

Cuisinart®

15-in-1 Extra-Large Digital Air Fryer Oven

TOA-112



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 Your Control Panel	5
Before First Use	6
Operation	6
Oven Rack and Pan Position Diagrams	7
Using the IntelliTemp Temperature Probe	8
Probe Placement Guide	8
Tips and Hints	9
Air Frying Chart	10
Air Fry Presets	11
Cleaning and Maintenance	12
Troubleshooting	13
Warranty	14
Recipes	16

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions.**
2. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. Allow to cool before cleaning or handling, or putting on or taking off parts.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles.
4. To protect against electric shock, do not place any part of the air fryer oven in water or other liquids. See instructions for cleaning.
5. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.

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

-
20. Do not attempt to dislodge food when the air fryer oven is plugged into electrical outlet.
 21. **Warning:** To avoid possibility of fire, NEVER leave the air fryer oven unattended during use.
 22. Use recommended temperature settings for all cooking/baking, roasting, and air frying.
 23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
 24. 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 a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
 25. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
 26. To disconnect, press Start/Stop to ensure cooking is stopped, then remove plug from wall outlet.
 27. 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



Caution-hot surface: the temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Surfaces marked with this symbol will be very hot to touch during use. Use only use handles and/or knobs. DO NOT TOUCH until the unit has cooled down

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Please read and keep these instructions handy. These instructions will help you use your Cuisinart® 15-in-1 Extra-Large Digital Air Fryer Oven to its fullest so that you will achieve consistent, professional results.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

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

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). 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.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE

FEATURES AND BENEFITS

1. Control Panel

Touchscreen control with LED display for easy operation (see details on page 5).

2. Interior Light

Interior light to easily view food while cooking.

3. Viewing Window

Large viewing window to check progress.

4. Oven Rack

Can be used in three positions. Use the wire rack for toasting bread or bagels, baking frozen pizza or re-heating pizza.

5. Rack Positions

A. Lower Position – Recommended when using the grill function, cooking larger foods (e.g., a whole chicken and roasts), and baked goods.

B. Middle Position – Recommended for toasting, air frying, and baking in the 2-in-1 pan. Has a 50% stop feature, so the rack stops halfway out of the oven. The oven rack can be removed from this position by lifting the front of the rack and sliding it out.

C. Upper Position – Recommended for broiling.

NOTE: Refer to page 7 for suggested rack positions with different functions.

6. Interior Crumb Tray (not shown)

The crumb tray is placed on the bottom of the oven cavity and slides in and out for easy cleaning.

7. Air Fryer Basket

Use the basket when using the Air Fry or Broil functions to optimize your cooking results. The air fryer basket must always be set in the baking/drip pan.

8. Baking/Drip Pan

A baking/drip pan is included for your convenience. Use alone when baking or roasting. Use baking/drip pan with air fryer basket when air frying or broiling.

9. 9"x13" 2-in-1 Pan

Standard 3-quart capacity. Use it for baked goods, casseroles, enchiladas, and more! The removable divider can be used to prepare two different foods at one time.

10. Reversible Grill/Griddle Plate

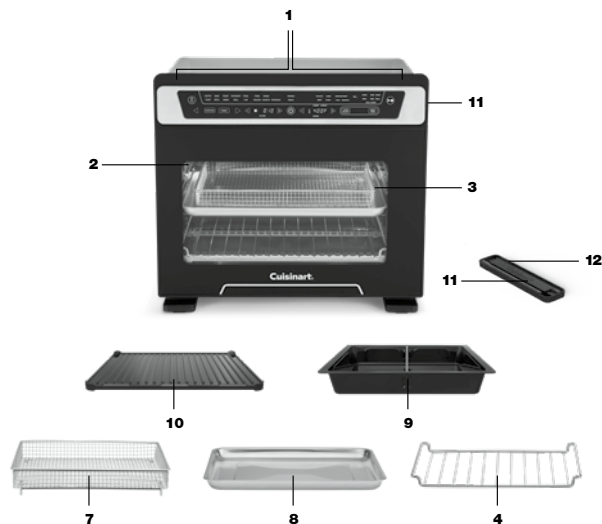
Use in conjunction with the Grill function, in the lower rack position. Always rest grill/griddle plate in the baking/drip pan.

11. IntelliTemp Precision Temperature Probe

Use to easily monitor internal temperature of proteins and other foods when using the Air Fry, Bake, Roast, Broil and Grill functions in conjunction with the Food Select function. Refer to page 8 for more information on the temperature probe.

12. Temperature Probe holder

Use to store the temperature probe when not in use. Holder is magnetic and can be placed on the side of the oven.



GETTING TO KNOW YOUR CONTROL PANEL

1. Digital Display

Displays cooking functions, time and temperature, toast shade and slices, preheat indicator, ready indicator, and target and current temperature (when using temperature probe).

2. On/Off/Wake Button

Press to turn the unit on/off and to wake the unit from standby mode.

3. Function Button

Press to enter the function-setting mode and choose one of the 10 functions—Air Fry, Bake, Roast, Dehydrate, Pizza, Toast, Broil, Warm, Grill, and Low—by using the   arrows.

4. Preset Button

Press to enter the air fry preset-setting mode and choose one of the 5 air fry presets: Fries, Wings, Snacks, Nuggets, and Vegetables.

5. Time, Temperature, Number of Slices and Toast Shade Control Buttons

Press to adjust cooking time, cooking temperature, number of slices and toast shade.

6. Light Button

Press to turn on the oven's internal light.

NOTE: The light will turn off automatically after 20 seconds. To turn it off before, press the button again.

7. Start/Stop

Starts and stops cooking process.

8. Temperature Probe Icon

Indicates the temperature probe is plugged into the unit.

9. Food Select Button

Use to select from poultry, lamb, ground meat, beef, pork, fish, and manual when using the temperature probe. Works in conjunction with the Air Fry, Bake, Roast, Broil, and Grill functions.

10. Meat Temp Button

Use to select meat doneness, from rare to well done, when using the temperature probe in conjunction with the Food Selection function. **NOTE:** This option is available for the lamb, ground meat, beef, and pork options.



BEFORE FIRST USE

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

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

4. Rinse the accessories thoroughly in warm soapy water and then dry completely.
5. Slide in the crumb tray under the bottom heaters and make sure that there is nothing in the oven.
6. Plug power cord into the wall outlet.

OPERATION

1. Place the appropriate cooking accessory in the position recommended in the chart on the following page.
2. Press the On/Off/Wake Button  to wake the unit. The FUNCTION and PRESET buttons will flash.
3. Select FUNCTION or PRESET and scroll through the options by either tapping the FUNCTION or PRESET buttons or using the  or  buttons.
4. To adjust the time, use the  and  next to the  icon.
NOTE: When using the Toast function, the time controls let you select the number of bread slices.
5. To adjust the temperature, use the  and  next to the  icon.

NOTE: When using the Toast function, the temperature controls let you select the toast shade.

6. When using the TOAST function, SLICES and SHADE indicators will illuminate. Use the  and  buttons above the SLICES indicator to scroll and select amount of slices, from 1 to 9. Use the  and  buttons above the SHADE indicator to select toast shade, from 1 to 7.
7. If using the temperature probe, insert the probe into the food as described on page 8 and plug the probe into the port on the upper right side of the door frame. The temperature probe will stay in the food throughout the cooking process and monitor the internal temperature. The display will toggle between the current internal temperature of the food and the target temperature. Additional details regarding the use of the temperature probe can be found on page 8.
8. Press the Start/Stop button  to begin the cooking cycle.
9. To adjust the time, temperature, toast shade once cooking has begun, simply use the  and  buttons to adjust.
10. To change the function or preset after cooking has begun, press and hold the Start/Stop  button to cancel cycle, then choose another function or preset.

PREHEAT (BAKE, GRILL, AND PIZZA FUNCTIONS ONLY):

The oven will automatically preheat when the Bake, Grill, or Pizza function is selected. While the oven is preheating, the PREHEAT indicator will appear on the screen. Once preheat is complete, a beep will sound and the indicator READY will appear on the screen. If cooking time is set, the timer will begin counting down. This oven does not require preheating for the other functions.

OVEN RACK AND PAN POSITION DIAGRAMS

Please refer to the chart below for suggested oven rack, grill/giddle plate, 2-in-1 pan, baking/drip pan, and air fryer basket positions.



SUGGESTED BASKET/PAN/RACK POSITIONS

	Upper position				Middle position				Lower position			Grill plate
Function												
Air Fry	X				X				X			
Bake						X	X	X		X	X	
Roast			X	X		X	X	X		X	X	
Dehydrate	X				X							
Pizza										X (fresh)	X (frozen)	
Toast								X				
Broil	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Warm	X		X	X	X		X	X	X	X	X	
Grill												X
Low						X	X	X		X	X	

USING THE INTELLITEMP TEMPERATURE PROBE

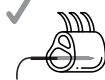
The IntelliTemp temperature probe is an optional precision cooking tool that helps you achieve perfect doneness by monitoring the internal temperature of your food when using the Air Fry, Bake, Roast, Broil and Grill functions. It features dual sensors at the tip for improved accuracy—both sensors must reach the target temperature before the oven sounds an alert, helping ensure your food is cooked thoroughly and consistently.

To use the temperature probe:

1. Insert the probe into the thickest part of the food, avoiding bone or fat (see example diagram to the right).
2. Plug the probe into the port located on the upper right side of the oven door frame.
 - It is safe for the oven door to close on the wire while the probe is in use.
3. Once the probe is connected, the FOOD SELECT button will illuminate on the control panel.
 - Select between the Air Fry, Bake, Roast, Broil, and Grill functions
 - Press FOOD SELECT to scroll through preset food types.
 - For certain options (lamb, ground meat, pork, beef, or manual mode), press MEAT TEMP to view or adjust your preferred doneness level.
4. The oven will display the recommended oven temperature based on your selection.
 - You may adjust this temperature using the ◀ and ▶ buttons.
5. Press the Start/Stop ⏮ button to begin cooking.
6. During cooking, the temperature display will toggle between the target temperature of the food and the current internal temperature of the food.
7. When both sensors detect that the food has reached the set temperature, the oven will sound an alert for one minute, until the oven door is opened, or the Start/Stop ⏮ button is pressed.

8. Check your food for doneness. If cooked to your liking, manually turn off the oven using the Start/Stop ⏮ button.

PROBE PLACEMENT GUIDE

Food Type	Directions	Correct Probe Placement
Larger roasts (beef, pork, lamb)	Insert probe horizontally, close to the center of the roast. If roast is uneven in size, the probe should be placed at the thickest part of the roast. Avoid bones and fat/gristle when placing.	 
Whole chicken or turkey	Insert probe into the thickest part of the breast horizontally, being careful not to hit the cavity.	 
Steak	Insert the probe horizontally into the thickest part of the steak.	 
Whole fish/ fish fillets	For whole fish, insert the probe horizontally into the center of one of the fish, being careful not to hit bones. For a single fillet, insert the probe horizontally into the thickest part of the fillet.	 

TIPS AND HINTS

AIR FRY

TIP: For best results, use the provided air fryer basket fitted into the baking/drip pan.

Air Fry can be used at 200°F to 450°F for up to 1 hour. This function is used to air fry meals as a healthy alternative to deep frying in oil. A high fan speed and multiple heating elements circulate hot air to prepare a variety of meals that can be both delicious and healthier than traditional frying.

- **Default: 400°F; 10 minutes.**
- Many foods that can be fried can be air fried without using excess amounts of oil. Air fried foods will taste lighter and be less greasy than deep-fried foods.
- Air frying doesn't require oil, but a light spray can enhance browning and crispiness. Use an oil sprayer or a nonstick olive oil cooking spray to keep it extra light, a pastry brush to evenly coat, or pour a little oil into a bowl, add food, and toss.
- Most oils can be used for air frying. Olive oil is preferred for a richer flavor. Vegetable, canola, or grapeseed oils are recommended for milder flavors.
- An assortment of coatings can be used on air fried foods. Some examples of different crumb mixtures include breadcrumbs, seasoned breadcrumbs, panko breadcrumbs, crushed cornflakes, potato chips, and graham crackers. Various flours, including gluten-free, and other dry foods like cornmeal work as well.
- Most foods do not need to be flipped during cooking, but larger items, like chicken cutlets, should be turned halfway through the cooking cycle to ensure evenly cooked and browned results.
- When air frying large quantities of food that fill the pan, toss food halfway through the cooking cycle to ensure evenly cooked results and color.
- Use higher temperatures for foods that cook quickly, like bacon and chips, and lower temperatures for foods that take longer to cook, like breaded chicken.

- Foods will cook more evenly if they are cut into the same-size pieces.
- Please note that many foods release water when they cook. When cooking large quantities for an extended period of time, condensation may build up, which could leave moisture on your countertop.

AIR FRYING CHART

The chart below lists recommended amounts, cooking times and temperatures for various types of food that can be air fried in the 15-in-1 Extra-Large Digital Air Fryer Oven. If portions exceed recommendations, you can toss food occasionally while cooking to ensure the crispiest, most even results. Smaller amounts of food may require less time. For best results, use the oven light to periodically check on food.

NOTE: When air frying, always use the air fryer basket inside the baking/drip pan. For all foods below, we suggest using the middle position for best results.

Food	Recommended Amount	Temperature	Time
Bacon	1 pound, about 12 to 16 slices	400°F	10 to 12 minutes
Chicken Wings	3 pounds, about 30 wings (max 4 pounds)	400°F	25 to 35 minutes
Frozen Appetizers (e.g., mozzarella sticks, popcorn shrimp, etc.)	1½ pounds, about 20 frozen mozzarella sticks	400°F	5 to 10 minutes
Frozen Chicken Nuggets	2 pounds	400°F	10 to 15 minutes
Frozen Fish Sticks	1 to 1½ pounds	400°F	10 to 15 minutes
Frozen Fries	2 to 3 pounds	450°F	20 to 25 minutes
Frozen Steak Fries	2 to 3 pounds	450°F	20 to 25 minutes
Hand-Cut Fries	1 to 2½ pounds (2 to 4 potatoes), cut into ¼-inch thick pieces	400°F	15 to 25 minutes
Hand-Cut Steak Fries	1 to 2½ pounds (2 to 4 potatoes), cut into eighths lengthwise	400°F	15 to 30 minutes
Shrimp	1 to 2 pounds	375°F	8 to 10 minutes
Tortilla Chips	6 five-inch tortillas cut into fourths	400°F	5 to 6 minutes, toss halfway through
Vegetables	1 pound, about 4 cups	400°F	Thin slices: 10 minutes Larger cut: 15 to 20 minutes

NOTE: Air frying doesn't require oil, but a light coating can enhance browning and crispiness. Use an oil sprayer or a nonstick olive oil cooking spray to keep it extra light, a pastry brush to evenly coat, or pour a little oil into a bowl, add food, and toss.

AIR FRY PRESETS

In addition to having an Air Fry function with programmable time and temperature the Cuisinart® 15-in-1 Extra-Large Digital Air Fryer Oven has convenient, easy-to-use presets for your fried favorites—Fries, Wings, Snacks, Nuggets, and Vegetables.

