y fijar el tiempo en 5 minutos y la temperatura en 400°F. Presionar el botón START/STOP.
3. Servir inmediatamente con más salsa mexicana, guacamole, y crema agria.

Información nutricional por porción:

*Calorías 270 (52 % de grasa) • Carbohidratos 22 g • Proteínas 10 g
Grasa 3 g • Grasa saturada 6 g • Colesterol 25 mg • Sodio 578 mg
Calcio 268 mg • Fibra 3 g*

Alitas de pollo en salsa piri-piri

Algo ácida, algo dulce y ligeramente picante, la versátil salsa piri-piri se puede disfrutar con alitas de pollo y mucho más.

Rinde aprox. 20 alitas

- 2 libras (910 g) de alitas de pollo*
- 1¾ cucharaditas de sal kosher
- 1 onza (30 g) de chiles piri-piri u otros chiles rojos, sin tallos
- 4 dientes de ajo
- 1 chalote pequeño
- 1 trozo de 2 in (5 cm) de jengibre fresco, pelado
- ½ taza llena (15 g) de hojas de cilantro fresco
- ¼ taza (15 g) de hojas de orégano fresco
- 2 cucharaditas de páprika (pimentón) ahumada
- 1 cucharadita (5 g) de azúcar granulada
- 2 cucharadas (30 ml) de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- Ralladura de 1 limón
- ½ taza (120 ml) de aceite de oliva

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

1. Disponer las alitas de pollo en la cesta y rociar con $\frac{3}{4}$ de cucharadita de sal. Colocar la cesta en el aparato. Presionar el botón WINGS, y luego el botón START/STOP. A mitad de tiempo, cuando el aparato emita un pitido, revolver las alitas. Volver a colocar la cesta en el aparato y seguir cocinando.
2. Mientras las alitas se están cocinando, preparar la salsa. Colocar los chiles, el ajo, el chalote y el jengibre en el bol de una procesadora de alimentos equipado con cuchilla picadora. Procesar a velocidad alta para picar finamente. Raspar el bol. Agregar el cilantro, el orégano, la páprika, el azúcar y 1 cucharadita de la sal; pulsar para picar grueso. Sin apagar la máquina, agregar el vinagre, el jugo de limón y la ralladura y procesar hasta que todos los ingredientes estén picados y bien combinados. Sin apagar la máquina, agregar el aceite de oliva. Procesar hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Al final de la cocción, colocar las alitas en un cuenco grande, cubrir con la salsa y revolver. Servir inmediatamente.

Información nutricional por alita (simple):

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

*Información nutricional por porción de salsa piri-piri
(basada en 20 porciones):*

Calorías 92 (64 % de grasa) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 1 g • Grasa 7 g
Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 209 mg • Calcio 3 mg • Fibra 0 g

“Alitas” de pollo en salsa “Búfalo”

Freír las alitas de pollo con aire es más saludable que freírlas en aceite. La freidora de aire Cuisinart® logra resultados muy crujientes sin aceite y con poca preparación.

Rinde aprox. 20 alitas

- 2 libras (910 g) de alitas de pollo*
- $\frac{3}{4}$ cucharadita de sal kosher
- $\frac{1}{4}$ taza (60 ml) de salsa picante a base de vinagre

- 1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal, derretida

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

1. Disponer las alitas de pollo en la cesta y rociar con la sal. Colocar la cesta en el aparato. Presionar el botón WINGS, y luego el botón START/STOP. A mitad de tiempo, cuando el aparato emita un pitido, agitar la cesta para revolver las alitas. Volver a colocar la cesta en el aparato y seguir cocinando.
2. Mientras las alitas se están cocinando, preparar la salsa: Colocar la salsa picante y la mantequilla derretida en un tazón grande; revolver para combinar.
3. Al final de la cocción, colocar las alitas en un cuenco grande, cubrir con la salsa y revolver. Servir inmediatamente.

Información nutricional por alita (simple):

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

Información nutricional por porción de salsa “Búfalo” (basada en 20 porciones): Calorías 6 (100 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 1 g Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 28 mg
Calcio 0 mg • Fibra 0 g

Coliflor en salsa “Búfalo”

Un aperitivo sano y sencillo para satisfacer ese antojo salado y crujiente.

