

Cuisinart®

Dual Zone 11-Qt Basket Air Fryer

ADZ-110



GARANTÍA DE
TRES AÑOS

Instruction & Recipe Booklet

ESPAÑOL INCLUIDO



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

CONTENTS

Important Safeguards	2
Special Cord Set Instructions	3
Features and Benefits	4
Getting to Know the Digital Control Panel	4
Before First Use	6
Operating Your Cuisinart® Dual-Basket Air Fryer	6
Air Frying Tips & Hints	7
Air Fryer Chart	8
Troubleshooting	9
More Ways to Cook	10
Cleaning and Maintenance	10
Recipes	11
Warranty	22



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions.**
2. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. Allow to cool before cleaning, handling, or putting on or taking off parts.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs or the main body of the Cuisinart® Basket Air Fryer in water or other liquids. See Cleaning and Maintenance, page 10.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way, or is not operating properly. Return the Cuisinart® Basket Air

Fryer to the store or retailer where purchased for examination, repair, or adjustment.

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

22. Use recommended temperature settings for all air frying.
23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the window or on top of the unit.
24. Press the  icon after use to turn off the Cuisinart® Basket Air Fryer.
25. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create the risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage, or the door touches the unit as it closes.
26. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
27. To disconnect, press the  icon to turn off, then remove plug from wall outlet.
28. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
29. If the SUPPLY CORD is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

30.



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

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

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.

NOTICE

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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

FEATURES AND BENEFITS

1. Digital Control Panel

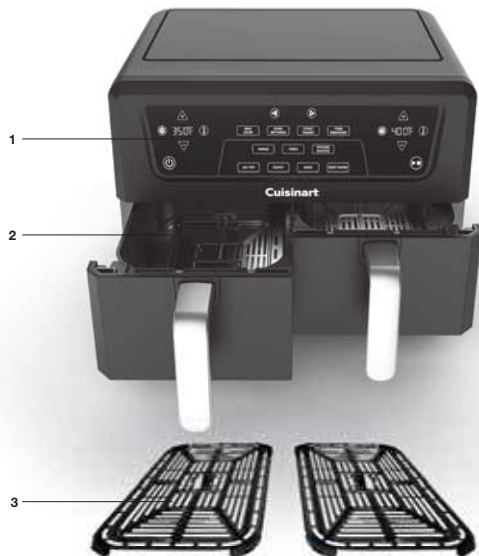
Features easy-to-use touch controls to select left and right basket, cooking function or air fry preset, time, temperature and special functions including Toss Reminder, Sync Settings, Sync Finish and Max Crisp (see “Getting to know the digital control panel”). Digital display shows temperature, countdown timer, and preheat indicator (Bake function only).

2. Air Fry Baskets

11" x 6" surface area in each basket for cooking food.

3. Crisper Plates

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



GETTING TO KNOW

THE DIGITAL CONTROL PANEL

1. Power/Standby Icon

Press the power icon (⏻) to wake the control panel.

2. Cooking Functions

Select the desired cooking function based on your cooking method: Air Fry, Roast, Bake, and Keep Warm. The selected cooking function will flash.

3. Air Fry Presets

The unit includes convenient presets for your air-fried favorites. Choose from Fries, Wings, or Frozen Snacks. After selecting the preset the default cooking temperature and time will automatically appear on the display. These settings can be adjusted using the ⬆️ and ⬇️ arrows.

4. Left ⬅️ and Right ➡️ Basket Controls

Let you set each basket independently, allowing you to cook two different foods at once.

5. Time and Temperature Controls

Use the ⌚ and ⌛ icons along with the ⬆️ and ⬇️ arrows to adjust the cooking time and temperature for your selected function or preset. The temperature can be adjusted in increments of 5°F, and the cooking time can be adjusted in 1-minute increments.

6. Preheat Feature

The Bake function comes with a Preheat feature. To use it, select Bake, adjust the desired time and temperature settings, and then press the ⌚ icon. The unit will begin preheating, and the display will show a scrolling rectangle symbol indicating the preheat process. Once preheating is complete, you'll hear a 5-tone beep and the preheat indicator will flash. At this point, remove the basket, add your food, and return the basket to the unit. The cooking timer will then begin counting down.

7. **Toss Reminder**

The Toss Reminder alerts you to flip or toss your food halfway through cooking. This reminder will automatically activate for the Air Fry function and all air fry presets, but you can also manually set it for any function. If you want to disable the reminder, simply press the Toss Reminder button again to turn it off. When the Toss Reminder is activated, it will flash during programming.

8. **Sync Finish**

The Sync Finish feature ensures that two different foods in the left (◀) and right (▶) baskets—each with their own cooking time and temperature settings—will finish cooking at the same time, regardless of temperature and cook time. To use, simply press Sync Finish after selecting the cooking functions or air fry presets, the temperature, and the time for both baskets. Sync Finish will flash along with the (⏸) icon to indicate is selected.

9. **Sync Settings**

The Sync Settings feature allows you to set both baskets with the same cooking function, time, and temperature. Press the Sync Settings button after selecting the cooking function or air fry preset, time and temperature for the first basket, and the settings will be synchronized or between the left (◀) and right (▶) baskets. This is useful for when you want to cook two identical dishes simultaneously. Sync Settings will flash during programming to indicate it is selected.

10. **Max Crisp**

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

11. **Ready Audio Beep**

When the cooking time has finished, the unit will sound three beeps, and the display will show “00” for 1 minute. After that, the air fryer will automatically enter Keep Warm mode, unless the basket is removed or the (⏸) icon is pressed.

12. **Auto Keep Warm**

The Keep Warm function begins automatically at the end of any cooking cycle to keep your food warm and ready to serve for up to 60 minutes. Press the (⏸) icon to exit Keep Warm mode.

13. **Start/Stop**

Press the (▶) to begin cooking or to stop the cooking cycle at any time for the left basket (◀), right basket (▶) or both.

To stop both baskets: To stop cooking for both baskets, simply press the (⏸) icon.

To stop one basket: If only one basket is cooking, simply press the (⏸) icon to stop cooking. If both baskets are cooking and you'd like to stop only one basket, first select (◀) or (▶), and then press the (⏸) icon to stop cooking the selected basket only.

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



BEFORE FIRST USE

1. Carefully unpack the unit and remove any packaging and promotional labels.
2. Place your Cuisinart® Basket Air Fryer on a flat, level surface.
3. 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 TOP OF THE AIR FRYER. IF THEY ARE, REMOVE ALL OBJECTS BEFORE YOU TURN ON YOUR AIR FRYER. THE EXTERIOR WALLS GET HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.

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

OPERATING YOUR CUISINART® DUAL BASKET AIR FRYER

Follow these simple steps for cooking:

Place your air fryer on a flat, heat-resistant countertop.


Plug the unit into a 120V power outlet.

The unit will show the power icon and sound a single beep to indicate it is in standby mode.


Insert the Baskets




Ensure the crisper plates are placed in the bottom of each basket, and then insert the left and right baskets into the unit base until you hear a click.




Power On

Start by pressing the Power/Standby icon . The LED display will show "--:--" and the unit is ready for use.

Setting your cooking functions, time, and temperature


The L  icon will flash, indicating the left basket is selected. Select the desired cooking function or preset, which will flash indicating it is selected for that side.

To adjust the cooking time, press the  and use the  and  icons to set to the desired cook time.


To adjust the cooking temperature, press the  icon, and use the  and  icons to set the desired temperature.

If using both baskets, follow the same instructions to set the second basket.

To Start Cooking

Press the  icon to begin cooking. The digital display will show the selected cooking function(s), and countdown timer(s), as well as activated Toss Reminder, Sync Finish, or Sync Settings.

End of Cooking


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

OPTIONAL TOSS REMINDER, SYNC FINISH, AND SYNC SETTINGS FEATURES

Toss Reminder

Toss Reminder is automatic for the Air Fry function and all air fry presets. The Toss Reminder button will flash to indicate activation. To activate or deactivate it, simply press the Toss Reminder button at any point while setting your cooking preferences.

Sync Finish

If you are cooking two different foods and would like them to finish cooking at the same time, select the cooking function or air fry preset, time and temperature for left basket and then the same for the right basket. Select Sync Finish and then press the  icon.

Sync Settings

If you are cooking foods that require the same function, time, and temperature in both baskets, press the Sync Settings button after selecting the cooking function or air fry preset, time, and temperature for the first basket to easily duplicate your settings. **NOTE:** Cooking

time tends to be 10 to 15 minutes longer when using the Sync Settings function. When cooking the same food using both baskets on Sync Settings, increase cooking time by 10 to 15 minutes

To Turn off:

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

AIR FRYING TIPS & HINTS

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

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

AIR FRYER CHART

The chart below lists recommended cooking times, temperatures, and portions for various types of foods that can be air fried in a single air fryer basket. Use the second basket and Sync Settings mode when cooking more than the recommended amounts. When doing so, increase the total cooking time by 10 to 15 minutes*. 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. **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	4 cutlets - up to 1 pound	20 min	375°F	-	Flip
Air Fry	Salmon	4 fillets, (4 ounces each)	10 min	375°F	-	-
Air Fry	Shrimp	1 pound	8 min	370°F	-	Toss
Air Fry	Bacon	5 slices	6 to 10 min	400°F	-	Flip
Bake	Loaf cake	9" x 5" loaf pan	20 to 25 min	325°F	✓	-
Bake	Dinner rolls	6	10 to 15 min	350°F	✓	-
Roast	Chicken, whole	3½ pounds	55 min	350°F	-	-
Roast	Chicken drumsticks	6 pieces	25 min	380°F	-	Flip
Roast	Corn on the cob	3 to 6 ears	20 min	350°F	-	Flip

AIR FRYING CHART

PRESET	AMOUNT	TIME*	TEMPERATURE	PREHEAT	TOSS/FLIP
Fries	1½ pounds	20 min	400°F	-	Toss
Wings	2 pounds	30 min	400°F	-	Toss
Frozen Snacks	-	10 min	400°F	-	Toss

*Cooking times tend to be about 10 to 15 minutes longer when cooking food in both baskets at the same time.