NOTE: Most presets can be used with frozen or fresh foods.

TOAST

Toast shade can be set from 1 to 7 and number of slices can be set to 1 to 9. This function is used to toast bread and other items; both fresh and frozen items can be used.

- **Default: Shade 4; 3 to 4 slices**
- For best results and more evenly toasted items:
 - If toasting two pieces, center them in the middle of the oven rack
 - Four pieces should be evenly spaced—two in front, two in back
 - Nine pieces should be evenly spaced—three in front, three in the middle, three in the back
- Shade guide: Light (1, 2), medium (3, 4, 5), dark (6,7)

WARNING: Always use the middle position for toasting. Do not invert rack in Position 2 as this may result in burning.

BAKE

Bake can be used at 200°F to 450°F for up to 2 hours. Baking is recommended for a variety of foods you would normally prepare in a conventional oven. Since this is a small convection oven, cooking times may vary from those in recipes designed for a standard home oven. Because the air fryer oven circulates hot air efficiently, it often cooks food faster than traditional ovens. We recommend checking your food frequently when getting used to the appliance to prevent overcooking.

- **Default: 325°F; 30 minutes**

BROIL

Broil is fixed at 450°F and can be used for up to 2 hours. Broiling function can be used for beef, chicken, pork, fish, and more. It also can be used to top-brown casseroles and gratins.

- **Default: 450°F; 5 minutes**
- For best results, use the provided air fryer basket fitted into the baking/drip pan to broil
- Never use glass oven dishes to broil
- Be sure to keep an eye on food — items can brown quickly when broiling

ROAST

Roast can be used at 200°F to 450°F for up to 2 hours.

- **Default: 375°F; 45 minutes**
- Roasting time is significantly reduced, compared to a large home oven, and meats and poultry are perfectly cooked — browned on the outside, moist and juicy on the inside
- Dress up vegetables by roasting them; as they caramelize, they become sweet and delicious
- Because some foods roast faster, begin checking progress at least 5 to 10 minutes before the end of suggested cooking time

WARM

Warm can be used at 150°F to 300°F for up to 2 hours. Use this function to keep food warm once cooked. To use, select Warm after the cooking cycle ends.

- **Default: 150°F; 30 minutes**

PIZZA

Pizza can be used at 350°F to 450°F for up to 2 hours. This function can be used to cook fresh or frozen pizza.

- Default: 400°F; 10 minutes
- For best results, place frozen pizza directly on rack, and fresh pizza on the baking/drip pan. Bake in lower position.
- Pizza can also be cooked on the pizza stone available for purchase at www.cuisinart.com
- Pizza recipe ideas can also be found on the Cuisinart website

LOW

Low can be used at 80°F to 300°F for up to 12 hours. Perfect for dishes that require low temperatures and/or long cooking times.

- **Default: 250°F; 2 hours**
- For slow-cooked dishes with crispy exteriors and soft interiors, place ingredients directly on the baking/drip pan, or in the 9"x13" 2-in-1 pan

DEHYDRATE

Dehydrate can be used at 100°F to 200°F for up to 72 hours.

- Default: 130°F; 2 hours
- Lemon juice can be used to pretreat fruits and vegetables to prevent browning
- Drying times can vary greatly due to the thickness of cuts and relative humidity
- Check foods often for dryness
- Do not overcrowd. Foods should be arranged in a single layer with little to no overlap.

GRILL

Place the Grill/Griddle Plate on the baking tray and place in the oven in the lower rack position. Set the Function to Grill.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the oven from the electrical 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 toaster oven, 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 oven surface. Never use steel wool pads on interior of oven.
- Cleaning the accessories: All accessories should be hand-washed in hot, sudsy water, using a nylon scouring pad or nylon brush, and thoroughly rinsed. The grill/griddle plate and 2-in-1 pan are dishwasher safe (top rack).
- After cooking greasy foods and once your oven has cooled, always clean the top of the oven interior. If this is done on a regular basis, your oven will perform like new. Removing the grease will help to keep toasting consistent, cycle after cycle.
- To remove crumbs, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe clean and replace. To remove baked-on grease, soak the tray in hot, sudsy water or use nonabrasive cleaners. Never operate the oven without the crumb tray in place.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TROUBLESHOOTING		
Operation	Why won't my unit turn on?	Make sure your unit is plugged into a functional outlet.
		Make sure the oven door is closed.
		Call Consumer Service at 1-800-726-0190.
	Why does the fan remain on after cooking?	The fan remains on for cooling purposes.
	Why does the light turn off?	The light only stays on for 20 seconds each time the light button is pressed to conserve energy. This is normal.
Cooking	Why is my food not crispy or fried evenly?	Some foods may require more oil than others. If not crispy enough, spray, brush, or add some oil on the food.
		Make sure food is spread evenly in one single layer in the air fryer basket with no overlap. If food still overlaps, toss or flip food halfway through cooking cycle.
		Put the food in for additional cooking time. Make sure to check periodically until food reaches desired brownness. Do not leave oven unattended.
	Why is my food undercooked?	If you put too much food in the basket, try with smaller batches of food and single layers, rather than stacking pieces of food on top of each other.
		The temperature might be too low. Increase temperature.
	Why do condensation and steam come out of my unit?	When preparing foods with a high water content, water may drip into the baking/drip pan or 2-in-1 pan and produce steam. This will not affect the unit or the results. It may fog up the viewing window on the sides or corners.
Cleaning	How do I clean tough-to-remove food residue from my accessories?	To remove baked-on grease, soak the accessories in hot, sudsy water or use a nonabrasive cleanser.

Limited Warranty

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart ("Cuisinart") warrants that the Cuisinart® 15-in-1 Extra-Large Digital Air Fryer Oven ("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

RECIPES

Taco Dip	16
Pickleback Wings	17
Smothered Tots	17
Crab Cake Burgers	18
Mozzarella Stuffed Meatballs	18
Loaded Hot Dogs	19
Chicken Katsu	19
Meal-Prep Latin Chicken	20
Roast Chicken with Lemon and Herbs	20
Spicy Salmon Sushi Bake	21
Carnitas	21
Korean Pulled Pork	22
Pork Roast with Potatoes and Leeks	22
Crispy Gnocchi with Brussels Sprouts	23
Butternut Squash Macaroni and Cheese	23
Savory Hand Pies	24
Deep-Dish Pizza Duo	24
French Onion Soup Grilled Cheese	26
Blueberry Cornbread Cake	26
Stone Fruit Crisp	27
Dried Mango	27

• **Important:** All of our included recipes were specially developed for the Cuisinart® 15-in-1 Extra-Large Digital Air Fryer Oven and have been tested in our Cuisinart Test Kitchen.

Taco Dip

The air fryer oven makes easy work of bringing together all of the favorite flavors of tacos in one delicious dip.

Makes 6 to 8 servings

- 8 ounces (1 standard package) cream cheese, room temperature and cut into 8 pieces**
- 1 can (16 ounces) refried beans**
- 1 cup shredded Cheddar or Monterey Jack cheese**
- ½ cup salsa**
- 1 cup grape tomatoes, sliced**
- ½ cup sliced black olives**
- 2 jalapeños, stem trimmed, thinly sliced (for a milder dip, halve and then seed the jalapeños)**
- 4 scallions, trimmed and thinly sliced**
- ½ avocado, ripe but firm, pitted, peeled, and sliced**
- ½ lime, for serving**
- 2 tablespoons cilantro leaves, for serving**
- Tortilla chips, for serving**

1. Distribute the cream cheese pieces evenly in a the 2-in-1 pan, then top with the refried beans. Cover with the shredded cheeses, and then transfer to the oven in the middle position.
2. Select Broil and set the temperature at 450°F and the time to 5 minutes. Press Start/Stop. Cook until the cheese is fully melted.
3. When the dip base is ready, remove from the oven. Spoon the salsa over the cheese, and then top with the sliced items. Squeeze the lime over top, and then garnish with the cilantro. Serve hot with the tortilla chips.

Pickleback Wings

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

Makes 4 to 6 servings

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

1. In a large bowl, combine the chicken wings and pickle brine. Cover the bowl with plastic wrap and refrigerate for 2 hours. Drain the wings and pat dry.
2. Place the air fryer basket onto the baking pan and generously coat with nonstick cooking spray.
3. Put the marinated chicken wings into the basket in a single layer. Sprinkle with the salt.
4. Place the prepared basket into the oven in the middle position. Select the Wings preset and press Start/Stop.
5. While the wings are cooking, prepare the sauce. Put the bourbon, light brown sugar, honey, paprika, onion powder, garlic powder, and cayenne in a large bowl. Whisk until the sugar is completely dissolved. Reserve.
6. When time expires, toss the wings in the sauce and return to the air fry basket. Select the Wings preset and cook for an additional 5 minutes.

7. Garnish with chopped pickles, and serve immediately.

Smothered Tots

This quick snack to share is the perfect companion for any game day. The toppings can be increased if a stronger flavor is preferred.

Makes 6 servings

- 6 slices bacon**
- 1 bag (2 pounds) frozen potato puffs (tater tots)**
- 1 cup (4 ounces) crumbled blue cheese**
- ½ cup (2 ounces) ounces shredded Monterey Jack cheese**
- 1 celery stalk, diced**
- 2 scallions, thinly sliced**
- 2 tablespoons buffalo sauce**

1. Place the air fryer basket onto the baking pan. Put the bacon slices into the basket and place into the oven in the upper position. Select Air Fry, and set the temperature at 400°F and time for 10 minutes. Press Start/Stop.
2. Remove the bacon and allow to cool. Once cool enough to handle, roughly chop.
3. While the bacon is cooling, cook the tots. Spread on the same air fryer basket set in the baking pan (no need to clean after the bacon) and put in the upper position of the oven. Select Air Fry and set the temperature at 425°F and the time to 10 minutes. Press Start/Stop. Once cooked, remove from the oven. Top with the bacon, blue cheese, and Monterey Jack. Put back into the oven. Select Broil at 450°F for 5 minutes to fully melt the cheese.
4. Remove from the oven. Top with the celery and scallions, then drizzle with the buffalo sauce. Serve immediately.

Crab Cake Burgers

Crab cakes are a beloved appetizer or topping for a salad, but why not make them into a burger? The air fryer gives these tasty crab cakes the perfect crispy exterior.

Makes 4 burgers

- 16 ounces lump crabmeat**
- 1 teaspoon extra-virgin olive oil**
- 1 medium red bell pepper, finely chopped**
- 1 jalapeño, seeded and finely chopped**
- 3 scallions, sliced**
- 1 garlic clove, finely chopped**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 1 cup panko breadcrumbs, plus about ½ cup more for dredging**
- ½ cup mayonnaise**
- 1 teaspoon Worcestershire sauce**
- 1 teaspoon Dijon mustard**
- 1½ teaspoons seafood seasoning**
- Hot sauce (optional)**
- Olive oil, for spraying**
- 4 sesame seed hamburger buns**
- Shredded lettuce**
- Lemon wedges**
- Aïoli**

1. Put the crabmeat in a large bowl. Pick through the crabmeat to make sure there are no shells; reserve in refrigerator.
2. To a large skillet over medium heat, add the olive oil. Once the oil is hot, add the peppers, scallions, and garlic. Sauté until the vegetables soften slightly, about 5 minutes; stir in the salt.
3. Remove the vegetables from the heat and allow them to cool for a few minutes. Once cool, add the vegetables to the crabmeat. Add the eggs, 1 cup of the panko, the mayonnaise, Worcestershire, Dijon, seafood seasoning, and a dash or two of hot sauce, if desired.

4. Gently mix all ingredients together. The best way to mix the crab mixture is with clean hands; however, you can also combine with a spoon. Mix carefully to keep the crabmeat intact.
5. Using a ½-cup measure, form the mixture into cakes, and then place them on a clean plate, separating the layers of cakes with waxed paper, if necessary. Cover with plastic wrap, and refrigerate for 1 hour prior to cooking.
6. Once well chilled, dredge the crab cakes in the remaining panko.
7. Place the air fryer basket into the baking pan, and coat the basket with olive oil spray. Put the crab cakes into the basket. Spray both sides with olive oil.
8. Put the assembled pan into the middle rack position. Select Air Fry and set the temperature at 400°F and the time to 10 minutes. Press Start/Stop. Cook until evenly browned.
9. Assemble the burgers. Divide the shredded lettuce among the bun bottoms, and then top each with a crab cake. Squeeze some lemon juice on top of each crab cake. Lightly coat the inside of each bun top with some of the aïoli, and then place on top of the crab cakes. Serve immediately.

Mozzarella Stuffed Meatballs

An extra indulgence is added to these Italian-style meatballs with the addition of melty mozzarella.

Makes 12 meatballs

- 1 pound ground beef**
- ¼ cup marinara sauce, plus more 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 the basket**

1. Put the beef, sauce, breadcrumbs, salt, and pepper into a large mixing bowl. Mix gently and evenly with clean hands.
2. Divide the mixture into 12 even portions. Put one cube of the mozzarella into the center of one of the portions of meat, and then shape the meat mixture into a ball around the cheese. Reserve. Repeat with the remaining meat and mozzarella.
3. Place the air fryer basket into the baking pan and coat the basket with nonstick cooking spray. Evenly space the meatballs on the basket. Put into the upper rack position. Select Air Fry and set the temperature at 350°F and the time to 10 minutes. Press Start/Stop.
4. When the meatballs are done, serve immediately.

Loaded Hot Dogs

Inspired by the debatably delicious Hawaiian pizza, these hot dogs come together in a flash and are loaded with sweet and savory flavor.

Makes 6 servings

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

1. Place the air fryer basket into the baking pan. Lay the bacon slices in the basket. Put in the upper position of the oven. Select Air Fry and set the temperature at 400°F and the time to 10 minutes. Press Start/Stop. Remove and allow to cool slightly. Once cool enough to handle, break or cut each slice of bacon into 2 pieces.
2. While the bacon is cooling, cook the hot dogs. Place on the same air fryer basket set in the baking pan (no need to clean after cooking the bacon). Put in the upper position. Select Air Fry and set the temperature at 400°F and the time to 4 minutes. Press Start/Stop. Remove and reserve.

3. Assemble the hot dogs. Add 1 tablespoon of Cheddar to the bottom of each hot dog bun. Top each with a hot dog and then lay the bacon pieces along the sides. Divide the tomatoes, jalapeño, and pineapple evenly among the hot dogs.
4. Place the assembled hot dogs back on the air fryer basket. Put the assembled basket with the hot dogs in the middle position. Select Air Fry and set temperature at 400°F and the time to 2 minutes. Press Start/Stop.
5. Serve immediately.

Chicken Katsu

Japanese-style chicken cutlets are super crispy thanks to the panko breadcrumbs. Serve over rice with shredded cabbage and some Korean BBQ sauce for a quick and tasty meal.

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)**
- Nonstick cooking spray**
- Olive or vegetable oil, for coating chicken**
- 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, add the flour, salt, and pepper; whisk to combine. Add the eggs to the second, whisking to lightly beat. To the third bowl, add the panko.