Rinde aprox. 6 porciones

- 1 coliflor mediano de aprox. 2½ lb (1 kg), o aprox. 10 tazas de cogollos
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- $\frac{3}{4}$ cucharadita de sal kosher

- ½ cucharada de harina de arroz blanco
- ½ cucharada de harina/almidón/fécula de tapioca
- 1 cucharada + 1 cucharadita (20 ml) de mantequilla sin sal, derretida (también puede usar aceite de coco para una alternativa vegana)
- 1 cucharada + 1 cucharadita (20 ml) de salsa picante a base de vinagre

1. Cortar la coliflor en cogollos pequeños. Combinar con el aceite de oliva, la sal, la harina de arroz blanco y la harina de tapioca. Colocar los cogollos en la cesta, agitar para distribuir uniformemente, y colocar la cesta en el aparato.
2. Presionar el botón VEGETABLES y fijar el tiempo en 20 minutos y la temperatura en 325°F. Presionar los botones TOSS REMINDER y START/STOP. A mitad de tiempo, cuando el aparato emita un pitido, agitar la cesta revolver la coliflor.
3. Al final de la cocción, agitar la cesta otra vez. A continuación, presionar el botón VEGETABLES otra vez y fijar el tiempo en 5 minutos y la temperatura en 400°F.
4. Mientras la coliflor se está cocinando, derretir la mantequilla. Agregar a la salsa picante y revolver para combinar.
5. La coliflor está lista cuando está cocinada por dentro, y dorada y crujiente por fuera. Revolver con la mezcla de mantequilla/salsa picante. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):
 Calorías 62 (73 % de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas 1 g • Grasa 5 g
 Grasa saturada 2 g • Colesterol 8 mg • Sodio 309 mg • Calcio 15 mg
 Fibra 1 g

Calamares “fritos” con pimientos Picantes Encurtidos

El sazónador de mariscos Old Bay® da a estos un toque salado y ahumado

Rinde 2-3 porciones

- 1 libra (455 g) de aros de calamar
- ½ taza (60 g) de maicena
- Aceite de oliva virgen extra, para rociar
- ½ cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de sazónador de mariscos Old Bay®
- ¼ taza (50 g) de pimientos picantes encurtidos rebanados, escurridos
- 3 gajos de limón
- Salsa marinara tibia, para servir

1. Secar bien los calamares con papel absorbente. Colocar las maicena en una bandeja de hornear. Disponer los calamares por encima de la maicena y agitar la bandeja para cubrirlos uniformemente.
2. Colocar los aros de calamar en la cesta, rociar con una capa uniforme de aceite de oliva y espolvorear un lado de los calamares con sal y el sazónador Old Bay®. Colocar la cesta en el aparato. Elegir el modo “AIR FRY” y fijar el tiempo en 10 minutos y la temperatura en 400°F. A continuación, presionar los botones TOSS REMINDER y START/STOP. A mitad de tiempo, cuando el aparato emita un pitido, agitar la cesta. Si los calamares parecen secos, rociarlos con más aceite.
3. Al final de la cocción, retirar los aros de calamar de la cesta. Cubrir con pimientos encurtidos y servir con gajos de limón y salsa marinara al lado.

Información nutricional por porción (basada en 3 porciones):
Calorías 266 (24 % de grasa) • Carbohidratos 25 g • Proteínas 24 g
Grasa 7 g Grasa saturada 1 g • Colesterol 352 mg • Sodio 681 mg
Calcio 50 mg • Fibra 1 g

Ensalada César con pollo

Los picatostes comprados están repletos de sal y otros ingredientes innecesarios. Al prepararlos usted mismo, sabe exactamente lo que está ingiriendo y, cuando vea lo fácil que es, se preguntará por qué los compró para empezar. En esta receta, los picatostes son la estrella, junto con la forma más sencilla de preparar el pollo.

Rinde 4 porciones

Pollo:

- 2 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel, de grosor uniforme
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- 1 diente de ajo, pelado y machacado
- Sal kosher
- Pimienta negra recién molida

Picatostes:

- 2 tazas (500 g) de cubos de ½-1 in (1.5-2.5 cm) de pan de masa fermentada
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- 2 pizcas de sal kosher
- 2 pizcas de pimienta recién molida
- 1 pizca de ajo en polvo

Ensalada:

- 1 lechuga romana pequeña, picada grueso
- 3-4 cucharadas de aderezo César comprado o casero (visitar www.cuisinart.com para encontrar una receta)
- 2 cucharadas de hojuelas de queso Parmesano
- 1 limón, cortado en gajos, para servir