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 .
	"OUT" error message.	If "OUT" is displayed on the control panel, the basket is not in the correct position.
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.
	When cooking food using both baskets at the same time., increase cooking time by 10 to 15 minute.	
Cleaning	How do I clean tough-to-remove food residue from the basket/crisper plate?	To remove baked-on grease, soak the accessories in hot, sudsy water or use a nonabrasive cleaner. We recommend hand-washing these parts in hot, sudsy water with a nylon scouring pad or nylon brush and then thoroughly rinsing them, or washing in a dishwasher.

MORE WAYS TO COOK

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

- When using the Cuisinart® Basket Air Fryer, cooking times may need to be reduced because of the convection fan's high speed. Start checking foods about 5 to 10 minutes before the end of the suggested cooking time.
- When making baked goods in the unit, we recommend:
 - Using a heat-safe baking pan (not included) on the crisper plates.
 - 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 roast beef, chicken, pork, fish, and more. 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 Cuisinart® Basket Air Fryer, before cleaning.
- To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge. Remove any residue from cleaners with a clean, damp rag. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the Cuisinart® Basket Air Fryer surface. Never use steel wool pads on interior of the Cuisinart® Basket Air Fryer.
- The Air fryer baskets and crisper plates 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 plates from the air fry baskets to easily clean the bottom of the air fry baskets.

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

Recipes

Street Corn Deviled Eggs	11
Kale and Cheddar Cornbread	12
Glazed Pecans	12
Smothered Waffle Fries	13
Ranch Seasoned Wings	13
Mozzarella Stuffed Meatballs	14
Crispy Rice with Spicy Salmon	14
Tofu Bites with Sesame Green Beans	15
Crispy Gnocchi with Brussels Sprouts	15
Turkey Burgers with Seasoned Steak Fries	16
Chicken Katsu	16
Zesty Chicken	17
Sweet Chili Salmon and Broccoli	17
Moroccan Carrots	18
Apple Tartlets	18
Zucchini Chocolate Chip Bread	19

Street Corn Deviled Eggs

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

Makes 12 servings

- 6 whole eggs
- 1 ear corn
- 2 tablespoons crema
- 3 tablespoons crumbled cotija, divided
- 1 tablespoon mayonnaise
- 2 teaspoons Dijon mustard
- 1/4 teaspoon kosher salt
- 1/4 teaspoon chili lime seasoning, plus more for garnish
- Zest of 1/2 lime

1. Place eggs in one air fryer basket. Place corn in the other air fryer basket. Place both baskets in the air fryer. On the side with the eggs, select Air Fry and set the temperature to 250°F and the time to 18 minutes. On the side with the corn, select Roast and set the temperature to 400°F and the time to 20 minutes. Select Sync Finish and press Start. When Toss Reminder sounds, turn the corn.
2. When finished cooking, use tongs to carefully transfer the eggs to a bowl filled with ice water to stop the cooking process. Reserve.
3. Removed the corn from the basket and let cool for 10 minutes.
4. Once cool, peel and halve the eggs. Carefully scoop out the yolks. Put the yolks into a work bowl of a food processor fitted with the metal chopping blade. Process until smooth. Pulse in the crema, 2 tablespoons of the cotija, mayonnaise, mustard, salt, 1/4 teaspoon of the chili lime seasoning, and lime zest. (Alternatively, mash the yolks in a medium bowl with a fork and whisk in the remaining ingredients.)

5. Cut the kernels off the ear of corn. Fold into the yolk mixture. Taste and adjust seasoning as desired.
6. Spoon or pipe the filling into the center of each egg white. Sprinkle with the remaining cotija and chili lime seasoning before serving.

Kale and Cheddar Cornbread

Serve this cornbread for your next brunch spread. If not eating the same day, slice and reheat in a toaster oven or on a griddle, and serve with some salted butter.

Makes about 6 servings

- 2 tablespoons olive oil
- ¼ onion, finely chopped
- 2 lacinato kale leaves, tough stems removed and thinly sliced
- ¾ teaspoon kosher salt, divided
- 1 cup yellow cornmeal
- 1 cup unbleached all-purpose flour
- 1 tablespoon granulated sugar
- 2 teaspoons baking powder
- ½ teaspoon baking soda
- 6 tablespoons unsalted butter, melted and cooled to room temperature
- 1⅓ cups buttermilk
- 2 large eggs
- ½ cup shredded Cheddar
- Nonstick cooking spray, or additional melted butter

1. Put the oil in a medium skillet set over medium-low heat. Once the oil is hot, add the onion. Sauté until softened and fragrant. Add the kale and a pinch of the salt. Sauté until the kale is bright and wilted. Remove from heat and bring to room temperature. Reserve.

2. Put the cornmeal, flour, sugar, baking powder, remaining salt, and baking soda into a medium mixing bowl. Whisk well to combine.
3. Combine the buttermilk and eggs in a large liquid measuring cup or bowl. Whisk well to combine. Add to the dry ingredients and gently whisk until just combined. Add the butter and stir to combine, then gently fold in the Cheddar and the reserved kale.
4. Grease a 9-inch loaf pan with the nonstick cooking spray or melted butter. Transfer the batter to the pan.
5. Using one side of the air fryer, select Air Fry and set the temperature to 325°F and the time to 35 minutes. Once preheated, put the pan into that side of the air fryer.
6. At the end of the baking time, the top of the cornbread should be golden brown and spring back to the touch.
7. Cool slightly and then slice and serve.

Glazed Pecans

Whether as a snack or as a topping for a green salad, these quick cooking pecans will be sure to be a recipe that you will keep turning back to.

Makes 2 cups

- 2 cups raw pecans
- Vegetable oil, for coating
- 1 teaspoon ground cinnamon
- ¼ teaspoon ground nutmeg
- ¼ teaspoon ground cloves
- ¼ teaspoon kosher salt
- 2 tablespoons maple syrup
- 1 teaspoon grated orange zest

1. Put the pecans into a small mixing bowl. Lightly coat with vegetable oil and then add the spices and salt. Toss to fully coat. Transfer coated pecans to one basket of the air fryer.
2. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 5 minutes, tossing when the Toss Reminder tone sounds. After the cooking is complete, return to the same mixing bowl. Add the maple syrup and orange zest and toss to coat. Serve warm or cool prior to storing in an airtight container. The glazed pecans can be stored in the refrigerator for up to 2 weeks.

Smothered Waffle Fries

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

Makes 6 servings

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

1. Put the bacon slices into one of the air fryer baskets. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time for 10 minutes. Remove and allow to cool. Once cool enough to handle, roughly chop.
2. While the bacon is cooling, cook the fries. First, carefully pour out the bacon grease from the air fryer basket into a heatproof container. Add the waffle fries to the same air fryer basket (no need to clean after the bacon). Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 10 minutes, tossing when the Toss Reminder tone sounds. Once cooked, top with the chopped bacon, the crumbled blue cheese, and shredded

cheese. Return to the air fryer, select Broil and set the time to 400°F and the time to 3 minutes to fully melt the cheese.

3. Remove from the air fryer and transfer to a serving plate. Top with the celery and scallions, then drizzle with the buffalo sauce. Serve immediately.

Ranch Seasoned Wings

The perfect weeknight appetizer or addition to your game day lineup, these ranch seasoned wings are sure to be a hit!

Makes 4 to 6 servings

- 2 pounds chicken wings
- 1½ teaspoons kosher salt, divided
- ¼ cup dry buttermilk powder
- 2 teaspoons dried parsley
- ½ teaspoon dried dill weed
- 1 teaspoon dried chives
- 1¼ teaspoons garlic powder
- 1¼ teaspoons onion powder
- ½ teaspoon freshly ground black pepper

1. Place the chicken wings into both air fryer baskets in a single layer. Sprinkle with ½ teaspoon salt.
2. Place both baskets into the air fryer. Select Sync Settings and then select Wings. Increase the time for 40 minutes. When Toss Reminder sounds, toss the wings.
3. While the wings are cooking, prepare the ranch seasoning. In a small bowl, combine the buttermilk powder, parsley, dill, chives, garlic powder, onion powder, remaining teaspoon salt, and black pepper. Reserve.
4. When time expires, season the wings with 1 tablespoon of the ranch seasoning and serve.

*Ranch seasoning can be stored in an airtight container in a cool dry space for up to one month.

Mozzarella Stuffed Meatballs

Many believe that cheese makes everything better. Here at Cuisinart we think that is especially true with these stuffed meatballs.