2. Dip one chicken tender first in the flour, shaking off any excess, then in the eggs, and finally in the panko. Reserve on a clean plate. Repeat with the remaining tenders.
3. Place the air fryer basket into the baking pan and coat the basket with nonstick cooking spray. Liberally spray the chicken with olive or vegetable oil and then place on the air fryer basket.
4. Put the pan into the middle position of the oven. Select Air Fry and set the temperature at 400°F and time to 16 minutes. Press Start. Cook, flipping the tenders halfway through the cooking time.
5. Serve the chicken with white rice, shredded cabbage, and Korean barbecue sauce.

Meal-Prep Latin Chicken

This chicken dish is easy to throw together on a Sunday to have protein for lunch or dinner bowls for the week.

Makes about 6 to 8 servings

- 1½ teaspoons kosher salt**
- 1½ teaspoons chile powder**
- ½ teaspoon ground cumin**
- ½ teaspoon oregano**
- 3½ pounds boneless, skinless chicken thighs**
- 3 garlic cloves, crushed**
- Handful fresh cilantro**
- ¾ cup water**

1. In a small bowl, whisk together the salt, chile powder, cumin, and oregano. Put the chicken thighs in a large bowl. Sprinkle the spice mixture over the thighs, and then add the garlic and cilantro. Toss to coat. If time allows, transfer to the refrigerator to marinate for an hour.
2. When ready, place the chicken in the 2-in-1 pan in a single layer and add the water.

3. Place into the oven with the rack in the middle position. Select Low and set the temperature at 250°F and the time to 2½ hours. Press Start/Stop.
4. Check chicken halfway through cooking time to flip or add additional water if necessary.
5. Chicken is ready when easily shreds when grabbed with a pair of tongs. Serve immediately, or store in a covered container in the refrigerator for up to 5 days.

Roast Chicken with Lemon and Herbs

The Cuisinart® 15-in-1 Extra-Large Air Fryer Oven does the heavy lifting in this classic roast chicken preparation, ensuring crispy skin and juicy meat every time.

Makes 4 to 6 servings

- 1 whole chicken, about 4 pounds**
- 1½ teaspoons kosher salt**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- 1 lemon, halved, seeds removed**
- 6 garlic cloves, crushed**
- 1 large handful fresh herbs (any mix of rosemary, thyme, parsley, or oregano)**
- 1 tablespoon olive oil**

1. Pat the chicken dry with paper towels and then generously season with the salt and pepper, including the cavity. Squeeze the lemon into the cavity and place the squeezed halves in the cavity with the garlic and herbs. Place on the baking pan, and allow to sit for 30 minutes before roasting.
2. Before roasting, rub the olive oil all over the surface of the chicken. Insert the IntelliTemp probe horizontally into the thickest part of the chicken breast.
3. Place the pan in the lower position of the oven with the probe towards the back of the oven. Connect probe to port on door frame

and close door. Select Roast and set temperature to 375°F. Press Food Select and then select Poultry. Press Start/Stop.

4. When oven alerts that the chicken is ready, confirm temperature by probing another thick part of the chicken and noting that juices are clear. When ready, allow the chicken to rest for about 5 minutes before serving.

Spicy Salmon Sushi Bake

Sushi lovers, look no further for your next easy weeknight dinner! All the delicious flavors of spicy salmon sushi come together in this simple casserole. This sushi bake can be enjoyed on its own, but we recommend serving with nori sheets and sliced avocado to take it to a whole other level!

Makes 6 to 10 servings

- 3 pounds salmon fillet, skin off and pinbones removed**
- 1 teaspoon kosher salt**
- Nonstick cooking spray**
- 4 cups cooked sushi rice, warm**
- 1 teaspoon furikake**
- 4 ounces cream cheese, room temperature**
- ¼ cup Japanese mayonnaise, plus more for garnish**
- 2 tablespoons Sriracha**
- 2 teaspoons lightly seasoned rice wine vinegar**
- 3 scallions, sliced, green and white parts divided**
- ¼ cup sweet chili sauce, plus more for garnish**

1. Season the salmon with the salt. Place the air fryer basket onto the baking pan and generously coat with nonstick cooking spray.
2. Place the salmon in the basket. Place into the oven in the middle rack position. Select Air Fry, and set the temperature at 375°F and the time to 15 minutes. Press Start/Stop. Cook until the salmon is cooked through – it may take less than the set time.
3. Press the cooked sushi rice into the 2-in-1 pan in an even layer. Sprinkle with the furikake and reserve.

4. In a large bowl, whisk together the cream cheese, mayonnaise, Sriracha, and rice wine vinegar until smooth. Crumble the cooked salmon and add to the sauce along with the scallion whites. Toss to combine. Spread the salmon mixture over the rice in an even layer.
5. Place the pan in the oven with the rack in the middle position. Select Bake, and set the temperature at 450°F and the time to 8 minutes. Press Start/Stop. Cook until the salmon starts to brown.
6. Remove the pan from oven. Drizzle with additional mayonnaise and sweet chili sauce. Garnish with the scallion greens. Serve immediately.

Carnitas

Enjoy carnitas either in a taco or shredded over a rice bowl.

Make 10 servings

- 2 pounds pork shoulder or butt, cut into 3-inch chunks**
- 5 garlic cloves, crushed**
- 2 teaspoons chili powder**
- ½ teaspoon dried oregano**
- ¼ teaspoon ground cumin**
- 1 bay leaf**
- 1 cinnamon stick, broken in half**
- 1½ teaspoons kosher salt**
- ½ cup water**

1. In a large nonreactive bowl, combine the pork and garlic. Coat evenly with the chili powder, oregano, and cumin. Stir in the bay leaf and cinnamon stick, and then cover the bowl with plastic wrap. Refrigerate overnight.
2. When ready to cook, toss the pork with the salt. Transfer to the 2-in-1 pan in a single layer. Add the water to the pan.
3. Place in the oven in the middle rack position. Select Low, and set the temperature at 250°F and time to 4 hours. Press Start/Stop. Check halfway through cooking time to see if any additional water is needed.

-
- The pork is ready when it easily shreds when grabbed with a pair of tongs.
 - To crisp the pork before serving, select Broil and set the temperature at 450°F and the time to 10 minutes. Cook until the pork is crisp.

Korean Pulled Pork

This spicy and sweet pulled pork is perfect served on its own, as a sandwich, or over loaded fries.

Makes 4½ cups

- ¼ cup gochujang**
- ¼ cup honey**
- 2 tablespoons soy sauce**
- 2 tablespoons lightly seasoned rice wine vinegar**
- 2 teaspoons kosher salt**
- 5 pounds boneless pork butt**

- Place the gochujang, honey, soy sauce, vinegar, and salt in a large bowl and whisk until combined. Add the pork and coat evenly with the sauce. Cover the bowl with plastic wrap and refrigerate overnight.
- When ready to cook, transfer the marinated pork to a the baking pan and cover with foil. Place the pan into the oven in the lower position. Select Roast, and set the temperature at 300°F and the time to 3 hours. Press Start/Stop. After 3 hours, remove the foil and return the pan to the oven. Select Roast and set temperature at 300°F and the time to 30 minutes.
- When time expires, shred the pork and mix with any drippings if desired, then serve.

Pork Roast with Potatoes and Leeks

The IntelliTemp probe ensures that your pork is perfectly cooked every single time!

Makes 4 to 6 servings

- 3 tablespoons light brown sugar**
- 2 tablespoons paprika**
- 1 tablespoon cayenne pepper**
- 4 tablespoon plus 1 teaspoon kosher salt**
- 1 4½-lb bone-in pork roast**
- 24 ounces baby potatoes, cut in half**
- 3 leeks, white parts only, cleaned and sliced**
- 2 shallots, peeled and quartered**
- 4 garlic cloves, peeled and smashed**
- 1 tablespoon extra virgin olive oil**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**
- 2 sprigs fresh rosemary**

- In a small bowl, combine the sugar, paprika, cayenne, and 4 tablespoons salt. Pat the pork dry, then rub the seasoning mixture all over the roast.
- Put the pork roast onto the Baking Pan. Insert the IntelliTemp probe horizontally into the side of the pork and push into the roast so that the tip of the probe is in the center of the roast. Place the pan into the oven on the bottom rack. Connect probe to port on door frame and close door. Select Roast and set temperature at 350°F. Press Food Select on Pork with Meat Temp set to Medium. Press Start/Stop.
- In a large bowl, combine the remaining ingredients. After 45 minutes of roasting, carefully add the potato and leek mixture to the baking pan around the pork.
- The pork is ready when the oven beeps, and the internal temperature reaches 145°F. Allow pork to rest for 10 minutes; carve and serve with the potatoes and leeks.

Crispy Gnocchi with Brussels Sprouts

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

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 of pepper. Toss to fully coat.
2. Place the air fryer basket into the baking pan. Lightly coat with nonstick cooking spray. Transfer the gnocchi into the basket, reserving the bowl. Place into the oven in the middle rack position. Select Air Fry, and set the temperature at 375°F and the time to 18 minutes. Press Start/Stop.
3. While the gnocchi are cooking, add the sprouts to the reserved mixing bowl and spray well with olive oil, then toss with a pinch of salt and pepper. Add to the gnocchi when there is 12 minutes remaining of cooking time.
4. Transfer to a shallow serving bowl. Drizzle with hot honey, and sprinkle with a large pinch of lemon zest and a squeeze of lemon juice. Serve immediately.

Butternut Squash Macaroni and Cheese

Add some fall flavors to this favorite dish. Not only does the squash make for a creamier consistency, but it also adds some extra nutrition (and the kids will never know!).

Makes 8 servings

- 1 pound cubed butternut squash (about 4 cups cubed)**
- 2 teaspoons extra-virgin olive oil**
- 1 teaspoon kosher salt, divided**
Pinch freshly ground black pepper
- ½ teaspoon fresh thyme leaves**
- 2 sage leaves, finely chopped**
Nonstick cooking spray
- 2 cups buttery crackers**
- 8 ounces cream cheese, room temperature and cut into 6 pieces**
- 1 teaspoon ground mustard**
- ¼ teaspoon ground nutmeg**
- 1 pound macaroni**
- 2 cups whole milk, room temperature**
- 8 ounces Monterey Jack**
- 8 ounces Cheddar**
Softened butter or nonstick cooking spray, for the pan

1. Put the squash, olive oil, a pinch of the salt, the pepper, thyme, and sage into a mixing bowl. Toss to combine.
2. Place the air fryer basket into the baking pan. Lightly coat with nonstick cooking spray. Add the squash and place into the upper position of the oven. Select Air Fry and set the temperature at 400°F and the time to 20 minutes. Press Start/Stop. Cook, tossing halfway through. Remove and allow to cool slightly.
3. While the squash is cooking, put the crackers into the work bowl of a food processor fitted with the chopping blade. Process until finely chopped. Remove and reserve.
4. With the chopping blade still in the food processor, add the cooked squash to the work bowl. Pulse a few times, and then process until smooth. Scrape down the bowl and then add the cream cheese, remaining salt, and spices. Pulse a few times, and then process until smooth. Reserve.

-
5. Cook the pasta until al dente. Drain and then return to the cooking pot. Add the milk and the reserved cream cheese-squash mixture, stirring until well combined.
 6. Remove the chopping blade from the work bowl and then fit with the medium shredding disc (no need to clean the bowl). Shred the cheeses, and then stir into the pasta mixture.
 7. Coat the 2-in-1 pan with the butter, and then transfer the pasta mixture to the pan. Top with the reserved cracker crumbs.
 8. Place the pan into the oven in the lower position. Select Bake and set the temperature at 350°F and the time to 10 minutes. Press Start/Stop. Cook until the top is golden brown.
 9. Cool slightly before serving.

Savory Hand Pies

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

Makes 6 hand pies

- 1** **tablespoon extra-virgin olive oil, plus more for spraying**
- ¼** **medium onion, finely chopped**
- 2** **stems curly kale, hard stems removed, and leaves and tender stems finely chopped**
- Kosher salt**
- Freshly ground black pepper**
- Pinch red pepper flakes**
- ¼** **cup crumbled goat cheese**
- 1** **cup cubed butternut squash**
- 1** **large egg**
- 1** **pound prepared pie dough (found in the freezer section, already rolled into rounds)**
- Nonstick cooking spray**

1. Put the oil into a large skillet set over medium heat. Once the oil is hot, add the onion, kale, and a pinch each of salt and pepper. Sauté until the vegetables are softened. Remove from the heat and add the pepper flakes. Once cool, stir in the goat cheese. Reserve.
2. Put the squash into the air fryer basket fitted in the baking pan. Spray with olive oil, and season with a large pinch of salt and pepper. Toss well. Put into the upper position of the oven. Select Air Fry and set the temperature at 400°F the time to 3 minutes. Press Start/Stop. Remove from the oven and allow to cool. Once cool, toss with the kale-goat cheese mixture.
3. In a small bowl, beat the egg with 1 teaspoon of water to make an egg wash. Reserve.
4. Cut six 6-inch rounds out of the prepared dough. Scoop 2 tablespoons of filling into the center of each round. Fold over the dough and crimp to seal. Brush with the egg wash.
5. Lightly coat the air fryer basket with the nonstick cooking spray. Place the filled hand pies in the assembled basket. Using a paring knife, cut a small slit on the top of each hand pie to allow steam to vent out of the pies to make sure the crust comes out nice and crispy and so the pies retain their shape.
6. Put into the upper position of the oven. Select Air Fry and set the temperature at 400°F and the time to 18 minutes. Press Start/Stop. Cook until browned and crispy.
7. Cool slightly before serving.

Deep-Dish Pizza Duo

The 2-in-1 pan allows you to prepare two different items at once, allowing you to cater to different tastes at once. While we suggest using this specific dough, store-bought is OK if you need to skip a step!

Makes 2 deep-dish pizzas, 12 servings

Dough (makes 1¾ pounds dough)

- 3** **cups bread flour**

-
- ½ cup medium-grind yellow cornmeal, plus more for shaping and resting**
- 2 teaspoons granulated sugar, plus one pinch if using active dry yeast**
- ½ teaspoons kosher salt**
- ½ teaspoons instant or active dry yeast***
- 1½ cups water, room temperature**

Pizza Preparation and Filling

- ¼ cup olive oil**
- 8 ounces shredded mozzarella, divided**
- ½ cups pizza sauce**
- ½ cup grated Parmesan**
- 2 ounces sliced pepperoni**

*If using instant yeast, prepare as written. If using active dry yeast, it must be proofed in warm (105°F-110°F) water first. Sprinkle the yeast with a pinch of sugar into the warm water and once it gets foamy, it is ready to use. Add with the liquid ingredients. All other dry ingredients can be combined as written below.

1. Prepare the dough. Put the flour, ½ cup of the cornmeal, 2 teaspoons of sugar, salt, and yeast in a large mixing bowl. Whisk to combine. Pour the water over the dry ingredients. Using your hands or a bowl scraper, work the ingredients to form a dough. Knead a few more times, and then divide into two equal pieces, about 13 ounces per section. Cover and let rise at room temperature for 2 to 3 hours.
2. While the dough is rising, prepare the toppings if they have not been cooked.
3. Once the dough has risen, sprinkle 2 to 4 tablespoons of cornmeal over the dough and fold over a few times in the bowl.
4. Coat the interior of both sides of the 2-in-1 pan, fitted with the divider, with the olive oil, being sure it is evenly spread to all sides and corners, then transfer one piece of dough to each side of the oiled pan. Turn the dough over a few times so that each is fully coated with the oil.