1. Colocar las pechugas, 1 cucharada de aceite de oliva, el diente de ajo machacado y una buena pizca de sal y de pimienta en un recipiente grande poco profundo. “Masajear” el pollo con los ingredientes y, a continuación, taparlo y trasladarlo a la nevera para que se marine durante 30 minutos.
2. Mientras tanto, preparar los picatostes. Elegir el modo “BAKE” y fijar el tiempo en 4 minutos y la temperatura en 350°F. Presionar el botón START/STOP. Mientras el aparato se está precalentando, colocar los cubos de pan en un recipiente poco profundo junto con 2 cucharadas de aceite de oliva, la sal, la pimienta y el ajo en polvo. Revolver para cubrir completamente. Después del precalentamiento, colocar los cubos de pan sazonados en la cesta y hornear. Retirar y reservar.
3. Cuando el pollo esté listo, colocarlo en la cesta y colocar esta 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 pollo esté cocinado (la temperatura interna debe alcanzar 170 °F/77 °C), retirarlo de la cesta, dejar que se enfríe por unos minutos, y luego cortarlo en tajadas delgadas.
4. Colocar la lechuga en un cuenco grande. Cubrir con los picatostes, el pollo y las hojuelas de queso Parmesano. Rociar con la cantidad deseada de aderezo. Revolver suavemente. Servir cada porción con un gajo de limón al lado.

Información nutricional por porción:
Calorías 413 (42 % de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 33 g • Grasa 19 g
Grasa saturada 4 g • Colesterol 79 mg • Sodio 733 mg • Calcio 130 mg • Fibra 4 g

Camarones picantes

Los succulentos camarones se rebozan en maicena y se frien rápidamente con aire antes de bañarlos en una salsa pegajosa, dulce y picante.

Rinde 4 porciones (14-16 camarones grandes)

- 1 libra (455 g) de camarones grandes
- ½ taza (60 g) de maicena
- Aceite de oliva virgen extra, para rociar
- ¼ taza (60 ml) de salsa de chile dulce
- 1 cucharada (15 ml) de jugo de lima/limón verde fresco
- 1 cucharadita de ralladura de lima/limón verde
- 1 cucharada (15 ml) de salsa de soya baja en sodio
- 1 cucharada (15 ml) de salsa sriracha
- 1 cucharada de semillas de ajonjolí/sésamo tostadas
- Cebolletas (“scallions”) en rodajas finas, para decorar
- Cilantro picado, para decorar

1. Secar bien los camarones con papel absorbente. Colocar las maicena en una bandeja de hornear. Disponer los camarones por encima de la maicena y agitar la bandeja para cubrirlos uniformemente.
2. Colocar los camarones en la cesta y rociar con una capa uniforme de aceite de oliva. Colocar la cesta en el aparato. Elegir el modo “AIR FRY” y fijar el tiempo en 8 minutos y la temperatura en 350°F. A continuación, presionar los botones TOSS REMINDER y START/STOP. A mitad de tiempo, cuando el aparato emita un pitido, agitar la cesta. De ser necesario, rociar con más aceite y cocinar por más tiempo. Volver a colocar la cesta en el aparato y seguir cocinando.
3. Mientras los camarones se están cocinando, combinar la salsa de chile, el jugo de lima, la ralladura, la salsa de soya y la salsa sriracha en un tazón mediano; reservar.

4. Cuando los camarones estén cocinados, colocarlos en el tazón con la salsa y revolver suavemente para cubrirlos. Pasarlos a un cuenco para servir y rociar con semillas de sésamo/ajonjolí, cebolletas y cilantro.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):
Calorías 222 (20 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 16 g
Grasa 5 g Grasa saturada 1 g • Colesterol 143 mg • Sodio 1225 mg
Calcio 62 mg • Fibra 1 g

“Costillitas” de maíz al estilo mexicano

Más fáciles de comer que las clásicas mazorcas de maíz e increíblemente sabrosas, estas “costillitas” de maíz son algo que debe probar en su freidora Cuisinart®!

Rinde 8 “costillitas”

- ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal kosher
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 11/8 cucharaditas de chile en polvo
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- 1/8 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 2 mazorcas de maíz, cortadas en cuartos a lo largo
- ¼ taza (60 ml) de mayonesa
- Jugo de 1 lima/limón verde
- ½ taza (75 g) de queso Cotija desmenuzado
- Cilantro picado, para servir

1. Combinar el aceite de oliva, la sal, la cebolla en polvo, 1/8 de cucharadita del chile en polvo, el ajo en polvo y la pimienta negra en un tazón pequeño. Pincelar los cuartos de mazorca con la mezcla y disponerlos en la cesta. Colocar la cesta en el aparato. Elegir el modo “AIR FRY” y fijar el tiempo en 20 minutos y la temperatura en 350°F. Presionar el botón START/STOP.