Makes 12 meatballs

- 1 pound ground beef
- ¼ cup marinara sauce, plus additional for serving
- 2 tablespoons Italian seasoned breadcrumbs
- ¼ teaspoon kosher salt
- Pinch freshly ground black pepper
- 1½ ounces mozzarella, cut into twelve ¼-inch cubes
- Nonstick cooking spray, for basket

1. Put the ground beef, sauce, breadcrumbs, salt, and pepper into a large mixing bowl. Mix gently, but evenly, with clean hands.
2. Divide the mixture into 12 even rounds. Starting with one, take a cube of the mozzarella and put it into the center of the meat and form the meat mixture around the cheese. Shape into a ball. Reserve and repeat with the remaining mixture.
3. Place into one of the air fryer baskets. Select Air Fry and set the temperature to 350°F and the time to 10 minutes.
4. Serve immediately with extra sauce on the side.

Crispy Rice with Spicy Salmon

Top these crispy rice treats with jalapeño for some extra spice.

Makes 6 servings (12 crispy rice)

- Olive oil or vegetable oil, for spraying
 - 3 cups cooked sushi rice
 - 1 pound sushi grade salmon, cut into small cubes
 - 1 tablespoon Japanese mayonnaise
 - 2 teaspoons sriracha
 - 1 scallion, thinly sliced
1. Line a 9-inch square pan with plastic wrap and spray with oil.
 2. Press the cooked sushi rice into the pan into a dense, even layer. Cover with plastic wrap and place another 9-inch square pan on top of the rice. Put in the refrigerator and weigh down the top pan with heavy cans so that the rice is being pressed. Let sit in the refrigerator for at least 1 hour.
 3. Flip the pressed rice out onto a cutting board. Cut the rice into a 3 x 4 grid, creating 12 rectangles.
 4. Place the rice in an even layer in both of the air fryer baskets. Generously spray with oil. Place the baskets into the air fryer. Select Sync Settings and then select Air Fry, already set to 400°F for 10 minutes. When Toss Reminder sounds, flip the rice and spray with more oil.
 5. While the rice is cooking, combine the remaining ingredients in a medium bowl. Reserve in the refrigerator.
 6. When the rice is finished cooking, carefully remove from the baskets using tongs. Top each portion of rice with about a tablespoon of the spicy salmon. Serve immediately.

Tofu Bites with Gingered Green Beans

So simple yet so crisp and flavorful, this will become your go-to dinner party meal.

Makes 4 to 5 servings

- 1 package firm tofu, cut into 1-inch cubes
- Kosher salt
- 2 tablespoons sesame oil
- 4 teaspoons reduced sodium soy sauce
- 1 tablespoon rice vinegar
- 2 teaspoons honey
- 2 garlic cloves, finely chopped
- 1 1-inch piece fresh ginger, peeled and finely chopped
- Freshly ground black pepper
- 12 ounces green beans, trimmed

1. Lay the tofu out onto a large plate or platter. Season with a pinch each of the salt and pepper. Allow to sit while preparing the sauce.
2. In a large bowl, add the sesame oil, vinegar, honey, garlic, ginger, and 2 pinches of black pepper, and whisk to combine. Add the green beans. Toss to coat with the sauce.
3. Using tongs, transfer the green beans to one of the air fryer baskets. Shake basket to spread the green beans into an even layer.
4. Add the seasoned tofu cubes to the mixing bowl with the sauce. Toss gently to coat with the sauce and then transfer the tofu to the other air fryer basket using tongs, reserving the remaining sauce.
5. For the tofu, select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 15 minutes. For the green beans, select Air Fry and set the temperature to 375°F and the time to 15 minutes.

Select Sync Finish and then press Start. Toss each basket when alerted by the Toss Reminder.

6. Once the cooking time is complete, serve immediately, drizzling the remaining sauce over the tofu.
7. The tofu and green beans are a great addition to a bowl of brown rice or seasoned noodles.

Crispy Gnocchi with Brussels Sprouts

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

Makes 4 servings

- 1 package (17.6 ounces) shelf-stable gnocchi
- Olive oil, for spraying
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper
- Nonstick cooking spray
- 1 pound Brussels sprouts, trimmed and halved
- Hot honey, for serving
- Lemon zest, for serving
- Lemon juice, for serving

1. Put the gnocchi into a large mixing bowl. Spray liberally with the olive oil and then sprinkle with two pinches of salt and a pinch pepper. Toss to fully coat and transfer to the left basket.
2. Toss the Brussels sprouts in the same bowl and spray well with olive oil and toss with a pinch each of salt and pepper. Transfer to the right basket.
3. For the gnocchi, select Air Fry and set temperature to 375°F and time to 18 minutes. For the Brussels sprouts select Air Fry and set temperature to 375°F and time to 15 minutes.

Select Sync Finish and press Start. Toss each basket when alerted by the Toss Reminder.

4. Transfer both to a shallow serving bowl and drizzle with hot honey, sprinkle with a large pinch of lemon zest and a squeeze of lemon juice. Serve immediately.

Turkey Burgers with Seasoned Steak Fries

An easy weeknight dinner. Pair with a green salad to make it complete.

Makes 4 burgers

- 1 tablespoon olive oil
- ½ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon garlic powder
- ½ teaspoon Worcestershire sauce
- 2 tablespoons sliced green onion
- 1 pound ground turkey (dark meat)

Fries:

- 1 pound russet potatoes, cut into wedges
- Olive oil, for coating
- 1½ teaspoons kosher salt
- ½ teaspoon garlic powder
- ½ teaspoon onion powder
- ¼ teaspoon paprika
- Pinch freshly ground black pepper

1. First prepare the turkey burgers. In a medium bowl, stir together the oil, salt, garlic powder, Worcestershire, and green onions. Add the ground turkey and gently mix until all ingredients are incorporated. Shape into four even patties. Reserve.

2. Prepare the steak fries. Put the potato wedges into a large mixing bowl. Add oil and toss to coat. Add the salt and spices and then toss to fully coat.
3. Put the burgers into one of the air fryer baskets, and the seasoned fries in the other. For the turkey burgers, select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 16 minutes. For the fries, select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 20 minutes. Select Sync Finish and then press Start when Toss Reminder sounds, flip the burgers and toss the fries.
4. Serve immediately.

Chicken Katsu

A popular take on fried chicken, the air fryer ensures that you get plenty of crisp with minimal oil.

Makes 4 servings

- ½ cup unbleached all-purpose flour
- ¼ teaspoon kosher salt
- Pinch freshly ground black pepper
- 2 large eggs
- 1 cup panko breadcrumbs
- 1 pound chicken tenders (pounded thin, if necessary, to make even pieces)
- Olive or vegetable oil, for spraying
- Cooked white rice, for serving
- Shredded green cabbage, for serving
- Korean barbecue sauce, for serving

1. Set out 3 shallow bowls or pie plates to hold the breading ingredients. In the first bowl/plate add the flour, salt and pepper; whisk to combine. Add the eggs to the second, whisking

to lightly beat. The third bowl/plate is for the panko breadcrumbs.

2. Take the chicken tenders and following the traditional breading method (flour, egg, breadcrumbs) coat each piece and reserve on a clean plate.
3. Liberally spray the chicken with olive or vegetable oil and then place into one of the air fryer baskets.
4. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 16 minutes, flipping when the Toss Reminder sounds.
5. Serve the chicken with white rice, shredded cabbage, and Korean barbecue sauce.

Zesty Chicken

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

Makes 4 to 6 servings

- 2 teaspoons sweet paprika
- 2 teaspoons oregano
- ½ teaspoon ground cumin
- 1½ teaspoons kosher salt, divided
- ½ teaspoon lemon zest
- 1 tablespoon fresh lemon juice
- 1 tablespoon olive oil
- 3 pounds mixed bone-in chicken thighs and legs

1. Put the paprika, oregano, cumin, ½ teaspoon salt, and lemon zest together in a small bowl or mini chopper. Stir or process to blend. Mix in the lemon juice. While stirring, or with the chopper on, add the olive oil in a thin stream until completely incorporated. Reserve.

2. Sprinkle the chicken parts all over with remaining teaspoon of salt and allow to sit at room temperature for about 30 minutes.
3. After the chicken has rested, rub the herb mixture all over the chicken. Cover and refrigerate for about 1 hour.
4. When ready to cook, place the chicken, skin side up, in one of the air fryer baskets. Select Roast and set the temperature to 375°F and the time to 30 minutes.
6. Chicken should register at 170°F when probed with an instant read thermometer.
7. Serve immediately.

Sweet Chili Salmon with Broccoli

This simple weeknight meal can serve a family of four or be used to meal prep for the week. We suggest serving alongside rice or soba noodles.

Makes 4 servings

- ½ cup sweet chili sauce
- 4 garlic cloves, finely chopped
- ¾ teaspoon finely chopped ginger
- 2 tablespoons less sodium soy sauce
- 1 teaspoon sesame oil
- 1½ pounds salmon fillet, skin and pin bones removed, cut into 4 portions
- 1 pound broccoli

1. In a medium bowl, mix the sweet chili sauce, garlic, ginger, soy sauce, and sesame oil. Reserve ¼ cup of sauce. Add the salmon to the bowl and coat. Cover and marinate in the refrigerator for at least 30 minutes and up to 2 hours.
2. When finished marinating, remove salmon from the bowl and place in one of the air fryer baskets. Discard marinade.