5. Starting with one side, use your fingertips to make indentations in the dough without fully pushing through, being sure to cover the entire surface. While making the indentations, gently press the dough toward the sides of the pan (do not force it—it will eventually spread). You want to build up a substantial wall of dough around all four sides of the pan. Repeat with the other side.
6. Cover the pan and rest for 20 minutes. After resting, uncover and repeat the process, focusing on spreading the dough up the edges of the pan. Cover and rest for 20 more minutes. Repeat this process until the dough easily covers the bottom of the pan and the dough up the sides makes a high wall. The dough covering the bottom of the pan should be significantly thinner than the sides. This process may take up to 2 rounds (40 minutes total).
7. First prepare the cheese pizza. Starting with one side of the dough, sprinkle half of the shredded mozzarella over the dough, leaving a ¼- to ½-inch border on the sides. Drizzle with ¾ cup of the sauce over the cheese. Finish with ¼ cup of the Parmesan.
8. Next prepare the pepperoni pizza. Sprinkle the remaining mozzarella over the other portion of dough in the same manner, follow with the remaining sauce and then fan out the pepperoni slices over the sauce. Finish with the remaining Parmesan.
9. Select Pizza and set the temperature at 450°F and the time to 20 minutes. Once the oven is preheated, slide the pan into the middle position. Bake until the pizza crust is crispy and dark and the top is bubbling.
10. Remove from the oven and allow to cool for a few minutes in the pan before transferring to a cutting board. Slice and serve.

NOTE: The dough can be made in a food processor or stand mixer instead of by hand.

French Onion Soup Grilled Cheese

The flavors of beloved French onion soup get sandwiched between two slices of bread and broiled to perfection in this indulgent spin on a classic.

Makes 4 sandwiches

- 4 cups sliced onions, from about 2 medium onions**
- 2 tablespoons extra-virgin olive oil, divided**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 4 tablespoons dry sherry**
- 8 slices Gruyère**
- 8 slices thick-cut French or Italian bread**

1. In a medium bowl, toss the onions with 1 tablespoon of the olive oil and the salt. Spread evenly on the baking pan. Place the baking pan into the oven in the lower position. Select Roast and set the temperature at 375°F and the time to 5 minutes. Press Start/Stop. Toss the onions occasionally during the cooking process.
2. When time expires, drizzle the sherry over the onions and return to the oven. Select Roast and set temperature at 375°F and time to 5 minutes. Remove from the oven and transfer to a small bowl. Reserve.
3. Assemble the sandwiches: Lay out four slices of bread and top each with one slice of cheese. Evenly divide the caramelized onions among the four slices of bread, followed by the remaining slices of cheese. Top with the four remaining bread slices. Brush the top and bottom of each with olive oil.
4. Place the air fryer basket onto the baking pan. Arrange the sandwiches in the basket. Put into the middle position of the oven. Select Broil and set the temperature at 450°F and time to 2 minutes. Press Start/Stop. Cook, watching the sandwiches and stopping once the cheese is melted and the bread is toasted and brown.
NOTE: You may need to work in batches, depending on the size of the sliced bread.
5. Remove the sandwiches from oven and serve immediately.

Blueberry Cornbread Cake

A summertime treat for breakfast with coffee or topped with ice cream for a decadent dessert.

Makes 12 servings

- Softened butter or nonstick cooking spray, for coating pan**
- 2 cups cake flour (not self-rising)**
- 1 cup yellow cornmeal, preferably medium coarseness**
- 1 tablespoon baking powder**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 3 large eggs**
- 3 large egg yolks**
- ⅓ cup vegetable oil**
- 1½ teaspoons pure vanilla extract**
- 16 tablespoons (2 sticks) unsalted butter, room temperature, cut into small cubes**
- 1 cup granulated sugar**
- 1 cup buttermilk**
- 2 cup blueberries, fresh or frozen**

1. Coat a the 2-in-1 pan with the softened butter or nonstick cooking spray, and line with parchment paper; reserve.
2. Put the flour, cornmeal, baking powder, and salt in a small bowl. Whisk to fully combine; reserve.
3. Put the eggs, yolks, oil, and vanilla into a large measuring cup and whisk well to combine; reserve.
4. Put the butter into a large mixing bowl and, using a hand mixer, beat until creamy. Add the sugar, and beat until the butter and sugar are lightened, about 2 minutes. With the hand mixer on low, add the egg mixture, and then the buttermilk gradually, until incorporated. Mix in the dry ingredients in two additions until just combined. Fold in the blueberries.
5. Transfer the batter to the prepared pan, and spread evenly. Select Bake and set the temperature to 325°F and time to 35 minutes. Press

Start/Stop. When oven is preheated, place the pan into the oven in the middle rack position. Cake is ready when lightly golden and a cake tester comes out clean.

6. Let cool in pan, and then serve.

Stone Fruit Crisp

There is little that is more satisfying than a warm fruit crisp. Stone fruit works well here with the spices in the oat topping.

Makes 15 servings

Filling:

- 3½ pounds fruit (mixture of stone fruits such as peaches, plums, apricots, and nectarines), pitted and cut into 1-inch pieces**
- 1 cup granulated sugar**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- ½ teaspoon fresh lemon juice**
- 3 tablespoons arrowroot powder**

Topping:

- 2 cups rolled oats**
- 1 cup unbleached all-purpose flour**
- 1 cup packed light brown sugar**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- ½ teaspoon ground ginger**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 12 tablespoons (1½ sticks) unsalted butter, cubed and room temperature**

1. Put the fruit, sugar, salt, vanilla, and lemon juice into a large mixing bowl; toss to fully combine. Add the arrowroot powder and stir to coat well. Transfer to a the 2-in-1 pan; reserve.
2. Prepare the topping: Put oats, flour, sugar, cinnamon, ginger, and salt into a mixing bowl and combine. Add the butter, and with a large fork, a pastry blender, or your fingers, work the butter into the dry

ingredients. Once the butter is evenly distributed, sprinkle over the top of the filling.

3. Put the pan into the middle position of the oven. Select Bake and set the temperature at 325°F and time to 30 minutes. Press Start/Stop. Cook for 30 minutes, or until the filling is bubbling and the top is browned.
4. Remove and allow to cool slightly before serving.

Dried Mango

Adjust the dehydration time according to preference. Shorter times yield sweet, soft and pliable results. Longer times result in a fruit-leather texture with intense fruit flavor.

Makes 4 servings

- 1 whole mango, peeled and halved with each half and remaining fruit thinly sliced**

1. Place the air fryer basket in the baking pan. Place the mango slices evenly in one layer in the prepared basket.
2. Place in the oven in middle rack position. Select Dehydrate and set the temperature to 130°F and the time to 6 hours. Press Start/Stop. At the end of cooking time, check the mango. For a fruit-leather texture, cook for 2 more hours.
3. Store at room temperature in an airtight container for up to a week.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	28
Uso de alargadores	29
Piezas y características	30
Panel de control	31
Antes del primer uso	32
Instrucciones de uso	32
Posiciones de la bandeja/rejilla	33
Modo de empleo de la sonda de temperatura IntelliTemp	34
Guía de colocación de la sonda de temperatura	34
Consejos y sugerencias	35
Tabla de referencia para freír con aire	36
Preajustes para freír con aire	37
Limpieza y mantenimiento	38
Resolución de problemas	39
Garantía	40
Recetas	42

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. **DESENCHUFE EL APARATO CUANDO NO ESTÉ EN USO Y ANTES DE LIMPIARLO. Deje que se enfríe antes de limpiarlo, manipularlo o instalar/quitar piezas.**
3. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas.
4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja ninguna parte del aparato en agua u otros líquidos. Véase las instrucciones de limpieza.

5. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída/caída en agua, o si está dañado; devuélvelo 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 horno.
13. Para evitar quemaduras, ten sumo cuidado al sacar los accesorios del horno o tirar la grasa caliente.
14. **Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.** Almacene solamente los accesorios resistentes al calor recomendados por el fabricante en el horno.
15. No coloque papel, cartón, plástico o materiales similares en el horno.
16. No cubra la bandeja recogemigas ni la rejilla del horno con papel de aluminio; esto puede provocar 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 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 hornear, asar y freír con aire.
23. No apoye ningún utensilio de cocina o fuentes en la puerta de vidrio.
24. 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.
25. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
26. Para desconectar, presione el botón START/STOP, y luego desenchufe el aparato.
27. 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. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños. No deje que los niños jueguen con este aparato.



Precaución – Superficie caliente: La carcasa del aparato puede ponerse caliente durante el uso. Las superficies marcadas con el símbolo contiguo se ponen muy calientes durante el uso. Toque solo las agarraderas y los botones. NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES hasta que el aparato se haya enfriado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Por favor, lea y conserve estas instrucciones en un lugar seguro. Estas instrucciones le ayudarán a sacar el máximo provecho de su horno freidor extragrande digital 15 en 1 Cuisinart® y siempre obtener resultados consistentes y profesionales.

USO DE ALARGADORES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se puede usar un alargador, siempre que se respeten las precauciones siguientes.

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

AVISO

El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, 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, invíértalo. Si aún así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarlo.

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

NO APROBADO PARA USO COMERCIAL

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Panel de control

Controles táctiles y pantalla LED para un fácil uso véase los detalles en la página siguiente).

2. Luz

Permite ver fácilmente los alimentos mientras se cocinan.

3. Ventanilla grande

Permite observar el progreso de la cocción.

4. Rejilla del horno

Puede usarse en tres posiciones. Use la rejilla para tostar pan o bagels, hornear pizza congelada o recalentar pizza.

5. Posiciones de la rejilla

A. Posición inferior – Recomendada cuando use la función “GRILL” (asar a la parrilla) y para hornear alimentos grandes (p. ej., pollo entero), productos de panadería y pizza.

B. Posición intermedia – Recomendada para tostar, freír con aire y hornear en la bandeja 2 en 1. La rejilla se detendrá a la mitad al jalarse fuera del horno. Para deslizarla fuera del horno, levante la parte delantera.

C. Posición superior – Recomendada para dorar/gratinar.

NOTA: Véase la guía en la página 7 para las posiciones recomendadas con diferentes funciones.

6. Bandeja recogemigas (no ilustrada)

Se deslice hacia dentro y hacia fuera para una fácil limpieza.

7. Cesta para freír con aire

Use la cesta con las funciones “AIR FRY” (freír con aire) y “BROIL” (dorar/gratinar) para optimizar los resultados de cocción. La cesta para freír con aire siempre debe colocarse en la bandeja para hornear/de goteo.

8. Bandeja para hornear/de goteo

Incluida para su conveniencia. Úsela por sí sola para hornear o asar. Úsela con la cesta para freír con aire para freír con aire y dorar/gratinar.

9. Bandeja 2 en 1 de 9 x 13 in (23 x 33 cm)

Bandeja de 3 cuartos de galón (2.85 L) estándar. Ideal para hornear

productos de panadería, cazuelas, enchiladas y más. El separador removible se puede usar para hornear dos comidas diferentes a la vez.

10. Placa parrilla/plancha reversible

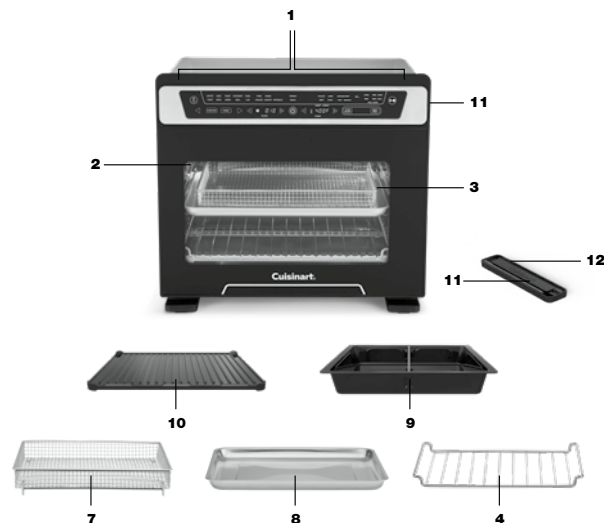
Úsela con la función “GRILL” (asar a la parrilla), en la posición inferior. Siempre se debe colocar en la bandeja para hornear/de goteo.

11. Sonda de temperatura de alta precisión IntelliTemp

Permite controlar la temperatura interna de las carnes y otros alimentos cuando se usan las funciones “AIR FRY” (freír con aire), “BAKE” (hornear), “ROAST” (asar), “BROIL” (dorar/gratinar) y “GRILL” (asar a la parrilla) junto con la función “FOOD SELECT” (selección de alimentos). Véase la página 8 para más información.

12. Soporte de la sonda de temperatura

Permite guardar la sonda de temperatura cuando no está en uso. Es magnético para poder colocarse en el costado del horno.



FAMILIARÍCESE CON EL PANEL DE CONTROL

1. Pantalla digital

Muestra las funciones de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura, el nivel de tostado, el número de rebanadas, el indicador de precalentamiento y el indicador de listo. También muestra la temperatura interna objetivo y la temperatura interna actual cuando se usa la sonda de temperatura.

2. Botón (encendido/apagado)

Presiónelo para despertar el aparato del modo de reposo, iniciar el ciclo de cocción y apagar el aparato después de la cocción.

3. Botón FUNCTION (selector de modo)

Presiónelo para ingresar al modo de fijación de la función, y luego use los botones   para elegir la función deseada: "AIR FRY" (freír con aire), "BAKE" (hornear), "ROAST" (asar), "DEHYDRATE" (deshidratar), "PIZZA" (hornear pizza), "TOAST" (tostar), "BROIL" (dorar/gratinar), "WARM" (mantener caliente), "GRILL" (asar a la parrilla) o "LOW" (bajo).

4. Botón PRESET (preajuste para freír con aire)

Presiónelo para ingresar al modo de fijación del preajuste para freír con aire. El horno cuenta con 5 preajustes para freír con aire: "FRIES" (papas fritas), "WINGS" (alitas de pollo), "SNACKS" (bocadillos), "NUGGETS" (nuggets de pollo) y "VEGETABLES" (vegetales).



5. Botones de control del tiempo, de la temperatura, del número de rebanadas y del nivel de tostado

Úselos para ajustar el tiempo, la temperatura, el número de rebanadas o el nivel de tostado.

6. Botón de luz

Presiónelo para encender la luz interna.

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

Para apagarla antes de este tiempo, presione el botón otra vez.

7. Botón (inicio)

Presiónelo para iniciar/detener el proceso de cocción.

8. Ícono de sonda de temperatura

Indica que la sonda de temperatura está conectada al horno.