2. Mientras el maíz se está cocinando, combinar la mayonesa y el jugo de lima en un tazón pequeño; reservar.
3. Cuando el maíz esté cocinado, pincelar las “costillitas” con una capa fina de la mezcla de mayonesa y rociar con queso Cotija y cilantro. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

*Calorías 170 (76 % de grasa) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 3 g
Grasa 15 g Grasa saturada 4 g • Colesterol 12 mg • Sodio 530 mg
Calcio 4 mg • Fibra 1 g*

Papas fritas con parmesano y aceite de trufa

Estas crujientes papas “paja” son sabrosas y repletas de sabor “umami”. ¡También son la prueba de que no hace falta una freidora de aceite para hacer deliciosas papas fritas!

Rinde 4-6 porciones

- 2 libras (910 g) de papas “paja” congeladas
- ¼ taza (30 g) de queso Parmesano rallado
- 1 cucharadita de polvo de boletus (opcional)
- 2 cucharadas de perejil fresco picado
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de trufa
- 2 cucharaditas de sal kosher

1. Presionar el botón FRENCH FRIES. Presionar el botón START/STOP. Colocar las papas en la cesta y agitar esta para distribuir las uniformemente. A mitad de tiempo, cuando el aparato emita un pitido, agitar la cesta otra vez y volver a colocarla en el aparato.
2. Al final de la cocción, colocar las papas fritas en un cuenco. Rociar con el queso Parmesano, el polvo de boletus (opcional), el perejil, el aceite de trufa y la sal; revolver. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):
Calorías 314 (41 % de grasa) • Carbohidratos 41 g • Proteínas 5 g
Grasa 14 g Grasa saturada 2 g • Colesterol 2 mg • Sodio 1330 mg
Calcio 65 mg • Fibra 4 g*

Coles de Bruselas crujientes en salsa Kung Pao

Pruebe esta versión vegetariana del adorado plato chino. Las coles de Bruselas fritas con aire son crujientes, con un toque picante de pimienta de Sichuan.

Coles:

- 1½ libras (680 g) de coles de Bruselas
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de sésamo/ajonjolí tostado

Salsa:

- 1 cucharada (15 ml) de aceite de sésamo/ajonjolí tostado
- ½-1 cucharadita de granos de pimienta de Sichuan (también llamada “pimienta japonesa” o “pimienta sansho”), a gusto
- 2 cebolletas (“green onions”), finamente rebanadas (partes blancas y verdes por separado)
- 4 chiles rojos secos, partidos por la mitad y sin semillas
- 1 trozo de 1½ in (4 cm) de jengibre, pelado y rallado
- 2 dientes de ajo, rebanados
- 3 cucharadas (45 ml) de salsa de soya
- 3 cucharadas (45 ml) de salsa Hoisin
- 2 cucharadas (30 ml) de vino de arroz
- 1 cucharada (10 g) de azúcar granulada
- ¼ taza (40 g) de maní tostado sin sal, picado

1. Cortar la parte de abajo de cada col de Bruselas, y cortarlas por la mitad a lo largo. Revolver con 2 cucharadas de aceite de sésamo/ajonjolí.
2. Elegir el modo “AIR FRY” y fijar el tiempo en 12 minutos y la temperatura en 350°F. Presionar los botones TOSS REMINDER y

START/STOP. Después del precalentamiento, colocar las coles de Bruselas en la cesta y agitar esta para distribuir las uniformemente. A mitad de tiempo, cuando el aparato emita un pitido, agitar la cesta otra vez y volver a colocarla en el aparato. Cocinar hasta que las coles estén suaves por dentro y crujientes por fuera.

3. Mientras las coles se están cocinando, calentar 1 cucharada (15 ml) de aceite de sésamo/ajonjolí a fuego medio en una cacerola pequeña. Agregar la pimienta, la parte blanca de las cebolletas, los chiles secos, el jengibre y el ajo. Cocinar por aprox. 1 minuto, hasta que la mezcla esté fragante. Agregar la salsa de soya, la salsa Hoisin, el vinagre de arroz y el azúcar. Cuando la mezcla empiece a hervir, reducir el fuego y dejar hervir a fuego lento. Reducir la salsa a la mitad.
4. Cuando las coles estén listas, retirarlas de la cesta y colocarlas en un tazón. Agregar la salsa, la parte verde de las cebolletas y el maní. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

*Calorías 293 (45 % de grasa) • Carbohidratos 32 g • Proteínas 9 g • Grasa 16 g
Grasa saturada 2 g • Colesterol 0 mg • Sodio 1 g • Calcio 91 mg • Fibra 8 g*

Flautas de tinga de pollo

Estas tortillas de maíz están rellenas de pollo desmenuzado ahumado y fritas con aire hasta alcanzar una crujiente perfección.