3. Toss the broccoli in the reserved sauce and add to the other air fryer basket.
4. Place both baskets in the air fryer. Select Sync Settings, then select Air Fry. Set the temperature to 375°F and the time to 15 minutes. When Toss Reminder sounds, flip the salmon and toss the broccoli.
5. When cooking is complete, divide the broccoli and salmon among 4 plates. Serve with white or brown rice, if desired.

Moroccan Carrots

The North African spices warm this side dish, making it a fine accompaniment for many dishes. Try it simply with roast chicken and rice.

Makes 4 to 6 servings

- 1 pound baby carrots with green tops, trimmed and halved
- 1 tablespoon extra-virgin olive oil
- 1½ teaspoons ground cumin
- ¾ teaspoon sweet paprika
- ½ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon cayenne pepper
- ¼ cup cilantro, roughly chopped

1. Toss the carrots with the olive oil, cumin, paprika, salt, and cayenne.
2. Put carrots into one of the air fry baskets. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 15 minutes. Toss when Toss Reminder sounds.
3. Toss the carrots with cilantro before serving.

Apple Tartlets

Store-bought pie dough brings ease to these tasty tartlets. A great alternative to a large pie for the holidays, or an addition to a dessert table for any occasion.

Makes 8 tartlets

- ½ pound pie dough, divided into 8 equal pieces
- 2 large apples, peeled, cored, halved, and sliced
- ¼ cup granulated sugar
- ½ lemon, juiced
- ½ teaspoon pure vanilla extract
- ½ teaspoon ground cinnamon
- Pinch nutmeg
- Pinch kosher salt
- 1 large egg whisked with 1 teaspoon water (this is an egg wash for brushing the tartlets)
- Turbinado sugar, for sprinkling

1. Roll each piece of dough into a 4-inch round. Cover and chill in the refrigerator while preparing the filling.
2. Put the apples, sugar, lemon juice, vanilla, spices, and salt into a large mixing bowl. Gently toss together so that the apples are nicely coated.
3. Remove the dough from the refrigerator and evenly divide the apple mixture among the center of the dough rounds, leaving a 1-inch border. Fold over the edges of the dough on top of part of the apple filling, keeping the centers of the apple mixture exposed.
4. Chill the tartlets for about 20 minutes. Remove and brush the top of the edges of the dough with the egg wash and then sprinkle with the turbinado sugar.
5. Place 4 tartlets in each of the air fryer baskets. Select Sync Settings, then Air Fry. Set temperature to 375°F and time to 20 minutes.

6. Once the tartlets finish cooking, allow to cool slightly before serving.

Zucchini Chocolate Chip Bread

A perfect afternoon snack for your kids. Using the air fryer to bake is an easy trick to keep from heating up your large oven.

Makes 1 loaf, 16 servings

- Nonstick cooking spray
- 1¼ cups unbleached all-purpose flour
- 1½ teaspoons ground cinnamon
- ¾ teaspoon ground allspice
- ¼ teaspoon ground nutmeg
- 1 teaspoon fine sea salt
- 1½ teaspoons baking powder
- ½ cup vegetable oil
- 1 cup granulated sugar
- 2 large eggs
- 1 large zucchini, approximately 8 to 10 ounces, shredded
- ½ cup walnuts, lightly toasted
- ½ cup chocolate chips (or use dried cranberries or cherries for a less-sweet flavor)

1. Coat a 9 x 5 x 3-inch loaf pan with cooking spray.
2. Put the flour, spices, salt, and baking powder into a large mixing bowl. Whisk well to combine; reserve.
3. Put the oil, sugar, and eggs into a separate large mixing bowl. Whisk until fully combined. Add the dry ingredients, followed by the zucchini, walnuts, and chocolate chips. Stir well with a spatula or a large spoon to combine. Pour the batter into the prepared pan.

4. Choose basket, select Bake and set the temperature to 325°F and the time to 50 minutes. Once the air fryer has preheated, put the loaf pan into the selected basket to bake.
5. The bread should be nicely browned and firm to the touch. Cool in the pan on a wire rack for 10 to 15 minutes, and then turn the loaf out onto a wire rack to cool completely before slicing and serving.

Limited Warranty

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart ("Cuisinart") warrants that the Cuisinart® Dual Zone 11-Qt Basket Air Fryer ("Product") will be free from material defects in materials and workmanship under normal home use conditions for a period of THREE (3) years beginning on the date the Product was purchased in its original, sealed packaging, unless otherwise specified in this Limited Warranty. This Limited Warranty is only for U.S. consumers (defined herein as purchasers at retail for personal, family, or household use) who originally purchase the Product from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller (if you are unsure whether a retailer or other point of sale is an authorized or unauthorized Cuisinart reseller, contact Cuisinart).

This Limited Warranty does NOT cover:

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

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

Hassle-free warranty

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

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

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

California residents only

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

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

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

LIMITATIONS OF LIABILITY/ADDITIONAL LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

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

This Limited Warranty is issued by:

Conair LLC
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902
1-800-726-0190

ÍNDICE



Medidas de seguridad importantes	23
Uso de alargadores	24
Piezas y características	25
Familiarícese con el panel de control digital	25
Antes del primer uso	27
Instrucciones de uso	27
Consejos y sugerencias para freír con aire	28
Tabla de referencia	29
Resolución de problemas	30
Más formas de cocinar	31
Limpieza y mantenimiento	31
Recetas	32
Garantía	42


MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. **DESENCHUFE EL APARATO CUANDO NO ESTÉ EN USO Y ANTES DE LIMPIARLO. Deje que se enfríe antes de limpiarlo, manipularlo o instalar/quitar piezas.**
3. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas/agarraderas y los botones/perillas/diales.
4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la carcasa del aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos. Véase la sección "Limpieza y mantenimiento" en la página 10.
5. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños.

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

22. Siempre use las temperaturas recomendadas para freír con aire.
23. No apoye ningún utensilio de cocina o fuentes en la ventanilla o arriba del aparato.
24. Para apagar el aparato después del uso, presione el ícono .
25. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.
26. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
27. Para desconectar, presione el ícono , y luego desenchufe el aparato.
28. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad. No deje que los niños jueguen con este aparato.
29. Para su seguridad, si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, un técnico autorizado u otra persona calificada.

30.  Este símbolo significa que la superficie del aparato se pone muy caliente; tenga cuidado al tocarla.

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

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.

AVISO

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

USO DE ALARGADORES

- a. El cable provisto con este aparato es corto o removible, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.
- b. Se puede usar un alargador, siempre que se respeten las precauciones siguientes.
- c. Si usa un cable removible más largo o un alargador:
 1. La clasificación nominal del alargador debe ser por lo menos igual a la del aparato.
 2. El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue de la encimera/mesa donde puede ser jalado por niños o puede causar tropezos.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Panel de control digital

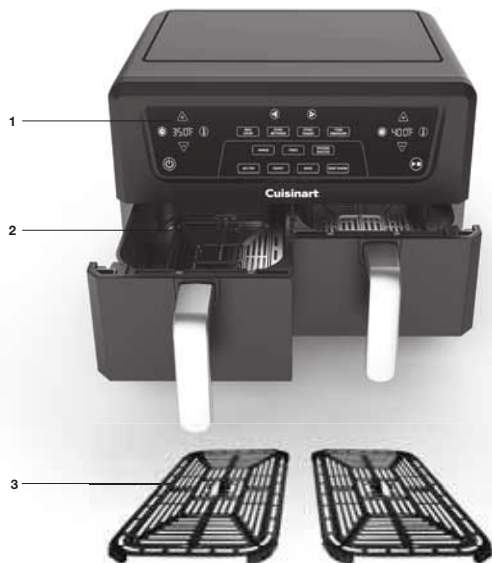
Cuenta con controles táctiles de fácil uso para seleccionar la cesta, el modo de cocción o la función preprogramada de freír con aire, el tiempo, la temperatura y funciones especiales como el recordatorio de agitar, la función “Sync Settings” (sincronizar los ajustes), la función “Sync Finish” (sincronizar el fin de cocción) y la función “Max Crisp” (crujiente máximo). Consulte la sección “Familiarícese con el panel de control digital” para más información. La pantalla digital muestra la temperatura, el tiempo restante y el indicador de precalentamiento (función “BAKE” solamente).

2. Cestas para freír con aire

Cada cesta tiene una superficie de cocción de 11 x 6 in (23 x 5 cm).

3. Rejillas

Aseguran una cocción uniforme. Siempre se deben colocar en las cestas.



FAMILIARÍCESE CON EL PANEL DE CONTROL DIGITAL



1. Ícono (tensión/espera)

Presiónelo para despertar el panel de control.

2. Modos de cocción

Presione el botón correspondiente al modo de cocción deseado: “AIR FRY” (freír con aire), “ROAST” (asar), “BAKE” (hornear) y KEEP WARM” (mantener caliente); el botón elegido parpadeará.





3. Funciones preprogramadas para freír con aire

Presione el botón correspondiente a la función preprogramada deseada: “FRIES” (papas fritas), “WINGS” (alitas de pollo) o “FROZEN SNACKS” (bocadillos congelados). La temperatura y el tiempo por defecto aparecerán en la pantalla. Si desea, puede ajustarlos usando las flechas  y .