9. Botón (selección de alimentos)

Úselo para elegir el tipo de alimentos con el cual desea usar la sonda de temperatura. Las opciones disponibles son: "POULTRY" (pollo/pavo), "LAMB" (cordero), "GROUND MEAT" (carne molida), "BEEF" (res), "PORK" (cerdo), "FISH" (pescado) y "MANUAL" (modo manual). Trabaja con las funciones "AIR FRY" (freír con aire), "BAKE" (hornear), "ROAST" (asar), "BROIL" (dorar/gratinar) y "GRILL" (asar a la parrilla).

10. Botón (selección del punto de cocción)

Úselo para elegir el punto de cocción de la carne cuando usa la sonda de temperatura y la función "FOOD SELECTION". Las opciones disponibles son: "RARE" (crudo), "MED-RARE" (medio-crudo), "MED" (medio hecho), "MED-WELL" (al punto) y "WELL-DONE" (bien hecho). **NOTA:** Esta opción solo es disponible con los modos "LAMB" (cordero), "GROUND MEAT" (carne molida), "BEEF" (res), y "PORK" (cerdo).

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 horno sobre una superficie plana y nivelada.
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 HORNO. SI LO HACE, QUITÉLOS ANTES DE ENCENDERLO. EL EXTERIOR DEL APARATO SE PONE MUY CALIENTE DURANTE EL USO; MANTÉNGALO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

4. Lave todos los accesorios en agua tibia con jabón y séquelos bien.
5. Coloque la bandeja recogemigas en su sitio, deslizándola debajo de las resistencias inferiores, y compruebe que no haya nada en el horno.
6. Enchufe el cable en una toma de corriente.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque el accesorio deseado en la posición recomendada en la tabla en la página 2 del manual de instrucciones.
2. Presione el botón  para poner el aparato en tensión; los botones FUNCTION y PRESET parpadearán.
3. Presione el botón deseado, FUNCTION (modo de cocción) o PRESET (preajuste para freír con aire), y luego use los botones  y  para elegir la función o el preajuste deseado.
4. Para ajustar el tiempo, use los botones  y  del lado del icono .

NOTA: Cuando use la función “TOAST” (tostar), estos controles permiten elegir el número de rebanadas.

5. Para ajustar la temperatura, use los botones  y  del lado del icono .

NOTA: Cuando use la función “TOAST” (tostar), estos controles permiten elegir el nivel de tostado.

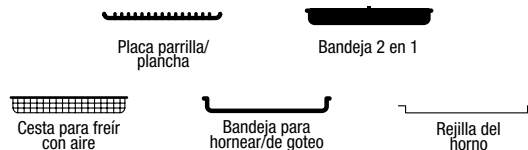
6. Cuando use la función “TOAST” (tostar), los indicadores “SLICES” (número de rebanadas) y “SHADE” (nivel de tostado) se encenderán. Use los botones  y  arriba del indicador “SLICES” para elegir el número de rebanadas, de 1 a 9. Use los botones  y  arriba del indicador “SHADE” para elegir el nivel de tostado, de 1 a 7.
7. Para usar la sonda de temperatura: Inserte la sonda en los alimentos y conecte la sonda al puerto de conexión situado en la parte superior derecha del marco de la puerta. La sonda de temperatura monitoreará la temperatura interna de los alimentos durante la cocción. La temperatura objetivo y la temperatura actual aparecerán por turno en la pantalla. Véase las instrucciones de uso en la página 8.
8. Presione el botón  para iniciar el ciclo de cocción.
9. Para ajustar el tiempo, la temperatura o el nivel de tostado durante el ciclo, use los botones  y .
10. Para cambiar la función o el preajuste después de que el ciclo de cocción haya empezado, mantenga presionado el botón  para reiniciar el ciclo y empiece la programación otra vez.

PRECALENTAMIENTO

El horno se precalienta automáticamente con las funciones “BAKE” (hornear), “GRILL” (asar a la parrilla) y “PIZZA” (hornear pizza). El indicador “PREHEAT” (precalentando) aparece en la pantalla durante el precalentamiento. Cuando el horno esté caliente, emitirá un pitido y el indicador “READY” (listo) aparecerá en la pantalla. Si ha fijado el tiempo de cocción, el temporizador empezará la cuenta regresiva. Nota: Precalentar el horno no es necesario con las demás funciones.

POSICIONES DE LA BANDEJA/REJILLA

Véase las posiciones de la rejilla, de la bandeja para hornear/de goteo, de la cesta para freír con aire, de la placa parrilla/plancha y de la bandeja 2 en 1 sugeridas en la tabla a continuación.



POSICIONES DE LA REJILLA/BANDEJA/CESTA SUGERIDAS

	Posición superior				Posición intermedia				Posición inferior			Placa parrilla
Función												
"AIR FRY" (freír con aire)	X				X				X			
"BAKE" (hornear)						X	X	X		X	X	
"ROAST" (asar)			X	X		X	X	X		X	X	
"DEHYDRATE" (deshidratar)	X				X							
"PIZZA" (hornear pizza)										X (fresca)	X (congelada)	
"TOAST" (tostar)								X				
"BROIL" (dorar/gratinar)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
"WARM" (mantener caliente)	X		X	X	X		X	X	X	X	X	
"GRILL" (asar a la parrilla)												X
"LOW" (bajo)						X	X	X		X	X	

MODO DE EMPLEO DE LA SONDA DE TEMPERATURA INTELLITEMP

La sonda de temperatura IntelliTemp es una herramienta de alta precisión que permite conseguir resultados perfectos al cocinar carne cuando se usan las funciones “AIR FRY” (freír con aire), “BAKE” (hornear), “ROAST” (asar), “BROIL” (dorar/gratinar) y “GRILL” (asar a la parrilla). Cuenta con dos sensores en la punta para una mayor precisión. Ambos sensores deben alcanzar la temperatura deseada antes de que el horno emita una alerta, lo que ayuda a garantizar que los alimentos se cocinen completa y uniformemente.

Cómo usar la sonda de temperatura:

1. Introduzca la sonda en la parte más gruesa del alimento, evitando los huesos y la grasa (véase los diagramas a la derecha).
2. Conecte la sonda al puerto de conexión situado en la parte superior derecha del marco de la puerta. Nota: El cable de la sonda quedará entre la puerta y el marco de la puerta al cerrar esta.
3. Después de conectar la sonda, el botón FOOD SELECT (selección de alimentos) se iluminará.
 - Elija la función deseada: “AIR FRY” (freír con aire), “BAKE” (hornear), “ROAST” (asar), “BROIL” (dorar/gratinar) o “GRILL” (asar a la parrilla).
 - Presione FOOD SELECT para elegir el tipo de alimento: pollo/pavo (“POULTRY”), cordero (“LAMB”), carne molida (“GROUND MEAT”), cerdo (“PORK”) o pescado (“FISH”). También puede elegir el modo manual (“MANUAL”).
 - Presione MEAT TEMP (punto de cocción) para elegir el punto de cocción: poco hecho (“RARE”), medio-crua (“MED-RARE”), medio-hecha (“MED”), al punto (“MED-WELL”) o bien hecha (“WELL-DONE”).
4. La temperatura interna recomendada para la opción seleccionada aparecerá en la pantalla.
Para ajustar la temperatura, use los botones ◀ y ▶.
5. Presione el botón ▶ para iniciar el ciclo de cocción.
6. Durante la cocción, la temperatura interna objetivo y la temperatura interna actual aparecerán por turno en la pantalla.

7. Cuando la sonda detecte que los alimentos han alcanzado la temperatura deseada, el horno emitirá un pitido durante un minuto, hasta que abra la puerta del horno o presione el botón ▶.
8. Compruebe el nivel de cocción de los alimentos. Si están cocinados a su gusto, apague el aparato presionando el botón ▶.

GUÍA DE COLOCACIÓN DE LA SONDA DE TEMPERATURA

Tipo de alimento	Instrucciones	Colocación correcta de la sonda
Carne asada gruesa (ternera, cerdo, cordero)	Inserte la sonda horizontalmente, cerca del centro de la carne. Si el grosor de la carne es irregular, coloque la sonda en la parte más gruesa. Evite los huesos, la grasa y el cartilago.	
Pollo/Pavo entero	Introduzca la sonda horizontalmente en la parte más gruesa de la pechuga, procurando no llegar a la cavidad.	
Bistec	Introduzca la sonda horizontalmente en la parte más gruesa del bistec.	
Pescado (entero/filete)	Pescado entero: Introduzca la sonda horizontalmente en el centro del pescado, procurando evitar las espinas. Filete: Introduzca la sonda horizontalmente en la parte más gruesa del filete.	

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

FUNCIÓN “AIR FRY” (FREÍR CON AIRE)

CONSEJO: Siempre coloque la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear.

La función “AIR FRY” (freír con aire) puede usarse con temperaturas de 200 °F a 450 °F, por hasta 1 hora. Freír con aire es una alternativa saludable a freír con aceite. Un ventilador de alta velocidad hace circular el calor producido por varias resistencias para preparar una variedad de recetas más saludables que con la fritura tradicional.

- **Opciones por defecto: 400 °F; 10 minutos.**
- Muchos alimentos pueden ser fritos de esta manera, usando muy poco aceite. Los alimentos fritos con aire son más ligeros y menos aceitosos que los alimentos fritos en aceite.
- Freír con aire no requiere aceite, pero rociar ligeramente los alimentos con aceite ayuda a que sean más dorados y crujientes. Use un rociador o spray de aceite de oliva para mantenerlo extraligero, pincele aceite uniformemente en los alimentos (usando una brocha de cocina), o vierta un poquito de aceite en un tazón, agregue los alimentos y revuelva.
- La mayoría de los aceites pueden usarse para freír con aire. Sin embargo, el aceite de oliva da un sabor más rico a los alimentos. Para un sabor más suave, se recomienda usar aceite vegetal, aceite de colza/canola o aceite de semilla de uva.
- Una variedad de coberturas pueden ser usadas para rebozar/empanar los alimentos antes de freírlos con freír con aire, p. ej., pan rallado, pan rallado sazonado, pan rallado japonés “panko”, hojuelas de maíz picadas, chips de papa picadas, galletas Graham molidas, etc. También funcionan varias harinas, incluida la sin gluten y la de maíz.
- La mayoría de los alimentos no requieren voltearse durante la cocción, pero los artículos más grandes, tales como las chuletas de pollo, deben voltearse a la mitad del ciclo de cocción para que se cocinen y se doren uniformemente.

- También se recomienda revolver los alimentos a mitad de tiempo cuando fría con aire muchos alimentos a la vez, para que se cocinen y se doren uniformemente.
- Use temperaturas más altas para los alimentos que suelen cocinarse más rápido, tales como el tocino y los chips de vegetales; use temperaturas más bajas para los alimentos que requieren más tiempo tales como el pollo empanizado.
- Los alimentos se cocinarán más uniformemente si son del mismo tamaño; por lo tanto, córtelos en pedazos uniformes.
- Tenga presente que muchos alimentos pierden agua durante la cocción. Cuando cocine altas cantidades de alimentos por un largo período, puede que se produzca condensación, la cual puede dejar la encimera húmeda.

TABLA DE REFERENCIA PARA FREÍR CON AIRE

La tabla a continuación indica las cantidades, el tiempo de cocción y la temperatura de cocción recomendados para varios tipos de alimentos que pueden cocinarse en el horno freidor digital extragrande 15 en 1 Cuisinart®. Si desea freír con aire 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. Use la luz del horno para comprobar los resultados regularmente, hasta conseguir los resultados deseados. **NOTA:** Siempre coloque la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/de goteo. Para mejores resultados, se recomienda usar la posición superior para freír con aire los alimentos a continuación.

Alimento	Cantidad recomendada	Temperatura	Tiempo
Tocino	1 lb (455 g), aprox. 12-16 tajadas	400 °F	10-12 minutos
Alitas de pollo	2 lb (910 g), aprox. 30 alitas (máximo 4 lb/1.8 kg)	400 °F	25-35 minutos
Bocaditos/Aperitivos congelados (p. ej., palitos de Mozzarella, camarones rebozados, etc.)	1½ lb (680 g), aprox. 20 piezas	400 °F	5-10 minutos
Nuggets de pollo congelados	2 lb (910 g)	400 °F	10-15 minutos
Palitos de pescado congelados	1-1½ lb (455-680 g)	400 °F	10-15 minutos
Papas fritas congeladas	2-3 lb (910 g a 1.35 kg)	450 °F	20-25 minutos
Papas fritas gruesas congeladas	2-3 lb (910 g a 1.35 kg)	450 °F	20-25 minutos
Papas fritas frescas	1-2½ lb (455 g a 1 kg); 2-4 papas medianas, cortadas en palitos de ¼ in (0.5 cm) de grueso	400 °F	15-25 minutos
Papas fritas gruesas frescas	1-2½ lb (455 g a 1 kg); 2-4 papas cortadas a lo largo en ocho pedazos	400 °F	15-30 minutos
Camarones	1-2 lb (455-910 g)	375 °F	8-10 minutos
Chips de maíz/Totopos	6 tortillas de 5 in (12.5 cm), cortadas en cuartos	400 °F	5-6 minutos (revolver a la mitad del tiempo)
Vegetales	1 lb (455 g)	400 °F	Rodajas delgadas: 10 minutos Pedazos grandes: 15-20 minutos

NOTA: Freír con aire no requiere aceite, pero rociar ligeramente los alimentos con aceite ayuda a que sean más dorados y crujientes. Use un rociador o spray de aceite de oliva para mantenerlo extraligero, pincele aceite uniformemente en los alimentos (usando una brocha de cocina), o vierta un poquito de aceite en un tazón, agregue los alimentos y revuelva.

PREAJUSTES PARA FREÍR CON AIRE

Además de dejarle ajustar la temperatura y el tiempo de cocción cuando use la función "AIR FRY" (freír con aire), el horno freidor digital extragrande 15 en 1 Cuisinart® también cuenta con prácticos preajustes para preparar sus alimentos fritos favoritos: "FRIES" (papas fritas), "WINGS" (alitas de pollo), "SNACKS" (bocadillos), "NUGGETS" (nuggets de pollo) y "VEGETABLES" (vegetales).

NOTA: La mayoría de los preajustes pueden usarse con alimentos frescos o congelados.

FUNCIÓN "TOAST" (TOSTAR)

La función "TOAST" (tostar) le deja elegir el nivel de tostado, desde 1 hasta 7, y el número de rebanadas, desde 1 hasta 9. Esta función se usa para tostar pan y otros artículos (frescos o congelados).

- **Opciones por defecto: nivel de tostado: 4; número de rebanadas: 3-4.**
- Para conseguir resultados uniformes:
 - Si tuesta dos artículos, céntrelos en el medio del horno
 - Si tuesta cuatro artículos a la vez, espácialos uniformemente, dos en frente y dos atrás
 - Si tuesta seis artículos, espácialos uniformemente, tres en frente y tres atrás
- Niveles de tostado: Claro (1, 2), medio (3, 4, 5) y oscuro (6, 7).

ADVERTENCIA: Siempre coloque la rejilla en la posición intermedia para tostar. No invierta la rejilla; esto puede causar un incendio o hacer que los alimentos se quemen.