Rinde 8 taquitos

- 1 cucharadas aceite de oliva + un poco más para pincelar
- 1 cebolla roja mediana, en rodajas
- 3 dientes de ajo, finamente picados
- 1 lata de 14.5 oz (410 g) de tomates asados al fuego machacados
- ¼ taza (60 ml) de adobo

- ½ cucharadita de chile chipotle en polvo
- ½ cucharadita de comino en polvo
- ½ cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 2 tazas (500 g) de sobras de pollo o pollo asado, desmenuzado
- 8 tortillas de maíz de 6 in (15 cm)
- ½ taza (60 g) de queso Oaxaca rallado
- Aceite de oliva para pincelar
- Crema agria, cilantro picado y queso Cotija desmenuzado para decorar

1. Calentar 1 cucharada del aceite de oliva a fuego medio, en una sartén grande. Agregar la cebolla y el ajo; saltear por aprox. 5 minutos, hasta que estén suaves y translúcidos (no dejar que se doren). Agregar los tomates, el adobo, el chipotle en polvo, el comino, el orégano, la sal y la pimienta. Cocinar por 2-3 minutos adicionales, hasta que la mezcla esté aromática. Agregar el pollo desmenuzado. Seguir cocinando hasta que esté caliente.
2. Envolver las tortillas en una toalla húmeda y meter al microondas por aprox. 15 segundos para suavizarlas. Mantenerlas cubiertas hasta el momento de usar.
3. Colocar la primera tortilla en una superficie de trabajo plana. Esparcir unas 2 cucharadas de la mezcla de pollo en la mitad inferior de la tortilla. Rociar con un poco de queso Oaxaca y enrollar firmemente. Usar un palillo para que no se abra. Colocar en la cesta y repetir con el resto de las tortillas.
4. Cuando toda las flautas estén en la cesta, pincelarlas con una capa de aceite de oliva. Colocar la cesta en el aparato. Elegir el modo "AIR FRY" y fijar el tiempo en 8 minutos y la temperatura en 350°F. Presionar el botón START/STOP.
5. Al final de la cocción, retirar las flautas de la cesta. Rociar con crema agria, cilantro y queso Cotija.

Información nutricional por porción de ½ taquito:

*Calorías 522 (59 % de grasa) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 43 g
Grasa 34 g Grasa saturada 22 g • Colesterol 107 mg • Sodio 2619 mg
Calcio 34 mg • Fibra 1 g*

Pollo asado con vegetales de otoño

Plato único “à la Cuisinart®”.

Rinde 4 a 6 porciones

- 16 onzas (455 g) de coles de Bruselas, partidas a la mitad
- 1 cebolla roja pequeña, partida a la mitad y cada mitad cortada en gajos, pero dejando la raíz intacta
- 8 onzas (225 g) de calabaza moscada (“butternut squash”), en cubos de 1 in (2.5 cm)
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- 1¾ cucharaditas de sal kosher
- Pimienta negra recién molida
- 1 pollo de 3½ lb (1.5 kg)
- 4 dientes de ajo, machacados
- 1 limón mediano, partido a la mitad

1. Colocar las coles, la cebolla, la calabaza moscada, el aceite de oliva, 1 cucharadita de la sal y la pimienta negra (a gusto) en un tazón mediano; revolver. Elegir el modo “ROAST” y fijar el tiempo en 25 minutos y la temperatura en 300°F. Presionar el botón START/STOP. Después del precalentamiento, colocar los vegetales en la cesta y agitar esta para distribuirlos uniformemente.
2. Mientras los vegetales se están cocinando, preparar el pollo. Secar bien el pollo con papel absorbente y presionarlo suavemente para aplastar suavemente la carne para que se cocine de forma más uniforme. Restregar la piel y el interior de la cavidad con ¾ de cucharadita de sal. Sazonar ligeramente con pimienta. Colocar el ajo en la cavidad, y luego exprimir los limones en ella (dejar las mitades de limón en ella).