4. Botones de selección de las cestas izquierda y derecha

Permiten programar las cestas de forma independiente para cocinar dos cosas a la vez.

5. Controles de tiempo y temperatura

Presione el ícono  para fijar la temperatura y el ícono  para fijar el tiempo. A continuación, use las flechas  y  para ajustar el tiempo y la temperatura. La temperatura puede ajustarse en incrementos de 5°F y la temperatura en incrementos de 1 minuto.

6. Indicador de precalentamiento

La función “BAKE” (hornear) incluye un período de precalentamiento. Después de elegir la temperatura y el tiempo de cocción, presione ; el aparato empezará a calentarse y el indicador de precalentamiento (un rectángulo que se desplaza) aparecerá en la pantalla. Cuando el aparato alcance la temperatura adecuada, emitirá 5 pitidos y el indicador de precalentamiento parpadeará. Coloque los alimentos en la cesta y vuelva a colocar la cesta en el aparato; el temporizador empezará la cuenta regresiva.

7. **Botón TOSS REMINDER (recordatorio de agitar)**
Presiónelo para que el aparato emita una señal sonora a mitad de cocción para recordarle agitar la cesta o voltear los alimentos. El recordatorio de agitar se activa automáticamente con el modo “AIR FRY” (freír con aire) y las funciones preprogramadas para freír con aire, pero puede usarse con cualquier modo/función. Para desactivarla, simplemente presione el botón TOSS REMINDER otra vez. El botón parpadeará durante la programación para indicar que la función ha sido activada.
8. **Botón SYNC FINISH (sincronizar el fin de cocción)**
Asegura que los alimentos en las cestas izquierda (🔊) y derecha (🔊) terminen de cocinarse al mismo tiempo, independientemente de los ajustes usados. Simplemente presione el botón antes o después de seleccionar el modo de cocción o la función preprogramada para freír con aire para cada cesta. El botón parpadeará durante la programación para indicar que la función ha sido activada.
9. **Botón SYNC SETTINGS (sincronizar el fin de cocción)**
Permite programar las dos cestas al mismo tiempo, con los mismos ajustes. Simplemente presione el botón después de programar la primera cesta y la segunda cesta se programará automáticamente con los mismos ajustes. Esta función es útil cuando necesita cocinar simultáneamente dos platos idénticos. El botón parpadeará durante la programación para indicar que la función ha sido activada.
10. **Botón MAX CRISP (modo ultracrujiente)**
Función independiente que cocina los alimentos en 405-450 °F (205-230 °C) para conseguir resultados ultracrujientes en menos tiempo.
11. **Señal de listo**
Finalizado el ciclo de cocción, el aparato emitirá 3 pitidos y la pantalla mostrará “00” por 1 minuto. A continuación, el aparato ingresará automáticamente al modo “mantener caliente” hasta que retire la cesta o presione el ícono 🔊 para apagar el aparato.
12. **Botón KEEP WARM (modo “mantener caliente” automático)**
El modo “mantener caliente” se inicia automáticamente al final de cualquier ciclo de cocción y mantiene los alimentos calientes por hasta 60 minutos (a menos que presione el ícono 🔊 para apagar el aparato).
13. **Ícono 🔊 (encendido/apagado)**
Presiónelo para iniciar o detener el ciclo de cocción en cualquiera de las cestas.
Para detener el ciclo de cocción en ambas cestas: Presione el ícono 🔊.
Para detener el ciclo de cocción en solo una cesta: Si solo está usando una cesta, presione el ícono 🔊. Si está usando ambas cestas, primero presione el ícono de la cesta usada, y a continuación presione el ícono 🔊.
14. El aparato ingresará al modo de espera después de 5 minutos de inactividad.



ANTES DEL PRIMER USO

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

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

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


INSTRUCCIONES USO

Coloque el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor. Enchufe el aparato en una toma de corriente; El ícono de tensión/espera se encenderá y el aparato emitirá un pitido.


Coloque las cestas




Coloque las rejillas en el fondo de las cestas y deslícelas en la base, empujando hasta que encajen.




Encienda el aparato

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

Fije el modo de cocción, el tiempo de cocción y la temperatura


El ícono  parpadeará para indicar que puede programar la cesta izquierda. El modo de cocción o la función preprogramada deseada.

Para fijar el tiempo, presione el ícono  y use las flechas  y  para ajustar el tiempo.


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

Repita estos pasos para programar la segunda cesta.


Inicie el ciclo de cocción

Presione el ícono  para iniciar el ciclo de cocción. La pantalla digital mostrará el modo de cocción o la función, el tiempo, el recordatorio de agitar, "Sync Finish" y "Sync Settings".

Final del ciclo de cocción

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

Para apagar:

Presione el ícono  para apagar el aparato. Desenchúfelo cuando no esté en uso.

FUNCIONES OPCIONALES

TOSS REMINDER (recordatorio de agitar)

El recordatorio de agitar se activa automáticamente con el modo "AIR FRY" (freír con aire) y todas las funciones preprogramadas para freír con aire. El botón TOSS REMINDER parpadeará para indicar que el recordatorio está activo. Para activar/desactivarlo, simplemente presione el botón TOSS REMINDER en cualquier momento durante la programación.

SYNC FINISH (sincronizar el fin de cocción)

Para que ambas cestas terminen su ciclo de cocción al mismo tiempo, programe cada cesta con los ajustes deseados, y luego presione el botón SYNC FINISH antes de presionar el ícono de encendido/apagado.

SYNC SETTINGS (sincronizar los ajustes)

Para que ambas cestas se programen con los mismos ajustes, presione el botón SYNC SETTINGS después de programar la primera cesta; la segunda cesta se programará automáticamente con los mismos ajustes. **NOTA:** El tiempo de cocción es 10-15 minutos más largo cuando esta función está activada. Por lo tanto, incremente el tiempo de cocción en 10-15 minutos cuando la usa.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS PARA FREÍR CON AIRE

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

- Freír con aire no requiere aceite, pero rociar los alimentos con aceite en aerosol/rocío vegetal o revolverlos con un poco de aceite antes de la cocción ayuda a que se doren más.
- Se recomienda usar la función “TOSS REMINDER” (recordatorio de agitar) cuando cocine grandes cantidades de alimentos o alimentos grandes, tales como chuletas de pollo. No sobrellene la cesta; disponer los alimentos en una sola capa logrará una cocción más rápida y mejores resultados.
- Los alimentos se cocinarán más uniformemente si son del mismo tamaño y si se evita superponerlos.
- Una variedad de coberturas pueden ser usadas para rebozar/empanar los alimentos antes de freírlos con freír con aire, p. ej., pan rallado (natural, sazonado o “panko”), hojuelas de maíz picadas, chips de papa picadas, galletas Graham molidas, etc. Algunas harinas (incluyendo las mezclas sin gluten y la harina de maíz) también dan buenos resultados.
- Cuando cocine pollo, carne, pescado o mariscos, jugo se acumulará en el fondo de la cesta. Este jugo es una buena base para preparar salsa.
- Al freír con aire alimentos grasos (p. ej., tocino), la grasa se acumulará en la cesta. Deje que la grasa caliente se enfríe antes de tirarla y lavar la cesta.
- Use pinzas de cocina o una espátula de silicona para retirar los alimentos de la cesta.

TABLA DE REFERENCIA

La tabla a continuación indica el tiempo, la temperatura de cocción y las porciones recomendados para varios tipos de alimentos que pueden cocinarse en la freidora de aire Cuisinart®. Nota: Los datos son para una cesta solamente. Para cocinar cantidades más altas, use la segunda cesta y la función SYNC SETTINGS (sincronizar los ajustes), e incremente el tiempo de cocción en 10-15 minutos*. Si desea cocinar más alimentos de lo recomendado en la tabla, agite la cesta o voltee los alimentos de vez en cuando durante la cocción para conseguir resultados uniformes y crujientes. Nota: Pequeñas cantidades de alimentos pueden requerir menos tiempo de cocción. **NOTA:** Coloque una fuente resistente al calor (no incluida) directamente en la rejilla para hornear alimentos tales como pasteles/tartas, “quiches” y cazuelas.