FUNCIÓN "BAKE" (HORNEAR)

La función "BAKE" (hornear) trabaja de 200 °F a 450 °F, por hasta 2 horas. Esta función es perfecta para hornear cualquier artículo que prepararía normalmente en su horno convencional. Nota: El tiempo de cocción puede variar en comparación con un horno normal. El horno freidor hace circular el aire caliente durante la cocción; por lo tanto, el tiempo de cocción puede resultar más corto que en un horno tradicional. Hasta acostumbrarse a los tiempos de cocción en el horno freidor,

se recomienda vigilar la cocción con frecuencia para evitar que los alimentos se cocinen en exceso.

- **Opciones por defecto: 325 °F; 45 min**

FUNCIÓN "BROIL" (DORAR/GRATINAR)

La función "BROIL" (dorar/gratinar) siempre trabaja en 450 °F, por hasta 2 horas. Esta función puede usarse para asar carne de res, pollo, cerdo, pescado, y más. También es perfecta para dorar/gratinar cazuelas y platos gratinados.

- **Opciones por defecto: 450 °F; 5 minutos**
- Para mejores resultados, coloque la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear/bandeja de goteo.
- Nunca dore/gratine alimentos colocados en fuentes de vidrio.
- Vigile la cocción para evitar que los alimentos se quemen.

FUNCIÓN "ROAST" (ASAR)

La función "ROAST" (asar) trabaja de 200 °F a 450 °F, por hasta 2 horas.

- **Opciones por defecto: 375 °F; 45 minutos**
- Esta función reduce considerablemente el tiempo de cocción y permite conseguir resultados perfectos: carnes y pollo/aves dorados por fuera y húmedos y jugosos por dentro.
- Ase los vegetales hace que se caramelicen, volviéndose dulces y deliciosos.
- Asar es mucho más rápido que hornear. Por lo tanto, empiece a comprobar el punto de cocción 5-10 minutos antes del final del tiempo recomendado.

FUNCIÓN "WARM" (MANTENER CALIENTE)

La función "WARM" (mantener caliente) trabaja de 150 °F a 300 °F, por hasta 2 horas. Es perfecta para mantener los alimentos cocinados calientes después de la función. Para usarla, selecciónela al final del ciclo de cocción.

- **Opciones por defecto: 150 °F; 30 minutos**

FUNCIÓN “PIZZA” (HORNEAR PIZZA)

La función “PIZZA” (hornear pizza) trabaja de 350 °F a 450 °F, por hasta 2 horas. Esta función es perfecta para hornear pizza (fresca o congelada).

- **Opciones por defecto: 400 °F; 45 min**
- Para conseguir mejores resultados, coloque la pizza congelada directamente en la rejilla del horno, y la pizza fresca en la bandeja para hornear/de goteo. Coloque la rejilla del horno en la posición inferior..
- También puede usar nuestra piedra de pizza, disponible en www.cuisinart.com
- Visite www.cuisinart.com para recetas de pizza

FUNCIÓN “LOW” (BAJO)

La función “LOW” (bajo) trabaja de 80 °F a 300 °F, por hasta 12 horas. Es perfecta para platos que requieren bajas temperaturas y/o largos tiempos de cocción.

- **Opciones por defecto: 250 °F; 2 horas**
- Para que sus platos cocinados a fuego lento sean suaves por dentro y crujientes por fuera, hornéelos directamente en la bandeja para hornear/de goteo o la bandeja 2 en 1.

FUNCIÓN “DEHYDRATE” (DESHIDRATAR)

La función “DEHYDRATE” (deshidratar) trabaja de 100 °F a 200 °F, por hasta 72 horas.

- **Opciones por defecto: 130 °F; 2 horas**
- Puede “pretratar” las frutas y los vegetales con jugo de limón para evitar que se pongan oscuros.
- El tiempo de deshidratación puede variar dependiendo del grosor de los alimentos y de la humedad relativa.
- Compruebe el punto de deshidratación de los alimentos a menudo.

- No sobrellene la cesta. Disponga los alimentos en una sola capa, procurando no superponerlos.

FUNCIÓN “GRILL” (ASAR A LA PARRILLA)

Coloque la placa parrilla/plancha en la bandeja para hornear, el lado que desea usar apuntando hacia arriba, y ponga la bandeja en la posición inferior. Elija la función “GRILL”.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre desenchufe el horno 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 horno. Nunca use estropajos metálicos (p. ej., lana de acero) para limpiar el interior del horno.
- Limpieza de los accesorios: Todos los accesorios deben ser lavados a mano en agua caliente con jabón, usando un estropajo o un cepillo de nylon, y bien enjuagados. La placa parrilla/plancha y la bandeja 2 en 1 son aptas para lavavajillas (bandeja superior solamente).
- Después de cocinar alimentos grasos, siempre limpie el techo del horno, luego de que se haya enfriado. Si lo hace regularmente, el horno seguirá funcionando como nuevo. Limpiar la grasa también asegurará un tostado consistente y uniforme, ciclo tras ciclo.
Para eliminar las migas, deslice la bandeja recogemigas hacia fuera. Límpiela con un paño y vuelva a colocarla en su sitio. Para eliminar la grasa quemada, remoje la bandeja en agua caliente con jabón o use un limpiador no abrasivo. Nunca haga funcionar el aparato sin la bandeja recogemigas.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS		
Funcionamiento	El aparato no se enciende.	Compruebe que la toma de corriente esté funcionando.
		Compruebe que la puerta del horno esté cerrada.
		Llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
	¿Por qué el ventilador permanece encendido después de la cocción?	El ventilador permanece encendido al final de la cocción para enfriar el horno.
	¿Por qué se apaga la luz?	La luz solo permanece encendida por 20 segundos para ahorrar energía; esto es normal.
Cocción	¿Por qué los alimentos fritos no son crujientes o no se frien uniformemente?	Algunos alimentos requieren más aceite que otros. Si los alimentos no están lo suficientemente crujientes, use más aceite para freírlos. Nota: puede cepillar, verter o rociar el aceite.
		Cerciórese de distribuir los alimentos uniformemente en la cesta, en una capa y sin superponerlos. De ser necesario, revuelva o volteé los alimentos a mitad de tiempo.
		Cocine los alimentos por más tiempo, comprobándolos regularmente hasta que estén dorados. Nunca descuide/deje el horno sin vigilancia durante el uso.
	Los alimentos no están completamente cocinados.	Procure cocinar tandas más pequeñas, disponiendo los alimentos en una sola capa.
		Puede que la temperatura esté demasiado baja. Incremente la temperatura
	¿Por qué condensación/vapor sale del aparato?	Cuando hornee alimentos con un alto contenido de humedad, el agua/juego puede gotear en la bandeja, produciendo vapor; esto es normal y no afectará el resultado pero puede empañar algunas partes de la ventanilla.
Limpieza	¿Cómo quitar los residuos de alimentos de los accesorios?	Para eliminar la grasa quemada, remoje los accesorios en agua caliente con jabón o use un limpiador no abrasivo.

Garantía limitada

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/Cuisinart ("Cuisinart") garantiza que el horno freidor digital extragrande 15 en 1 Cuisinart® ("Producto") estará libre de defectos de materiales y fabricación en condiciones normales de uso doméstico durante un período de TRES (3) años a partir de la fecha de compra del Producto en su embalaje original sellado, a menos que se especifique lo contrario en esta Garantía Limitada. Esta Garantía Limitada es solo para consumidores de Estados Unidos (definidos aquí como compradores al por menor para uso personal, familiar o doméstico) que compren originalmente el Producto a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Si no está seguro de si un minorista u otro punto de venta es un revendedor autorizado de Cuisinart, póngase en contacto con Cuisinart.

Esta Garantía Limitada NO cubre:

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

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://www.cuisinart.com/register-your-product.html>

a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

GARANTÍA DE SIN DIFICULTADES

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

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

IMPORTANTE: Si debe llevar el 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**

RECETAS

“Taco dip” 42

Alitas de pollo al estilo “pickleback” 43

“Tots” con queso 43

Hamburguesas de cangrejo 44

Albóndigas con relleno de Mozzarella 44

“Hot dogs” cargados 45

Pollo empanado al estilo japonés 45

Pollo al estilo latino para toda la semana 46

Pollo asado con limón y hierbas 46

Cazuela de sushi de salmón picante 47

Carnitas 47

Carnitas de cerdo al estilo coreano 48

Asado de cerdo con papas y puerro 48

Ñoquis crujientes con coles de Bruselas 49

Macarrones con queso de calabaza moscada 49

Empanadas de vegetales y queso 50

Pizza doble sabor al estilo Chicago 51

Sándwiches de queso asados con sabor a sopa de cebolla francesa. . . 52

Pastel de maíz con arándanos azules 52

Crujiente de frutas 53

Mango deshidratado 54

Importante: Todas nuestras recetas han sido especialmente desarrolladas para ser horneadas en el horno freidor digital extragrande 15 en 1 Cuisinart® y han sido probadas en nuestra cocina profesional.

“Taco dip”

El horno freidor de aire hace que sea fácil reunir todos los sabores favoritos de los tacos en una deliciosa salsa

Rinde 6-8 porciones

- 8 onzas (225 g) de queso crema, a temperatura ambiente, en 8 pedazos**
 - 1 lata de 16 oz (455 g) de frijoles refritos**
 - 1 taza (115 g) de queso Monterey Jack o Cheddar rallado**
 - 1/2 taza (120 ml) de salsa mexicana**
 - 1 taza (150 g) de tomates de pera, partidas a la mitad**
 - 1/2 taza (100 g) de aceitunas negras deshuesadas**
 - 2 jalapeños, finamente rebanados (quitar las semillas si no le gusta muy picante)**
 - 4 cebolletas (“scallions”), en rodajas finas**
 - 1/2 aguacate maduro pero firme, rebanado**
 - 1/2 lima/limón verde, para servir**
 - 2 cucharadas de hojas de cilantro, para servir**
 - Chips de maíz/totopos, para servir**
1. Disponer los pedazos de queso crema en el fondo del molde 2 en 1 y cubrir con los frijoles refritos. Rociar con el queso y meter al horno, en la posición intermedia.
 2. Elegir la función “BROIL” y fijar la temperatura en 450 °F y el tiempo en 5 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Cocinar hasta que el queso esté completamente derretido.
 3. Cuando el queso esté derretido, retirar la base del “dip” del horno. Cubrir con la salsa mexicana y, a continuación, añadir los ingredientes rebanados. Rociar con jugo de lima y decorar con cilantro. Servir con chips de maíz/totopos calientes.

Alitas de pollo al estilo “pickleback”

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

Rinde 4-6 porciones

- 2 libras (910 g) de alitas de pollo**
- 1 taza (235 ml) de salmuera de pepinillos**
- Aceite en aerosol/rocío vegetal**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 2 cucharadas de Bourbon**
- 1 cucharada (10 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- 2 cucharaditas de miel**
- ½ cucharadita de páprika ahumada**
- ½ cucharadita de cebolla en polvo**
- ¼ cucharadita de ajo en polvo**
- 1 pizca de pimienta de Cayena**
- 1 cucharada de pepinillos encurtidos picados, para servir**

1. Colocar las alitas y la salmuera de pepinillos en un tazón grande; revolver. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por 2 horas. Después de este tiempo, escurrir y secar las alitas con papel absorbente.
2. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear y engrasarla con una buena cantidad de aceite en aerosol/rocío vegetal.
3. Disponer las alitas en la cesta, en una sola capa. Sazonar con sal.
4. Meter al horno, en la posición intermedia. Elegir el preajuste “WINGS” (alitas de pollo) e iniciar el ciclo de cocción.
5. Mientras las alitas se están cocinando, preparar la salsa. Colocar el Bourbon, el azúcar, la miel, la páprika, la cebolla en polvo y la pimienta de Cayena en un tazón grande. Batir hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Reservar.

6. Cuando las alitas estén cocinadas, revolverlas en la salsa y volver a colocarlas en la cesta para freír con aire. Elegir el preajuste “WINGS” y cocinar por 5 minutos adicionales.
7. Decorar con pepinillos encurtidos picados y servir inmediatamente.

“Tots” con queso

Este rápido tentempié para compartir es el acompañante perfecto para cualquier día de partido. Los condimentos pueden incrementarse si se prefiere un sabor más fuerte.

Rinde 6 porciones

- 6 lonchas de tocino**
- 2 libras (910 g) de “tater tots” (croquetas de papa)**
- 1 taza (115 g) de queso azul desmenuzado**
- ½ taza (55 g) de queso Monterey Jack rallado**
- 1 rama de apio, picada**
- 2 cebolletas (“scallions”), finamente picadas**
- 2 cucharadas de salsa Búfalo**

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear. Disponer las lonchas de tocino en la cesta y meter al horno, en la posición superior. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 10 minutos. Iniciar el ciclo de cocción.
2. Al final de la cocción, retirar del horno y dejar enfriar. Una vez frío, picar grueso.
3. Mientras el tocino se está enfriando, cocinar los “tater tots”. Disponerlos en el fondo de la bandeja para hornear (no es necesario lavarla) y meter esta al horno en la posición superior. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 425 °F y el tiempo en 10 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Al final de la cocción, retirar del horno. Cubrir con tocino, queso azul y queso Monterey Jack. Meter de vuelta al horno. Elegir la función “BROIL”, fijar la temperatura en 450 °F, y gratinar por 5 minutos, hasta que el queso esté completamente derretido.

-
4. Sacar del horno Cubrir con apio, cebolletas y la salsa Búfalo. Servir inmediatamente.

Hamburguesas de cangrejo

Las croquetas de cangrejo son un aperitivo muy apreciado o una guarnición de ensalada deliciosa, pero ¿por qué no convertirlas en una hamburguesa? El horno freidor de aire da a estas sabrosas croquetas de cangrejo el exterior crujiente perfecto.

Rinde 4 hamburguesas

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

1. Colocar la carne de cangrejo en un tazón grande. Quitar los posibles cartilagos y refrigerar hasta el momento de usar.
2. Poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio, en una sartén grande. Cuando el aceite esté caliente, agregar los pimientos, las

cebolletas y el ajo. Saltear por aprox. 5 minutos, hasta que los vegetales se suavicen ligeramente; añadir la sal.

3. Retirar del fuego y dejar enfriar por unos minutos. Una vez tibios, agregar los vegetales al cangrejo. Agregar los huevos, 1 taza (100 g) del pan rallado, la mayonesa, la salsa Worcestershire, la mostaza de Dijon, la salsa para mariscos y 1-2 pizcas de salsa picante si desea.
4. Mezclar los ingredientes suavemente, a mano (la mejor forma para hacer esto), o usando una cuchara. Tener cuidado de no romper la carne de cangrejo.
5. Formar croquetas de ¼ de taza (60 ml) y colocarlas en un plato limpio, usando hojas de papel encerado para separarlas si es necesario. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por 1 hora antes de cocinar.
6. Justo antes de cocinarlas, rebozar las croquetas de cangrejo en pan rallado.
7. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear y engrasarla con aceite de oliva en aerosol/rocío vegetal. Disponer las croquetas de cangrejo en la cesta para freír con aire. Rociar ambos lados de las croquetas con aceite de oliva.
8. Meter al horno, en la posición intermedia. Elegir la función "AIR FRY" y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 10 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. hasta que estén doradas uniformemente.
9. Armar las hamburguesas: Dividir la lechuga rallada entre las mitades de pan inferiores y colocar una croqueta de cangrejo en cada una. Rociar las croquetas con jugo de limón. Untar ligeramente el interior de cada mitad de pan superior con alioli y cubrir las croquetas de cangrejo. Servir inmediatamente.