3. Cuando los vegetales estén cocinados, colocarlos en un tazón. Colocar el pollo en la cesta y colocar esta en el aparato. Elegir el modo “ROAST” otra vez y fijar el tiempo en 55 minutos y la temperatura en 350°F. Presionar el botón START/STOP.
4. Cuando queden 10 minutos de cocción, devolver los vegetales a la cesta, distribuyéndolos uniformemente alrededor del pollo. Volver a colocar la cesta en el aparato y seguir cocinando.
5. Al final de la cocción (la temperatura interna del pollo debe alcanzar 165 °F/74 °C), retirar el pollo de la cesta y cortarlo en porciones individuales. Servir con los vegetales.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):

*Calorías 268 (23 % de grasa) • Carbohidratos 16 g • Proteínas 36 g
Grasa 7 g Grasa saturada 1 g • Colesterol 103 mg • Sodio 768 mg
Calcio 130 mg • Fibra 5 g*

Salmón glaseado con tomillo con espárragos y papas “fingerling” asados

Esta comida completa de entre semana es fácil y rápida de preparar gracias a la freidora de aire Cuisinart®.

Rinde 4 porciones

- 12 onzas (340 g) de papas “fingerling”, preferiblemente multicolores, cortadas por la mitad a lo largo
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- 1½ cucharaditas de sal kosher
- 2 pizcas de pimienta negra recién molida
- 1 libra (455 g) de espárragos, sin las extremidades duras
- 1 cucharada (15 g) de miel
- ½ cucharadita de ralladura de limón fresca
- ½ cucharadita de jugo de limón fresco
- ½ cucharadita de hojas de tomillo fresco
- 1½ libras (680 g) de salmón, cortado en 4 filetes

1. Colocar las mitades de papa, 1 cucharadita del aceite de oliva, ¼ de cucharadita de la sal y 1 pizca de pimienta en un tazón grande; revolver. Presionar el botón VEGETABLES y ajustar el tiempo de cocción en 15 minutos. Presionar el botón START/STOP. Después del precalentamiento, colocar las papas en la cesta y agitar esta para distribuir las uniformemente. A mitad de tiempo, cuando el aparato emita un pitido, revolver las papas. Volver a colocar la cesta en el aparato y seguir cocinando.
2. Mientras las papas se estén cocinando, colocar los espárragos, 1 cucharadita de aceite, ¼ de cucharadita de sal, 1 pizca de pimienta y ¼ de cucharadita de la ralladura en un tazón grande; revolver.
3. Colocar la cucharadita de aceite de oliva, la miel, el jugo de limón, la ralladura restante, el tomillo y ½ cucharadita de sal kosher en un tazón pequeño; revolver. Pincelar uniformemente los filetes de salmón con la mezcla; reservar.
4. Cuando las papas estén cocinadas, colocarlas en un cuenco grande o una bandeja. Cubrir con papel de aluminio para mantener caliente.
5. Colocar los espárragos en la cesta y colocar esta en el aparato. Presionar el botón VEGETABLES y ajustar el tiempo de cocción en 8 minutos. Presionar el botón START/STOP. Al final de la cocción, añadir a las papas.
6. Colocar el salmón en la cesta y colocar esta en el aparato. Elegir el modo "AIR FRY" y fijar el tiempo en 10 minutos y la temperatura en 375°F. A continuación, presionar los botones TOSS REMINDER y START/STOP.
7. Cuando el salmón esté cocinado, servirlo con los vegetales.

Información nutricional por porción:

Calorías 367 (35 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 39 g
Grasa 14 g Grasa saturada 2 g • Colesterol 94 mg • Sodio 8 77 mg
Calcio • 59 mg • Fibra 4 g

Minihamburguesas de res

No hay necesidad de encender la parrilla cuando estas minihamburguesas se cocinan en menos de 5 minutos. Combínelos con nuestros panes con sésamo (receta en la página siguiente), o use sus panes/panecillos favoritos.

Rinde 6 minihamburguesas

- 12 onzas (340 g) de carne de res molida
- 1 cucharada de cebolla finamente picada
- 1-2 pizcas de sal kosher
- 1-2 pizcas de pimienta negra recién molida
- Queso Cheddar rebanado o rallado (opcional)
- 6 panes para minihamburguesas (comprados o preparados con la receta a la derecha)
- Lechuga
- Tomates italianos, en rodajas

1. Colocar la carne, la cebolla, la sal y la pimienta en un tazón mediano poco profundo.
2. Combinar suavemente con las manos. Dividir la masa en 6 porciones iguales y formar una hamburguesita con cada porción.
3. Elegir el modo "BROIL" y fijar el tiempo en 4 minutos y la temperatura en 400°F. Presionar el botón START/STOP. Después del precalentamiento, colocar las hamburguesitas en la cesta. Colocar la cesta en el aparato y cocinar por 3 minutos (poco hecho) o 4 minutos (a punto). Para hacer hamburguesitas con queso, colocar un poco de queso Cheddar encima de cada hamburguesita 1 minuto antes del final de la cocción.
4. Para servir, colocar las hamburguesitas en el pan y añadir lechuga, tomate y sus coberturas deseadas.