FUNCIÓN	ALIMENTOS	CANTIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA	PRECALENTAR	AGITAR/VOLTEAR
“AIR FRY” (freír con aire)	Chuletas rebozadas	4 chuletas, hasta 1 lb (455 g)	20 min	375 °F	–	Voltear
“AIR FRY” (freír con aire)	Salmón	4 filetes de 4 oz (115 g)	10 min	375 °F	–	–
“AIR FRY” (freír con aire)	Camarones	1 lb (455 g)	8 min	370 °F	–	Agitar
“AIR FRY” (freír con aire)	Tocino	5 lonchas	6-10 minutos	400 °F	–	Voltear
“BAKE” (hornear)	Pastel	Molde de 9 x 5 in (33 x 13 cm)	20-25 minutos	325 °F	✓	–
“BAKE” (hornear)	Pancitos	6	10-15 minutos	350 °F	✓	–
“ROAST” (asar)	Pollo entero	3½ lb (1.5 kg)	55 min	350 °F	–	–
“ROAST” (asar)	Muslos de pollo	6 piezas	25 min	380 °F	–	Voltear
“ROAST” (asar)	Mazorcas de maíz	3-6 mazorcas	20 min	350 °F	–	Voltear

TABLA DE REFERENCIA PARA FREÍR CON AIRE

FUNCIÓN PREPROGRAMADA	CANTIDAD	TIEMPO*	TEMPERATURA	PRECALENTAR	AGITAR/VOLTEAR
“FRIES” (papas fritas)	1½ lb (1 kg)	20 min	400 °F	–	Agitar
“WINGS” (alitas de pollo)	2 lb (910 g)	30 min	400 °F	–	Agitar
“FROZEN SNACKS” (bocadillos congelados)	–	10 min	400 °F	–	Agitar

*El tiempo de cocción es 10-15 minutos más largo cuando se usan ambas cestas al mismo tiempo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Funcionamiento	El aparato no se enciende.	Compruebe que la toma de corriente esté funcionando.
		Compruebe que la cesta esté bien instalada.
		Llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190 .
	Mensaje de error "OUT".	La cesta no está correctamente insertada.
Cocción	Los alimentos fritos no son crujientes o no se cocinan uniformemente.	Algunos alimentos requieren más aceite que otros. Si los alimentos no están lo suficientemente crujientes, rocíelos o cepíllelos con aceite antes de cocinarlos.
		Cerciórese de distribuir los alimentos uniformemente en la cesta, en una capa y sin superponerlos. De ser necesario, agite la cesta o voltee los alimentos a mitad de tiempo (use la función "TOSS REMINDER" para fijar una alerta sonora).
		Cocine los alimentos por más tiempo, comprobando el estado de cocción regularmente hasta que estén dorados.
	Los alimentos no están completamente cocinados.	Si coloca demasiados alimentos en la cesta, puede que no se cocinen bien en el tiempo sugerido. Procure cocinar cantidades más pequeñas de alimentos a la vez, disponiéndolos en una sola capa.
		Si la temperatura es demasiado baja, puede que los alimentos no se cocinen completamente. La temperatura ideal para freír con aire es alrededor de 400 °F.
		Incremente el tiempo de cocción en 10-15 minutos cuando use las dos cestas al mismo tiempo.
Limpieza	¿Cómo quitar los residuos de alimentos de la cesta/rejilla?	Para eliminar la grasa quemada, remoje los accesorios en agua caliente con jabón o use un limpiador no abrasivo. Se recomienda lavar los accesorios a mano, en agua caliente con jabón, usando un estropajo o un cepillo de nylon, y enjuagarlos bien.

MÁS FORMAS DE COCINAR

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Recetas

Huevos rellenos de maíz al estilo mexicano	32
Pan de maíz de col rizada y queso Cheddar	33
Pacanas glaseadas	33
Papas rejilla con tocino y queso.	34
Alitas de pollo “Ranch”.	34
Albóndigas con relleno de Mozzarella	35
Bocados de arroz crujiente con salmón picante	35
Bocaditos de tofu con judías verdes al sésamo	36
Ñoquis crujientes con coles de Bruselas.	36
Hamburguesas de pavo con papas fritas sazonadas.	37
Pollo empanado al estilo japonés	37
Pollo al limón	38
Salmón con brócoli al chile dulce	39
Zanahorias al estilo marroquí	39
“Tartaletas” de manzana	39
Pan de calabacín con chispas de chocolate	40

Huevos rellenos de maíz al estilo mexicano

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

Rinde 12 porciones

- 6 huevos grandes
 - 1 mazorca de maíz
 - 2 cucharadas de crema mexicana
 - 3 cucharadas de Cotija desmenuzado
 - 1 cucharada de mayonesa
 - 2 cucharaditas de mostaza de Dijon
 - ¼ cucharadita de sal kosher
 - ¼ cucharadita de sazón de chile-lima + más para decorar
 - Ralladura de ½ lima/limón verde
1. Colocar los huevos (en su cáscara) en la cesta. Colocar el maíz en la otra cesta. Colocar ambas cestas en el aparato. Para el lado con los huevos: Elegir “AIR FRY” y fijar la temperatura en 250 °F y el tiempo en 18 minutos. Para el lado con el maíz: Elegir “ROAST” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 20 minutos. Presionar el botón SYNC FINISH (sincronizar el fin de cocción) antes de presionar el ícono de encendido/apagado. Cuando suene recordatorio de agitar, voltear el maíz.
 2. Al final de la cocción, usar pinzas de cocina para sacar los huevos y colocarlos en un baño de agua fría para detener la cocción. Reservar.
 3. Retirar el maíz de la cesta y dejar enfriar por 10 minutos.
 4. Cuando los huevos estén tibios, pelarlos y cortarlos a la mitad. Con cuidado, quitar las yemas con una cuchara y colocarlos en el bol con una procesadora de alimentos equipada con cuchilla picadora de metal. Procesar hasta que estén suaves. Agregar la crema, 2 cucharadas del queso Cotija, la mayonesa, la mostaza,

la sazón de chile-lima y la ralladura. Nota: También puede hacer esto en un tazón, aplastando las yemas.

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

Pan de maíz de col rizada y queso Cheddar

Sírvalo en su próxima reunión para el desayuno-almuerzo. ¡Éxito garantizado! Si no se va a consumir el mismo día, córtelo en rodajas, vuelva a calentarlo en un horno tostador o en una plancha, y sírvalo con mantequilla salada.

Rinde aprox. 6 porciones

- 2 cucharadas de aceite de oliva
 - ¼ cebolla, finamente picada
 - 2 hojas de col rizada “lacinato” (sin los tallos duros), finamente rebanada
 - ¾ cucharadita de sal kosher
 - 1 taza (125 g) de harina de maíz amarillo
 - 1 taza (125 g) de harina común
 - 1 cucharada (10 g) de azúcar granulada
 - 2 cucharaditas de polvo de hornear
 - ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
 - 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada
 - 1½ tazas (325 g) de suero de leche (“buttermilk”)
 - 2 huevos grandes
 - ½ taza (120 g) de queso Cheddar rallado
- Aceite en aerosol/rocío vegetal o mantequilla derretida

1. Calentar el aceite de oliva a fuego medio-bajo, en una sartén mediana. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla. Saltear hasta que estén suaves y fragantes. Agregar la col rizada y una pizca de la sal.. Saltear hasta que la col se marchite y adquiera un color vivo. Retirar del fuego y entibiar a temperatura ambiente. Reservar.
2. Colocar la harina de maíz, la harina, el azúcar, el polvo de hornear, la sal restante y el bicarbonato en un tazón mediano; batir para combinar.
3. Colocar el suero de leche y los huevos en una taza medidora grande o un tazón pequeño; batir para combinar. Agregar a la mezcla a los ingredientes secos, batiendo suavemente para combinar. Agregar la mantequilla y revolver para combinar. A continuación, incorporar el queso Cheddar y las coles reservadas.
4. Engrasar un molde para pan de 9 in (23 cm) con aceite en aerosol/rocío vegetal o mantequilla derretida. Verter la mezcla en el molde.
5. Usando solo una cesta: Elegir “AIR FRY” y fijar la temperatura en 325 °F y el tiempo en 35 minutos. Finalizado el precalentamiento, colocar el molde en la cesta.
6. Finalizado el ciclo, en pan de maíz debería estar bien dorado.
7. Dejar enfriar ligeramente antes de cortar y servir.

Pacanas glaseadas

Ya sea como tentempié o como guarnición de una ensalada verde, estas pacanas de cocción rápida serán sin duda una receta a la que volverá una y otra vez.

Rinde 2 tazas (1.2 L)

- 2 tazas (400 g) de Pacanas crudas

- Aceite vegetal
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ¼ cucharadita de nuez moscada rallada
- ¼ cucharadita de clavo de olor en polvo
- ¼ cucharadita de sal kosher
- 2 cucharadas de jarabe de arce/maple
- 1 cucharadita de ralladura de naranja

1. Colocar las pacanas en un tazón pequeño. Rociar con el aceite y agregar las especias y la sal. Revolver para cubrir. Colocar las pacanas en una de las cestas.
2. Elegir “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 5 minutos. Cuando suene el recordatorio de agitar, agitar la cesta. Finalizada la cocción, colocar las pacanas en el tazón. Agregar el jarabe de arce/maple y la ralladura; revolver. Servir inmediatamente o dejar enfriar y guardar en un recipiente hermético. Las pacanas glaseadas se pueden refrigerar por un máximo de 2 semanas.

Papas rejilla con tocino y queso

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

Rinde 6 porciones

- 6 lonchas de tocino
- 2 libras (910 g) de papas rejilla congeladas
- 1 taza (115 g) de queso azul desmenuzado
- 2 onzas (55 g) de queso Monterey Jack rallado
- 1 rama de apio, picada
- 2 cebolletas (“scallions”), finamente picadas
- 2 cucharadas de salsa Búfalo

1. Colocar el tocino en una de las cestas. Elegir “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 10 minutos. Al final del tiempo, sacar y dejar enfriar. Una vez frío, picar grueso.
2. Mientras el tocino se está enfriando, cocinar las papas. Verter la grasa de cocción del tocino en un recipiente resistente al calor. Colocar las papas en la cesta (no es necesario limpiarla). Elegir “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 10 minutos. Cuando suene el recordatorio de agitar, agitar la cesta. Al final de tiempo, cubrir con el tocino picado, el queso azul desmenuzado y el queso rallado. Volver la cesta a la freidora y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 3 minutos para derretir el queso.
3. Retirar del aparato y colocar en un plato de servir. Cubrir con apio, cebolletas y la salsa Búfalo. Servir inmediatamente.