Albóndigas con relleno de Mozzarella

La mozzarella derretida convierte estas albóndigas al estilo italiano en un plato indulgente.

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 la cesta**

1. Colocar la carne, la salsa, el pan rallado, la sal y la pimienta en un tazón grande. Revolver suavemente con las manos limpias.
2. Dividir la mezcla en 12 porciones iguales. Colocar un cubo de Mozzarella en el centro de una porción y formar una albóndiga alrededor del queso. Reservar. Repetir con la carne y la Mozzarella restantes.
3. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear y engrasarla con aceite en aerosol/rocío vegetal. Disponer las albóndigas en la cesta. Meter al horno, en la posición. Elegir la función "AIR FRY" y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 10 minutos. Iniciar el ciclo de cocción.
4. Servir inmediatamente después de la cocción.

"Hot dogs" cargados

Inspirados en la discutiblemente deliciosa pizza hawaiana, estos "hot dogs" se preparan en un abrir y cerrar de ojos y están cargados de sabor dulce y salado.

Rinde 6 porciones

- 6 lonchas de tocino**
- 6 "hot dogs"**
- 6 cucharadas de queso Cheddar rallado**
- 6 pancitos para "hot dogs"**
- ½ taza (60 g) de tomates picados**
- ½ jalapeño, finamente picado**

- ½ taza (100 g) de piña picada**

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear. Disponer las lonchas de tocino en la cesta. Meter al horno, en la posición superior. Elegir la función "AIR FRY" y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 10 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Retirar de la cesta y dejar enfriar ligeramente. Una vez frío, romper o cortar cada loncha a la mitad.
2. Mientras el tocino se está enfriando, cocinar los "hot dogs". Colocarlos en la cesta (no es necesario lavarla) y meter al horno, en la posición superior. Elegir la función "AIR FRY" y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 4 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Retirar del horno y reservar.
3. Armar los "hot dogs": Esparcir 1 cuchara de queso Cheddar en la mitad inferior de cada pan. Añadir un "hot dog" y disponer media loncha de tocino al lado. Dividir uniformemente los tomates, el jalapeño y la piña entre los "hot dogs".
4. Colocar los "hot dogs" armados en la cesta para freír con aire. Meter al horno, en la posición intermedia. Elegir la función "AIR FRY" y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 2 minutos. Iniciar el ciclo de cocción.
5. Servir inmediatamente.

Pollo empanado al estilo japonés

El pollo empanado al estilo japonés queda súper crujiente gracias al pan rallado panko. Sirvalo sobre arroz con col rallada y un poco de salsa barbacoa coreana para una comida rápida y sabrosa.

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 (225 g) de trocitos de pollo, ablandadas hasta que**

queden delgados
Aceite en aerosol/rocío vegetal
Aceite de oliva o vegetal, para cubrir el pollo
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. Rebozar los trocitos de pollo uno por uno, pasándolos primero por la harina (sacudiendo el exceso), después por el huevo batido y finalmente por el pan rallado. Reservar, sobre un plato limpio. Repetir con el resto de los trocitos.
3. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear y engrasarla con aceite en aerosol/rocío vegetal. Rociar el pollo con una generosa cantidad de aceite de oliva o vegetal y colocarlo en la cesta.
4. Meter al horno, en la posición intermedia. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 16 minutos. Presionar START/STOP. Cocinar, volteando los trocitos de pollo a la mitad del tiempo.
5. Servir con arroz blanco, col rallada y salsa barbacoa coreana.

Pollo al estilo latino para toda la semana

Este plato de pollo es fácil de preparar un domingo para tener listo para el almuerzo o la cena de la semana.

Rinde aprox. 6-8 porciones

- 1½ cucharaditas de sal kosher
- 1½ cucharaditas de chile en polvo
- ½ cucharadita de comino en polvo
- ½ cucharadita de orégano

- 3½ libras (1.6 kg) de muslos de pollo, deshuesados y sin piel
- 3 dientes de ajo, machacados
- 1 manojo de cilantro fresco
- ¾ taza (175 ml) de agua

1. Colocar la sal, el chile, el comino y el orégano en un tazón pequeño; batir para combinar. Colocar el pollo en un tazón grande. Rociar con la mezcla de especias y agregar el ajo y el cilantro. Revolver para cubrir. Si el tiempo lo permite, dejar marinar por 1 hora en el refrigerador.
2. Colocar el pollo en la bandeja 2 en 1, sin superponerlo, y agregar el agua.
3. Meter al horno, en la posición intermedia. Elegir la función “LOW” y fijar la temperatura en 250 °F y el tiempo en 2½ horas. Iniciar el ciclo de cocción.
4. Voltear el pollo a mitad de cocción y agregar agua si es necesario.
5. El pollo está listo cuando se desmenuza con facilidad usando pinzas de cocina. Servir inmediatamente o refrigerar por un máximo de 5 días, en un recipiente hermético.

Pollo asado con limón y hierbas

El horno freidor digital extragrande 15 en 1 Cuisinart® se encarga del trabajo pesado en esta preparación clásica de pollo asado, garantizando una piel crujiente y una carne jugosa cada vez.

Rinde 4-6 porciones

- 1 pollo entero de aprox. 4 lb (1.8 kg)
- 1½ cucharaditas de sal kosher
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 limón, cortado a la mitad
- 6 dientes de ajo, machacados
- 1 manojo grande de hierbas frescas (cualquier mezcla de romero, tomillo, perejil u orégano)
- 1 cucharada de aceite de oliva

1. Secar el pollo con papel absorbente y sazonar con una buena cantidad de sal y pimienta, incluyendo la cavidad. Rociar el jugo de limón en la cavidad e introducir en ella las mitades de limón, el ajo y las hierbas. Colocar en la bandeja para hornear y dejar descansar por 30 minutos antes de asar.
2. Antes de asar, restregar el pollo con aceite de oliva. Introducir la sonda IntelliTemp horizontalmente en la parte más gruesa de la pechuga.
3. Meter al horno, en la posición inferior, cerciorándose que la sonda de temperatura esté en el fondo del horno. Conectar la sonda al puerto de conexión en el marco de la puerta y cerrar la puerta. Elegir la función "ROAST" y fijar la temperatura en 375 °F. Presionar el botón FOOD SELECT y elegir la opción "POULTRY". Iniciar el ciclo de cocción.
4. Al final del ciclo de cocción, comprobar el nivel de cocción. El jugo debería salir claro en la parte más gruesa. Dejar reposar por 5 minutos antes de servir.

Cazuela de sushi de salmón picante

Amantes del sushi, ¡no busquen más para su próxima cena fácil entre semana! Todos los deliciosos sabores del sushi de salmón picante se unen en esta sencilla cazuela. Puede disfrutarse tal como es, pero recomendamos servirlo con láminas de nori y aguacate en rodajas para llevarlo a otro nivel.

Rinde 6-10 porciones

- 3 libras (1.35 kg) de filete de salmón sin piel**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- Aceite en aerosol/rocío vegetal**
- 4 tazas (630 g) de arroz sushi cocido, tibio**
- 1 cucharadita de Furikake (condimento japonés)**
- 4 onzas (115 g) de queso crema, a temperatura ambiente**
- ¼ taza (60 ml) de mayonesa japonesa + más para decorar**
- 2 cucharadas de salsa sriracha**
- 2 cucharaditas de vinagre de vino de arroz condimentado**

- 3 cebolletas ("scallions"), picadas, las partes blanca y verde separadas**
- ¼ taza (60 ml) de salsa de chile dulce + más para decorar**

1. Sazonar el salmón con sal. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear y engrasarla con una buena cantidad de aceite en aerosol/rocío vegetal.
2. Disponer el salmón en el cesta. Meter al horno, en la posición intermedia. Elegir la función "AIR FRY" y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 15 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Cocinar el salmón. **NOTA:** Puede que tome menos del tiempo indicado.
3. Comprimir el arroz en el fondo de la bandeja 2 en 1 en una capa densa y uniforme. Rociar con Furikake y reservar.
4. Colocar el queso crema, la mayonesa, la salsa sriracha y el vinagre de vino de arroz en un tazón grande; batir hasta conseguir una mezcla suave. Desmenuzar el salmón y agregarlo a la salsa, junto con la parte blanca de las cebolletas. revolver para combinar. Esparcir la mezcla de salmón sobre el arroz en una capa uniforme.
5. Meter al horno, en la posición intermedia. Elegir la función "BAKE" y fijar la temperatura en 450 °F y el tiempo en 8 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Hornear hasta que el salmón empiece a dorarse.
6. Retirar del horno. Rociar con mayonesa y salsa de chile dulce. Decorar con la parte verde de las cebolletas. Servir inmediatamente.

Carnitas

Disfrute las carnitas en un taco o desmenuzadas sobre un plato de arroz.

Rinde 10 porciones

- 2 libras (910 g) de paleta de cerdo, en trozos de 3 in (7-8 cm)**
- 5 dientes de ajo, machacados**
- 2 cucharaditas de chile en polvo**
- ½ cucharadita de orégano seco**
- ¼ cucharadita de comino en polvo**
- 1 hoja de laurel**

-
- 1 palito de canela, partido a la mitad**
1½ cucharaditas de sal kosher
½ taza (120 ml) de agua

1. Colocar el cerdo y el ajo en un tazón no reactivo grande; revolver. Cubrir uniformemente con el chile, el orégano y el comino. Agregar la hoja de laurel y el palito de canela, y cubrir el tazón con papel film/plástico. Refrigerar por una noche.
2. A la hora de cocinar, sazonar el cerdo con la sal. Colocar en la bandeja 2 en 1, en una sola capa. Agregar el agua.
3. Meter al horno, en la posición intermedia. Elegir la función “LOW” y fijar la temperatura en 250 °F y el tiempo en 4 horas. Iniciar el ciclo de cocción. Comprobar a mitad de cocción y agregar agua si es necesario.
4. El cerdo está listo cuando se desmenuza con facilidad usando pinzas de cocina.
5. Para crujir el cerdo antes de servirlo: Elegir la función “BROIL” y fijar la temperatura en 450 °F y el tiempo en 10 minutos. Hornear hasta que el cerdo esté crujiente.

Carnitas de cerdo al estilo coreano

Este cerdo desmenuzado picante y dulce es perfecto servido solo, como sándwich, o sobre papas fritas cargadas.

Rinde 4½ tazas

- ¼ taza (60 ml) de gochujang (salsa picante coreana)**
¼ taza (85 g) de miel
2 cucharadas de salsa de soya
2 cucharadas de vinagre de vino de arroz condimentado
2 cucharaditas de sal kosher
5 libras (2.25 kg) de pierna de cerdo deshuesada

1. Colocar el gochujang, la miel, la salsa de soya, el vinagre y la sal en un tazón grande; revolver para combinar. Agregar el cerdo y revolver

uniformemente con la salsa. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por una noche.

2. A la hora de cocinar, colocar el cerdo marinado en la bandeja para hornear y cubrir con papel de aluminio. Meter al horno, en la posición inferior. Elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 300 °F y el tiempo en 3 horas. Iniciar el ciclo de cocción. Después de 3 horas, quitar el papel de aluminio y volver al horno. Elegir la función “ROAST” y fijar la temperatura en 300 °F y el tiempo en 30 minutos.
3. Al final del tiempo, desmenuzar el cerdo, mezclar con el jugo/la grasa (si desea) y servir.

Asado de cerdo con papas y puerro

¡La sonda de temperatura IntelliTemp hace que sea fácil conseguir asados perfectos cada vez!

Rinde 4-6 porciones

- 3 cucharadas (35 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
2 cucharadas de páprika
1 cucharada de pimienta de Cayena
4 cucharadas + 1 cucharadita de sal kosher
1 paleta de cerdo de 4½ lb (2 kg) con hueso
24 onzas (680 g) de papas muy pequeñas, partidas a la mitad
3 puerros (parte blanca solamente), rebanados
2 chalotes, en cuartos
4 dientes de ajo, majados
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
½ cucharadita de pimienta negra recién molida
2 ramitas de romero fresco

1. Colocar el azúcar, la páprika, la pimienta de Cayena y 4 cucharadas de la sal en un tazón pequeño; revolver. Secar el cerdo y restregarlo con la mezcla de especias.
2. Colocar el cerdo en la bandeja. Introducir la sonda IntelliTemp en el costado del cerdo y empujarla de manera que llegue hasta el centro. Meter al horno, en la posición inferior. Conectar la sonda al puerto de

conexión en el marco de la puerta y cerrar la puerta. Elegir la función “ROAST” y fijar la temperatura en 350 °F. Presionar el botón FOOD SELECT y elegir la opción “PORK” y el punto de cocción “MED”. Iniciar el ciclo de cocción.

3. Colocar los ingredientes restante en un tazón grande y revolver para combinar. Después de 45 minutos en el horno, colocar con cuidado la mezcla de vegetales alrededor del cerdo.
4. El cerdo está listo cuando la temperatura interna alcance 145 °F. Retirar del horno y dejar descansar por 10 minutos antes de cortar y servir.

Ñoquis crujientes con coles de Bruselas

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

Rinde 4 porciones

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

1. Colocar los ñoquis en un tazón grande. Rociar con una buena cantidad de aceite de oliva y sazonar con 2 pizcas de sal y pimienta. Revolver para cubrir.
2. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear. Engrasar ligeramente la cesta con aceite en aerosol/rocío vegetal. Disponer los ñoquis en la cesta (reservar el tazón). Meter al horno, en la posición intermedia. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 18 minutos. Iniciar el ciclo de cocción.

3. Mientras los ñoquis se están cocinando, colocar las coles en el tazón reservado y rociar con una buena cantidad de aceite de oliva. Sazonar con una pizca de sal y pimienta y revolver. Cuando falten solo 12 minutos de cocción, añadir la mezcla a los ñoquis.
4. Al final de la cocción, colocar en cuenco para servir poco profundo. Rociar con miel picante, ralladura de limón y jugo de limón. Servir inmediatamente.

Macarrones con queso de calabaza moscada

Añada sabor a este plato favorito. La calabaza no solo le da una consistencia más cremosa, sino que también le añade algo más de nutrición (¡y los niños nunca lo sabrán!)