Información nutricional por hamburguesita (con pan):

Calorías 246 (36 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 16 g
Grasa 10 g Grasa saturada 4 g • Colesterol 76 mg • Sodio 335 mg
Calcio 13 mg • Fibra 1 g

Información nutricional por hamburguesita (sin pan):
Calorías 110 (59 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 11 g
Grasa 7 g Grasa saturada 3 g • Colesterol 35 mg • Sodio 134 mg
Calcio 8 mg • Fibra 0 g

Panes con sésamo para minihamburguesas

Perfectos para minihamburguesas, estos panes también se pueden usar para preparar pequeños sándwiches. No omita aplanar las bolas de masa para que no se hinchen demasiado al hornearse.

Rinde 6 panes

- 1¼ tazas (155 g) de harina común + más si es necesario
- ¼ taza (30 g) de harina de trigo integral
- 1½ cucharaditas de levadura instantánea
- 1½ cucharaditas de azúcar granulada
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- ¼ taza (60 ml) de agua, a temperatura ambiente
- 1 huevo grande, a temperatura ambiente
- Barniz de huevo (1 huevo grande, 1 cucharadita de agua y 1 pizca de sal, batidos)
- Semillas de sésamo/ajonjolí (no tostadas)

1. Colocar la harina, la levadura, el azúcar y la sal en el bol de una procesadora de alimentos equipada con una cuchilla picadora o una cuchilla amasadora. Procesar a velocidad baja (o usando la función “DOUGH”, de ser disponible) para tamizar. Agregar la mantequilla y procesar otra vez para combinar. Combinar el agua y el huevo. Encender la máquina a velocidad baja (o “DOUGH”) y verter lentamente la mezcla por el tubo de alimentación. Cuando la masa llegue a formar una bola, seguir amasando por 30 segundos adicionales para amasar.

2. Colocar la masa en una superficie enharinada y amasar a mano por aprox. 1 minuto adicional. La masa debe estar suave y elástica.
3. Colocar la masa en un tazón limpio y cubrir con una toalla húmeda o papel film/plástico. Dejar leudar al doble de su volumen, en un lugar templado, por aprox. 90 minutos.
4. Dividir la masa en 6 porciones uniformes. Formar una bola pequeña con cada porción. Colocar las bolas en un molde redondo de 8 in (20 cm) forrado con papel sulfurizado y cubrir sin apretar con una toalla húmeda o con papel film/plástico. Dejar leudar por 30-40 minutos adicionales, hasta que estén bien hinchadas.
5. Elegir el modo “BAKE” y fijar el tiempo en 12 minutos y la temperatura en 350°F. Presionar el botón START/STOP. Aplastar suavemente las bolas (esto crea panes más planos, por lo que no se hinchan demasiado al hornearse). Pincelar con barniz de huevo y rociar con semillas de sésamo/ajonjolí.
6. Después del precalentamiento, colocar el molde en la cesta y colocar esta en el aparato. Empezar a comprobar el estado 2 minutos antes del final del tiempo. Los panes deben estar ligeramente dorados.
7. Retirar de la cesta y dejar enfriar ligeramente antes de partir por la mitad y servir.

Información nutricional por pan:
Calorías 136 (18 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 5 g
Grasa 3 g Grasa saturada 1 g • Colesterol 41 mg • Sodio 202 mg
Calcio 6 mg • Fibra 1 g

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 rallada
 - 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 cucharadas (15 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en 4 pedacitos
- Mantequilla derretida (aprox. 2 cucharadas/30 ml), para terminar
- Azúcar con canela (¼ taza/50 g de azúcar + 1 cucharada 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 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 agregando harina una cucharadita a la vez para evitar que la masa pegue a sus manos. La masa debe estar tierna y suave, y no debe romperse al estirarse.

3. Formar una bola de masa y colocarla en un tazón limpio. Cubrir con una toalla húmeda o con papel film/plástico y dejar leudar 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 fil/plástico), hacer rodar la masa entre sus manos hasta formar una bolita pequeña y lisa. Cubrir sin apretar con papel film/plástico.
5. Después de haber formado 8 bolitas, colocar estas en la cesta.
6. Colocar la cesta en el aparato. Elegir el modo “BAKE” y fijar el tiempo en 8 minutos y la temperatura en 350°F. Presionar el botón START/STOP. Las bolitas de dona están listas cuando están ligeramente doradas. Repetir con el resto de la masa.
7. Cuando cada tanda esté lista y aún tibia, pincelar las bolitas con mantequilla derretida y cubrir con azúcar con canela, revolviendo suavemente. Servir inmediatamente.