Alitas de pollo “Ranch”

Estas alitas aliñadas con salsa Ranch son el aperitivo perfecto para una noche entre semana o para el día del partido, ¡seguro que serán un éxito!

Rinde 4-6 porciones

- 2 libras (910 g) de alitas de pollo
- ½ cucharaditas de sal kosher
- ¼ taza (25 g) de suero de leche en polvo
- 2 cucharaditas de perejil seco
- ½ cucharadita de eneldo seco
- 1 cucharadita de cebollinos (“chives”) secos
- ¼ cucharaditas de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de cebolla en polvo
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida

1. Colocar las alitas en ambas cestas, en una sola capa. Sazonar con ½ cucharadita de sal.

- Colocar ambas cestas en el aparato. Presionar el botón SYNCH SETTINGS (sincronizar los ajustes) y elegir "WINGS". Ajustar el tiempo a 40 minutos. Cuando suene el recordatorio de agitar, agitar la cesta.
- Mientras las alitas se están cocinando, preparar la sazón Ranch. Colocar los ingredientes restantes en un tazón pequeño; revolver. Reservar.
- Finalizada la cocción, sazonar las alitas con 1 cucharada de la sazón Ranch y servir.

* Guardar la sazón Ranch en un recipiente hermético, en un lugar fresco y seco (hasta 1 mes).

Albóndigas con relleno de Mozzarella

Muchos creen que el queso lo mejora todo. En Cuisinart pensamos que esto es especialmente cierto con estas albóndigas rellenas.

Rinde 12 albóndigas

- 1 libra (455 g) de carne de res molida
 - ¼ taza (60 ml) de salsa marinara + más para servir
 - 2 cucharadas de pan rallado sazonado (estilo italiano)
 - ¼ cucharadita de sal kosher
 - 1 pizca de pimienta negra recién molida
 - 1½ onzas (40 g) de Mozzarella, en 12 cubos de ¼ x ¼ in (0.5 x 0.5 cm)
- Aceite en aerosol/rocío vegetal para engrasar cesta
- Colocar la carne, la salsa, el pan rallado, la sal y la pimienta en un tazón grande. Revolver suavemente con las manos limpias.
 - Dividir la mezcla en 12 porciones iguales. Colocar un cubo de Mozzarella en el centro de una porción y cubrir con la mezcla

de carne, formando una albóndiga. Reservar y repetir con el resto de la mezcla.

- Colocar en una de las cestas. Elegir la función "AIR FRY" y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 10 minutos.
- Servir inmediatamente, con salsa adicional al lado.

Bocados de arroz crujiente con salmón picante

Cubra estos deliciosos bocados con jalapeños para darle un toque picante.

Rinde 6 porciones (12 bocados)

- Aceite de oliva o vegetal
 - 3 tazas (550 g) de arroz sushi cocido
 - 1 libra de salmón para sushi, en cubitos
 - 1 cucharada de mayonesa japonesa
 - 2 cucharadas de sriracha
 - 1 cebolleta ("scallion"), finamente picada
- Forrar un molde cuadrado de 9 x 9 in (23 x 23 cm) con papel film/plástico y engrasar con aceite en aerosol/rocío vegetal.
 - Presionar el arroz en el fondo del molde en una capa densa y uniforme. Cubrir con papel film/plástico y colocar otro molde encima. Meter al refrigerador y colocar latas pesadas en el molde superior para aplastar el arroz. Refrigerar por al menos 1 hora.
 - Voltear el molde por encima de una mesa de picar para desmoldar el arroz. Cortar el arroz en 12 rectángulos uniformes.
 - Disponer las porciones de arroz en las cestas, sin superponerlas. Rociar con una buena cantidad de aceite. Colocar las cestas en el aparato. Presionar el botón SYNCH SETTINGS (sincronizar los ajustes), elegir "AIR FRY" y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 10 minutos. Cuando

suena el recordatorio de agitar, voltear el arroz y rociar con más aceite.

5. Mientras el arroz se está cocinando, colocar los ingredientes restantes en un tazón mediano; revolver. Refrigerar hasta el momento de usar.
6. Finalizada la cocción, retirar con cuidado el arroz de las cestas, usando pinzas de cocina. Cubrir cada porción con una cucharada del salmón picante. Servir inmediatamente.

Bocaditos de tofu con judías verdes al jengibre

Tan simple pero tan crujiente y sabroso, esto se convertirá en su cena favorita.

Rinde 4-5 porciones

- 1 **paquete de tofu firme, en cubos de 1 in (2.5 cm)**
Sal kosher
Pimienta negra recién molida
 - 2 cucharadas de aceite de sésamo/ajonjolí
 - 4 cucharaditas de salsa de soya baja sodio
 - 1 **cucharada (15 ml) de vinagre de arroz**
 - 2 cucharaditas de miel
 - 2 dientes de ajo, finamente picados
 - 1 **trozo de 1 in (2.5 cm) de jengibre, pelado y finamente picado**
 - 12 onzas (170 g) de habichuelas/judías verdes, limpias
1. Disponer el tofu sobre un plato grande. Sazonar con una pizca de sal y pimienta. Dejar reposar mientras prepara la salsa.
 2. Colocar el aceite de sésamo/ajonjolí, el vinagre, la miel, el ajo, el jengibre y 2 pizcas de pimienta negra en un tazón grande; revolver para combinar. Agregar las judías verdes. Revolver para cubrir.

3. Usando unas pinzas de cocina, colocar las judías verdes en una de las cestas. Agitar la cesta para repartir las judías en el fondo.
4. Agregar los cubos de tofu al tazón con la salsa. Revolver suavemente para cubrir y colocar en la segunda cesta, usando pinzas de cocina. Reservar la salsa.
5. Para cocinar el tofu: Elegir "AIR FRY" y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 15 minutos. Para cocinar las judías: Elegir la función "AIR FRY" y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 15 minutos. Presionar el botón SYNC FINISH (sincronizar el fin de cocción) antes de presionar el ícono de encendido/apagado. Cuando suene el recordatorio de agitar, agitar ambas cestas.
6. Finalizada la cocción, servir inmediatamente, rociando el tofu con la salsa reservada.
7. Servir con arroz integral o tallarines sazonados.

Ñoquis crujientes con coles de Bruselas

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

Rinde 4 porciones

- 1 **paquete de 17.6 oz (500 g) de ñoquis frescos envasados al vacío**
Aceite de oliva, para rociar
Sal kosher
Pimienta negra recién molida
Aceite en aerosol/rocío vegetal
- 1 **libra (455 g) de coles de Bruselas, partidas a la mitad**
Miel picante, para servir
Ralladura de limón, para servir
Jugo de limón, para servir

1. Colocar los ñoquis en un tazón grande. Rociar con una buena cantidad de aceite de oliva y sazonar con 2 pizcas de sal y pimienta. Revolver para cubrir y pasar a una de las cestas.
2. Colocar las coles en el tazón y rociar con una buena cantidad de aceite de oliva y una pizca de sal y pimienta. Colocarlos en la otra cesta.
3. Para cocinar los ñoquis: Elegir la función "AIR FRY" y fijar la temperatura en 375°F y el tiempo en 18 minutos. Para cocinar las coles: Elegir la función "AIR FRY" y fijar la temperatura en 375°F y el tiempo en 15 minutos. Presionar el botón SYNC FINISH (sincronizar el fin de cocción) antes de presionar el ícono de encendido/apagado. Cuando suene el recordatorio de agitar, agitar ambas cestas.
4. Pasar a una fuente poco profunda y rociar con miel picante, una pizca grande de ralladura de limón y jugo de limón. Servir inmediatamente.

Hamburguesas de pavo con papas fritas sazonadas

Una cena fácil entre semana. Sírvalos con una ensalada verde para una comida completa.

Rinde 4 hamburguesas

- 1 cucharada de aceite de oliva
- ½ cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de salsa Worcestershire
- 2 cucharadas de cebolleta ("green onion") picada
- 1 libra (455 g) de pavo molido (carne oscura)

Papas fritas:

- 1 libra (455 g) de papas Russet, cortadas en palos gruesos
- Aceite de oliva
- 1½ cucharaditas de sal kosher
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- ¼ cucharadita de páprika
- 1 pizca de pimienta negra recién molida

1. Preparar las hamburguesas: Colocar el aceite, la sal, el ajo en polvo, la salsa Worcestershire y las cebolletas en un tazón mediano. Agregar el pavo y revolver suavemente hasta que todos los ingredientes hayan sido incorporados. Formar 4 hamburguesas uniformes. Reservar.
2. Preparar las papas: Colocar las papas en un tazón grande. Agregar el aceite y revolver para cubrir. Agregar la sal y las especias; revolver.
3. Colocar las hamburguesas en una de las cestas y las papas en la otra. Para cocinar las hamburguesas: Elegir "AIR FRY" y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 16 minutos. Para cocinar las papas: Elegir "AIR FRY" y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 20 minutos. Presionar el botón SYNC FINISH (sincronizar el fin de cocción) antes de presionar el ícono de encendido/apagado.
4. Servir inmediatamente.