Rinde 8 porciones

- 1 **libra (255 g) de calabaza moscada, en cubos**
- 2 **cucharaditas de aceite de oliva virgen extra**
- 1 **cucharadita de sal kosher**
- 1 **pizca de pimienta negra recién molida**
- 1/2 **cucharadita de hojas de tomillo fresco**
- 2 **hojas de salvia fresca, finamente picadas**
Aceite en aerosol/rocío vegetal
- 2 **tazas (200 g) galletas de mantequilla saladas**
- 8 **onzas (225 g) de queso crema, a temperatura ambiente, en 6 pedazos**
- 1 **cucharadita de mostaza en polvo**
- 1/4 **cucharadita de nuez moscada rallada**
- 1 **libra (445 g) de macarrones**
- 2 **tazas (475 ml) de leche entera, a temperatura ambiente**
- 8 **onzas (225 g) de queso Monterey Jack**
- 8 **onzas (225 g) de queso Cheddar**
Mantequilla a temperatura ambiente y aceite en aerosol/rocío vegetal, para engrasar el molde

1. Colocar la calabaza, el aceite de oliva, una pizca de sal, la pimienta, el tomillo y la salvia en un tazón mediano; revolver para combinar.

2. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear. Engrasar ligeramente la cesta con aceite en aerosol/rocío vegetal. Agregarla calabaza y meter al horno, en la posición superior. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 20 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Cocinar, revolviendo a la mitad del tiempo. Retirar de la cesta y dejar enfriar ligeramente.
3. Mientras la calabaza se está cocinando, colocar las galletas en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal. Procesar hasta que estén finamente picadas. Retirar del horno y reservar.
4. Colocar la calabaza cocinada en el bol de la procesadora de alimentos. Pulsar varias veces, y luego procesar a alta velocidad hasta conseguir un puré suave. Raspar el bol y agregar el queso crema, la sal restante y las especias. Pulsar varias veces, y luego procesar a alta velocidad hasta conseguir un puré suave. Reservar.
5. Cocinar la pasta “al dente”. Escurrir y volver a colocar en la cacerola. Agregar la leche y la mezcla de calabaza; revolver para combinar.
6. Quitar la cuchilla e instalar un disco triturador mediano (no es necesario limpiar el bol). Triturar los quesos y agregarlos a la pasta.
7. Engrasar la bandeja 2 en 1 con mantequilla y colocar la mezcla de pasta en la bandeja. Cubrir con las galletas molidas.
8. Meter al horno, en la posición inferior. Elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 350 °F y el tiempo en 10 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Hornear hasta que la parte superior esté bien dorada.
9. Dejar enfriar ligeramente antes de servir.

Empanadas de vegetales y queso

Comprar masa de empanadas en la tienda facilita la elaboración de estas sabrosas empanadas. Nos encanta la combinación de col rizada, calabaza y queso de cabra, pero se pueden sustituirse fácilmente por sus vegetales y queso favoritos.

Rinde 6 empanadas

- 1** **cucharada de aceite de oliva virgen extra + más para rociar**
- ¼** **cebolla mediana, finamente picada**
- 2** **tallos de col rizada (quitar y desechar los tallos duros; picar finamente los tallos tiernos y las hojas)**
- Sal kosher**
- Pimienta negra recién molida**
- 1** **pizca de hojuelas de pimienta rojo**
- ¼** **taza (30 g) de queso cabra desmenuzado**
- 1** **taza (200 g) de cubos de calabaza moscada (“butternut squash”)**
- 1** **huevo grande**
- 1** **libra (225 g) de masa de empanadas congelada (ya viene cortada en discos)**
- Aceite en aerosol/rocío vegetal**

1. Poner a calentar el aceite a fuego medio, en una sartén grande. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla, la col rizada y una pizca de sal y pimienta. Saltear hasta que los vegetales estén suaves. Retirar del fuego y agregar la hojuelas de pimienta. Dejar enfriar, a continuación, agregar el queso de cabra. Reservar.
2. Colocar la calabaza en la cesta, puesta en la bandeja para hornear. Rociar con aceite de oliva y sazonar con una pizca grande de sal y pimienta. Revolver bien. Meter al horno, en la posición superior. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 3 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Al final del tiempo, retirar del horno y dejar enfriar. Una vez fría, agregar la mezcla de col rizada y queso de cabra.
3. Colocar el huevo y 1 cucharadita de agua en un tazón pequeño; batir para conseguir barniz de huevo. Reservar.
4. Cortar la masa en 6 círculos de 6 in (15 cm). Colocar 2 cucharadas del relleno en centro de cada disco. Doblar la masa sobre sí misma y acanalar las orillas para sellar. Cepillar con barniz de huevo.
5. Engrasar ligeramente la cesta para freír con aire con aceite en aerosol/rocío vegetal. Colocar las empanadas en ella. Con un cuchillo mondador, cortar una pequeña hendidura en la parte superior de cada empanada para permitir que el vapor se escape;

esto garantiza que la corteza salga crujiente y que las empanadas conserven su forma.

6. Meter al horno, en la posición superior. Elegir la función “AIR FRY” y fijar la temperatura en 400 °F y el tiempo en 18 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Hornear hasta que estén doradas y crujientes.
7. Dejar enfriar ligeramente antes de servir.

Pizza doble sabor al estilo Chicago

La bandeja 2 en 1 permite preparar dos platos diferentes a la vez, dejándole satisfacer los gustos de todos. Aunque le sugerimos hacer la masa, puede usar masa comprada.

Rinde 12 porciones; 2 pizzas

Masa (rinde 1¾ lb/680 g)

- 3 tazas (410 g) de harina de pan**
- ½ taza (60 g) de harina de maíz amarilla medio-gruesa + un poco más para dar forma a la pizza**
- 2 cucharaditas de azúcar granulada + 1 pizca si usa levadura seca activa**
- 1½ cucharaditas de sal kosher**
- 1½ cucharaditas de levadura instantánea o de levadura seca activa***
- 1½ tazas (355 ml) de agua, a temperatura ambiente**

Guarnición y preparación

- ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva**
- 8 onzas (330 g) de queso Mozzarella fresco**
- 1½ tazas (355 ml) de salsa de pizza**
- ½ taza (60 g) de queso Parmesano rallado**
- 2 onzas (55 g) de pepperoni, en rodajas**

*Si usa levadura instantánea, mezclarla directamente con la harina. Si usa levadura seca activa, dejar que se fermente en agua tibia primero. Rociar la levadura con 1 pizca de azúcar granulada en el agua tibia.

Cuando se ponga espumosa, está lista para su uso. Agregar con los ingredientes de la masa restantes.

1. Preparar la masa: Colocar la harina, ½ taza (60 g) de la harina de maíz, 2 cucharadas de azúcar, la sal y la levadura en un tazón grande. Batir para combinar. Verter el agua por encima de los ingredientes secos. Amasar (a mano o usando un rascador) hasta que los ingredientes se unen. Amasar unas cuantas veces más y dividir en dos porciones iguales. Cubrir con un paño de cocina y dejar reposar a temperatura ambiente por 2-3 horas.
2. Mientras la masa está descansando, preparar la guarnición.
3. Cuando la masa haya descansado, rociarla con 2-4 cucharadas de harina de maíz y doblarla unas cuantas veces en el tazón.
4. Aceitar el interior de la bandeja 2 en 1 (con el separador puesto) con aceite de oliva y colocar una porción de masa en cada lado. Voltear la masa unas cuantas veces para cubrirla con aceite.
5. Aplastar toda la superficie de la masa con la yema de los dedos para hacer abolladuras. Al mismo tiempo, estirla hacia los lados de la bandeja poco a poco y sin forzar. Debe formar una “pared” de masa alrededor de los cuatro lados del molde. Repetir con el otro lado.
6. Cubrir la bandeja con un paño de cocina y dejar descansar por 20 minutos. Después de este tiempo, repetir el proceso, enfocándose en estirar la masa hacia los lados de la bandeja. Cubrir con un paño de cocina y dejar reposar por 20 minutos adicionales. Repetir este proceso hasta que la masa cubra el fondo y los costados de la bandeja. La masa en el fondo estará mucho más delgada que la masa en los costados. Nota: Este proceso puede tomar 40 minutos en total.
7. Preparar la pizza de queso: Esparcir la mitad de la Mozzarella sobre la masa, dejando un borde de ¼-½ in (0.5-1.5 cm). Rociar con ¾ de taza (175 ml) de salsa de pizza. Rociar con ¼ de taza (30 g) de queso Parmesano.
8. Preparar la pizza de pepperoni: Esparcir la Mozzarella y la salsa de pizza restantes, y disponer las rodajas de pepperoni encima. Cubrir con el queso Parmesano restante.

-
- Elegir la función “PIZZA” y fijar la temperatura en 450 °F y el tiempo en 20 minutos. Una vez caliente el horno, meterla bandeja al horno, en la posición intermedia. Hornear hasta que la corteza esté bien dorada y crujiente, y que el queso esté burbujeante.
 - Retirar del horno y dejar enfriar por unos minutos en la bandeja antes de pasar a una tabla de pizar. Cortar y servir.

NOTA: La masa también puede prepararse con una procesadora de alimentos o una batidora de pedestal.

Sándwiches de queso asados con sabor a sopa de cebolla francesa

Los sabores de la amada sopa de cebolla francesa se intercalan entre dos rebanadas de pan asadas a la perfección en este delicioso giro de un clásico.

Rinde 4 sándwiches

- 2** cebollas medianas, rebanadas
- 2** cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- ½** cucharadita de sal kosher
- 4** cucharadas de jerez seco
- 8** tajadas de queso suizo
- 8** rebanadas gruesas de pan francés o italiano

- Colocar la cebolla, 1 cucharada del aceite de oliva y la sal en un tazón mediano; revolver. Esparcir uniformemente la mezcla en la bandeja para hornear. Meter al horno, en la posición inferior. Elegir “ROAST” y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 5 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Revolver ocasionalmente durante el proceso de cocción.
- Al final del tiempo, rociar con el jerez y volver a meter al horno. Elegir la función “ROAST” y fijar la temperatura en 375 °F y el tiempo en 5 minutos. Retirar del horno y colocar en un tazón pequeño. Reservar.

- Armar los sándwiches: Colocar cuatro rebanadas de pan en un plato y cubrir con una tajada de queso. Dividir uniformemente la cebolla caramelizada entre las cuatro rebanadas y cubrir con el queso restante. Cerrar con otra rebanada de pan. Pincelar la parte superior con aceite de oliva.
- Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear. Disponer los sándwiches en la cesta. Meter al horno, en la posición intermedia. Elegir la función “BROIL” y fijar la temperatura en 450 °F y el tiempo en 2 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Asar hasta que el queso esté derretido y la parte superior del pan esté dorada y bien tostada. **NOTA:** Puede que tenga que trabajar en tandas, dependiendo del tamaño de las rebanadas de pan.
- Retirar del horno y servir aún caliente.

Pastel de maíz con arándanos azules

Una delicia veraniega perfecta para desayunar con café o tomar con helado como postre.

Rinde 12 porciones

- Mantequilla a temperatura ambiente y aceite en aerosol/rocío vegetal, para engrasar el molde**
- 2** tazas (270 g) de harina de repostería sin levadura
- 1** taza (125 g) de harina de maíz amarillo (preferiblemente de grosor medio)
- 1** cucharada de polvo de hornear
- 1** cucharadita de sal kosher
- 3** huevos grandes
- 3** yemas de huevo grande
- ¼** taza (80 ml) de aceite vegetal
- 1½** cucharaditas de extracto natural de vainilla
- 16** cucharadas (325 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en cubos pequeños
- 1** taza (200 g) de azúcar granulada
- 1** taza (245 g) de suero de leche (“buttermilk”)

2 taza (140 g) de arándanos azules frescos o congelados

1. Engrasar ligeramente la bandeja 2 en 1 con mantequilla o aceite en aerosol/rocío vegetal; forrar con papel sulfurizado y reservar.
2. Colocar la harina, la harina de maíz, el polvo de hornear y la sal en un tazón pequeño. Batir para mezclar; reservar.
3. Colocar los huevos, las yemas, el aceite y la vainilla en una taza medidora grande; batir para combinar y reservar.
4. Colocar la mantequilla en un tazón grande y acremar, usando una batidora de mano, hasta que esté suave. Agregar el azúcar y seguir batiendo por aprox. 2 minutos, hasta conseguir una mezcla muy ligera. Ajustar la velocidad de la batidora al nivel bajo e incorporar gradualmente el suero de leche. Agregar la mezcla de ingredientes secos, en dos adiciones, y mezclar ligeramente. Incorporar los arándanos azules.
5. Verter la mezcla en el molde preparado, repartiéndola uniformemente en este. Elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 325 °F y el tiempo en 35 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Después del precalentamiento, meter la bandeja al horno, en la posición intermedia. El pastel está listo cuando está uniformemente dorado y cuando un probador introducido en el centro sale limpio.
6. Retirar del horno, dejar enfriar en el molde, y servir.

Crujiente de frutas

Hay pocas cosas que satisfagan más que un crujiente de fruta tibio. Las frutas se combinan deliciosamente con las especias de la cobertura en esta sabrosa receta.

Rinde 15 porciones

Relleno:

**3½ libras (1.6 kg) de una mezcla de duraznos, nectarinas,
ciruelas y albaricoques/chabacanos/damascos, en trozos de
1 in (2.5 cm)**

- 1 taza (200 g) de azúcar granulada**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ½ cucharadita de jugo de limón fresco**
- 3 cucharadas de arrurruz en polvo**

Guarnición:

- 2 tazas (160 g) de copos de avena**
- 1 taza (125 g) de harina común**
- 1 taza llena (200 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- ½ cucharadita de jengibre en polvo**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 12 cucharadas (180 g) de mantequilla sin a temperatura
ambiente, en pedazos**

1. Colocar las frutas, el azúcar, la sal, la vainilla y el jugo de limón en un tazón grande; revolver para combinar. Agregar el arrurruz en polvo y revolver para cubrir. Colocar en una la bandeja 2 en 1; reservar.
2. Preparar la cobertura: Colocar la avena, la harina, el azúcar, la canela, el jengibre y la sal en un tazón mediano; revolver para combinar. Agregar la mantequilla y revolver con la mezcla, usando un mezclador de masas o sus dedos. Cuando la mantequilla esté incorporada uniformemente, esparcir la cobertura sobre el relleno.
3. Meter al horno, en la posición intermedia. Elegir la función “BAKE” y fijar la temperatura en 325 °F y el tiempo en 30 minutos. Iniciar el ciclo de cocción. Hornear hasta que el relleno burbujee y que la parte superior esté muy dorada.
4. Retirar del horno y dejar enfriar ligeramente antes servir.

Mango deshidratado

Ajuste el tiempo de deshidratación al gusto. Tiempos más cortos rinden frutas deshidratadas más suaves y flexibles. Tiempos más largos rinden cuero de frutas con un sabor intenso.

Rinde 4 porciones

1 mango entero, pelado y finamente rebanado

1. Colocar la cesta para freír con aire en la bandeja para hornear. Disponer uniformemente las rebanadas de mango en la cesta, en una sola capa
2. Meter al horno, en la posición intermedia. Elegir “DEHYDRATE” y fijar la temperatura en 130 °F y el tiempo en 6 horas. Iniciar el ciclo de cocción. Al final de tiempo, comprobar el mango. Para que tenga la textura de cuero de fruta, deshidratar por 2 horas adicionales.
3. Conservar a temperatura ambiente, en un recipiente hermético, por hasta una semana.

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

©2025 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Printed in China
Impreso en China

25CE94221

IB-18756-ESP