Información nutricional por bolita de dona:

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

Tartas de mano de durazno-frambuesa

Lo mejor de las tartas sin complicaciones. Hay una razón por la que las tartas de mano son tan populares: son deliciosas, fáciles de montar y versátiles. Si se siente creativa/o, diviértase pinchando los bordes de forma especial o trazando diseños en la parte superior de cada tarta.

Rinde 10-12 tartas de mano

Masa:

- 2 tazas (250 g) de harina común

- 2 cucharaditas de azúcar granulada
- 1 cucharadita de sal kosher
- ½ libra (225 g) de mantequilla sin sal fría, en cubitos
- ¼ taza (60 ml) de agua helada

Relleno:

- 10 onzas (285 g) de duraznos congelados, descongelados
- 6 onzas (170 g) de frambuesas frescas
- 1/3 taza (65 g) de azúcar granulada
- 2 cucharadas de harina/almidón/fécula de tapioca
- 1 cucharada de jengibre cristalizado finamente picado
- 2 cucharaditas de jugo de limón fresco
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla
- ¼ cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de jengibre en polvo

Barniz de huevo:

- 1 huevo grande, 1 cucharadita de agua y 1 pizca de sal, batidos
- Azúcar grueso, para decorar (opcional)

1. Preparar la masa: Colocar la harina, el azúcar y la sal en un tazón grande; batir para combinar. A continuación, agregar los cubitos de mantequilla. Usando sus manos, combinar la mantequilla con la masa hasta conseguir “migajas” del tamaño de arvejas. Agregar el agua helada y amasar hasta conseguir una masa elástica. (Nota: También puede usar una procesadora de alimentos, equipada con cuchilla picadora. Primero, procesar los ingredientes secos a velocidad baja, y luego agregar la mantequilla. Pulsar a velocidad alta hasta que los pedazos de mantequilla tengan el tamaño de arvejas. Seguir pulsando mientras agrega el agua helada, 1 cucharada a la vez. Terminar de amasar a mano en una superficie ligeramente enharinada). Doblar la masa sobre sí misma unas cuantas veces (esto ayuda a crear capas extra hojaldradas) y, a continuación, formar dos discos gruesos. Envolver bien y refrigerar un mínimo de 1 hora hasta un máximo de una noche.

- 2. Justo antes de empezar a cocinar, preparar el relleno: Colocar los duraznos, las frambuesas, el azúcar, la harina de tapioca, el jengibre cristalizado, el jugo de limón, la vainilla, la sal y el jengibre en polvo en un tazón grande; revolver suavemente para combinar. Reservar.
- 3. Extender cada disco de masa hasta que tenga un espesor de 1/8 in (3 mm) a ¼ in (6 mm). A continuación, usar un cortador de galletas grande para cortar círculos de 4 in (10 cm). Usando una cuchara calada para dejar que el líquido se escurra, colocar unas 2 cucharadas de la mezcla de frutas en el centro de cada círculo. Pincelar los bordes con barniz de huevo y cubrir con otro círculo de masa. Presionar o pellizcar los bordes para sellar y cortar un par de pequeñas hendiduras en la parte superior usando un cuchillo mondador/pelador. Repetir con el resto de los círculos de masa. Refrigerar las tartas de mano. Reservar los restos de masa.
- 4. Repetir con el segundo disco de masa, combinándolo con los restos de masa.
- 5. Cuando todas las tartas de mano estén listas y frías, elegir el modo “BAKE” y fijar el tiempo en 20 minutos y la temperatura en 350°F. Presionar el botón START/STOP.
- 6. Mientras el aparato se está precalentando, pincelar barniz de huevo en la parte superior de las tartas y rociar con azúcar grueso si desea. Después del precalentamiento, colocar 4 tartas en la cesta y hornear hasta que estén uniformemente doradas.
- 7. Retirar y repetir con el resto de las tartas.

Información nutricional por tarta de mano:

*Calorías 250 (53 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 2 g
Grasa 15 g Grasa saturada 11 g • Colesterol 41 mg • Sodio 238 mg
Calcio 6 mg • Fibra 2 g*

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 centro 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.

©2025 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

23CE089794

IB-17766-ESP-B_ID