Pollo empanado al estilo japonés

Una versión popular del pollo frito. La freidora de aire garantiza que quede crujiente con un mínimo de aceite.

Rinde 4 porciones

- ½ taza (60 g) de harina común

- ¼ cucharadita de sal kosher
- 1 pizca de pimienta negra recién molida
- 2 **huevos grandes**
- 1 taza (100 g) de pan rallado japonés “panko”
- 1 libra (455 g) de trocitos de pollo, ablandadas hasta que queden delgados
- Aceite de oliva o vegetal
- Arroz blanco cocido, para servir
- Col verde rallada, para servir
- Salsa barbacoa coreana, para servir

1. Preparar 3 platos poco profundo. Colocar la harina, la sal y la pimienta en el primer plato; revolver para combinar. Colocar los huevos en el segundo plato; batirlos ligeramente. Colocar el pan rallado en el tercer plato.
2. Pasar el pollo primero por la harina, luego por el huevo, y finalmente por el pan rallado y reservarlo sobre un plato limpio.
3. Rociar el pollo con una buena cantidad de aceite de oliva o vegetal y colocarlo en una de las cestas para freír con aire.
4. Elegir “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 16 minutos. Cuando suene el recordatorio de agitar, agitar la cesta.
5. Servir con arroz blanco, col rallada y salsa barbacoa coreana.

Pollo al limón

Esta receta combina con todo tipo de guarniciones. Pruébalo en un bol de cereales o con vegetales fritos al aire y pan sin levadura. No importa cómo sirva este pollo, la freidora de aire hace que la cocción sea rapidísima.

Rinde 4-6 porciones

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

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

Salmón con brócoli al chile dulce

Este sencillo plato rinde para cuatro personas o puede prepararse con antelación para toda la semana. Sírvalo con arroz o fideos soba.

Rinde 4 porciones

- ½ taza (60 ml) de salsa de chile dulce
- 4 dientes de ajo, finamente picados
- ¾ cucharadita de jengibre finamente picado
- 2 cucharadas de salsa de soya baja en sodio
- 1 cucharadita de aceite de sésamo/ajonjolí
- 1½ libras (680 g) de filetes de salmón, en 4 pedazos
- 1 libra (455 g) de brócoli/brécol

1. Colocar la salsa de chile, el ajo, el jengibre, la salsa de soya y el aceite de sésamo/ajonjolí en un tazón mediano; revolver. Reservar ¼ de taza (60 ml) de la taza. Colocar el salmón en el bol y revolver para cubrir. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por un mínimo de 30 minutos, hasta un máximo de 2 horas.
2. Tras marinar el salmón, colocarlo en una de las cestas. Tirar la marinada.
3. Revolver el brócoli/brécol en la salsa reservada y colocarlo en la otra cesta.
4. Colocar ambas cestas en el aparato. Presionar el botón SYNC SETTINGS (sincronizar los ajustes). Elegir “AIR FRY” y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 15 minutos. Cuando suene el recordatorio de agitar, voltear el salmón y agitar el brócoli/brécol.
5. Finalizada la cocción, dividir el salmón y el brócoli/brécol entre 4 platos. Servir con arroz blanco o integral.

Zanahorias al estilo marroquí

Las especias norteafricanas hacen de estas zanahorias el acompañamiento perfecto para una variedad de platos. Sírvalas con pollo asado y arroz.

Rinde 4-6 porciones

- 1 libra (455 g) de zanahorias “baby”, partidas a la mitad
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 1½ cucharaditas de comino en polvo
- ¾ cucharadita de páprika (pimentón) dulce
- ½ cucharadita de sal kosher
- ⅛ cucharadita de pimienta de Cayena
- ¼ taza (15 g) de cilantro fresco, picado

1. Colocar las zanahorias, el aceite de oliva, el comino, la páprika, la sal y la pimienta de Cayena en un tazón mediano; revolver para cubrir.
2. Colocar las zanahorias en una de las cestas. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 15 minutos. Cuando suene el recordatorio de agitar, agitar la cesta.
3. Revolver las zanahorias con cilantro antes de servir.

“Tartaletas” de manzana

Comprar masa de empanadas en la tienda facilita la elaboración de estas tartaletas. Una gran alternativa a una tarta grande para las fiestas, o una adición a una mesa de postres para cualquier ocasión.

Rinde 8 “tartaletas”

- ½ libra (225 g) de masa de tarta, en 8 porciones uniformes
- 2 manzanas grandes, partidas a la mitad y cortadas en rodajas

¼ taza (50 g) de azúcar granulada
 Jugo de ½ limón
 ½ cucharadita de extracto natural de vainilla
 ½ cucharadita de canela en polvo
 1 pizca de nuez moscada rallada
 1 pizca de sal kosher
 1 huevo grande + 1 cucharadita de agua para el barniz de huevo
 Azúcar turbinado, para rociar

1. Estirar cada porción para formar un disco 4 in (10 cm) de diámetro. Cubrir y refrigerar mientras prepara el relleno.
2. Colocar las manzanas, el azúcar, el jugo de limón, la vainilla, las especias y la sal en un tazón grande. Revolver suavemente para cubrir.
3. Sacar la masa del refrigerador y dividir la mezcla de manzana entre los discos, dejando un borde de 1 in (2.5 cm). Doblar la masa por encima del relleno, dejando el centro abierto
4. Refrigerar las “tartaletas” por aprox. 20 minutos. Sacar del refrigerador, pincelar las orillas de la masa con el barniz de huevo y rociar con el azúcar.
5. Colocar 4 “tartaletas” en cada cesta. Presionar el botón SYNC SETTINGS (sincronizar los ajustes). Elegir “AIR FRY” y fijar temperatura en 375 °F y tiempo en 20 minutos.
6. Finalizada la cocción, dejar enfriar ligeramente antes de servir.

Pan de calabacín con chispas de chocolate

Una merienda perfecta para los niños. Usar la freidora de aire para hornear es un truco fácil para no calentar el horno grande.

Rinde 16 porciones (una barra)

Aceite en aerosol/rocío vegetal

1¼ tazas (220 g) de harina común
 1½ cucharaditas de canela en polvo
 ¼ cucharadita de pimienta de Jamaica en polvo
 ¼ cucharadita de nuez moscada rallada
 1 cucharadita de sal marina fina
 1½ cucharaditas de polvo de hornear
 ½ taza (120 ml) de aceite vegetal
 1 taza (200 g) de azúcar granulada
 2 huevos grandes
 1 calabacín/calabacita (“zucchini”) grande, rallada
 ½ taza (70 g) de nueces, ligeramente tostadas
 ½ taza de chispas de chocolate (puede usar arándanos agrios secos o cerezas secas para un sabor menos dulce)

1. Engrasar un molde para pan de 9 x 5 x 3 in (23 x 13 x 8 cm) con aceite en aerosol/rocío vegetal.
2. Colocar la harina, las especias, el polvo de hornear y la sal en un tazón grande. Bien batir para mezclar; reservar.
3. Colocar el aceite, el azúcar y los huevos en un tazón grande. Batir para combinar. Agregar los ingredientes secos, y luego el calabacín, las nueces y las chispas de chocolate. Revolver con una espátula para combinar. Verter la mezcla en la bandeja preparada.
4. Elegir “BAKE” y fijar la temperatura en 325 °F y el tiempo en 50 minutos para la cesta deseada. Al final del precalentamiento, colocar el molde en la cesta.
5. El pan debe estar bien dorado y firme al toque. Dejar enfriar en el molde por 10-15 minutos, y luego desmoldar y dejar enfriar completamente sobre una rejilla antes de servir.

Garantía limitada

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/Cuisinart (“Cuisinart”) garantiza que la freidora de aire doble de 11 cuartos de galón (10.4 L) Cuisinart® (“Producto”) estará libre de defectos de materiales y fabricación en condiciones normales de uso doméstico durante un período de TRES (3) años a partir de la fecha de compra del Producto en su embalaje original sellado, a menos que se especifique lo contrario en esta Garantía Limitada. Esta Garantía Limitada es solo para consumidores de Estados Unidos (definidos aquí como compradores al por menor para uso personal, familiar o doméstico) que compren originalmente el Producto a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Si no está seguro de si un minorista u otro punto de venta es un revendedor autorizado de Cuisinart, póngase en contacto con Cuisinart.

Esta Garantía Limitada NO cubre:

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

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

GARANTÍA DE SIN DIFICULTADES

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

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

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

Residentes de California solamente

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

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

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

LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD/ LIMITACIONES Y EXCLUSIONES ADICIONALES:

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

PUEDEN NO REGIR PARA USTED.

Esta Garantía Limitada es emitida por:

Conair LLC
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902
1-800-726-0190

©2025 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Impreso en China
Printed in China

25CE94070

V IB-18719

Version No: ADZ110 IB-18719

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

Material: 105gsm gloss artpaper for whole book

Coating: GLOSS VARNISHING IN COVER

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

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

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

VOION Description

PDF version: V ADZ110 IB-18719

VOION Code: V ADZ110 IB-18719

Operator: ZHAO

VOION Diecut: V ADZ110 IB-18719

Coating: GLOSS VARNISHING IN COVER

Remark: _____

